Girmi

Mod.: IM50

Technical model: SM-1520M



it	Impastatrice planetaria | Manuale d'uso....2
en	Stand mixer | User manual.... 12
fr	Robot pâtissier | Manuel d'utilisation....22
de	Planetenrührmaschine | Bedienungsanleitung.... 32
es	Amasadora planetaria | Manual de uso....42
pt	Batedeira planetária | Manual de utilização....52
nl	Keukenmachine | Gebruikershandleiding.... 62
sv	Planetblandare | Bruksanvisning....72
pl	Robot planetarny | Instrukcja obsługi.... 81
hu	Konyhai robotgép | Használati útmutató.... 91
cs	Kuchyňský robot | Návod k použití....101
sk	Kuchynský robot | Používateľská príručka.... 110
sl	Samostoječi mešalnik | Navodila za uporabo.... 120

Contenuti | it

1	MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE	3
2	AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
3	STRUTTURA DELL'IMPASTATRICE	6
4	FUNZIONAMENTO DELL'IMPASTATRICE	6
5	PULIZIA	8
6	RICETTE	8
7	DATI TECNICI	10
8	ASSISTENZA	10
9	SMALTIMENTO	11

1. Messaggi e simboli presenti nel manuale

1.1 Messaggi di sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare morte o ferite gravi.

⚠ ATTENZIONE

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare ferite lievi.

1.2 Altri messaggi

AVVISO

Indica obblighi che se non ottemperati possono causare danni alla macchina.

1.3 Simboli classe di protezione

Simbolo	Descrizione
	Classe di protezione I: l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usato esclusivamente su prese provviste di messa a terra.
	Classe di protezione II: l'apparecchio è a doppio isolamento, non necessita di spina con messa a terra.

2. Avvertenze di sicurezza

2.1 Avvertenze generali



Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e usare l'apparecchio. Conservare il riferimento al manuale digitale per eventuali consultazioni future.

2.2 Avvertenze per il collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio seguendo le istruzioni del costruttore: un'installazione errata può causare danni a persone, animali o cose.
- Verificare che i dati di potenza massima indicati sulla targhetta dell'apparecchio siano compatibili con la rete elettrica.
- Se necessario, usare solo adattatori, prese multiple e prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti senza superare i limiti di assorbimento e di potenza indicati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o da oggetti taglienti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di qualsiasi pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di cortocircuito.

2.3 Avvertenze per il corretto posizionamento

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Tenere l'apparecchio lontano da pioggia, umidità, gelo o altre condizioni atmosferiche dannose.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.

2.4 Avvertenze per l'uso sicuro dell'apparecchio

- Prima di ogni uso, svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo: non deve essere usato dai bambini, anche se di età superiore agli 8 anni.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Non lasciare il cavo di alimentazione pendere da superfici di lavoro dove può essere afferrato da un bambino.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro.
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Proteggere l'apparecchio da urti e cadute.
- Non usare l'apparecchio con timer esterni o telecomandi.
- Usare solo ricambi e accessori originali e compatibili.

- Non inserire le dita nel contenitore degli alimenti mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenere capelli e vestiti lontano dagli accessori in movimento.
- Durante l'uso di tirapasta, tagliatelle o spaghetti, non inserire dita, capelli o vestiti nei rulli.
- Non inserire oggetti o ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.

2.5 Avvertenze per il primo uso

- Prima dell'uso verificare che l'apparecchio e tutte le sue parti siano integre. In caso di dubbio, non usarlo e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, graffette, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. Smaltirli secondo le norme di raccolta differenziata.
- Lavare tutte le parti che andranno a contatto con gli alimenti.

2.6 Avvertenze per l'uso

- Non usare l'apparecchio contemporaneamente come impastatrice e con uno degli accessori opzionali. Questo può generare sovraccarichi e danneggiare l'apparecchio.
- Per evitare il surriscaldamento del motore, non usare l'apparecchio in funzione continua per più di 20 minuti. Intervallare con almeno 10 minuti di riposo.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Rispettare le avvertenze sulle quantità presenti in questo manuale.
- Prima di inserire spina nella presa elettrica, portare il selettore di accensione su «0» (OFF).
- Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso.
- Prima di azionare l'apparecchio controllare che le parti siano montate in modo corretto.
- Usare solo accessori originali. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'impastatrice e far decadere i termini di garanzia.
- Nell'uso dell'accessorio tritacarne, usare solo l'apposito premicibo per pressare gli alimenti all'interno del tubo di inserimento.
- Prima di montare o smontare un qualsiasi accessorio, staccare la spina dalla presa elettrica.
- Prima di rimuovere gli accessori, spegnere l'apparecchio.

2.7 Avvertenze per la pulizia

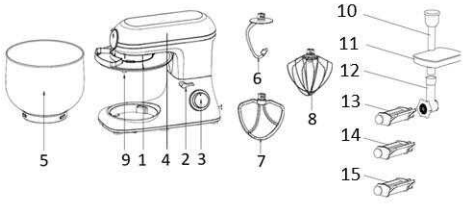
- Prima della pulizia, scollegare la spina e attendere il completo raffreddamento di tutte le parti.
- Pulire la parte esterna con un panno umido.
- Pulire l'apparecchio e tutte le sue parti dopo ogni uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Durante la pulizia dell'accessorio tritacarne, prestare molta attenzione nel maneggiare le lame.

2.8 Avvertenze in caso di guasti e riparazioni

- In caso di guasto, cattivo funzionamento o cavo danneggiato, non aprire o manomettere l'apparecchio.
- Solo il costruttore, il servizio di assistenza autorizzato o il personale qualificato possono aprire e riparare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio è guasto e non si intende ripararlo, renderlo inutilizzabile. Per farlo, tagliare il cavo di alimentazione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza e annullare la garanzia.

3. Struttura dell'impastatrice

3.1 Impastatrice



Parte	Descrizione
1	Perno di trasmissione
2	Leva di rilascio braccio
3	Manopola velocità
4	Corpo impastatrice
5	Contenitore inox
6	Impastatore (accessorio)
7	Mescolatore (accessorio)
8	Sbattitore (accessorio)
9	Coperchio
10	Premicibo per tritacarne
11	Vassoio tritacarne
12	Tritacarne (accessorio)
13	Tirapasta (accessorio)
14	Tagliatelle (accessorio)
15	Spaghetti (accessorio)

4. Funzionamento dell'impastatrice

4.1 Avvertenze

⚠ ATTENZIONE

Non sovraccaricare l'apparecchio. Il peso totale degli ingredienti nel contenitore non può superare 3 Kg nel caso di impasti soffici per dolci, o 2,5 Kg nel caso di impasti più duri, come pasta per pizza, o 2 Kg per pasta all'uovo.

Nota: Le prime volte che si usa l'impastatrice si può percepire un leggero odore provenire dall'impastatrice stessa. Questo fenomeno è normale e svanirà dopo breve tempo.

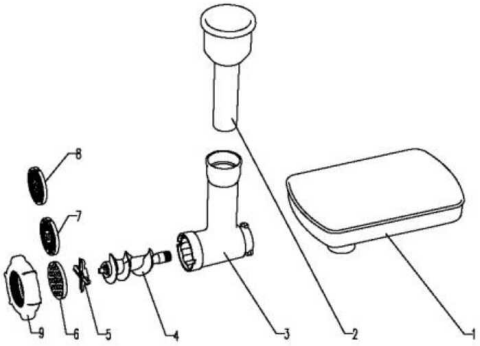
4.2 Primo uso

Lavare bene le parti che andranno a contatto con alimenti: contenitore, coperchio, accessori.

4.3 Montare gli accessori tirapasta, tagliatelle o spaghetti

1. Rimuovere lo sportello sul corpo per scoprire l'ingranaggio.
2. Incastrare l'ingranaggio dell'accessorio scelto sull'ingranaggio dell'impastatrice.
3. Prima dell'uso, regolare lo spessore della pasta con la manopola laterale. Cominciare dallo spessore maggiore e ridurre a ogni passaggio fino allo spessore desiderato.

4.4 Montare il tritacarne



1. Montare la spirale (4) all'interno del tritacarne (3).
2. Montare la lama (5) sulla spirale e un disco a scelta (6,7,8) sulla lama.
3. Avvitare l'anello di fissaggio (9).
4. Montare il piatto per carne (1) sull'apertura superiore del tritacarne.
5. Per montare il tritacarne sull'apparecchio, rimuovere lo sportello sul corpo per scoprire l'ingranaggio e incastrare l'ingranaggio dell'accessorio sull'ingranaggio dell'impastatrice.

4.5 Usare l'impastatrice

1. Inserire gli ingredienti nel contenitore.
2. Collegare la spina alla presa elettrica.
3. Ruotare la manopola velocità sul valore desiderato.
   ✓ L'apparecchio si avvia.
4. Quando l'impasto è pronto o la lavorazione è terminata, posizionare la manopola su «0» per fermare l'apparecchio.
5. Scollegare la spina dalla presa elettrica.
6. Sbloccare la leva di rilascio e sollevare il corpo dell'apparecchio.
7. Rimuovere l'accessorio e il contenitore con l'impasto.
8. Estrarre l'impasto dal contenitore con una spatola.
9. Pulire l'apparecchio. Vedere "Pulizia", pagina 8.

4.6 Sistema di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che impedisce l'avvio accidentale. Se l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica con la manopola velocità posizionata su una posizione diversa da 0, il motore non si avvia. Per avviare correttamente l'impastatrice è necessario riportare la manopola su 0 e poi selezionare la velocità desiderata.

5. Pulizia

5.1 Indicazioni per la pulizia

⚠ AVVERTIMENTO

Non immergere l'apparecchio in acqua ed evitare infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel corpo motore.

AVVISO

Lavare gli accessori a mano: il lavaggio in lavastoviglie rovina l'alluminio e lo rende scuro e opaco.

- Scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Pulire gli accessori dopo ogni uso.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire gli accessori con spugna non abrasiva e detersivo per piatti.

6. Ricette

6.1 Ciambella del buon mattino

Accessorio richiesto: mescolatore

Ingredienti:

- 4 uova
- 220 g zucchero a velo
- 150 g margarina
- 100 g farina
- 100 g fecola di patate
- Lievito per dolci

Istruzioni

1. Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare l'impastatrice.

2. Al termine della lavorazione, rimuovere il contenitore e versare il preparato in una teglia.
3. Inserire la teglia nel forno preriscaldato a 170 °C e cuocere per circa 60 min.

6.2 Pasta base per pizza

Accessorio richiesto: uncino impastatore

Ingredienti per 500 g di pasta:

- 300 g farina
- 25 g lievito di birra
- Un pizzico di sale
- Un bicchiere di acqua tiepida

Istruzioni

1. Mettere la farina nel contenitore, praticare un incavo al centro per formare la cosiddetta fontana e aggiungere un cucchiaino raso di sale fino.
2. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e avviare l'apparecchio a velocità bassa.
   ✓ All'inizio l'impasto è piuttosto molle e appiccicoso, poi diventa più sodo ed elastico fino a formare una palla.
3. Togliere la palla dal contenitore, praticarvi un taglio a croce, coprire con un canovaccio e mettere a lievitare in un luogo tiepido.
4. Lasciar riposare per circa 2 ore per permettere alla pasta di raddoppiare di volume. La lievitazione richiede meno tempo in ambienti più caldi e umidi.
   ✓ La pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelata.

Per surgelare la pasta, avvolgerla con pellicola trasparente per alimenti e riporre in freezer.

Per usare la pasta surgelata, scongelare a temperatura ambiente e rimpastare per 5 minuti con un po' d'olio.

6.3 Pasta per crostata

Accessorio richiesto: mescolatore

Ingredienti:

- 300 g farina
- 150 g burro a temperatura ambiente
- 150 g zucchero
- 2 uova
- Scorza di limone grattugiata
- Un pizzico di sale
- Un cucchiaino di lievito per dolci

1. Inserire tutti gli ingredienti nell'impastatore e avviarlo.
2. Al termine della lavorazione togliere l'impasto, formare una palla, avvolgerla in carta oleata e lasciarla riposare per 30 minuti in frigorifero.
   ✓ La pasta è pronta per essere stesa e farcita con la vostra marmellata preferita.

7. Dati tecnici

7.1 Caratteristiche dell'impastatrice

Caratteristica	Descrizione
Modello	IM50
Capacità	8 l / max 3 kg
Appoggio	Piedini con ventose
Accessori inclusi	Impastatore Sbattitore Mescolatore Coperchio Ciotola
Accessori opzionali	Tirapasta (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Spaghetti (mod. IM54) Tritacarne (mod. IM51)

7.2 Caratteristiche elettriche

Caratteristica	Descrizione
Alimentazione	AC 220-240V~50-60Hz
Spegnimento	Con manopola
Consumo da spento	0,4 W

8. Assistenza

8.1 Servizio assistenza

In caso di malfunzionamento o guasto o per informazioni contattare l'assistenza tecnica più vicina a voi.

Per conoscere il centro di assistenza più vicino, contattare il responsabile Centri Assistenza al numero di telefono 0541 694246 o all'indirizzo E-Mail assistenzatecnica@trevidea.it .

9. Smaltimento



Come prescritto dalla Direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti urbani non differenziati.
È responsabilità del proprietario smaltire sia questi prodotti sia le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante le specifiche strutture di raccolta indicate dal governo o dagli enti pubblici locali.
Il corretto smaltimento e il riciclaggio aiuteranno a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'essere umano.
Per ricevere informazioni più dettagliate circa lo smaltimento contattare gli enti pubblici di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il rappresentante dal quale avete acquistato il prodotto.
Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto, oppure restituirlo al momento dell'acquisto di un prodotto equivalente.

Contents | en

1	MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL	13
2	SAFETY WARNINGS	14
3	STRUCTURE OF THE STAND MIXER	16
4	OPERATION OF THE STAND MIXER	16
5	CLEANING	18
6	RECIPES	18
7	TECHNICAL SPECIFICATIONS	20
8	SERVICE	20
9	DISPOSAL	21

1. Messages and symbols in this manual

1.1 Safety messages

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause minor injury.

1.2 Other messages

NOTICE

Indicates obligations which, if ignored, could cause damage to the appliance.

1.3 Protection class symbols

Symbol	Description
	Protection class I: the appliance has an earth pin plug to be inserted only in an earthed socket.
	Protection class II: the appliance is double insulated and does not require an earthed plug.

2. Safety warnings

2.1 General warnings



Read the user manual carefully before installing or using the appliance. Keep the reference to the digital manual for future use.

2.2 Warnings for connecting to the mains power

- Connect the appliance following the manufacturer's instructions: incorrect installation could cause harm to people and animals or damage to property.
- Check that the maximum power rating shown on the rating plate of the appliance is compatible with the mains power.
- If necessary, use only adapters, multi-socket outlets and extension leads that comply with current safety regulations, without exceeding the stated current draw and power limits.
- Keep the power cord away from hot surfaces and sharp objects.
- Disconnect the appliance from the mains power when it is not in use and before cleaning it in any way.
- Do not pull the power cord to remove the plug from the socket.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or in the event of a short circuit.

2.3 Warnings for correct positioning

- Store the appliance in a dry place. Keep the appliance away from rain, moisture, frost and other harmful weather conditions.
- Place the appliance on a flat, stable, non-slippery surface.

2.4 Warnings for safe use of the appliance

- Before each use, fully unwind the power cord.
- This appliance is not a toy: it must not be used by children, even if they are aged 8 years and over.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years old.
- Do not let the power cord hang over work surfaces where it could be grabbed by a child.
- People with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience, may use the appliance only under supervision or after receiving instructions on safe use.
- Do not touch the appliance with wet hands or bare feet.
- Protect the appliance against accidental impact and falling.
- Do not use the appliance with external timers or remote controls.
- Use only original and compatible spare parts and accessories.

- Do not put your fingers into the food bowl while the appliance is operating.
- Keep hair and clothing away from moving accessories.
- When using the pasta sheet roller, tagliatelle cutter or spaghetti cutter, do not put fingers, hair or clothing into the rollers.
- Do not insert objects or ingredients while the appliance is operating.
- Never leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not operate the appliance when it is empty.

2.5 Warnings for first use

- Before use, check that the appliance and all its parts are intact. If in doubt, do not use it and contact an authorised service centre.
- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) out of the reach of children. Dispose of them in accordance with local waste regulations.
- Thoroughly wash all parts that will come into contact with food.

2.6 Warnings for use

- Do not use the appliance as a stand mixer while using one of the optional accessories. This can cause overloading and damage the appliance.
- To prevent the motor from overheating, do not operate the appliance continuously for more than 20 minutes. Allow at least 10 minutes of rest between uses.
- Do not overload the appliance. Follow the guidelines on quantities in this manual.
- Set the power selector to '0' (OFF) before plugging in the appliance.
- Unplug the appliance after use.
- Before operating the appliance, check that all parts are assembled correctly.
- Use only original accessories. Using non-original accessories may damage the stand mixer and invalidate the warranty.
- When using the meat mincer accessory, use only the food presser provided to push food into the feed tube.
- Unplug the appliance before fitting or removing an accessory.
- Switch off the appliance before removing the accessories.

2.7 Warnings for cleaning

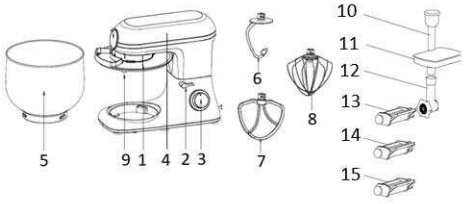
- Before cleaning, unplug the appliance and wait for all the parts to cool completely.
- Clean the outside with a damp cloth.
- Clean the appliance and all its parts after each use.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.
- When cleaning the meat mincer accessory, handle the blades with extreme care.

2.8 Warnings in the event of faults and repairs

- In the event of a fault, malfunction or damaged power cord, do not open or tamper with the appliance.
- Only the manufacturer, an authorised service centre or qualified personnel may open and repair the appliance.
- If the appliance is faulty and you do not intend to have it repaired, make it unusable. To do so, cut the power cord.
- Failure to follow these instructions may compromise safety and invalidate the warranty.

3. Structure of the stand mixer

3.1 Stand mixer



Part	Description
1	Transmission pin
2	Tilt-head release lever
3	Speed control knob
4	Stand mixer body
5	Stainless steel bowl
6	Kneader (accessory)
7	Paddle beater (accessory)
8	Wire whisk (accessory)
9	Lid
10	Food presser for meat mincer
11	Meat mincer tray
12	Meat mincer (accessory)
13	Pasta sheet roller (accessory)
14	Tagliatelle cutter (accessory)
15	Spaghetti cutter (accessory)

4. Operation of the stand mixer

4.1 Warnings

⚠ CAUTION

Do not overload the appliance. The total weight of the ingredients in the bowl must not exceed 3 kg for soft cake mixtures, or 2.5 kg for firmer doughs, such as pizza dough, or 2 kg for egg pasta dough.

Note: The first few times you use the stand mixer, you may notice a slight odour coming from the mixer itself. This is normal and will disappear after a short time.

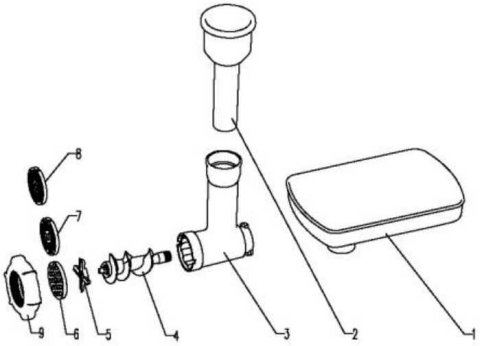
4.2 First use

Wash thoroughly the parts that will come into contact with food: the bowl, lid and accessories.

4.3 Fitting the pasta sheet roller, tagliatelle cutter or spaghetti cutter

1. Remove the cover on the body to expose the gear.
2. Fit the gear of the selected accessory onto the gear of the stand mixer.
3. Before use, turn the side knob to adjust the thickness of the pasta. Start from the thickest setting and reduce it with each pass until you reach the desired thickness.

4.4 Fitting the meat mincer



1. Fit the spiral (4) inside the meat mincer (3).
2. Fit the blade (5) onto the spiral and the disc of your choice (6, 7 or 8) onto the blade.
3. Screw on the fixing ring (9).
4. Fit the meat tray (1) onto the top opening of the meat mincer.
5. To fit the meat mincer onto the appliance, remove the cover on the body to expose the gear. Then fit the accessory gear onto the gear of the stand mixer.

4.5 Using the stand mixer

1. Put the ingredients into the bowl.
2. Plug the appliance into the mains socket.
3. Turn the speed control knob to the desired setting.
   ✓ The appliance starts.
4. When the dough is ready or processing is complete, set the speed control knob to ‘0’ to stop the appliance.
5. Unplug the appliance from the mains socket.
6. Unlock the release lever and raise the mixer tilt-head.
7. Remove the accessory and the bowl with the dough.
8. Remove the dough from the bowl using a spatula.
9. Clean the appliance. See "Cleaning", page 18.

4.6 Safety system

The appliance is fitted with a safety system that prevents accidental start-up. If the appliance is connected to the mains power with the speed control knob set to a position other than 0, the motor will not start. To start the stand mixer correctly, set the speed control knob back to 0 and then select the desired speed.

5. Cleaning

5.1 Cleaning instructions

⚠ WARNING

Do not immerse the appliance in water and prevent water or other liquids from entering the body of the motor.

NOTICE

Wash the accessories by hand: do not put them in a dishwasher as this can damage the aluminium and make it dark and dull.

- Before cleaning, unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool.
- Clean the accessories after each use.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the accessories with a non-abrasive sponge and washing-up liquid.

6. Recipes

6.1 Doughnuts for a good start to the day

Accessory: paddle beater

Ingredients:

- 4 eggs
- 220 g icing sugar
- 150 g margarine
- 100 g flour
- 100 g potato starch
- Baking powder

Instructions

1. Put all the ingredients into the bowl and start the stand mixer.
2. At the end of the process, remove the bowl and pour the mixture into a baking tin.
3. Place the tin in the oven preheated to 170 °C and bake for about 60 min.

6.2 Pizza dough

Accessory: kneader

Ingredients for 500 g of dough:

- 300 g flour
- 25 g fresh yeast
- A pinch of salt
- A glass of lukewarm water

Instructions

1. Put the flour in the bowl, make a well in the centre and add a level teaspoon of fine salt.
2. Crumble the fresh yeast into a small glass of hot water, add it little by little into the centre of the well in the flour and start the appliance at low speed.
   ✓ At first the dough is quite soft and sticky, then it becomes firmer and more elastic until it forms a ball.
3. Remove the ball from the bowl, cut a cross into it, cover it with a tea towel and leave it to rise in a warm place.
4. Leave to rest for about 2 hours to allow the dough to double in size. Rising takes less time in warmer, more humid environments.
   ✓ The dough can be kneaded again for a few minutes and used straight away, or frozen.

To freeze the dough, wrap it in cling film and put it in the freezer.

To use frozen dough, defrost it at room temperature and knead it again for 5 minutes with a little oil.

6.3 Shortcrust pastry

Accessory: paddle beater

Ingredients:

- 300 g flour
- 150 g butter at room temperature
- 150 g sugar
- 2 eggs
- Grated lemon zest
- A pinch of salt
- 1 teaspoon baking powder

1. Put all the ingredients into the kneader and start it.
2. At the end of the process, remove the dough, form a ball, wrap it in greaseproof paper and leave it to rest in the fridge for 30 min.
   ✓ The pastry is ready to be rolled out and filled with your favourite filling.

7. Technical specifications

7.1 Stand mixer specifications

Specification	Description
Model	IM50
Capacity	8 l / max 3 kg
Support	Feet with suction pads
Included accessories	Kneader Wire whisk Paddle beater Lid Mixing bowl
Optional accessories	Pasta sheet roller (model IM52) Tagliatelle cutter (model IM53) Spaghetti cutter (model IM54) Meat mincer (model IM51)

7.2 Electrical specifications

Specification	Description
Power supply	AC 220-240V~50-60Hz
Switch-off	With knob
Consumption when switched off	0.4 W

8. Service

8.1 Customer service

In the event of malfunction or fault, or to request information, contact your nearest service centre.

To find your nearest service centre, contact the Service Centres Manager on 0541 694246 or by e-mail at assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Disposal



As required by European directive 2012/19/EU, do not dispose of this product with unsorted household waste.
It is the owner's responsibility to dispose of these products and other electrical and electronic equipment through the specific collection facilities designated by the government or local public authorities.
Correct disposal and recycling will help prevent potentially negative consequences for the environment and human health.
For more detailed information on disposal, contact the relevant public authorities, the waste disposal service or the retailer from whom you purchased the product.
If the product is small (external dimensions less than 25 cm), you can return it to the retailer without having to buy a new product, or you can exchange it at the time of purchase of an equivalent product.

Sommaire | fr

1	MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL	23
2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	24
3	STRUCTURE DU ROBOT PÂTISSIER	26
4	FONCTIONNEMENT DU ROBOT PÂTISSIER	26
5	NETTOYAGE	28
6	RECETTES	28
7	DONNÉES TECHNIQUES	30
8	ASSISTANCE	30
9	ÉLIMINATION	31

1. Messages et symboles présents dans le manuel

1.1 Messages de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles si elle n'est pas évitée.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères si elle n'est pas évitée.

1.2 Autres messages

IMPORTANT

Indique les obligations dont le non-respect peut entraîner des dommages à la machine.

1.3 Symboles de classe de protection

Symbole	Description
	Classe de protection I : l'appareil dispose d'une prise mâle qui comprend le pôle de mise à la terre et qui doit être utilisée exclusivement sur les prises équipées d'une mise à la terre.
	Classe de protection II : l'appareil est à double isolation et ne nécessite donc pas de prise avec mise à la terre.

2. Avertissements de sécurité

2.1 Avertissements généraux



Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez la référence du manuel numérique pour toute consultation future.

2.2 Avertissements pour le branchement au réseau électrique

- Branchez l'appareil en suivant les instructions du fabricant : une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens.
- Vérifiez que les données de puissance maximale indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec le réseau électrique.
- Si nécessaire, utilisez uniquement des adaptateurs, des multiprises et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, sans dépasser les limites de courant et de puissance indiquées.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes ou des objets tranchants.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages sur le câble d'alimentation ou la prise ou en cas de court-circuit.

2.3 Avertissements pour placer et ranger l'appareil correctement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Tenez l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité, du gel et de toutes autres conditions météorologiques dommageables.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et antidérapante.

2.4 Avertissements pour utiliser l'appareil en toute sécurité

- Avant chaque utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas un jouet : il ne doit pas être utilisé par des enfants, même âgés de plus de 8 ans.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord des surfaces de travail, d'une manière telle qu'un enfant pourrait l'attraper.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- Protégez l'appareil des chocs et des chutes.
- N'utilisez pas l'appareil avec des minuteurs externes ou des télécommandes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine et compatibles.

- N'introduisez pas les doigts dans le récipient à aliments lorsque l'appareil est en marche.
- Tenez les cheveux et les vêtements loin des accessoires en mouvement.
- Pendant l'utilisation du laminoir à pâte ou des accessoires tagliatelle ou spaghetti, n'introduisez pas les doigts, les cheveux ou les vêtements dans les rouleaux.
- N'introduisez pas d'objets ou d'ingrédients lorsque l'appareil est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil à vide.

2.5 Avertissements pour la première utilisation

- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil et toutes ses pièces sont intactes. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un centre d'assistance agréé.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) hors de portée des enfants. Éliminez-les conformément aux réglementations en matière de tri sélectif.
- Lavez toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments.

2.6 Avertissements pour l'utilisation

- N'utilisez pas l'appareil simultanément comme robot pâtissier et avec l'un des accessoires en option inséré dans la sortie motorisée. Cela peut provoquer des surcharges et endommager l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en fonctionnement continu pendant plus de 20 minutes. Laissez l'appareil reposer au moins 10 minutes entre deux utilisations.
- Ne surchargez pas l'appareil. Respectez les avertissements relatifs aux quantités indiquées dans ce manuel.
- Avant de brancher la prise de l'appareil dans la prise secteur, mettez le sélecteur de mise en marche sur « 0 » (OFF).
- Débranchez la prise après utilisation.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que les pièces sont correctement montées.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine. L'utilisation d'accessoires non d'origine peut endommager le robot pâtissier et entraîner l'annulation de la garantie.
- Lorsque vous utilisez l'accessoire hachoir à viande, utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet pour pousser les aliments à l'intérieur du tube d'introduction.
- Avant de monter ou de démonter un accessoire, débranchez la prise d'alimentation.
- Avant de retirer les accessoires, éteignez l'appareil.

2.7 Avertissements pour le nettoyage

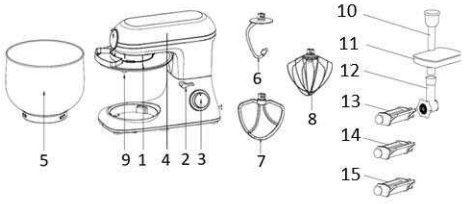
- Avant le nettoyage, débranchez la prise et attendez que tous les composants aient entièrement refroidi.
- Nettoyez les parties extérieures avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'appareil et toutes ses pièces après chaque utilisation.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne mettez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Lors du nettoyage de l'accessoire hachoir à viande, manipulez les lames avec la plus grande prudence.

2.8 Avertissements en cas de pannes et de réparations

- En cas de panne, de mauvais fonctionnement ou de câble d'alimentation endommagé, n'ouvrez pas l'appareil et n'y apportez aucune modification.
- Seuls le fabricant, le service d'assistance agréé ou un technicien qualifié peuvent ouvrir et réparer l'appareil.
- Si l'appareil est en panne et que vous ne souhaitez pas le réparer, rendez-le inutilisable. Pour ce faire, coupez le câble d'alimentation.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

3. Structure du robot pâtissier

3.1 Robot pâtissier



Pièce	Description
1	Axe de transmission
2	Levier de libération du bras
3	Molette de vitesse
4	Corps du robot pâtissier
5	Récipient inox
6	Pétrisseur (accessoire)
7	Mélangeur (accessoire)
8	Batteur (accessoire)
9	Couvercle
10	Poussoir pour hachoir à viande
11	Plateau du hachoir à viande
12	Hachoir à viande (accessoire)
13	Laminoir à pâte (accessoire)
14	Tagliatelle (accessoire)
15	Spaghetti (accessoire)

4. Fonctionnement du robot pâtissier

4.1 Avertissements

⚠ ATTENTION

Ne surchargez pas l'appareil. Le poids total des ingrédients dans le récipient ne peut pas dépasser 3 kg pour les pâtes légères pour desserts, ou 2,5 kg pour les pâtes plus fermes, comme la pâte à pizza, ou 2 kg pour les pâtes aux œufs.

Remarque : Les premières fois que vous utilisez le robot pâtissier, une légère odeur peut provenir de l'appareil. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement.

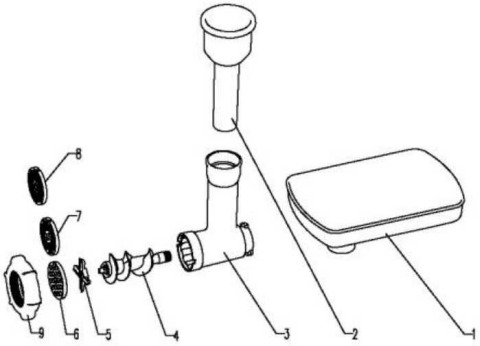
4.2 Première utilisation

Lavez soigneusement les parties qui entreront en contact avec les aliments : récipient, couvercle, accessoires.

4.3 Monter les accessoires laminoir à pâte, tagliatelle ou spaghetti

1. Retirez le couvercle de la sortie motorisée situé sur le corps de l'appareil pour accéder à celle-ci.
2. Emboîtez l'engrenage de l'accessoire choisi sur la sortie motorisée du robot pâtissier.
3. Avant utilisation, réglez l'épaisseur de la pâte à l'aide de la molette latérale. Commencez par l'épaisseur la plus grande et réduisez à chaque passage jusqu'à l'épaisseur souhaitée.

4.4 Monter le hachoir à viande



1. Montez la spirale (4) à l'intérieur du hachoir à viande (3).
2. Montez la lame (5) sur la spirale, puis une grille de hachoir au choix (6,7,8) sur la lame.
3. Vissez la bague de fixation (9).
4. Montez le plateau à viande (1) sur l'ouverture supérieure du hachoir.
5. Pour monter le hachoir à viande sur l'appareil, retirez le couvercle de la sortie motorisée situé sur le corps de l'appareil pour accéder à celle-ci, puis emboîtez l'engrenage de l'accessoire sur sortie motorisée du robot pâtissier.

4.5 Utiliser le robot pâtissier

1. Mettez les ingrédients dans le récipient.
2. Branchez la prise d'alimentation.
3. Réglez la molette de vitesse sur la valeur souhaitée.
   ✓ L'appareil démarre.
4. Lorsque la pâte est prête ou que la préparation est terminée, réglez la molette sur « 0 » pour arrêter l'appareil.
5. Débranchez la prise d'alimentation.
6. Actionnez le levier de déverrouillage et soulevez la tête inclinable du robot pâtissier.
7. Retirez l'accessoire et le récipient contenant la pâte.
8. Retirez la pâte du récipient à l'aide d'une spatule.
9. Nettoyez l'appareil. Voir "Nettoyage", page 28.

4.6 Système de sécurité

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui empêche le démarrage accidentel. Si l'appareil est branché au réseau électrique alors que la molette de vitesses est sur une position autre que 0, le moteur ne démarre pas. Pour démarrer correctement le robot pâtissier, ramenez d'abord la molette sur 0, puis sélectionnez la vitesse souhaitée.

5. Nettoyage

5.1 Consignes de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

N'immergez pas l'appareil dans l'eau et évitez que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent dans le corps moteur.

IMPORTANT

Lavez les accessoires à la main : le lavage au lave-vaisselle abîme l'aluminium et le rend sombre et terne.

- Débranchez la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.

6. Recettes

6.1 Couronne du matin

Accessoire requis : mélangeur

Ingrédients :

- 4 œufs
- 220 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- 100 g de farine
- 100 g de fécule de pomme de terre
- Levure chimique

Instructions

1. Mettez tous les ingrédients dans le récipient et démarrez le robot pâtissier.

2. Une fois la préparation terminée, retirez le récipient et versez la préparation dans un moule.
3. Enfournez le moule dans le four préchauffé à 170 °C et faites cuire pendant environ 60 min.

6.2 Pâte à pizza

Accessoire requis : crochet pétrisseur

Ingrédients pour 500 g de pâte :

- 300 g de farine
- 25 g de levure de bière
- Une pincée de sel
- Un verre d'eau tiède

Instructions

1. Mettez la farine dans le récipient, faites un creux au centre et ajoutez une cuillère à café rase de sel fin.
2. Émiettez la levure de bière dans un verre d'eau chaude peu rempli, ajoutez-la peu à peu dans le creux de la farine et démarrez l'appareil à faible vitesse.
   ✓ Au début, la pâte est plutôt molle et collante, puis elle devient plus ferme et élastique jusqu'à former une boule.
3. Sortez la boule de pâte du récipient, incisez-la en croix, couvrez-la avec un torchon et laissez-la lever dans un endroit tiède.
4. Laissez reposer la pâte environ 2 heures pour lui permettre de doubler de volume. La levée est plus rapide dans des environnements plus chauds et plus humides.
   ✓ Vous pouvez repétrir la pâte pendant quelques minutes et l'utiliser immédiatement, ou la congeler.

Pour congeler la pâte, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au congélateur.

Pour utiliser la pâte congelée, laissez-la décongeler à température ambiante et repétrissez-la pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

6.3 Pâte à tarte

Accessoire requis : mélangeur

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre à température ambiante
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- Zeste de citron râpé
- Une pincée de sel
- Une cuillère à café de levure chimique

1. Mettez tous les ingrédients dans le pétrisseur et lancez-le.
2. Une fois le pétrissage terminé, extrayez la pâte, formez une boule, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
   ✓ La pâte est prête à être étalée et garnie avec votre confiture préférée.

7. Données techniques

7.1 Caractéristiques du robot pâtissier

Caractéristique	Description
Modèle	IM50
Capacité	8 l / max 3 kg
Support	Pieds avec ventouses
Accessoires inclus	Pétrisseur Batteur Mélangeur Couvercle Bol
Accessoires en option	Laminoir à pâte (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Spaghetti (mod. IM54) Hachoir à viande (mod. IM51)

7.2 Caractéristiques électriques

Caractéristique	Description
Alimentation	AC 220-240V~50-60Hz
Arrêt	Par molette
Consommation appareil éteint	0,4 W

8. Assistance

8.1 Service d’assistance

En cas de dysfonctionnement, de panne ou pour toute information, contactez le service d’assistance technique le plus proche de chez vous.

Pour connaître le centre d'assistance le plus proche, contactez le responsable des Centres d'assistance au numéro de téléphone 0541 694246 ou à l'adresse e-mail assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Élimination



Conformément à la directive européenne 2012/19/UE, ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères non triées.
Il est de votre responsabilité d'éliminer ces produits ainsi que les autres équipements électriques et électroniques en les déposant auprès des structures de collecte spécifiques indiquées par le gouvernement ou les autorités publiques locales.
Une élimination et un recyclage corrects contribueront à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine.
Pour obtenir des informations plus détaillées concernant l'élimination, contactez les autorités publiques compétentes, le service d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
Si le produit est de petite taille (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), vous pouvez le rapporter au revendeur sans obligation d'achat d'un nouveau produit ou le restituer lors de l'achat d'un produit équivalent.

Inhalt | de

1	KENNZEICHNUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG	33
2	SICHERHEITSHINWEISE	34
3	AUFBAU DER RÜHRMASCHINE	36
4	BETRIEB DER RÜHRMASCHINE	36
5	REINIGUNG	38
6	REZEPTE	38
7	TECHNISCHE DATEN	40
8	KUNDENDIENST	40
9	ENTSORGUNG	41

1. Kennzeichnungen und Symbole in der Anleitung

1.1 Sicherheitskennzeichnungen

⚠ WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2 Weitere Kennzeichnungen

HINWEIS

Weist auf Vorschriften hin, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät führen kann.

1.3 Schutzklassensymbole

Symbol	Beschreibung
	Schutzklasse I: Das Gerät hat einen Stecker mit Erdungsstift und darf ausschließlich an Steckdosen mit Erdung angeschlossen werden.
	Schutzklasse II: Das Gerät hat eine doppelte Isolierung und benötigt keinen Stecker mit Erdungsstift.

2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Vor der Aufstellung und Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Den Verweis auf die digitale Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen aufbewahren.

2.2 Sicherheitshinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers anschließen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren oder Gegenständen Schaden zufügen.
- Prüfen, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene maximale Leistung mit dem Stromnetz kompatibel ist.
- Falls erforderlich, nur Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Die angegebenen Grenzen für Stromaufnahme und Leistung nicht überschreiten.
- Das Stromkabel von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder wenn ein Kurzschluss vorliegt.

2.3 Sicherheitshinweise zur korrekten Aufstellung

- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät vor Regen, Feuchtigkeit, Frost und anderen schädlichen Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und rutschfesten Oberfläche aufstellen.

2.4 Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts

- Vor jeder Verwendung das Stromkabel vollständig abrollen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Es darf nicht von Kindern benutzt werden, auch nicht, wenn sie über acht Jahre alt sind.
- Gerät und Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.
- Das Stromkabel nicht von Arbeitsflächen herunterhängen lassen, wo ein Kind daran ziehen könnte.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung benutzen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
- Das Gerät vor Stößen und Herunterfallen schützen.
- Das Gerät nicht zusammen mit externen Timern oder Fernbedienungen verwenden.
- Nur originale und kompatible Ersatzteile und Zubehörteile verwenden.

- Keine Finger in den Lebensmittelbehälter stecken, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Haare und Kleidung von beweglichen Zubehörteilen fernhalten.
- Bei der Verwendung von Nudelwalze, Tagliatelle- oder Spaghetti-Schneider keine Finger, Haare oder Kleidung zwischen die Walzen gelangen lassen.
- Während des Betriebs keine Gegenstände oder Zutaten in das Gerät geben.

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht leer betreiben.

2.5 Sicherheitshinweise zum ersten Gebrauch

- Vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät und alle Teile unbeschädigt sind. Im Zweifelsfall nicht verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gemäß den Vorschriften zur Abfalltrennung entsorgen.
- Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

2.6 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

- Das Gerät nicht gleichzeitig als Rührmaschine und mit einem optionalen Zubehör verwenden. Dies kann zu Überlastungen führen und das Gerät beschädigen.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, das Gerät nicht länger als 20 Minuten im Dauerbetrieb verwenden. Mindestens 10 Minuten Pause einlegen.
- Das Gerät nicht überlasten. Die Hinweise zu den Mengen in dieser Anleitung beachten.
- Bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, den Ein-/Aus-Schalter auf „0“ (AUS) stellen.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Vor dem Einschalten des Geräts prüfen, ob alle Teile korrekt montiert sind.
- Nur Originalzubehör verwenden. Die Verwendung von nicht originalem Zubehör kann die Rührmaschine beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Beim Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs nur den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden, um die Lebensmittel in das Einfüllrohr zu pressen.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehör den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Vor dem Entfernen von Zubehör das Gerät ausschalten.

2.7 Sicherheitshinweise zur Reinigung

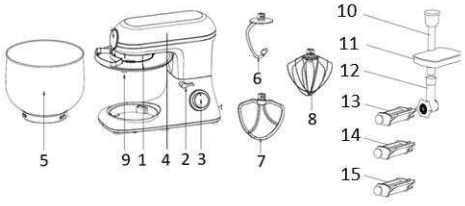
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und warten, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind.
- Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät und alle seine Teile nach jedem Gebrauch.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Beim Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs besonders vorsichtig mit den Klingen umgehen.

2.8 Sicherheitshinweise zu Störungen und Reparaturen

- Bei Störungen, Fehlfunktionen oder beschädigtem Stromkabel das Gerät nicht öffnen oder verändern.
- Das Gerät darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Wenn das Gerät defekt ist und nicht repariert werden soll, muss es unbrauchbar gemacht werden. Dazu das Stromkabel durchschneiden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

3. Aufbau der Rührmaschine

3.1 Rührmaschine



Teil	Beschreibung
1	Antriebswelle
2	Freigabehebel
3	Geschwindigkeitsregler
4	Gehäuse der Rührmaschine
5	Edelstahlbehälter
6	Knethaken (Zubehör)
7	Rührer (Zubehör)
8	Schneebesen (Zubehör)
9	Deckel
10	Stopfer für Fleischwolf
11	Einfüllschale für Fleischwolf
12	Fleischwolf (Zubehör)
13	Nudelwalze (Zubehör)
14	Tagliatelle-Schneider (Zubehör)
15	Spaghetti-Schneider (Zubehör)

4. Betrieb der Rührmaschine

4.1 Warnhinweise

⚠ VORSICHT

Das Gerät nicht überlasten. Das Gesamtgewicht der Zutaten in der Rührschüssel darf nicht mehr als 3 kg bei weichen Kuchenteigen, 2,5 kg bei festeren Teigen wie Pizzateig oder 2 kg bei Eiernudelteig betragen.

Anmerkung: Beim ersten Gebrauch der Planetenrührmaschine ist möglicherweise ein leichter Geruch wahrnehmbar, der von dem Gerät ausgeht. Dies ist normal und nach kurzer Zeit verschwindet der Geruch.

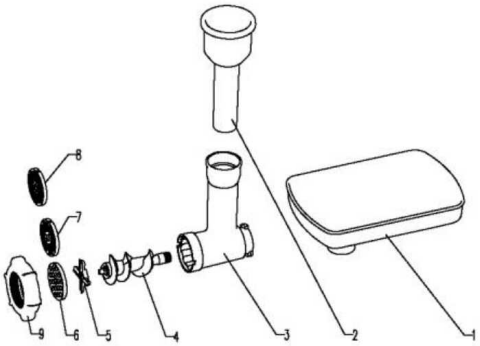
4.2 Erster Gebrauch

Waschen Sie die Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen: Rührschüssel, Deckel, Zubehör.

4.3 Anbringen des Zubehörs Nudelwalze, Tagliatelle- oder Spaghetti-Schneider

1. Entfernen Sie die Abdeckung am Gehäuse, um das Getriebe freizulegen.
2. Setzen Sie den Antrieb des ausgewählten Zubehörs in den Anschluss der Rührmaschine ein.
3. Stellen Sie vor Gebrauch die Teigdicke mit dem Drehregler an der Seite ein. Beginnen Sie mit der größten Dicke und verringern Sie sie bei jedem Durchgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

4.4 Anbringen des Fleischwolfs



1. Setzen Sie die Schnecke (4) in den Fleischwolf (3) ein.
2. Setzen Sie das Messer (5) auf die Schnecke und dann eine Lochscheibe nach Wahl (6, 7, 8) auf das Messer.
3. Schrauben Sie den Befestigungsring (9) fest.
4. Setzen Sie die Einfüllschale (1) auf die obere Öffnung des Fleischwolfs.
5. Um den Fleischwolf am Gerät anzubringen, entfernen Sie die Abdeckung am Gehäuse, um den Antrieb freizulegen. Setzen Sie dann den Antrieb des Zubehörs in den Anschluss der Rührmaschine ein.

4.5 Verwendung der Rührmaschine

1. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Den Geschwindigkeitsregler auf den gewünschten Wert einstellen.
   ✓ Das Gerät startet.
4. Wenn der Teig fertig ist oder die Verarbeitung beendet ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, um das Gerät anzuhalten.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Entriegeln Sie den Freigabehebel und heben Sie den Arm der Rührmaschine an.
7. Nehmen Sie das Zubehör und die Rührschüssel mit dem Teig ab.

8. Entnehmen Sie den Teig mit einem Spatel aus der Rührschüssel.
9. Reinigen Sie das Gerät. Siehe "Reinigung", Seite 38.

4.6 Einschaltsicherung

Das Gerät ist mit einer Einschaltsicherung ausgestattet, die ein unbeabsichtigtes Ingangsetzen verhindert. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, während der Geschwindigkeitsregler auf einer anderen Position als 0 steht, startet der Motor nicht. Um die Rührmaschine korrekt zu starten, stellen Sie den Regler wieder auf 0 und wählen Sie anschließend die gewünschte Geschwindigkeit.

5. Reinigung

5.1 Hinweise zur Reinigung

⚠ WARNUNG

Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in das Motorgehäuse vermeiden.

HINWEIS

Zubehör von Hand reinigen. Das Spülen in der Spülmaschine beschädigt das Aluminium, es wird dunkel und matt.

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Das Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen.
- Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Zubehör mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel reinigen.

6. Rezepte

6.1 Guten-Morgen-Gugelhupf

Erforderliches Zubehör: Rührer

Zutaten:

- 4 Eier
- 220 g Puderzucker
- 150 g Margarine
- 100 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- Backpulver

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und starten Sie die Rührmaschine.
2. Nehmen Sie nach dem Rühren die Rührschüssel ab und geben Sie den Teig in eine Backform.
3. Schieben Sie die Backform in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen und backen Sie den Kuchen ca. 60 min.

6.2 Pizzagrundteig

Erforderliches Zubehör: Knethaken

Zutaten für 500 g Teig:

- 300 g Mehl
- 25 g Hefe
- eine Prise Salz
- ein Glas lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel. Formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feines Salz hinzu.
2. Bröckeln Sie die Hefe in ein kleines Glas mit warmem Wasser. Geben Sie sie nach und nach in die Mulde im Mehl. Starten Sie das Gerät auf niedriger Stufe.
   ✓ Der Teig ist anfangs recht weich und klebrig. Dann wird er fester und elastischer, bis sich eine Kugel formt.
3. Nehmen Sie die Teigkugel aus der Rührschüssel und schneiden Sie sie kreuzweise ein. Decken Sie sie mit einem Küchentuch ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort gehen.
4. Lassen Sie den Teig ca. zwei Stunden ruhen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In wärmeren und feuchteren Umgebungen ist die Gehzeit kürzer.
   ✓ Der Teig kann einige Minuten lang erneut geknetet und sofort verwendet oder eingefroren werden.

Zum Einfrieren wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und legen ihn in den Gefrierschrank.

Um den eingefrorenen Teig zu verwenden, lassen Sie ihn bei Raumtemperatur auftauen. Kneten Sie ihn dann fünf Minuten lang mit etwas Öl durch.

6.3 Mürbeteig für Crostata

Erforderliches Zubehör: Rührer

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter auf Zimmertemperatur
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- abgeriebene Zitronenschale
- eine Prise Salz
- ein Teelöffel Backpulver

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührmaschine und starten Sie sie.
2. Nehmen Sie nach dem Rühren den Teig heraus und formen Sie eine Kugel. Wickeln Sie sie in Backpapier und lassen Sie sie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
   ✓ Anschließend kann der Teig ausgerollt und mit Ihrer Lieblingsmarmelade bestrichen werden.

7. Technische Daten

7.1 Merkmale der Rührmaschine

Merkmal	Beschreibung
Modell	IM50
Volumen	8 l / max 3 kg
Standfüße	Füße mit Saugnäpfen
Mitgeliefertes Zubehör	Knethaken Schneebesen Rührer Deckel Schüssel
Optionales Zubehör	Nudelwalze (Mod. IM52) Tagliatelle-Schneider (Mod. IM53) Spaghetti-Schneider (Mod. IM54) Fleischwolf (Mod. IM51)

7.2 Technische Daten

Merkmal	Beschreibung
Stromversorgung	AC 220-240V~50-60Hz
Abschaltung	Mit Drehregler
Stromverbrauch ausgeschaltet	0,4 W

8. Kundendienst

8.1 Kundendienst

Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen, Defekten oder Fragen an den nächstgelegenen technischen Kundendienst.

Um das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 0541 694246 oder unter der E-Mail-Adresse assistenzatecnica@trevidea.it an die Kundendienstzentrale.

9. Entsorgung



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU darf das Produkt nicht im Haushaltsrestmüll entsorgt werden.
Für die Entsorgung dieser Produkte sowie anderer Elektro- und Elektronikgeräte ist die Besitzerin oder der Besitzer verantwortlich. Nutzen Sie dafür die vom Staat oder den lokalen Behörden vorgesehenen Sammelstellen.
Die korrekte Entsorgung und das Recycling helfen, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Für detailliertere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden, das Abfallbeseitigungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.
Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), kann es ohne Verpflichtung zu einem Neukauf zum Händler zurückgebracht oder beim Kauf eines gleichartigen Produkts zurückgegeben werden.

Contenidos | es

1	MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL	43
2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	44
3	ESTRUCTURA DE LA AMASADORA	46
4	FUNCIONAMIENTO DE LA AMASADORA	46
5	LIMPIEZA	48
6	RECETAS	48
7	DATOS TÉCNICOS	50
8	ASISTENCIA	50
9	ELIMINACIÓN	51

1. Mensajes y símbolos presentes en el manual

1.1 Mensajes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas graves.

⚠ ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar heridas leves.

1.2 Otros mensajes

AVISO

Indica obligaciones cuyo incumplimiento puede provocar daños en la máquina.

1.3 Símbolos de clase de protección

Símbolo	Descripción
	Clase de protección I: el aparato cuenta con un enchufe que incluye un polo de conexión a tierra y debe utilizarse exclusivamente en tomas de corriente provistas de conexión a tierra.
	Clase de protección II: el aparato cuenta con doble aislamiento, por lo que no requiere un enchufe con conexión a tierra.

2. Advertencias de seguridad

2.1 Advertencias generales



Leer atentamente el manual de uso antes de instalar y usar el aparato. Conservar la referencia al manual digital para posibles consultas futuras.

2.2 Advertencias para la conexión a la red eléctrica

- Conectar el aparato siguiendo las instrucciones del fabricante: una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes.
- Comprobar que los datos de potencia máxima indicados en la placa de características del aparato sean compatibles con la red eléctrica.
- Si es necesario, usar solo adaptadores, tomas múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, sin superar los límites de corriente y potencia indicados.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes o de objetos afilados.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de cualquier limpieza.
- No tirar del cable de alimentación para desconectar la clavija.
- No usar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o en caso de cortocircuito.

2.3 Advertencias para la correcta colocación

- Guardar el aparato en un lugar seco. Mantener el aparato alejado de la lluvia, la humedad, las heladas u otras condiciones atmosféricas nocivas.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y antideslizante.

2.4 Advertencias para el uso seguro del aparato

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación.
- Este aparato no es un juguete: no debe ser utilizado por niños, aunque sean mayores de 8 años.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue de superficies de trabajo donde pueda ser agarrado por un niño.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia, pueden usar el aparato solo bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.
- Proteger el aparato de golpes y caídas.
- No usar el aparato con temporizadores externos o mandos a distancia.
- Usar solo piezas de repuesto y accesorios originales y compatibles.

- No introducir los dedos en el recipiente de alimentos mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Mantener el cabello y la ropa alejados de los accesorios en movimiento.
- Durante el uso de la máquina para hacer pasta, tagliatelle o espaguetis, no introducir dedos, cabello o ropa en los rodillos.
- No introducir objetos ni ingredientes mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- No usar el aparato vacío.

2.5 Advertencias para el primer uso

- Antes del uso, comprobar que el aparato y todas sus partes estén en perfecto estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
- Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños. Desecharlos conforme a las normas de reciclaje selectivo.
- Lavar todas las partes que estarán en contacto con los alimentos.

2.6 Advertencias de uso

- No usar el aparato simultáneamente como amasadora y con uno de los accesorios opcionales. Esto puede provocar sobrecargas y dañar el aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, no usar el aparato en funcionamiento continuo durante más de 20 minutos. Intercalar con al menos 10 minutos de descanso.
- No sobrecargar el aparato. Respetar las advertencias sobre las cantidades indicadas en este manual.
- Antes de introducir la clavija en la toma de corriente, colocar el selector de encendido en «0» (OFF).
- Desconectar la clavija de la toma de corriente después del uso.
- Antes de poner en marcha el aparato, comprobar que las piezas estén montadas correctamente.
- Usar solo accesorios originales. El uso de accesorios no originales puede dañar la amasadora y anular la garantía.
- Al usar el accesorio picadora de carne, utilizar solo el presionador específico para presionar los alimentos dentro del tubo de introducción.
- Antes de montar o desmontar cualquier accesorio, desconectar la clavija de la toma de corriente.
- Antes de retirar los accesorios, apagar el aparato.

2.7 Advertencias para la limpieza

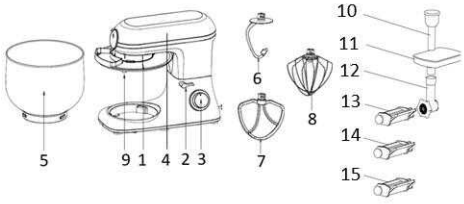
- Antes de la limpieza, desconectar la clavija y esperar a que todas las partes se enfríen completamente.
- Limpiar la parte exterior con un paño húmedo.
- Limpiar el aparato y todas sus piezas después de cada uso.
- No sumergir el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No lavar los accesorios en el lavavajillas.
- Durante la limpieza del accesorio picadora de carne, prestar mucha atención al manipular las cuchillas.

2.8 Advertencias en caso de averías y reparaciones

- En caso de avería, mal funcionamiento o cable de alimentación dañado, no abrir ni manipular el aparato.
- Solo el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o el personal cualificado pueden abrir y reparar el aparato.
- Si el aparato está averiado y no se va a reparar, hay que inutilizarlo. Para ello, cortar el cable de alimentación.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede comprometer la seguridad y anular la garantía.

3. Estructura de la amasadora

3.1 Amasadora



Parte	Descripción
1	Pivote de transmisión
2	Palanca de liberación brazo
3	Pomo de velocidad
4	Cuerpo amasadora
5	Recipiente acero inoxidable
6	Amasador (accesorio)
7	Mezclador (accesorio)
8	Batidor (accesorio)
9	Tapa
10	Presionador para picadora de carne
11	Bandeja picadora de carne
12	Picadora de carne (accesorio)
13	Máquina para hacer pasta (accesorio)
14	Tagliatelle (accesorio)
15	Espaguetis (accesorio)

4. Funcionamiento de la amasadora

4.1 Advertencias

⚠ ATENCIÓN

No sobrecargar el aparato. El peso total de los ingredientes en el recipiente no puede superar 3 kg en el caso de masas blandas para repostería, o 2,5 kg en el caso de masas más duras, como masa para pizza, o 2 kg para pasta al huevo.

Nota: Las primeras veces que se utiliza la amasadora, es posible que se perciba un ligero olor procedente de la propia amasadora. Este fenómeno es normal y desaparecerá en poco tiempo.

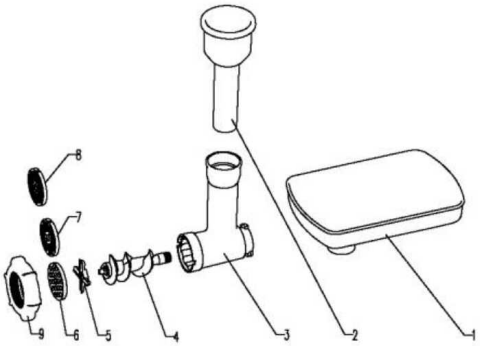
4.2 Primer uso

Lavar bien las partes que estarán en contacto con alimentos: recipiente, tapa, accesorios.

4.3 Montar los accesorios de máquina para hacer pasta, tagliatelle o espaguetis

1. Retirar la tapa del cuerpo del aparato para dejar al descubierto el engranaje.
2. Encajar el engranaje del accesorio elegido en el engranaje de la amasadora.
3. Antes del uso, ajustar el grosor de la pasta con el pomo lateral. Empezar por el grosor mayor y reducirlo en cada paso hasta alcanzar el grosor deseado.

4.4 Montar la picadora de carne



1. Montar la espiral (4) en el interior de la picadora de carne (3).
2. Montar la cuchilla (5) en la espiral y un disco a elección (6,7,8) sobre la cuchilla.
3. Enroscar el anillo de fijación (9).
4. Montar el plato para carne (1) en la abertura superior de la picadora de carne.
5. Para montar la picadora de carne en el aparato, retirar la tapa del cuerpo del aparato para dejar al descubierto el engranaje y encajar el engranaje del accesorio en el engranaje de la amasadora.

4.5 Usar la amasadora

1. Introducir los ingredientes en el recipiente.
2. Conectar la clavija a la toma de corriente.
3. Girar el pomo de velocidad hasta el valor deseado.
   ✓ El aparato se pone en marcha.
4. Cuando la masa esté lista o la elaboración haya terminado, poner el pomo en «0» para detener el aparato.
5. Desconectar la clavija de la toma de corriente.
6. Desbloquear la palanca de liberación y levantar el brazo de la amasadora.
7. Retirar el accesorio y el recipiente con la masa.
8. Extraer la masa del recipiente con una espátula.
9. Limpiar el aparato. Ver "Limpieza", página 48.

4.6 Sistema de seguridad

El aparato está dotado de un sistema de seguridad que impide la puesta en marcha accidental. Si el aparato se conecta a la red eléctrica con el pomo de velocidad en una posición distinta de 0, el motor no se pone en marcha. Para poner en marcha correctamente la amasadora, es necesario volver a colocar el pomo de velocidad en 0 y después seleccionar la velocidad deseada.

5. Limpieza

5.1 Indicaciones para la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

No sumergir el aparato en agua y evitar infiltraciones de agua u otros líquidos en el cuerpo del motor.

AVISO

Lavar los accesorios a mano: el lavado en lavavajillas daña el aluminio y lo vuelve oscuro y mate.

- Desconectar la clavija de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Limpiar los accesorios después de cada uso.
- Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpiar los accesorios con una esponja no abrasiva y detergente para platos.

6. Recetas

6.1 Rosco de buenos días

Accesorio requerido: mezclador

Ingredientes:

- 4 huevos
- 220 g de azúcar glas
- 150 g de margarina
- 100 g de harina
- 100 g de fécula de patata
- Levadura para repostería

Instrucciones

1. Introducir todos los ingredientes en el recipiente y poner en marcha la amasadora.

2. Al finalizar la elaboración, retirar el recipiente y verter la mezcla en un molde.
3. Introducir el molde en el horno precalentado a 170 °C y hornear durante aprox. 60 min.

6.2 Masa base para pizza

Accesorio requerido: gancho amasador

Ingredientes para 500 g de masa:

- 300 g de harina
- 25 g de levadura de cerveza
- Una pizca de sal
- Un vaso de agua templada

Instrucciones

1. Poner la harina en el recipiente, hacer un hueco en el centro para formar el llamado volcán y añadir una cucharadita rasa de sal fina.
2. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso no lleno del todo de agua caliente, añadirla poco a poco en el centro del volcán de harina y poner en marcha el aparato a baja velocidad.
   ✓ Al principio la masa es bastante blanda y pegajosa; después se vuelve más firme y elástica hasta formar una bola.
3. Sacar la bola del recipiente, hacerle un corte en cruz, cubrirla con un paño de cocina y dejarla reposar en un lugar templado.
4. Dejar reposar durante aprox. 2 horas para que la masa doble su volumen. La fermentación requiere menos tiempo en ambientes más cálidos y húmedos.
   ✓ La masa puede amasarse de nuevo durante unos minutos y usarse inmediatamente, o bien congelarse.

Para congelar la masa, envolverla con film transparente para alimentos y guardarla en el congelador.

Para usar la masa congelada, descongelarla a temperatura ambiente y amasarla de nuevo durante 5 minutos con un poco de aceite.

6.3 Masa para crostata (masa quebrada)

Accesorio requerido: mezclador

Ingredientes:

- 300 g de harina
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura de limón
- Una pizca de sal
- Una cucharadita de levadura para repostería

1. Introducir todos los ingredientes en la amasadora y ponerla en marcha.
2. Al final de la elaboración, retirar la masa, formar una bola, envolverla en papel encerado y dejarla reposar durante 30 minutos en el frigorífico.
   ✓ La masa está lista para estirarla y rellenarla con la mermelada preferida.

7. Datos técnicos

7.1 Características de la amasadora

Característica	Descripción
Modelo	IM50
Capacidad	8 l / max 3 kg
Apoyo	Patas con ventosas
Accesorios incluidos	Amasador Batidor Mezclador Tapa Cuenco
Accesorios opcionales	Máquina para hacer pasta (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Espaguetis (mod. IM54) Picadora de carne (mod. IM51)

7.2 Características eléctricas

Característica	Descripción
Alimentación	AC 220-240V~50-60Hz
Apagado	Con pomo
Consumo en modo apagado	0,4 W

8. Asistencia

8.1 Servicio de asistencia

En caso de mal funcionamiento o avería, o para obtener información, contactar con el servicio de asistencia técnica más cercano.

Para conocer el centro de asistencia más cercano, contactar con el responsable de Centros de Asistencia en el número de teléfono 0541 694246 o en la dirección de correo electrónico assistenzatecnica@trevidea.it .

9. Eliminación



Tal y como establece la Directiva Europea 2012/19/UE, no desechar el producto junto con los residuos urbanos no clasificados.
Es responsabilidad del propietario eliminar tanto estos productos como los demás aparatos eléctricos y electrónicos a través de los puntos de recogida específicos indicados por el gobierno o por los organismos públicos locales.
La eliminación correcta y el reciclaje ayudarán a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y para la salud humana.
Para recibir información más detallada sobre la eliminación, contactar con los organismos públicos competentes, el servicio de eliminación de residuos o el representante al que se adquirió el producto.
Si el producto es de pequeño tamaño (dimensiones exteriores inferiores a 25 cm), es posible devolverlo al revendedor sin obligación de realizar una nueva compra, o bien devolverlo al adquirir un producto equivalente.

Conteúdos | pt

1	MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL	53
2	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	54
3	ESTRUTURA DA BATEDEIRA	56
4	FUNCIONAMENTO DA BATEDEIRA	56
5	LIMPEZA	58
6	RECEITAS	58
7	DADOS TÉCNICOS	60
8	ASSISTÊNCIA	60
9	ELIMINAÇÃO	61

1. Mensagens e símbolos presentes no manual

1.1 Mensagens de segurança

⚠ ADVERTÊNCIA

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode ser fatal ou causar lesões graves.

⚠ ATENÇÃO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões ligeiras.

1.2 Outras mensagens

AVISO

Indica obrigações que, se não forem cumpridas, podem causar danos na máquina.

1.3 Símbolos classe de proteção

Símbolo	Descrição
⏚	Classe de proteção I: o aparelho possui uma ficha que inclui o terminal de ligação à terra e é usado exclusivamente nas tomadas com ligação à terra.
⧈	Classe de proteção II: o aparelho tem duplo isolamento e não necessita de ficha com ligação à terra.

2. Advertências de segurança

2.1 Advertências gerais



Ler atentamente o manual de utilização antes de instalar e utilizar o aparelho. Conservar a referência ao manual digital para eventuais consultas futuras.

2.2 Advertências para a ligação à rede elétrica

- Ligar o aparelho seguindo as instruções do fabricante: uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens.
- Verificar se os dados de potência máxima indicados na placa de características do aparelho são compatíveis com a rede elétrica.
- Se necessário, utilizar apenas adaptadores, tomadas múltiplas e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, sem ultrapassar os limites de corrente e de potência indicados.
- Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou de objetos cortantes.
- Desligar o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou em caso de curto-circuito.

2.3 Advertências para o posicionamento correto

- Guardar o aparelho num local seco. Manter o aparelho afastado de chuva, humidade, geada ou outras condições atmosféricas prejudiciais.
- Colocar o aparelho numa superfície plana, estável e antiderrapante.

2.4 Advertências para uma utilização segura do aparelho

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Este aparelho não é um brinquedo: não deve ser utilizado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado em bancadas onde possa ser agarrado por uma criança.
- As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência, podem utilizar o aparelho apenas sob supervisão ou depois de receberem instruções sobre uma utilização segura.
- Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Proteger o aparelho de impactos e quedas.
- Não utilizar o aparelho com temporizadores externos ou comandos à distância.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais e compatíveis.

- Não introduzir os dedos no recipiente de alimentos enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Manter o cabelo e a roupa afastados dos acessórios em movimento.
- Durante a utilização da máquina de estender massa, tagliatelle ou esparguete, não introduzir dedos, cabelo ou roupa nos rolos.
- Não introduzir objetos ou ingredientes enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Não utilizar o aparelho vazio.

2.5 Advertências para a primeira utilização

- Antes da utilização, verificar se o aparelho e todas as suas peças estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
- Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, esferovite, agrafos, etc.) fora do alcance das crianças. Eliminá-los de acordo com as normas de recolha diferenciada.
- Lavar todas as peças que irão entrar em contacto com os alimentos.

2.6 Advertências de utilização

- Não utilizar o aparelho simultaneamente para amassar e com um dos acessórios opcionais. Isto pode provocar sobrecargas e danificar o aparelho.
- Para evitar o sobreaquecimento do motor, não utilizar o aparelho em funcionamento contínuo durante mais de 20 minutos. Fazer intervalos de pelo menos 10 minutos.
- Não sobrecarregar o aparelho. Respeitar as advertências relativas às quantidades indicadas neste manual.
- Antes de inserir a ficha na tomada elétrica, colocar o seletor de ligação em «0» (OFF).
- Desligar a ficha da tomada elétrica após a utilização.
- Antes de pôr o aparelho em funcionamento, verificar se as peças estão corretamente montadas.
- Utilizar apenas acessórios originais. A utilização de acessórios não originais pode danificar a batedeira e invalidar os termos da garantia.
- Ao utilizar o acessório de picadora de carne, utilize apenas o empurrador de alimentos próprio para pressionar os alimentos para dentro do tubo de inserção.
- Antes de montar ou desmontar qualquer acessório, desligar a ficha da tomada elétrica.
- Antes de remover os acessórios, desligar o aparelho.

2.7 Advertências de limpeza

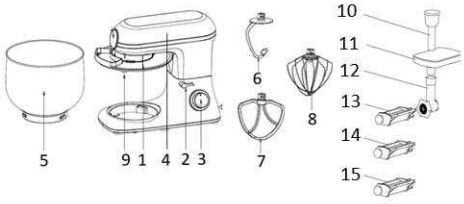
- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada e aguardar o arrefecimento completo de todas as partes.
- Limpar a parte exterior com um pano húmido.
- Limpar o aparelho e todas as suas peças após cada utilização.
- Não mergulhar o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Não lavar os acessórios na máquina de lavar louça.
- Durante a limpeza do acessório da picadora de carne, ter muito cuidado ao manusear as lâminas.

2.8 Advertências em caso de avarias e reparações

- Em caso de avaria, mau funcionamento ou cabo de alimentação danificado, não abrir nem mexer no aparelho.
- Só o fabricante, o serviço de assistência autorizado ou pessoal qualificado podem abrir e reparar o aparelho.
- Se o aparelho estiver avariado e não se pretender repará-lo, deve torná-lo inutilizável. Para o fazer, cortar o cabo de alimentação.
- O incumprimento destas indicações pode comprometer a segurança e anular a garantia.

3. Estrutura da batedeira

3.1 Batedeira



Peça	Descrição
1	Eixo de transmissão
2	Alavanca de desbloqueio braço
3	Manípulo de velocidade
4	Corpo da batedeira
5	Recipiente inox
6	Batedor de gancho (acessório)
7	Misturador (acessório)
8	Batedor (acessório)
9	Tampa
10	Empurrar alimentos para picadora de carne
11	Tabuleiro da picadora de carne
12	Picadora de carne (acessório)
13	Máquina estender massa (acessório)
14	Tagliatelle (acessório)
15	Esparguete (acessório)

4. Funcionamento da batedeira

4.1 Advertências

⚠ ATENÇÃO

Não sobrecarregar o aparelho. O peso total dos ingredientes no recipiente não pode exceder 3 kg no caso de massas macias para bolos, ou 2,5 kg no caso de massas mais duras, como massa para pizza, ou 2 kg para massa com ovo.

Nota: Nas primeiras vezes que se utiliza a batedeira, é possível sentir um leve odor proveniente do próprio aparelho. Este fenómeno é normal e desaparecerá em breve.

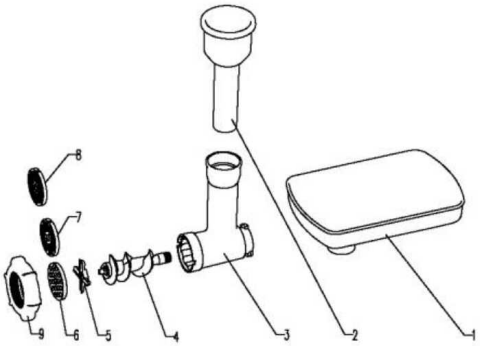
4.2 Primeira utilização

Lavar bem as peças que irão entrar em contacto com alimentos: recipiente, tampa, acessórios.

4.3 Montar os acessórios da máquina de estender massa, tagliatelle ou esparguete

1. Remover a porta do corpo para expor a engrenagem.
2. Encaixar a engrenagem do acessório escolhido na engrenagem da batedeira.
3. Antes da utilização, regular a espessura da massa com o botão lateral. Começar pela espessura maior e reduzir a cada passagem até à espessura pretendida.

4.4 Montar a picadora de carne



1. Montar a espiral (4) no interior da picadora de carne (3).
2. Montar a lâmina (5) na espiral e um disco à escolha (6,7,8) na lâmina.
3. Aparafusar o anel de fixação (9).
4. Montar o tabuleiro para carne (1) na abertura superior da picadora de carne.
5. Para montar a picadora de carne no aparelho, remover a porta do corpo para expor a engrenagem e encaixar a engrenagem do acessório na engrenagem da batedeira.

4.5 Utilizar a batedeira

1. Inserir os ingredientes no recipiente.
2. Ligar a ficha à tomada elétrica.
3. Girar o manípulo velocidade até ao valor desejado.
   ✓ O aparelho liga-se.
4. Quando a massa estiver pronta ou a preparação estiver concluída, colocar o botão em «0» para parar a batedeira.
5. Desligar a ficha da tomada elétrica.
6. Desbloquear a alavanca de desbloqueio do braço e levantar o braço da batedeira.
7. Retirar o acessório e o recipiente com a massa.
8. Retirar a massa do recipiente com uma espátula.
9. Limpar o aparelho. Ver "Limpeza", página 58.

4.6 Sistema de segurança

A batedeira está equipada com um sistema de segurança que impede o arranque acidental. Se a batedeira for ligada à rede elétrica com o botão de velocidade numa posição diferente de «0», o motor não arranca. Para iniciar corretamente a batedeira, é necessário voltar a colocar o botão em «0» e depois selecionar a velocidade pretendida.

5. Limpeza

5.1 Indicações para a limpeza

⚠ ADVERTÊNCIA

Não mergulhar a batedeira em água e evitar a entrada de água ou de outros líquidos no corpo do motor.

AVISO

Lavar os acessórios manualmente, a lavagem na máquina de lavar loiça danifica o alumínio e torna-o escuro e baço.

- Desligar a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer antes de iniciar a limpeza.
- Limpar os acessórios após cada utilização.
- Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpar os acessórios com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.

6. Receitas

6.1 Bolo do bom dia

Acessório necessário: misturador

Ingredientes:

- 4 ovos
- 220 g açúcar em pó
- 150 g margarina
- 100 g farinha
- 100 g fécula de batata
- Fermento para bolos

Instruções

1. Colocar todos os ingredientes no recipiente e ligar a batedeira.
2. No final da preparação, retirar o recipiente e verter a massa para uma forma.
3. Colocar a forma no forno pré-aquecido a 170 °C e cozer durante cerca de 60 min.

6.2 Massa base para pizza

Acessório necessário: batedor de gancho

Ingredientes para 500 g de massa:

- 300 g farinha
- 25 g fermento de padeiro
- Uma pitada de sal
- Um copo de água morna

Instruções

1. Colocar a farinha no recipiente, fazer uma cavidade ao centro para formar o chamado «vulcão» e adicionar uma colher de chá rasa de sal fino.
2. Esfarelar o fermento de padeiro num copo mal cheio de água quente, adicioná-lo pouco a pouco ao centro do monte de farinha e ligar a batedeira a baixa velocidade.
   ✓ No início, a massa fica bastante mole e pegajosa; depois, vai ficando mais firme e elástica até formar uma bola.
3. Retirar a bola do recipiente, fazer um corte em cruz, cobrir com um pano de cozinha e deixar levedar num local morno.
4. Deixar repousar durante cerca de 2 horas para permitir que a massa duplique de volume. A levedação demora menos tempo em ambientes mais quentes e húmidos.
   ✓ A massa pode ser amassada novamente durante alguns minutos e utilizada de imediato ou então congelada.

Para congelar a massa, envolvê-la em película aderente para alimentos e guardá-la no congelador.

Para utilizar a massa congelada, descongelar à temperatura ambiente e amassar novamente durante 5 minutos com um pouco de óleo.

6.3 Massa para tarte

Acessório necessário: misturador

Ingredientes:

- 300 g farinha
- 150 g de manteiga à temperatura ambiente
- 150 g de açúcar
- 2 ovos
- Raspa de limão
- Uma pitada de sal
- Uma colher de chá de fermento para bolos

1. Introduzir todos os ingredientes na batedeira e ligá-la.
2. No final da preparação, retirar a massa, formar uma bola, envolvê-la em papel vegetal e deixá-la repousar durante 30 minutos no frigorífico.
   ✓ A massa está pronta para ser estendida e recheada com a sua compota preferida.

7. Dados técnicos

7.1 Características da batedeira

Característica	Descrição
Modelo	IM50
Capacidade	8 l / máx. 3 kg
Base	Pés com ventosa
Acessórios incluídos	Batedor de gancho Batedor Misturador Tampa Tigela
Acessórios opcionais	Máquina estender massa (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Esparguete (mod. IM54) Picadora de carne (mod. IM51)

7.2 Características elétricas

Característica	Descrição
Alimentação	AC 220-240V~50-60Hz
Desligar	Com botão
Consumo desligado	0,4 W

8. Assistência

8.1 Serviço de assistência

Em caso de mau funcionamento ou avaria, ou para informações, contacte a assistência técnica mais próxima de si.

Para saber qual o centro de assistência mais próximo, contacte o responsável pelos Centros de Assistência através do número de telefone 0541 694246 ou do endereço de e-mail assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Eliminação



Conforme prescrito pela Diretiva Europeia 2012/19/UE, não elimine o produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados.
É responsabilidade do proprietário eliminar estes produtos, bem como outros equipamentos elétricos e eletrónicos, através das estruturas de recolha específicas indicadas pelo governo ou pelas entidades públicas locais.
A eliminação correta e a reciclagem ajudarão a prevenir consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana.
Para obter informações mais detalhadas sobre a eliminação, contacte as entidades públicas competentes, o serviço de recolha de resíduos ou o revendedor junto do qual adquiriu o produto.
Se o produto for de pequenas dimensões (dimensões externas inferiores a 25 cm), é possível devolver o produto ao revendedor sem obrigação de efetuar uma nova compra, ou devolvê-lo aquando da compra de um produto equivalente.

Inhoud | nl

1	MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING	63
2	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	64
3	OPBOUW VAN DE KEUKENMACHINE	66
4	WERKING VAN DE KEUKENMACHINE	66
5	SCHOONMAKEN	68
6	RECEPTEN	68
7	TECHNISCHE GEGEVENS	70
8	SERVICE	70
9	AFVOER	71

1. Meldingen en symbolen in de handleiding

1.1 Veiligheidsmeldingen

⚠ WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

⚠ LET OP

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht letsel.

1.2 Andere meldingen

KENNISGEVING

Geeft verplichtingen aan die, indien niet nageleefd, schade aan de machine kunnen veroorzaken.

1.3 Symbolen beschermingsklasse

Symbool	Beschrijving
	Beschermingsklasse I: het apparaat heeft een stekker met aarding en mag uitsluitend worden gebruikt in stopcontacten met aarding.
	Beschermingsklasse II: het apparaat is dubbel geïsoleerd en vereist geen stekker met aarding.

2. Veiligheidsinstructies

2.1 Algemene waarschuwingen



Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar de verwijzing naar de digitale handleiding voor toekomstige raadpleging.

2.2 Waarschuwingen voor aansluiting op het elektriciteitsnet

- Sluit het apparaat aan volgens de instructies van de fabrikant: een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen.
- Controleer of het maximaal vermogen dat op het typeplaatje van het apparaat staat compatibel is met het elektriciteitsnet.
- Gebruik indien nodig alleen adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, en overschrijd de aangegeven grenzen voor stroomopname en vermogen niet.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of scherpe voorwerpen.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet wordt gebruikt en alvorens het schoon te maken.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of bij kortsluiting.

2.3 Waarschuwingen voor de juiste plaatsing

- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Houd het apparaat uit de buurt van regen, vocht, vorst of andere schadelijke weersomstandigheden.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en ruwe ondergrond.

2.4 Waarschuwingen voor veilig gebruik van het apparaat

- Rol vóór elk gebruik het netsnoer volledig uit.
- Dit apparaat is geen speelgoed: kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken, ook niet als ze ouder zijn dan 8 jaar.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen waar een kind het kan vastpakken.
- Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met weinig ervaring, mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze instructies hebben gekregen over veilig gebruik.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of op blote voeten.
- Bescherm het apparaat tegen stoten en vallen.
- Gebruik het apparaat niet met externe timers of met afstandsbedieningen.
- Gebruik alleen originele en compatibele reserveonderdelen en accessoires.

- Steek geen vingers niet in de kom terwijl het apparaat in werking is.
- Houd haar en kleding uit de buurt van bewegende accessoires.
- Steek tijdens het gebruik van het pasta-accessoire, voor tagliatelle of spaghetti, geen vingers, haar of kleding in de rollen.
- Steek geen voorwerpen of ingrediënten in het apparaat terwijl het in werking is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet leeg.

2.5 Waarschuwingen voor het eerste gebruik

- Controleer vóór gebruik of het apparaat en alle onderdelen intact zijn. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, nietjes enz.) buiten bereik van kinderen. Voer ze af volgens de regels voor gescheiden afvalinzameling.
- Maak alle onderdelen schoon die in contact komen met voedsel.

2.6 Waarschuwingen voor het gebruik

- Gebruik het apparaat niet tegelijk als keukenmachine en met een van de optionele accessoires. Dit kan overbelasting veroorzaken en het apparaat beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 20 minuten achter elkaar om oververhitting van de motor te voorkomen. Neem tussendoor minstens 10 minuten pauze.
- Overbelast het apparaat niet. Volg de aanwijzingen over de hoeveelheden in deze handleiding.
- Zet de aan/uit-keuzeschakelaar op '0' (UIT) alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Controleer alvorens het apparaat te gebruiken of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
- Gebruik alleen originele accessoires. Het gebruik van niet-originele accessoires kan de keukenmachine beschadigen en de garantie doen vervallen.
- Gebruik met het gehaktmolenaccessoire alleen de bijbehorende stamper om het voedsel in de vulbuis aan te drukken.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens een accessoire te monteren of demonteren.
- Schakel het apparaat uit alvorens de accessoires te verwijderen.

2.7 Waarschuwingen voor het schoonmaken

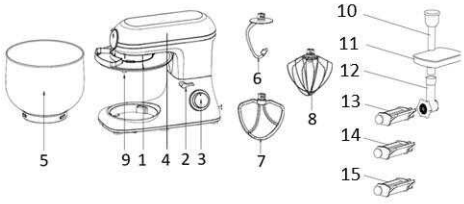
- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Reinig het apparaat en alle onderdelen na elk gebruik.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Was de accessoires niet in de vaatwasser.
- Let tijdens het reinigen van het gehaktmolenaccessoire goed op bij het hanteren van de messen.

2.8 Waarschuwingen bij storingen en reparaties

- Open het apparaat niet bij een storing, slechte werking of een beschadigd netsnoer en breng er geen wijzigingen in aan.
- Alleen de fabrikant, een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel mogen het apparaat openen en repareren.
- Als het apparaat defect is en je het niet wilt laten repareren, maak het dan onbruikbaar. Knip daarvoor het netsnoer door.
- Als je deze aanwijzingen niet opvolgt, kan dit de veiligheid in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.

3. Opbouw van de keukenmachine

3.1 Keukenmachine



Onderdeel	Beschrijving
1	Aandrijfpen
2	Ontgrendelingshendel
3	Snelheidsknop
4	Keukenmachinehuis
5	Inox houder
6	Kneedhaak (accessoire)
7	Menghaak (accessoire)
8	Draadgarde (accessoire)
9	Deksel
10	Stamper voor gehaktmolen
11	Plaats voor gehaktmolen
12	Gehaktmolen (accessoire)
13	Pasta-accessoire (accessoire)
14	Tagliatelle (accessoire)
15	Spaghetti (accessoire)

4. Werking van de keukenmachine

4.1 Waarschuwingen

⚠ LET OP

Overbelast het apparaat niet. Het totale gewicht van de ingrediënten in de kom mag niet hoger zijn dan 3 kg voor zacht beslag voor gebak, of 2,5 kg voor steviger deeg, zoals pizzadeeg, of 2 kg voor eierpasta.

Opmerking: De eerste keren dat u de keukenmachine gebruikt, kunt u een lichte geur waarnemen die uit de keukenmachine zelf komt. Dit is normaal en het zal na korte tijd vanzelf ophouden.

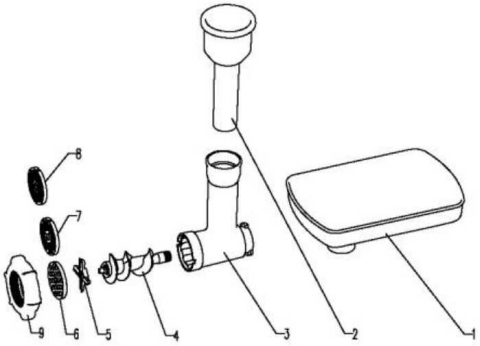
4.2 Eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon: houder, deksel, accessoires.

4.3 Monteer het accessoire voor pasta, tagliatelle of spaghetti

1. Verwijder het klepje op het huis om de aandrijving zichtbaar te maken.
2. Klik de aandrijving van het gekozen accessoire op de aandrijving van de keukenmachine.
3. Stel vóór gebruik de dikte van de pasta in met de draaiknop aan de zijkant. Begin met de grootste dikte en verminder bij elke doorgang tot de gewenste dikte.

4.4 De gehaktmolen monteren



1. Plaats de spiraal (4) in de gehaktmolen (3).
2. Plaats het mes (5) op de spiraal en een schijf naar keuze (6, 7, 8) op het mes.
3. Draai de bevestigingsring (9) vast.
4. Monteer het vleesbord (1) op de bovenste opening van de gehaktmolen.
5. Verwijder, om de gehaktmolen op het apparaat te monteren, het klepje op het huis. De aandrijving wordt dan zichtbaar. Klik de aandrijving van het accessoire op de aandrijving van de keukenmachine.

4.5 De keukenmachine gebruiken

1. Doe de ingrediënten in de houder.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Draai de snelheidsknop naar de gewenste stand.
   ✓ Het apparaat start.
4. Wanneer het deeg klaar is of wanneer de bewerking is afgerond, zet je de draaiknop op ‘0’ om het apparaat te stoppen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact.
6. Deblokkeer de ontgrendelingshendel en til de arm van de keukenmachine omhoog.
7. Verwijder het accessoire en de houder met het deeg.
8. Haal het deeg met een spatel uit de houder.
9. Maak het apparaat schoon. Zie "Schoonmaken", pagina 68.

4.6 Veiligheidssysteem

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem dat onbedoeld starten voorkomt. Bij aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet terwijl de snelheidsknop op een andere stand dan 0 staat, start de motor niet. Om de keukenmachine correct te starten, moet je de snelheidsknop terugzetten op 0 en daarna de gewenste snelheid kiezen.

5. Schoonmaken

5.1 Aanwijzingen voor het schoonmaken

⚠ WAARSCHUWING

Dompel het apparaat niet onder in water en voorkom dat water of andere vloeistoffen in het motorhuis binnendringen.

KENNISGEVING

Was de accessoires met de hand: wassen in de vaatwasser beschadigt het aluminium en maakt het donker en dof.

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Maak de accessoires na elk gebruik schoon.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Maak de accessoires schoon met een niet-schurende spons en afwasmiddel.

6. Recepten

6.1 Ontbijtcake

Benodigd accessoire: menghaak

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 220 g poedersuiker
- 150 g margarine
- 100 g bloem
- 100 g aardappelzetmeel
- Bakpoeder

Instructies

1. Doe alle ingrediënten in de houder en start de keukenmachine.

2. Haal na afloop van de bewerking de houder naar buiten en giet het beslag in een bakvorm.
3. Zet de bakvorm in de voorverwarmde oven op 170 °C en bak ongeveer 60 min.

6.2 Basisdeeg voor pizza

Benodigd accessoire: deeghaak

Ingrediënten voor 500 g deeg:

- 300 g bloem
- 25 g verse bakkersgist
- Een snufje zout
- Een glas lauwwarm water

Instructies

1. Doe de bloem in de houder, maak in het midden een kuiltje (de zogenaamde 'fontein') en voeg een afgestreken theelepel fijn zout toe.
2. Verkruimel de verse bakkersgist in iets minder dan een glas warm water, voeg dit beetje bij beetje toe in het kuiltje in de bloem en start het apparaat op lage snelheid.
   ✓ In het begin is het deeg vrij zacht en plakkerig, daarna wordt het steviger en elastischer tot het een bal vormt.
3. Haal de deegbal uit de houder, snijd er een kruis in, dek af met een theedoek en laat rijzen op een warme plek.
4. Laat ongeveer 2 uur rusten zodat het deeg in volume kan verdubbelen. Het rijzen duurt minder lang in warmere en vochtigere ruimtes.
   ✓ Je kunt het deeg nog een paar minuten opnieuw kneden en meteen gebruiken, of invriezen.

Om het deeg in te vriezen, wikkel je het in huishoudfolie en leg je het in de vriezer.

Om het ingevroren deeg te gebruiken, laat je het ontdooien op kamertemperatuur en kneed je het 5 minuten opnieuw met een beetje olie.

6.3 Deeg voor crostata

Benodigd accessoire: menghaak

Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 150 g boter op kamertemperatuur
- 150 g suiker
- 2 eieren
- Geraspte citroenschil
- Een snufje zout
- Een theelepel bakpoeder

1. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en start de keukenmachine.
2. Haal aan het einde van de bewerking het deeg uit de houder, vorm er een bal van, wikkel hem in bakpapier en laat hem 30 minuten rusten in de koelkast.
   ✓ Het deeg is klaar om uit te rollen en te vullen met je favoriete jam.

7. Technische gegevens

7.1 Eigenschappen van de keukenmachine

Kenmerk	Beschrijving
Model	IM50
Capaciteit	8 l / max. 3 kg
Ondersteun	Zuignapvoetjes
Meegeleverde accessoires	Kneedhaak Draadgarde Menghaak Deksel Kom
Optionele accessoires	Pasta-accessoire (model IM52) Tagliatelle-accessoire (model IM53) Spaghetti-accessoire (model IM54) Gehaktmolen (model IM51)

7.2 Elektrische kenmerken

Kenmerk	Beschrijving
Voeding	AC 220-240V~50-60Hz
Uitschakelen	Met draaiknop
Verbruik in uitgeschakelde stand	0,4 W

8. Service

8.1 Servicedienst

Neem bij een storing of defect, of voor informatie, contact op met de dichtstbijzijnde technische servicedienst.

Om het dichtstbijzijnde servicecentrum te vinden, neem je contact op met de verantwoordelijke voor de servicecentra via telefoonnummer 0541 694246 of via het e-mailadres assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Afvoer



Zoals voorgeschreven door de Europese richtlijn 2012/19/EU mag het product niet worden afgevoerd met het ongesorteerde huishoudelijk afval.
De eigenaar is verantwoordelijk voor het afvoeren van zowel deze producten als andere elektrische en elektronische apparatuur via de specifieke inzamelpunten die door de overheid of de lokale overheidsinstanties zijn aangewezen.
Correcte afvalverwerking en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.
Neem voor uitgebreidere informatie over de afvalverwerking contact op met de bevoegde overheidsinstanties, de afvalinzameldienst of de verkoper bij wie je het product hebt gekocht.
Als het product klein is (buitenafmetingen kleiner dan 25 cm), kun je het bij de verkoper terugbrengen zonder dat je verplicht bent een nieuw product te kopen of je kunt het inleveren op het moment van aankoop van een gelijkwaardig product.

Innehåll | sv

1	MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN	73
2	SÄKERHETSANVISNINGAR	74
3	PLANETBLANDARENS STRUKTUR	76
4	SÅ ANVÄNDER DU PLANETBLANDAREN	76
5	RENGÖRING	78
6	RECEPT	78
7	TEKNISKA DATA	79
8	SERVICE	80
9	AVFALLSHANTERING	80

1. Meddelanden och symboler i handboken

1.1 Säkerhetsmeddelanden

⚠ VARNING

Varnar för en farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om den inte undviks.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Varnar för en farlig situation som kan orsaka lindriga skador om den inte undviks.

1.2 Andra meddelanden

OBSERVERA

Anger skyldigheter som kan orsaka skador på maskinen om de inte uppfylls.

1.3 Skyddsklassymboler

Symbol	Beskrivning
⏚	Skyddsklass I: Apparaten har en kontakt med jordpol och får endast användas i jordatuttag.
⧈	Skyddsklass II: Apparaten är dubbelisolerad och kräver ingen jordad kontakt.

2. Säkerhetsanvisningar

2.1 Allmänna varningar



Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara hänvisningen till den digitala handboken för eventuell framtida konsultation.

2.2 Varningar för anslutning till elnätet

- Anslut apparaten enligt tillverkarens anvisningar: felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom.
- Kontrollera att de maximala effektvärdena som anges på apparatens typskylt är kompatibla med elnätet.
- Använd vid behov endast adaptrar, grenuttag och förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsnormer utan att överskrida de angivna gränserna för strömförbrukning och effekt.
- Håll elkabeln borta från heta ytor eller vassa föremål.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och före rengöring.
- Dra inte i elkabeln för att dra ur stickkontakten.
- Använd inte apparaten om elkabeln eller kontakten är skadad eller om det föreligger kortslutning.

2.3 Anvisningar för korrekt placering

- Förvara apparaten på en torr plats. Håll apparaten borta från regn, fukt, frost eller andra skadliga väderförhållanden.
- Placera apparaten på en plan, stabil och halkfri yta.

2.4 Varningar för säker användning av apparaten

- Rulla ut elkabeln helt före varje användning.
- Denna apparat är inte en leksak: den får inte användas av barn, även om de är äldre än 8 år.
- Håll apparaten och elkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte elkabeln hänga över arbetsytor där den kan nås av barn.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med begränsad erfarenhet, får endast använda apparaten under uppsikt eller efter att ha fått instruktioner om säker användning.
- Rör inte apparaten med våta händer eller barfota.
- Skydda apparaten mot stötar och fall.
- Använd inte apparaten med externa timers eller fjärrkontroller.
- Använd endast originalreservdelar och kompatibla tillbehör.

- Stick inte in fingrarna i livsmedelsbehållaren när apparaten är i drift.
- Håll hår och kläder borta från tillbehör i rörelse.
- När du använder en pastakvarn, tagliatelle eller spaghetti ska du inte föra in fingrar, hår eller kläder i rullarna.
- Stoppa inte in föremål eller ingredienser när apparaten är i drift.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
- Använd inte apparaten utan innehåll.

2.5 Varningar vid första användningen

- Kontrollera före användning att apparaten och alla dess delar är hela. Vid tveksamhet, använd inte apparaten och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, gem etc.) utom räckhåll för barn. Skaffa bort dem enligt gällande regler för avfallssortering.
- Diska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.

2.6 Varningar vid användning

- Använd inte apparaten samtidigt som planetblandare och med något av tillbehören. Detta kan orsaka överbelastning och skada apparaten.
- För att undvika överhettning av motorn, använd inte apparaten kontinuerligt i mer än 20 minuter. Varva med minst 10 minuters uppehåll.
- Överbelasta inte apparaten. Följ anvisningarna om mängder i den här bruksanvisningen.
- Innan du sätter i stickkontakten i vägguttaget, ställ strömbrytaren på ”0” (OFF).
- Dra ur stickkontakten efter användning.
- Innan du startar apparaten, kontrollera att delarna är korrekt monterade.
- Använd endast originaltillbehör. Användning av icke-originaltillbehör kan skada planetblandaren och göra att garantivillkoren upphör att gälla.
- När du använder köttkvarnstillbehöret ska du endast använda den avsedda matstöten för att trycka ner livsmedlen i inmatningsröret.
- Innan du monterar eller demonterar något tillbehör ska du dra ur stickkontakten ur vägguttaget.
- Innan du tar bort tillbehören ska du stänga av apparaten.

2.7 Varningar vid rengöring

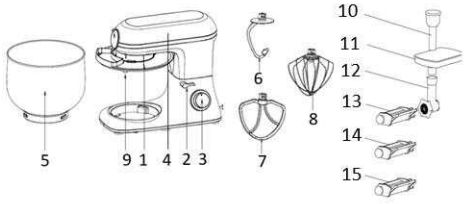
- Före rengöring ska du dra ur stickkontakten och vänta tills alla delar har svalnat helt.
- Rengör utsidan med en mjuk trasa.
- Rengör apparaten och alla delar efter varje användning.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Tillbehören får inte diskas i diskmaskin.
- När du rengör köttkvarnens tillbehör ska du vara mycket försiktig när du hanterar knivarna.

2.8 Varningar vid fel och reparationer

- Vid fel, funktionsstörningar eller skadad elkabel ska du inte öppna eller göra otillåtna ändringar på apparaten.
- Endast tillverkaren, auktoriserad service eller kvalificerad personal får öppna och reparera apparaten.
- Om apparaten är trasig och du inte tänker reparera den ska du göra den obrukbar. Gör detta genom att klippa av elkabeln.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och ogiltigförklara garantin.

3. Planetblandarens struktur

3.1 Planetblandare



Del	Beskrivning
1	Drivtapp
2	Armens frigöringsspak
3	Hastighetsvred
4	Planetblandarens huvuddel
5	Rostfri behållare
6	Degkrok (tillbehör)
7	Flatblandare (tillbehör)
8	Visp (tillbehör)
9	Lock
10	Inmatare för köttkvarn
11	Bricka för köttkvarn
12	Köttkvarn (tillbehör)
13	Pastakvarn (tillbehör)
14	Tagliatelle (tillbehör)
15	Spaghetti (tillbehör)

4. Så använder du planetblandaren

4.1 Varningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

Överbelasta inte apparaten. Den totala vikten av ingredienserna i skålen får inte överstiga 3 kg för mjuka kaksmetar eller 2,5 kg för fastare degar, till exempel pizzadeg eller 2 kg för äggpasta.

Obs: De första gångerna som blandaren används kan man känna en svag lukt från själva maskinen. Detta är helt normalt och lukten kommer snart att försvinna.

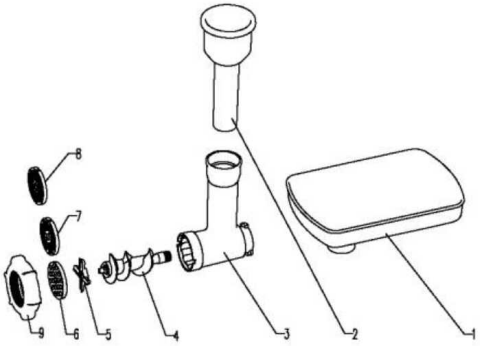
4.2 Första användningen

Diska noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel: skål, lock, tillbehör.

4.3 Montera tillbehören pastakvarn, tagliatelle eller spaghetti

1. Ta bort luckan till kugghjulet på apparatens huvuddel.
2. Koppla ihop det valda tillbehörets kugghjul med planetblandarens kugghjul.
3. Innan du använder den, ställ in pastadegens tjocklek med vredet på sidan. Börja med den största tjockleken och minska vid varje steg tills önskad tjocklek uppnås.

4.4 Montera köttkvarnen



1. Montera spiralen (4) inuti köttkvarnen (3).
2. Montera bladet (5) på spiralen och en valfri skiva (6,7,8) på bladet.
3. Skruva fast fästringen (9).
4. Montera skivan för kött (1) på köttkvarnens övre öppning.
5. För att montera köttkvarnen på apparaten tar du bort luckan till kugghjulet på apparatens huvuddel för att frilägga kugghjulet och kopplar ihop tillbehörets kugghjul med planetblandarens kugghjul.

4.5 Använda planetblandaren

1. Lägg ingredienserna i skålen.
2. Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
3. Vrid hastighetsvredet till önskat läge.
   ✓ Apparaten startar.
4. När degen är klar eller bearbetningen är avslutad, ställ vredet på «0» för att stoppa apparaten.
5. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
6. Lås upp armens frigöringsspak och lyft planetblandarens arm.
7. Ta bort tillbehöret och behållaren med degen.
8. Ta ut degen ur skålen med en spatel.
9. Rengör apparaten. Se "Rengöring", sida 78.

4.6 Säkerhetssystem

Apparaten är utrustad med ett säkerhetssystem som förhindrar oavsiktlig start. Motorn startar inte om apparaten ansluts till elnätet när hastighetsvredet inte står i läget 0. För att starta planetblandaren korrekt måste du ställa tillbaka vredet till 0 och sedan välja önskad hastighet.

5. Rengöring

5.1 Indikationer vid rengöring

⚠ VARNING

Ställ inte apparaten i vatten och undvik att vatten eller andra vätskor tränger in i motordelen.

OBSERVERA

Diska tillbehören för hand: diskning i diskmaskin förstör aluminiumet och gör det mörkt och matt.

- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör tillbehören efter varje användning.
- Rengör apparatens utsida med en fuktig trasa.
- Rengör tillbehören med en icke-slipande svamp och diskmedel.

6. Recept

6.1 Frukostkaka

Nödvändigt tillbehör: flatblandare

Ingredienser:

- 4 ägg
- 220 g florsocker
- 150 g margarin
- 100 g mjöl
- 100 g potatismjöl
- Bakpulver

Instruktioner

1. Lägg alla ingredienser i skålen och starta planetblandaren.
2. Ta bort skålen och häll smeten i en form när bearbetningen är klar.
3. Sätt in formen i ugnen, som är förvärmd till 170 °C och grädda i cirka 60 min.

6.2 Grunddeg för pizza

Nödvändigt tillbehör: degkrok

Ingredienser för 500 g deg:

- 300 g mjöl
- 25 g färsk jäst
- En nypa salt
- Ett glas ljummet vatten

Instruktioner

1. Häll mjölet i en skål, gör en grop i mitten för att bilda en så kallad brunn och tillsätt en tesked fint salt.
2. Smula ner jästen i knappt ett glas varmt vatten, tillsätt det lite i taget i mitten av mjölgropen och starta apparaten på låg hastighet.
   ✓ I början är degen ganska mjuk och klibbig, sedan blir den fastare och elastisk tills den bildar en boll.
3. Ta ut degen ur behållaren, skär ett kors i den, täck med en kökshandduk och låt jäsa på en varm plats.
4. Låt vila i cirka 2 timmar så att degen kan dubbla sin volym. Jäsningen tar kortare tid i varmare och fuktigare miljöer.
   ✓ Degen kan knådas om i några minuter och användas direkt eller frysas in.

För att frysa in degen, linda in den i plastfolie och lägg den i frysen.

För att använda fryst deg, tina den i rumstemperatur och knåda om den i 5 minuter med lite olja.

6.3 Mördeg

Nödvändigt tillbehör: flatblandare

Ingredienser:

- 300 g mjöl
- 150 g smör i rumstemperatur
- 150 g socker
- 2 ägg
- Rivet citronskal
- En nypa salt
- 1 tesked bakpulver

1. Lägg alla ingredienser i blandaren och starta den.
2. När bearbetningen är klar, ta ut degen, forma den till en boll, slå in den i smörpapper och låt den vila i 30 minuter i kylskåpet.
   ✓ Degen är nu klar att kavlas ut och fyllas med din favoritmarmelad.

7. Tekniska data

7.1 Planetblandarens egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Modell	IM50
Kapacitet	8 l / max. 3 kg
Stöd	Sugfötter

Egenskap	Beskrivning
Medföljande tillbehör	Degkrok Visp Flatblandare Lock Skål
Valfria tillbehör	Pastakvarn (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Spaghetti (mod. IM54) Köttkvarn (mod. IM51)

7.2 Elektriska egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Strömförsörjning	AC 220-240V~50-60Hz
Avstängning	Med vred
Förbrukning avstängd	0,4 W

8. Service

8.1 Kundtjänst

Kontakta närmaste tekniska servicecenter vid funktionsstörning eller fel, eller om du behöver information.

För att få reda på var närmaste servicecenter finns, kontakta servicecenteransvarig på telefonnummer 0541 694246 eller på e-postadressen assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Avfallshantering



Enligt EU-direktivet 2012/19/EU får produkten inte skaffas bort tillsammans med osorterat hushållsavfall.
Det är ägarens ansvar att skaffa bort både dessa produkter och annan elektrisk och elektronisk utrustning via de särskilda insamlingsställen som anvisas av staten eller lokala myndigheter.
Korrekt avfallshantering och återvinning bidrar till att förebygga potentiellt negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
För mer detaljerad information om avfallshantering, kontakta behöriga myndigheter, avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren där du köpte produkten.
Om produkten är liten (yttermått under 25 cm) kan du lämna tillbaka den till återförsäljaren utan att behöva köpa en ny, eller lämna tillbaka den i samband med att du köper en motsvarande produkt.

Spis treści | pl

1	KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI	82
2	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	83
3	BUDOWA ROBOTA KUCHENNEGO	85
4	OBSŁUGA ROBOTA KUCHENNEGO	85
5	CZYSZCZENIE	87
6	PRZEPISY	87
7	DANE TECHNICZNE	88
8	SERWIS	89
9	UTYLIZACJA	90

1. Komunikaty i symbole znajdujące się w instrukcji

1.1 Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować lekkie obrażenia.

1.2 Inne komunikaty

POWIADOMIENIE

Oznacza zobowiązania, których niespełnienie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

1.3 Symbole klas ochronności

Symbol	Opis
⏚	Klasa ochronności I: urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemiającym i jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gniazdkach z uziemieniem.
⧈	Klasa ochronności II: urządzenie jest wyposażone w podwójną izolację, nie ma potrzeby stosowania wtyczki z uziemieniem.

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

2.1 Ostrzeżenia ogólne



Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia. Zachować odnośnik do instrukcji w wersji cyfrowej, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

2.2 Ostrzeżenia dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Podłączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami producenta: nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdzić, czy dane dotyczące mocy maksymalnej podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Jeśli to konieczne, używać wyłącznie adapterów, gniazd wielokrotnych i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, nie przekraczając podanych limitów poboru prądu i mocy.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, oraz przed każdym czyszczeniem.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone albo w przypadku zwarcia.

2.3 Ostrzeżenia dotyczące prawidłowego ustawienia

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu. Trzymać urządzenie z dala od deszczu, wilgoci, mrozu i innych szkodliwych warunków atmosferycznych.
- Ustawić urządzenie na równej, stabilnej i nieśliskiej powierzchni.

2.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Przed każdym użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- To urządzenie nie jest zabawką: nie może być używane przez dzieci, nawet w wieku powyżej 8 lat.
- Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z powierzchni roboczej, gdzie dziecko może go chwycić.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo z niewielkim doświadczeniem mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani stojąc boso.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami i upadkami.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznymi timerami ani pilotami zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych oraz akcesoriów.
- Nie wkładać palców do pojemnika na żywność, gdy urządzenie pracuje.
- Trzymać włosy i ubranie z dala od ruchomych akcesoriów.
- Podczas używania maszynki do makaronu, tagliatelle lub spaghetti nie wkładać palców, włosów ani ubrania między wałki.
- Nie wkładać przedmiotów ani składników, gdy urządzenie pracuje.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy pracuje.
- Nie uruchamiać pustego urządzenia.

2.5 Ostrzeżenia dotyczące pierwszego użycia

- Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i wszystkie jego części są w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać go i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Trzymać materiały opakowaniowe (worki plastikowe, styropian, zszywki itp.) poza zasięgiem dzieci. Utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.
- Umyć wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.

2.6 Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

- Nie używać urządzenia jednocześnie do wyrabiania ciasta i z jednym z opcjonalnych akcesoriów. Może to spowodować przeciążenie i uszkodzić urządzenie.
- Aby zapobiec przegrzaniu silnika, nie używać urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż przez 20 minut. Robić przerwy trwające co najmniej 10 minut.
- Nie przeciążać urządzenia. Przestrzegać zaleceń dotyczących ilości podanych w tej instrukcji.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka ustawić przełącznik zasilania na „0" (OFF).
- Po użyciu odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy części są prawidłowo zamontowane.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów. Używanie nieoryginalnych akcesoriów może uszkodzić robota kuchennego i spowodować utratę uprawnień gwarancyjnych.
- Podczas korzystania z akcesorium maszynki do mielenia mięsa używać wyłącznie przeznaczonego do tego popychacza, aby dociskać produkty w rurze podawczej.
- Przed montażem lub demontażem jakiegokolwiek akcesorium odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Przed wyjęciem akcesoriów wyłączyć urządzenie.

2.7 Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

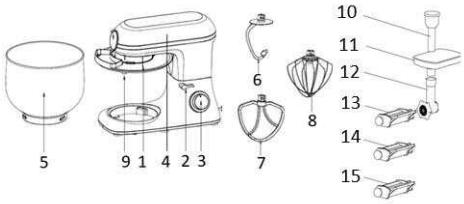
- Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę od gniazdka i poczekać, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
- Część zewnętrzną czyścić wilgotną szmatką.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie i wszystkie jego elementy.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Podczas czyszczenia przystawki do mielenia mięsa zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzami.

2.8 Ostrzeżenia w przypadku usterek i napraw

- W przypadku usterki, nieprawidłowego działania lub uszkodzonego przewodu nie otwierać urządzenia ani nim nie manipulować.
- Tylko producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel mogą otwierać i naprawiać urządzenie.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone i nie zamierza się go naprawiać, należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie. W tym celu przeciąć przewód zasilający.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu i unieważnić gwarancję.

3. Budowa robota kuchennego

3.1 Robot kuchenny



Część	Opis
1	Trzpień napędowy
2	Dźwignia zwalniająca ramię
3	Pokrętło prędkości
4	Korpus robota kuchennego
5	Misa ze stali nierdzewnej
6	Hak do ciasta (akcesorium)
7	Mieszadło (akcesorium)
8	Trzepaczka (akcesorium)
9	Pokrywa
10	Popychacz do maszynki do mielenia mięsa
11	Taca maszynki do mielenia mięsa
12	Maszynka do mielenia mięsa (akcesorium)
13	Maszynka do makaronu (akcesorium)
14	Tagliatelle (akcesorium)
15	Spaghetti (akcesorium)

4. Obsługa robota kuchennego

4.1 Ostrzeżenia

⚠ UWAGA

Nie przeciążać urządzenia. Łączna masa składników w misie nie może przekraczać: 3 kg w przypadku lekkich mas do ciast; 2,5 kg w przypadku twardszych ciast, takich jak ciasto na pizzę; 2 kg w przypadku ciasta na makaron jajeczny.

Adnotacja: Podczas pierwszych użyć robota kuchennego może pojawić się delikatny zapach dochodzący z urządzenia. Jest to zjawisko normalne i powinno wkrótce ustąpić.

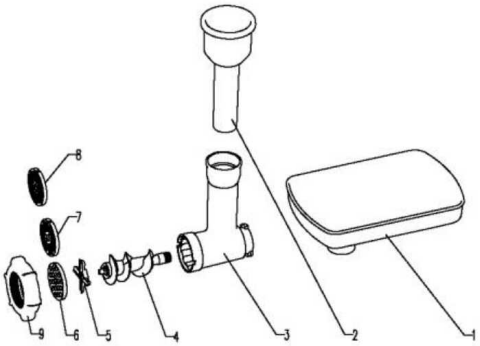
4.2 Pierwsze użycie

Dokładnie umyć części, które będą miały kontakt z żywnością: misę, pokrywę, akcesoria.

4.3 Zamontować akcesoria do maszynki do makaronu, tagliatelle lub spaghetti

1. Zdjąć osłonę korpusu urządzenia, aby odsłonić przekładnię.
2. Wsunąć przekładnię wybranego akcesorium w przekładnię robota kuchennego.
3. Przed użyciem ustawić grubość ciasta bocznym pokrętłem. Zacząć od największej grubości i zmniejszać ją przy każdym przejściu, aż do uzyskania żądanej grubości.

4.4 Zamontować maszynkę do mielenia mięsa



1. Zamontować ślimak (4) wewnątrz maszynki do mielenia mięsa (3).
2. Założyć nóż (5) na ślimak, a następnie wybrane sitko maszynki do mielenia mięsa (6,7,8) na nóż.
3. Dokręcić nakrętkę maszynki do mięsa (9).
4. Zamontować tacę na mięso (1) na górnym otworze maszynki do mielenia mięsa.
5. Aby zamontować maszynkę do mielenia mięsa na urządzeniu, zdjąć osłonę korpusu urządzenia, aby odsłonić przekładnię, i wsunąć przekładnię akcesorium w przekładnię robota kuchennego.

4.5 Używanie robota kuchennego

1. Włożyć składniki do misy.
2. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
3. Ustaw pokrętło prędkości na żądaną wartość.
   ✓ Urządzenie uruchamia się.
4. Gdy ciasto jest gotowe lub praca jest zakończona, ustawić pokrętło na „0”, aby zatrzymać urządzenie.
5. Odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
6. Odblokować dźwignię zwalniającą ramię i unieść ramię robota kuchennego.
7. Wyjąć akcesorium i misę z ciastem.
8. Wyjąć ciasto z misy za pomocą szpatułki.
9. Wyczyścić urządzenie. **Patrz "Czyszczenie", strona 87**.

4.6 System bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu uruchomieniu. W razie podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej, gdy pokrętło prędkości jest ustawione w pozycji innej niż 0, silnik się nie uruchomi. Aby prawidłowo uruchomić robota kuchennego, ustawić pokrętło prędkości na 0, a następnie wybrać żądaną prędkość.

5. Czyszczenie

5.1 Wskazówki dotyczące czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie dopuszczać do przedostania się wody ani innych płynów do korpusu silnika.

POWIADOMIENIE

Myć akcesoria ręcznie: mycie w zmywarce niszczy aluminium i sprawia, że staje się ciemne i matowe.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Wyczyścić akcesoria po każdym użyciu.
- Wyczyścić zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyścić akcesoria nieścierną gąbką i płynem do naczyń.

6. Przepisy

6.1 Babka na dobry poranek

Wymagane akcesorium: mieszadło

Składniki:

- 4 jajka
- 220 g cukru pudru
- 150 g margaryny
- 100 g mąki
- 100 g skrobi ziemniaczanej
- Proszek do pieczenia

Instrukcje

1. Włożyć wszystkie składniki do misy i uruchomić robota kuchennego.
2. Po zakończeniu pracy wyjąć misę i przelać masę do formy.
3. Włożyć formę do piekarnika nagrzanego do 170°C i piec przez około 60 min.

6.2 Podstawowe ciasto na pizzę

Wymagane akcesorium: hak do wyrabiania ciasta

Składniki na 500 g ciasta:

- 300 g mąki
- 25 g drożdży

- Szczypta soli
- Szklanka letniej wody

Instrukcje

1. Wsypać mąkę do misy, zrobić wgłębienie na środku (tzw. „studnię”) i dodać płaską łyżeczkę drobnej soli.
2. Rozkruszyć drożdże w niepełnej szklance ciepłej wody, wlewać je stopniowo do środka „studni” z mąki i uruchomić urządzenie na niskiej prędkości.
   ✓ Na początku ciasto jest dość miękkie i lepkie, potem staje się bardziej zwarte i elastyczne, aż uformuje się kula.
3. Wyjąć kulę ciasta z misy, naciąć ją na krzyż, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
4. Pozostawić na około 2 godziny, aby ciasto podwoiło objętość. W cieplejszym i bardziej wilgotnym otoczeniu wyrastanie trwa krócej.
   ✓ Ciasto można ponownie wyrobić przez kilka minut i od razu wykorzystać albo zamrozić.

Aby zamrozić ciasto, owinąć je folią spożywczą i włożyć do zamrażarki.

Aby użyć zamrożonego ciasta, rozmrozić je w temperaturze pokojowej i wyrobić ponownie przez 5 minut z odrobiną oleju.

6.3 Ciasto na tartę

Wymagane akcesorium: mieszadło

Składniki:

- 300 g mąki
- 150 g masła w temperaturze pokojowej
- 150 g cukru
- 2 jajka
- Starta skórka z cytryny
- Szczypta soli
- Jedna łyżeczka proszku do pieczenia

1. Włożyć wszystkie składniki do misy robota kuchennego i uruchomić go.
2. Po zakończeniu wyrabiania wyjąć ciasto, uformować kulę, owinąć je papierem pergaminowym i odstawić na 30 minut do lodówki.
   ✓ Ciasto jest gotowe do rozwałkowania i nadziania ulubionym dżemem.

7. Dane techniczne

7.1 Parametry robota kuchennego

Parametr	Opis
Model	IM50
Pojemność	8 l / maks. 3 kg

Parametr	Opis
Podstawa	Stopki z przyssawkami
Akcesoria w zestawie	Hak do ciasta Trzepaczka Mieszadło Pokrywa Misa
Akcesoria opcjonalne	Maszynka do makaronu (mod. IM52) Tagliatelle (mod. IM53) Spaghetti (mod. IM54) Maszynka do mielenia mięsa (mod. IM51)

7.2 Parametry elektryczne

Parametr	Opis
Zasilanie	AC 220-240V~50-60Hz
Wyłączanie	Za pomocą pokrętła
Pobór mocy po wyłączeniu	0,4 W

8. Serwis

8.1 Serwis techniczny

W razie nieprawidłowego działania, awarii lub w celu uzyskania informacji skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby znaleźć najbliższy punkt serwisowy, skontaktować się z koordynatorem Centrów Serwisowych pod numerem telefonu 0541 694246 lub pod adresem e-mail assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Utylizacja



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE nie wyrzucać produktu wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.
Do odpowiedzialności użytkownika należy przekazanie zarówno tych produktów, jak i innych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do odpowiednich punktów zbiórki wskazanych przez rząd lub lokalne organy publiczne.
Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia człowieka.
Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, skontaktować się z właściwymi instytucjami publicznymi, służbą wywozu odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.
Jeśli produkt jest małych rozmiarów (wymiary zewnętrzne mniejsze niż 25 cm), można oddać go sprzedawcy bez obowiązku dokonania nowego zakupu lub zwrócić w momencie zakupu równoważnego produktu.

Tartalom | hu

1	A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK	92
2	BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	93
3	A KONYHAI ROBOTGÉP FELÉPÍTÉSE	95
4	A KONYHAI ROBOTGÉP MŰKÖDTETÉSE	95
5	TISZTÍTÁS	97
6	RECEPTEK	97
7	MŰSZAKI ADATOK	99
8	SZERVIZ	99
9	ÁRTALMATLANÍTÁS	100

1. A kézikönyvben szereplő üzenetek és szimbólumok

1.1 Biztonsági üzenetek

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérüléseket okozhat.

⚠ VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, könnyebb sérüléseket okozhat.

1.2 Egyéb üzenetek

TÁJÉKOZTATÁS

Olyan kötelező előírásokat jelöl, amelyek megszegése károkat okozhat a gépen.

1.3 A védelmi osztályok jelölései

Szimbólum	Leírás
	I-es védelmi osztály: a készülék földelt csatlakozóval van ellátva, és csak földelt konnektorokba csatlakoztatható.
	II-es védelmi osztály: kettős szigetelésű készülék, nincs szükség földelt csatlakozóra.

2. Biztonsági figyelmeztetések

2.1 Általános figyelmeztetések



A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Őrizze meg a digitális használati útmutatóra mutató hivatkozást az esetleges későbbi használatra.

2.2 Figyelmeztetések az elektromos hálózatra történő csatlakoztatáshoz

- Csatlakoztassa a készüléket a gyártó utasításainak megfelelően: a helytelen telepítés dologi károkat, illetve sérüléseket okozhat személyeknek vagy állatoknak.
- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítményre vonatkozó adatok kompatibilisek-e az elektromos hálózattal.
- Szükség esetén csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő adaptereket, elosztókat és hosszabbítókat használjon, és ne lépje túl a megadott áramfelvételi és teljesítményhatárokat.
- Tartsa a tápvezetéket forró felületektől vagy éles tárgyaktól távol.
- A készülék tisztításakor vagy amikor a készüléket nem használja, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- A csatlakozódugó kihúzásához ne a tápvezetéket húzza.
- Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozódugó sérült vagy zárlatos.

2.3 Figyelmeztetések a helyes elhelyezéshez

- Tárolja a készüléket száraz helyen. Tartsa a készüléket eső, nedvesség vagy fagy hatásaitól, illetve más káros időjárási hatásoktól távol.
- Állítsa a készüléket sík, stabil és csúszásmentes felületre.

2.4 Figyelmeztetések a készülék biztonságos használatához

- Minden használat előtt tekerje le teljesen a tápvezetéket.
- A készülék nem játékszer: gyermekek, még a 8 év felettiek sem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a tápvezetéket 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelületről, mert egy gyermek megránthatja.
- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve elégtelen tapasztalattal rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy a biztonságos használatra vonatkozó utasítások megismerése után használhatják a készüléket.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy mezítláb.
- Óvja a készüléket a sérülésektől (leesés, ütések stb.).
- Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
- Csak eredeti és kompatibilis pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Működés közben ne dugja az ujját az ételek számára kialakított edényekbe.
- Tartsa a haját és a ruháját a mozgó tartozékoktól távol.
- A szálas metélthez vagy spagettihez való tésztanyújtó tartozék használata közben ne tegye az ujját, a haját vagy a ruháját a hengerek közé.
- Működés közben ne helyezzen be tárgyakat vagy hozzávalókat a készülékbe.
- Működő készüléket soha ne hagyjon felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket üresen.

2.5 Figyelmeztetések az első használathoz

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék és annak minden része sértetlen-e. Ha kétsége merül fel, ne használja, hanem forduljon hivatalos márkaszervizhez.
- A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol, kapcsok stb.) tartsa a gyermekektől távol. Ártalmatlanítsa azokat a szelektív gyűjtésre vonatkozó előírások szerint.
- Mossa el az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket.

2.6 Figyelmeztetések a használathoz

- Ne használja a készüléket dagasztógépként, ha közben egy másik tartozék is fel van szerelve. Ez túlterhelést okozhat, és károsíthatja a készüléket.
- A motor túlmelegedésének elkerülése érdekében ne használja a készüléket folyamatosan 20 percnél tovább. Szakítsa meg a használatot legalább 10 percre.
- Ne terhelje túl a készüléket. Tartsa be az ebben a kézikönyvben megadott mennyiségekre vonatkozó figyelmeztetéseket.
- Mielőtt a csatlakozódugót a konnektorba dugná, állítsa a bekapcsoló választókapcsolót „0” (OFF) állásba.
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az alkatrészek megfelelően vannak-e felszerelve.
- Csak eredeti tartozékokat használjon. A nem eredeti tartozékok használata károsíthatja a konyhai robotgépet, és érvényteleníthet a garanciát.
- A húsdaráló tartozék használatakor az élelmiszerek adagolócsőbe való benyomásához csak az erre szolgáló ételleszorítót használja.
- A tartozékok fel- és leszerelése előtt húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- A tartozékok eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket.

2.7 Figyelmeztetések a tisztításhoz

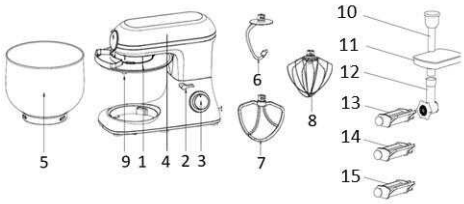
- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg minden alkatrész teljesen kihűl.
- A külső felületek tisztításához használjon nedves ruhát.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket és annak minden alkatrészét.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- A tartozékokat ne mossa mosogatógépben.
- A húsdaráló tartozék tisztítása közben legyen nagyon körültekintő a pengék környékén.

2.8 Figyelmeztetések meghibásodás és javítás esetére

- Meghibásodás, rendellenes működés vagy a tápvezeték sérülése esetén ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani a készüléket.
- A készüléket csak a gyártó, a márkaszerviz vagy szakképzett személy nyithatja fel és javíthatja.
- Ha a készülék meghibásodott, és nem kívánja megjavíttatni, tegye használhatatlanná. Ehhez vágja el a tápvezetéket.
- Az utasítások be nem tartása veszélyeztetheti a biztonságot, és érvényteleníthet a garanciát.

3. A konyhai robotgép felépítése

3.1 Konyhai robotgép



Rész	Leírás
1	Hajtótengely
2	Karkioldó fogantyú
3	Sebesség kiválasztó gomb
4	Robotgéptest
5	Rozsdamentes acél keverőtál
6	Dagasztókar (tartozék)
7	Keverőlapát (tartozék)
8	Habverő (tartozék)
9	Kifröccsenésgátló fedél
10	Ételleszorító húsdarálóhoz
11	Húsdaráló tálca
12	Húsdaráló (tartozék)
13	Tésztanyújtó tartozék
14	Szálas metélt (tartozék)
15	Spagetti (tartozék)

4. A konyhai robotgép működtetése

4.1 Figyelmeztetések

⚠ VIGYÁZAT

Ne terhelje túl a készüléket. A keverőtálban lévő hozzávalók össztömege lágy süteménytészták esetén legfeljebb 3 kg, keményebb tészták (pl. pizzatészta) esetén legfeljebb 2,5 kg, tojásos tészta esetén pedig legfeljebb 2 kg lehet.

Megjegyzés: A konyhai robotgép első használatakor enyhe szag érezhető. Ez a jelenség normális, és hamarosan elmúlik.

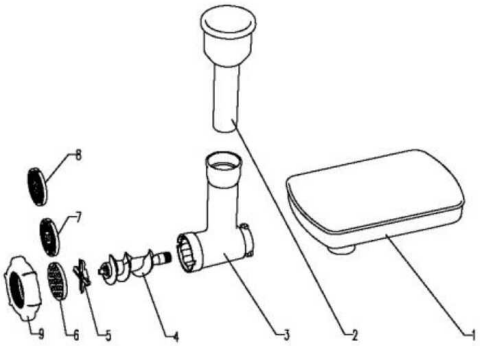
4.2 Első használat

Mossa el alaposan az élelmiszerekkel érintkező alkatrészeket: a keverőtálat, a kifröccsenésgátló fedelet és a tartozékokat.

4.3 A szálas metélthez vagy spagettihez való tésztanyújtó tartozék felszerelése

1. Távolítsa el a készüléktesten lévő fogaskerék fedelet, hogy a fogaskerék hozzáférhetővé váljon.
2. Illessze a kiválasztott tartozék fogaskerekét a robotgép fogaskerekéhez.
3. Használat előtt állítsa be a tészta vastagságát az oldalsó forgatógombbal. Kezdje a legnagyobb vastagsággal, majd minden alkalommal csökkentse a fokozatot, amíg el nem éri a kívánt tésztavastagságot.

4.4 A húsdaráló felszerelése



1. Helyezze be a csigatengelyt (4) a húsdarálóba (3).
2. Szerelje fel a kést (5) a csigatengelyre, majd helyezze fel a kiválasztott húsdaráló tárcsát (6 ,7, 8) a késre.
3. Csavarja fel a húsdarálóra a zárógyűrűt (9).
4. Helyezze a húsdaráló tálcát (1) a húsdaráló felső nyílására.
5. A húsdaráló felszereléséhez távolítsa el a készüléktesten lévő fogaskerék fedelet a készülékről, hogy a fogaskerék hozzáférhetővé váljon, majd illessze a tartozék fogaskerekét a robotgép fogaskerekéhez.

4.5 A konyhai robotgép használata

1. Tegye a hozzávalókat a keverőtálba.
2. Csatlakoztassa a csatlakozódugót a konnektorba.
3. Fordítsa el a sebesség kiválasztó gombot a kívánt értékre.
   ✓ A készülék bekapcsol.
4. Amikor a tészta elkészült, vagy a művelet befejeződött, a készülék leállításához fordítsa a sebesség kiválasztó gombot „0” állásba.
5. Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
6. Oldja ki a karkioldó fogantyút és emelje fel a robotgép karját.
7. Távolítsa el a tartozékot, és vegye ki a tésztát tartalmazó keverőtálat.
8. Egy spatulával kotorja ki a tésztát a keverőtálból.
9. Tisztítsa meg a készüléket. **Lásd "Tisztítás", oldal 97**.

4.6 Biztonsági rendszer

A készülék biztonsági rendszerrel van ellátva, amely megakadályozza a véletlen indítást. Ha a készüléket úgy csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, hogy a sebesség kiválasztó gomb nem 0 állásban áll, a motor nem indul el. A konyhai robotgép helyes bekapcsolásához fordítsa vissza a sebesség kiválasztó gombot 0 állásba, majd állítsa be a kívánt sebességet.

5. Tisztítás

5.1 Utasítások a tisztításhoz

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Ne merítse a készüléket vízbe, és ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a motorházba.

TÁJÉKOZTATÁS

A tartozékokat kézzel mosogassa el: a mosogatógép károsítja az alumíniumot, és sötétté, mattá teszi.

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és hagyja kihűlni a készüléket.
- Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat.
- Tisztítsa meg a készülék külső felületét egy nedves ruhával.
- A tartozékokat nem súroló szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg.

6. Receptek

6.1 Jó reggelt kuglóf

Szükséges tartozék: keverőlapát

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 220 g porcukor
- 150 g margarin
- 100 g liszt
- 100 g burgonyakeményítő
- Sütőpor

Elkészítés

1. Tegye az összes hozzávalót a keverőtálba, és indítsa el a robotgépet.
2. A művelet végén vegye ki a keverőtálat, és öntse a tésztát egy tepsibe.
3. Tegye a tepsit a 170 °C-ra előmelegített sütőbe, és süsse kb. 60 percig.

6.2 Pizza alaptészta

Szükséges tartozék: dagasztókar

Hozzávalók 500 g tésztához:

- 300 g liszt
- 25 g friss élesztő
- Egy csipet só
- 1 pohár langyos víz

Elkészítés

1. Tegye a lisztet a keverőtálba, a közepén alakítson ki egy mélyedést, azaz egy „krátert”, majd adjon hozzá egy csapott teáskanál sót.
2. Morzsolja bele a friss élesztőt egy nem egészen teli pohár meleg vízbe, öntse apránként a lisztből kialakított „kráter” közepébe, és indítsa el a készüléket alacsony sebességfokozaton.
   ✓ Kezdetben a tészta meglehetősen lágy és ragacsos, majd egyre rugalmasabbá válik, végül egy gombóccá áll össze.
3. Vegye ki a gombócot a keverőtálból, vágja be a tetejét kereszt alakban, fedje le egy konyharuhával, és tegye langyos helyre kelni.
4. Hagyja pihenni kb. 2 órán át, amíg a tészta a duplájára nem nő. A kelesztés melegebb és párásabb környezetben kevesebb időt igényel.
   ✓ A tészta néhány perces átgyúrás után azonnal felhasználható vagy le is fagyasztható.

A fagyasztáshoz csomagolja be a tésztát élelmiszerhez való frissentartó fóliába, és tegye a fagyasztóba.

A felhasználáshoz hagyja a fagyott tésztát szobahőmérsékleten kiolvadni, majd gyúrja át 5 percig egy kevés olajjal.

6.3 Pitetészta

Szükséges tartozék: keverőlapát

Hozzávalók:

- 300 g liszt
- 150 g szobahőmérsékletű vaj
- 150 g cukor
- 2 tojás
- Reszelt citromhéj
- Egy csipet só
- 1 teáskanál sütőpor

1. Tegye az összes hozzávalót konyhai robotgépbe, és indítsa el.
2. A művelet végén vegye ki a tésztát, formáljon belőle gombócot, csomagolja zsírpapírba, és hagyja 30 percig pihenni a hűtőszekrényben.
   ✓ A tészta készen áll a kinyújtásra. Töltse meg kedve szerint a kedvenc lekvárjával.

7. Műszaki adatok

7.1 A konyhai robotgép jellemzői

Jellemző	Leírás
Modell	IM50
Kapacitás	8 l / max. 3 kg
Alátámasztás	Tapadókorongos lábak
Mellékelt tartozékok	Dagasztókar Habverő Keverőlapát Fedél Keverőtál
Opcionális tartozékok	Tésztanyújtó tartozék (cikksz. IM52) Tésztanyújtó tartozék szálas metélthez (cikksz. IM53) Tésztanyújtó tartozék spagettihez (cikksz. IM54) Húsdaráló (cikksz. IM51)

7.2 Elektromos jellemzők

Jellemző	Leírás
Tápellátás	AC 220-240V~50-60Hz
Kikapcsolás	Gombbal
Fogyasztás kikapcsolt állapotban	0,4 W

8. Szerviz

8.1 Szervizszolgálat

Rendellenes működés, meghibásodás vagy információkérés esetén forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

A legközelebbi szervizközpont címéért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálati munkatársunkkal a 0541 694246 telefonszámon vagy a következő e-mail-címen: assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Ártalmatlanítás



A 2012/19/EU irányelv előírásai értelmében a termék nem kezelhető a vegyes háztartási hulladékkal együtt.
A tulajdonos felelőssége, hogy leadja ezeket a termékeket, valamint az egyéb elektromos és elektronikus berendezéseket a kormány vagy a helyi hatóságok által kijelölt speciális gyűjtőhelyeken.
A megfelelő ártalmatlanítás és az újrahasznosítás segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.
Az ártalmatlanítással kapcsolatos további részletekért forduljon az illetékes hatóságokhoz, a hulladékkezelő művekhez vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta.
Ha a termék kisméretű (külső méretei nem haladják meg a 25 cm-t), a terméket új termék vásárlási kötelezettség nélkül leadhatja a kereskedőnél is, vagy egyenértékű termék vásárlásakor visszaadhatja a kereskedőnek.

Obsah | cs

1	HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU	102
2	BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	103
3	KONSTRUKCE KUCHYŇSKÉHO ROBOTA	105
4	OVLÁDÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA	105
5	ČIŠTĚNÍ	107
6	RECEPTY	107
7	TECHNICKÉ ÚDAJE	108
8	SERVIS	109
9	LIKVIDACE	109

1. Hlášení a symboly v tomto návodu

1.1 Bezpečnostní hlášení

⚠ VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek úmrtí nebo vážné zranění.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké zranění.

1.2 Ostatní hlášení:

OZNÁMENÍ

Označuje pokyny, jejichž nedodržení by mohlo mít za následek poškození spotřebiče.

1.3 Symboly třídy ochrany

Symbol	Popis
⏚	Třída ochrany I: Spotřebič je vybaven zástrčkou s ochranným vodičem, která smí být zapojena pouze do uzemněné zásuvky.
⧈	Třída ochrany II: Spotřebič má dvojitou izolaci a nevyžaduje uzemněnou zástrčku.

2. Bezpečnostní varování

2.1 Obecná varování



Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Odkaz na digitální návod mějte po ruce pro budoucí použití.

2.2 Varování ohledně připojení k elektrické síti

- Spotřebič zapojte podle pokynů výrobce: nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škody na majetku.
- Zkontrolujte, zda maximální jmenovitý výkon uvedený na výrobním štítku spotřebiče odpovídá parametrům vaší elektrické sítě.
- V případě potřeby používejte pouze adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní předpisy, aniž by došlo k překročení uvedených limitů odběru proudu a výkonu.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů nebo ostrých předmětů.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se jej chystáte jakkoli čistit, odpojte jej od elektrické sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě zkratu.

2.3 Varování ohledně správného umístění

- Spotřebič skladujte na suchém místě. Spotřebič uchovávejte mimo dosah deště, vlhkosti, mrazu a jiných nepříznivých povětrnostních podmínek.
- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní a neklouzavý povrch.

2.4 Varování ohledně bezpečného používání spotřebiče

- Před každým použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- Tento spotřebič není hračka: nesmí jej používat děti, a to ani ty starší 8 let.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes pracovní plochu, kde by jej mohlo zachytit dítě.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s omezenými zkušenostmi mohou spotřebič používat pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma rukama nebo bosýma nohama.
- Chraňte spotřebič před náhodným nárazem a pádem.
- Nepoužívejte spotřebič s externími časovači nebo dálkovým ovladačem.
- Používejte pouze originální a kompatibilní díly a příslušenství.

- Během provozu spotřebiče nevkládejte prsty do mísy s potravinami.
- Udržujte vlasy a oděv mimo dosah pohyblivých částí příslušenství.
- Při používání nástavce na těstoviny, kráječe na tagliatelle nebo špagety nevkládejte prsty, vlasy ani oděv do válců.
- Nevkládejte žádné předměty ani přísady, dokud je spotřebič v provozu.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Spotřebič nepouštějte naprázdno.

2.5 Varování ohledně prvního použití

- Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič i všechny jeho části neporušené. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren, svorky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí. Zlikvidujte je v souladu s předpisy o tříděném sběru odpadu.
- Důkladně umyjte všechny části, které přichází do styku s potravinami.

2.6 Varování ohledně používání

- Při použití některého z volitelných příslušenství nepoužívejte spotřebič jako kuchyňský robot. Mohlo by dojít k přetížení a poškození spotřebiče.
- Aby nedošlo k přehřátí motoru, nenechávejte spotřebič v nepřetržitém provozu déle než 20 minut. Mezi jednotlivými použitími nechte spotřebič alespoň 10 minut odpočinout.
- Spotřebič nepřetěžujte. Dodržujte pokyny ohledně množství surovin uvedené v tomto návodu.
- Před zapojením spotřebiče do sítě nastavte volič výkonu do polohy „0“ (VYP.).
- Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Před spuštěním spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti správně sestaveny.
- Používejte pouze originální příslušenství. Použití neoriginálního příslušenství může poškodit kuchyňský robot a vést ke zneplatnění záruky.
- Při používání nástavce na mletí masa používejte k tlačení potravin do plnicí trubice pouze dodané pěchovadlo.
- Před nasazováním nebo vyjímáním příslušenství odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Před vyjmutím příslušenství spotřebič vypněte.

2.7 Varování ohledně čištění

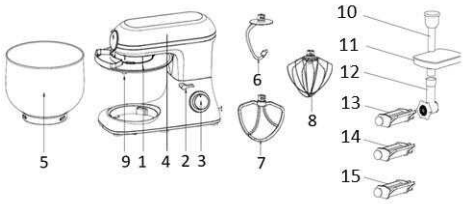
- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, dokud všechny součásti zcela nevychladnou.
- Vnější část očistěte vlhkým hadříkem.
- Po každém použití spotřebič a všechny jeho části vyčistěte.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiných kapalin.
- Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí.
- Při čištění mlýnku na maso manipulujte s noži s maximální opatrností.

2.8 Varování v případě poruch a oprav

- V případě poruchy, nesprávné funkce nebo poškození napájecího kabelu spotřebič neotevírejte ani do něj nezasahujte.
- Spotřebič smí otevřít a opravit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.
- Pokud je spotřebič vadný a nehodláte jej nechat opravit, znemožněte jeho další používání přeříznutím napájecího kabelu.
- Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost a vést ke zneplatnění záruky.

3. Konstrukce kuchyňského robota

3.1 Kuchyňský robot



Díl	Popis
1	Převodový čep
2	Páčka pro uvolnění výklopné hlavy
3	Otočný ovladač rychlosti
4	Tělo kuchyňského robotu
5	Nerezová mísa
6	Hnětací hák (příslušenství)
7	Míchací metla (příslušenství)
8	Šlehací metla (příslušenství)
9	Víko
10	Pěchovadlo pro mlýnek na maso
11	Podnos mlýnku na maso
12	Mlýnek na maso (příslušenství)
13	Nástavec na těstoviny (příslušenství)
14	Kráječ na tagliatelle (příslušenství)
15	Kráječ na špagety (příslušenství)

4. Ovládání kuchyňského robota

4.1 Výstrahy

⚠ UPOZORNĚNÍ

Spotřebič nepřetěžujte. Celková hmotnost ingrediencí v míse nesmí překročit 3 kg u směsí na jemné koláče, 2,5 kg u tužších těst, jako je těsto na pizzu, nebo 2 kg u těsta na vaječné těstoviny.

Poznámka: Při prvních několika použitích může být z kuchyňského robota cítit mírný zápach. Je to běžný jev, který po krátké době sám zmizí.

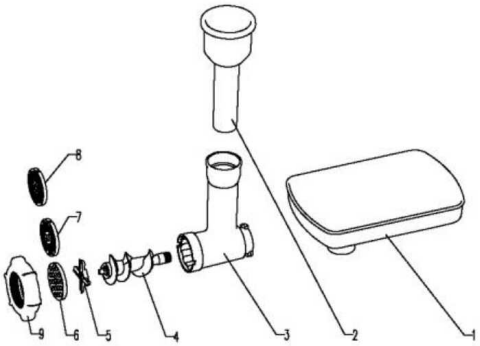
4.2 První použití

Důkladně umyjte části, které přicházejí do styku s potravinami: mísa, víko a příslušenství.

4.3 Nasazení nástavce na těstoviny, kráječe na tagliatelle nebo kráječe na špagety

1. Sejměte kryt na těle přístroje, abyste odkryli převodovku.
2. Nasaďte převod zvoleného příslušenství na převod kuchyňského robotu.
3. Před použitím otočte ovladačem na straně a nastavte tloušťku těstovin. Začněte od nejširšího nastavení a s každým průchodem tloušťku snižujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

4.4 Sestavení mlýnku na maso



1. Vložte šnek (4) dovnitř těla mlýnku na maso (3).
2. Na šnek nasaďte nůž (5) a na nůž pak zvolený děrovaný kotouč (6, 7 nebo 8).
3. Našroubujte upevňovací kroužek (9).
4. Na horní otvor mlýnku na maso nasaďte podnos na maso (1).
5. Pokud chcete mlýnek na maso připevnit ke spotřebiči, sejměte kryt na těle, abyste odkryli převodovku. Poté nasaďte převod příslušenství na převod kuchyňského robotu.

4.5 Používání kuchyňského robotu

1. Vložte ingredience do mísy.
2. Zapojte spotřebič do síťové zásuvky.
3. Otočte ovladačem rychlosti do požadované polohy.
   ✓ Spotřebič se spustí.
4. Když je těsto hotové nebo je zpracování u konce, nastavte otočný ovladač rychlosti do polohy „0“, čímž spotřebič zastavíte.
5. Vytáhněte spotřebič ze zásuvky.
6. Odjistěte uvolňovací páčku a zvedněte výklopnou hlavu kuchyňského robotu.
7. Vyjměte příslušenství a mísu s těstem.
8. Vyjměte těsto z mísy pomocí stěrky.
9. Spotřebič vyčistěte. **Viz "Čištění", strana 107**.

4.6 Bezpečnostní systém

Spotřebič disponuje bezpečnostním systémem, který zabraňuje náhodnému spuštění. Pokud je spotřebič připojen k síti s otočným ovladačem rychlosti v jiné poloze než 0, motor se nespustí. Pro správné spuštění kuchyňského robotu nastavte otočný ovladač rychlosti zpět na 0 a poté zvolte požadovanou rychlost.

5. Čištění

5.1 Pokyny k čištění

⚠ VAROVÁNÍ

Neponořujte spotřebič do vody a zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin do těla motoru.

OZNÁMENÍ

Příslušenství myjte ručně: nedávejte ho do myčky nádobí, protože by mohlo dojít k poškození hliníku, který by mohl ztmavnout a zmatnět.

- Před čištěním vypojte spotřebič ze síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Po každém použití příslušenství očistěte.
- Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Příslušenství vyčistěte neabrazivní houbičkou a mycím prostředkem na nádobí.

6. Recepty

6.1 Donuty pro příjemný začátek dne

Potřebné příslušenství: míchací metla

Ingredience:

- 4 vejce
- 220 g moučkového cukru
- 150 g margarínu
- 100 g mouky
- 100 g bramborového škrobu
- Prášek do pečiva

Postup

1. Vložte všechny ingredience do mísy a zapněte kuchyňský robot.
2. Po skončení procesu mísu vyjměte a směs nalijte do pečicí formy.
3. Formu vložte do trouby předehřáté na 170 °C a pečte přibližně 60 minut.

6.2 Těsto na pizzu

Potřebné příslušenství: hnětací hák

Ingredience na 500 g těsta:

- 300 g mouky
- 25 g čerstvého droždí
- Špetka soli
- Sklenice vlažné vody

Postup

1. Do mísy dejte mouku, uprostřed vytvořte důlek a přidejte rovnou lžičku jemné soli.
2. Čerstvé droždí rozdrobte do malé sklenice horké vody, postupně ho přilévejte do důlku v mouce a zapněte spotřebič na nízkou rychlost.
   ✓ Těsto je zpočátku poměrně měkké a lepivé, později bude pevnější a pružnější a nakonec se zformuje do koule.
3. Kouli vyjměte z mísy, nařízněte do ní kříž, přikryjte ji utěrkou a nechte na teplém místě kynout.
4. Nechte odpočívat přibližně 2 hodiny, aby těsto zdvojnásobilo svůj objem. Kynutí trvá kratší dobu v teplejším a vlhčím prostředí.
   ✓ Těsto můžete znovu několik minut hníst a ihned použít, nebo ho zamrazit.

Pokud chcete těsto zamrazit, zabalte ho do potravinářské fólie a dejte do mrazáku.

Pokud používáte zmrazené těsto, nechte ho rozmrazit při pokojové teplotě a znovu ho 5 minut hněťte s trochou oleje.

6.3 Linecké těsto

Potřebné příslušenství: míchací metla

Ingredience:

- 300 g mouky
- 150 g másla pokojové teploty
- 150 g cukru
- 2 vejce
- Strouhaná citronová kůra
- Špetka soli
- 1 lžička prášku do pečiva

1. Vložte všechny ingredience do hnětače a zapněte jej.
2. Po skončení procesu těsto vyjměte, vytvořte z něj kouli, zabalte ji do pečicího papíru a nechte 30 minut odpočívat v lednici.
   ✓ Těsto je připraveno k rozválení a naplnění vaším oblíbeným džemem.

7. Technické údaje

7.1 Vlastnosti kuchyňského robotu

Vlastnost	Popis
Model	IM50
Kapacita	8 l / max. 3 kg
Podpora	Nožky s přísavkami

Vlastnost	Popis
Dodávané příslušenství	Hnětací hák Šlehací metla Míchací metla Víko Mísa pro smíchání ingrediencí
Volitelné příslušenství	Nástavec na těstoviny (model IM52) Kráječ na tagliatelle (model IM53) Kráječ na špagety (model IM54) Mlýnek na maso (model IM51)

7.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnost	Popis
Napájení	AC 220-240V~50-60Hz
Vypnutí	Otočným ovladačem
Spotřeba ve vypnutém stavu	0.4 W

8. Servis

8.1 Zákaznický servis

V případě poruchy nebo závady, nebo pokud požadujete informace, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.

Nejbližší servisní středisko pro vás vyhledá vedoucí servisních středisek. Obraťte se na něj na čísle 0541 694246 nebo e-mailem na assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Likvidace



Dle požadavků evropské směrnice 2012/19/EU nelikvidujte tento výrobek společně s netříděným domovním odpadem.
Je odpovědností vlastníka zlikvidovat tyto výrobky a další elektrická a elektronická zařízení prostřednictvím určených sběrných míst zřízených vládou nebo místními úřady.
Správná likvidace a recyklace pomohou předejít potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
Podrobnější informace o likvidaci získáte u příslušných místních úřadů, u služby pro odvoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.
Pokud je výrobek malý (vnější rozměry menší než 25 cm), můžete jej vrátit prodejci, aniž byste museli kupovat nový výrobek, nebo jej můžete vyměnit při nákupu ekvivalentního výrobku.

Obsah | sk

1	HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE	111
2	BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA	112
3	KONŠTRUKCIA KUCHYNSKÉHO ROBOTA	114
4	OBSLUHA KUCHYNSKÉHO ROBOTA	114
5	ČISTENIE	116
6	RECEPTY	116
7	TECHNICKÉ ÚDAJE	118
8	SERVIS	118
9	LIKVIDÁCIA	119

1. Hlásenia a symboly v tejto príručke

1.1 Bezpečnostné hlásenia

⚠ VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.

⚠ UPOZORNENIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok ľahké poranenia, ak sa jej nezabráni.

1.2 Ďalšie hlásenia

POZNÁMKA

Označuje pokyny, ktorých nedodržanie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.

1.3 Symboly triedy ochrany

Symbol	Popis
	Trieda ochrany I: spotrebič má uzemňovaciu zástrčku, ktorú je možné zapojiť iba do uzemnenej zásuvky.
	Trieda ochrany II: spotrebič má dvojitú izoláciu a nevyžaduje uzemnenú zástrčku.

2. Bezpečnostné varovania

2.1 Všeobecné varovania



Pred inštaláciou alebo používaním spotrebiča si pozorne prečítajte používateľskú príručku. Uchovajte si odkaz s digitálnou príručkou pre budúce použitie.

2.2 Varovania pre pripojenie k elektrickej sieti

- Pripojte spotrebič podľa pokynov výrobcu: nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škody na majetku.
- Skontrolujte, či je maximálny výkon uvedený na typovom štítku spotrebiča kompatibilný s napájaním zo siete.
- V prípade potreby používajte iba adaptéry, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble, ktoré spĺňajú platné bezpečnostné predpisy a ktoré zároveň neprekračujú uvedený odber prúdu a výkonové limity.
- Uchovávajte napájací kábel mimo dosahu horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, keď ho nepoužívate, a tiež pred akýmkoľvek čistením.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade skratu.

2.3 Varovania pre správne umiestnenie

- Spotrebič umiestnite na suché miesto. Spotrebič chráňte pred dažďom, vlhkosťou, mrazom a inými škodlivými poveternostnými podmienkami.
- Spotrebič umiestnite na rovný, stabilný a nekĺzavý povrch.

2.4 Varovania pre bezpečné používanie spotrebiča

- Pred každým použitím úplne rozviňte napájací kábel.
- Tento spotrebič nie je hračka: nesmú ho používať deti, a to ani v prípade, že majú 8 a viac rokov.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť nad pracovnými plochami, kde by ho dieťa mohlo chytiť.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami môžu používať spotrebič iba pod dohľadom alebo po obdržaní pokynov o bezpečnom používaní.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami alebo bosými nohami.
- Chráňte spotrebič pred náhodnými nárazmi a pádmi.
- Spotrebič nepoužívajte s externými časovačmi ani diaľkovými ovládačmi.
- Používajte iba originálne a kompatibilné náhradné diely a príslušenstvo.
- Počas prevádzky spotrebiča nevkladajte prsty do nádoby s jedlom.
- Udržujte vlasy a oblečenie v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivého príslušenstva.
- Pri používaní nadstavca na cestoviny, nadstavca na krájanie tagliatelle alebo špagiet nevkladajte do valčekov prsty, vlasy ani oblečenie.
- Počas prevádzky spotrebiča do neho nevkladajte žiadne predmety ani suroviny.
- Počas prevádzky spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič neprevádzkujte, keď je prázdny.

2.5 Varovania pre prvé použitie

- Pred použitím skontrolujte, či sú spotrebič a všetky jeho diely neporušené. V prípade pochybností ho nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Obalové materiály (plastové vrecká, polystyrén, sponky atď.) uchovávajte mimo dosahu detí. Zlikvidujte ich v súlade s predpismi o separovanom zbere odpadu.
- Dôkladne umyte všetky diely, ktoré prídu do kontaktu s potravinami.

2.6 Varovania pri používaní

- Pri používaní niektorého z voliteľného príslušenstva nepoužívajte kuchynský robot. Môže to spôsobiť preťaženie a poškodenie spotrebiča.
- Aby ste predišli prehriatiu motora, nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 20 minút. Medzi jednotlivými použitiami urobte aspoň 10-minútovú prestávku.
- Spotrebič nepreťažujte. Riaďte sa pokynmi týkajúcimi sa množstiev v tejto príručke.
- Pred pripojením spotrebiča do zásuvky nastavte prepínač napájania do polohy „0“ (VYP.).
- Po použití spotrebič odpojte zo siete.
- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či sú všetky diely správne zmontované.
- Používajte iba originálne príslušenstvo. Používanie neoriginálneho príslušenstva môže spôsobiť poškodenie kuchynského robota a viesť k zániku záruky.
- Pri používaní mlynčeka na mäso používajte na vtlačenie potravín do plniacej trubice iba dodané pretláčadlo.
- Pred nasadením alebo vybratím príslušenstva odpojte spotrebič zo siete.
- Pred vybratím príslušenstva spotrebič vypnite.

2.7 Varovania týkajúce sa čistenia

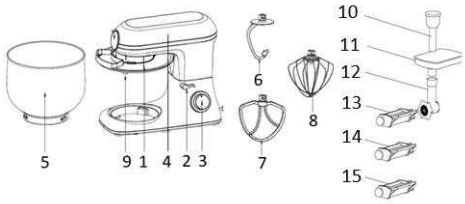
- Pred čistením odpojte spotrebič zo siete a počkajte, kým všetky časti úplne vychladnú.
- Vonkajšiu časť vyčistite vlhkou handričkou.
- Po každom použití zariadenie a všetky jeho časti vyčistite.
- Spotrebič neponárajte do vody alebo iných tekutín.
- Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.
- Pri čistení mlynčeka na mäso manipulujte s nožmi veľmi opatrne.

2.8 Varovania v prípade porúch a opráv

- V prípade chyby, poruchy alebo poškodenia napájacieho kábla spotrebič neotvárajte ani s ním nemanipulujte.
- Spotrebič môže otvárať a opravovať iba výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný personál.
- Ak je spotrebič pokazený a nemáte v úmysle ho dať opraviť, znefunkčnite ho. Ak tak chcete urobiť, rozstrihnite napájací kábel.
- Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť a viesť k zániku záruky.

3. Konštrukcia kuchynského robota

3.1 Kuchynský robot



Diel	Popis
1	Prevodový čap
2	Uvoľňovacia páčka
3	Gombík na ovládanie rýchlosti
4	Telo kuchynského robota
5	Nádoba z nehrdzavejúcej ocele
6	Hák na hnetenie cesta (príslušenstvo)
7	Lopatka na miešanie (príslušenstvo)
8	Metlička na šľahanie (príslušenstvo)
9	Veko
10	Pretláčadlo potravín k mlynčeku na mäso
11	Zásobník mlynčeka na mäso
12	Mlynček na mäso (príslušenstvo)
13	Nadstavec na cestoviny (príslušenstvo)
14	Nadstavec na krájanie tagliatelle (príslušenstvo)
15	Nadstavec na krájanie špagiet (príslušenstvo)

4. Obsluha kuchynského robota

4.1 Varovania

⚠ UPOZORNENIE

Spotrebič nepreťažujte. Celková hmotnosť surovín v nádobe nesmie presiahnuť 3 kg pre mäkké koláčové cestá, 2,5 kg pre tuhšie cestá, ako je cesto na pizzu, alebo 2 kg pre cestá na vaječné cestoviny.

Poznámka: Pri prvých niekoľkých použitiach kuchynského robota možno zaregistrujete jemný zápach vychádzajúceho zo samotného robota. Je to normálne a po chvíli zápach zmizne.

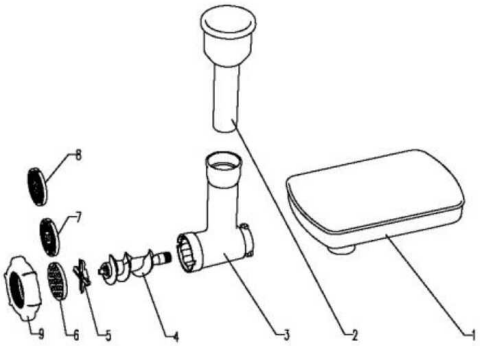
4.2 Prvé použitie

Dôkladne umyte časti, ktoré prídu do kontaktu s potravinami: nádobu, veko a príslušenstvo.

4.3 Montáž nadstavca na cestoviny, nadstavca na krájanie tagliatelle alebo špagiet

1. Odstráňte panel na telese, aby ste odkryli prevodovku.
2. Nasaďte nadstavec vybraného príslušenstva na prevodovku kuchynského robota.
3. Pred použitím otočte bočný gombík, aby ste nastavili hrúbku cestovín. Začnite s najhrubším nastavením a s každým prechodom cesta ho znižujte, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku.

4.4 Montáž mlynčeka na mäso



1. Vložte špirálu (4) do mlynčeka na mäso (3).
2. Nasaďte čepeľ (5) na špirálu a na čepeľ kotúč podľa vlastného výberu (6, 7 alebo 8).
3. Naskrutkujte upevňovací krúžok (9).
4. Nasaďte zásobník na mäso (1) na horný otvor mlynčeka na mäso.
5. Ak chcete mlynček na mäso namontovať na spotrebič, odstráňte panel na telese, aby ste odkryli prevodovku. Potom nasaďte prídavný nadstavec na prevodovku kuchynského robota.

4.5 Používanie kuchynského robota

1. Vložte ingrediencie do nádoby.
2. Zapojte spotrebič do zásuvky.
3. Otočte gombík na ovládanie rýchlosti do požadovanej polohy.
   ✓ Spotrebič sa spustí.
4. Keď je cesto hotové alebo je spracovanie dokončené, nastavte gombík na ovládanie rýchlosti na „0“, aby ste spotrebič zastavili.
5. Odpojte spotrebič zo sieťovej zásuvky.
6. Odistite uvoľňovaciu páčku a zdvihnite rameno kuchynského robota.
7. Odstráňte príslušenstvo a nádobu s cestom.
8. Odstráňte cesto z nádoby použitím špachtle.
9. Vyčistite spotrebič. **Pozri "Čistenie", strana 116**.

4.6 Bezpečnostný systém

Spotrebič je vybavený bezpečnostným systémom, ktorý zabraňuje náhodnému spusteniu. Ak je spotrebič pripojený k elektrickej sieti s gombíkom na ovládanie rýchlosti nastaveným v inej polohe ako 0, motor sa nespustí. Pre správne spustenie kuchynského robota nastavte gombík na ovládanie rýchlosti späť na 0 a potom vyberte požadovanú rýchlosť.

5. Čistenie

5.1 Pokyny na čistenie

⚠ VAROVANIE

Neponárajte spotrebič do vody a zabráňte vniknutiu vody alebo iných tekutín do tela motora.

POZNÁMKA

Príslušenstvo umývajte ručne: nevkladajte ho do umývačky riadu, pretože by to mohlo poškodiť hliník a spôsobiť, že stmavne a zmatnie.

- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Príslušenstvo vyčistite po každom použití.
- Vonkajšiu stranu spotrebiča čistite vlhkou handričkou.
- Príslušenstvo čistite neabrazívnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.

6. Recepty

6.1 Šišky pre pekný začiatok dňa

Potrebné príslušenstvo: miešadlo

Suroviny:

- 4 vajcia
- 220 g práškového cukru
- 150 g margarínu
- 100 g múky
- 100 g zemiakového škrobu
- Prášok do pečiva

Pokyny

1. Vložte všetky suroviny do nádoby a spustite kuchynského robota.
2. Na konci procesu nádobu vyberte a zmes nalejte na plech.
3. Vložte plech do rúry predhriatej na 170 °C a pečte približne 60 minút.

6.2 Cesto na pizzu

Potrebné príslušenstvo: hák na hnetenie cesta

Suroviny na 500 g cesta:

- 300 g múky
- 25 g čerstvého droždia
- Štipka soli
- Pohár vlažnej vody

Pokyny

1. Do nádoby nasypte múku, v strede urobte jamku a pridajte zarovnanú čajovú lyžičku jemnej soli.
2. Rozdrobte čerstvé droždie do malého pohára s horúcou vodou, postupne ho pridávajte do stredu jamky v múke a zapnite spotrebič na nízke otáčky.
   ✓ Cesto je spočiatku dosť mäkké a lepkavé, neskôr bude pevnejšie a pružnejšie. Nakoniec sa z neho vytvorí guľa.
3. Vyberte guľu z nádoby, urobte do nej krížový rez, prikryte ju utierkou a nechajte ju kysnúť na teplom mieste.
4. Nechajte cesto odpočívať približne 2 hodiny, aby zdvojnásobilo svoj objem. Kysnutie trvá kratšie v teplejšom a vlhkejšom prostredí.
   ✓ Cesto sa môže ešte niekoľko minút hnetať a ihneď použiť alebo zmraziť.

Ak chcete cesto zmraziť, zabaľte ho do potravinovej fólie a vložte ho do mrazničky.

Ak chcete použiť mrazené cesto, rozmrazte ho pri izbovej teplote a znova ho hneťte 5 minút s trochou oleja.

6.3 Krehké cesto

Potrebné príslušenstvo: miešadlo

Suroviny:

- 300 g múky
- 150 g masla izbovej teploty
- 150 g cukru
- 2 vajcia
- Strúhaná citrónová kôra
- Štipka soli
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva

1. Vložte všetky ingrediencie do nádoby s hákom na hnetenie a spustite spotrebič.
2. Na konci procesu cesto vyberte, vytvarujte guľu, zabaľte ju do papiera na pečenie a nechajte 30 minút odpočívať v chladničke.
   ✓ Cesto je pripravené na rozvaľkanie a naplnenie vaším obľúbeným džemom.

7. Technické údaje

7.1 Vlastnosti kuchynského robota

Vlastnosť	Popis
Model	IM50
Kapacita	8 l/max. 3 kg
Podpera	Pätky s prísavkami
Dodávané príslušenstvo	Hák na hnetenie cesta Metlička na šľahanie Miešadlo Veko Nádoba na miešanie
Voliteľné príslušenstvo	Strojček na cestoviny (model IM52) Nadstavec na krájanie tagliatelle (model IM53) Nadstavec na krájanie špagiet (model IM54) Mlynček na mäso (model IM51)

7.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnosť	Popis
Napájací zdroj	AC 220-240V~50-60Hz
Vypnutie	Pomocou gombíka
Spotreba vo vypnutom stave	0.4 W

8. Servis

8.1 Zákaznícky servis

V prípade poruchy alebo chyby, alebo v prípade, že chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Ak chcete nájsť najbližšie servisné stredisko, kontaktujte manažéra servisných stredísk na čísle 0541 694246 alebo e-mailom na adrese assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Likvidácia



V súlade s požiadavkami Európskej smernice 2012/19/EÚ tento produkt nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu.
Je zodpovednosťou vlastníka zlikvidovať tieto produkty a iné elektrické a elektronické zariadenia a odovzdať ich do špeciálnych zberných miest určených vládou alebo miestnymi orgánmi verejnej správy.
Správna likvidácia a recyklácia pomôžu predchádzať potenciálne negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.
Podrobnejšie informácie o likvidácii získate u príslušných orgánov verejnej správy, u prevádzkovateľa zberu odpadu alebo u predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili.
Ak je produkt malý (vonkajšie rozmery menšie ako 25 cm), môžete ho vrátiť predajcovi bez toho, aby ste si museli kúpiť nový produkt, alebo ho môžete vymeniť pri kúpe rovnocenného výrobku.

Kazalo | sl

1	SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO	121
2	VARNOSTNA OPOZORILA	122
3	SESTAVNI DELI SAMOSTOJEČEGA MEŠALNIKA	124
4	UPORABA SAMOSTOJEČEGA MEŠALNIKA	124
5	ČIŠČENJE	126
6	RECEPTI	126
7	TEHNIČNI PODATKI	128
8	SERVISIRANJE	128
9	ODSTRANJEVANJE	129

1. Sporočila in simboli v teh navodilih za uporabo

1.1 Varnostna sporočila

⚠ OPOZORILO

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do smrti ali resnih poškodb, če je ne preprečite.

⚠ POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših poškodb, če je ne preprečite.

1.2 Druga sporočila

OBVESTILO

Opozarja na zahteve, ki jih morate upoštevati, saj lahko v nasprotnem primeru pride do poškodb aparata.

1.3 Simboli razredov zaščite

Simbol	Opis
⏚	Razred zaščite I: aparat ima vtič z ozemljitvenim kontaktom, ki ga lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico.
⧈	Razred zaščite II: aparat ima dvojno izolacijo, zato ozemljeni vtič ni potreben.

2. Varnostna opozorila

2.1 Splošna opozorila



Pred namestitvijo ali uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo. Shranite povezavo do digitalnih navodil za uporabo za prihodnjo uporabo.

2.2 Opozorila pred priključitvijo na električno omrežje

- Aparat priključite v skladu z navodili proizvajalca: napačna priključitev bi lahko povzročila poškodbe ljudi in živali ali materialno škodo.
- Preverite, ali je največja nazivna moč, prikazana na napisni ploščici aparata, združljiva z električnim omrežjem.
- Po potrebi lahko uporabite le pretvornike, razdelilnike z več vtičnicami in podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi, pri čemer ne smejo biti presežene navedene omejitve odjema toka in moči.
- Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam ali ostrim predmetom.
- Kadar aparata ne uporabljate in preden ga začnete kakor koli čistiti, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice ne vlecite za napajalni kabel.
- Aparata ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana ali če je prišlo do kratkega stika.

2.3 Opozorila za pravilno namestitev

- Aparat shranjujte na suhem mestu. Aparata ne izpostavljajte dežju, vlagi, zmrzali in drugim škodljivim vremenskim pogojem.
- Aparat postavite na ravno, stabilno in nedrsečo površino.

2.4 Opozorila za varno uporabo aparata

- Pred vsako uporabo popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Ta aparat ni igrača: otroci ga ne smejo uporabljati, tudi če so stari 8 let ali več.
- Aparat in napajalni kabel shranjujte nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.
- Ne pustite, da bi napajalni kabel visel čez delovno površino, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z malo izkušnjami lahko aparat uporabljajo samo pod nadzorom ali potem, ko se naučijo, kako ga varno uporabljati.
- Aparata se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami.
- Aparat zaščitite pred nenamernimi udarci in padcem.
- Aparata ne uporabljajte z zunanjimi časovniki ali daljinskimi upravljalniki.
- Uporabljajte samo originalne in združljive nadomestne dele in pripomočke.

- Med delovanjem aparata ne vstavljajte prstov v posodo s hrano.
- Las in oblačil ne približujte premikajočim se delom.
- Med uporabo nastavka za valjanje testa za testenine, nastavka za rezanje širokih rezancev ali nastavka za rezanje špagetov ne vstavljajte prstov, las ali oblačil v valje.
- Ne vstavljajte predmetov ali dodajajte sestavin v aparat, medtem ko ta deluje.
- Aparata med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Aparata ne uporabljajte, če je prazen.

2.5 Opozorila pred prvo uporabo

- Pred uporabo preverite, ali so aparat in vsi njegovi deli nepoškodovani. Če ste v dvomih, ga ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Embalaža (plastične vrečke, polistiren, sponke ipd.) naj bo nedosegljiva otrokom. Zavrzite jo v skladu s predpisi o ločenem zbiranju odpadkov.
- Temeljito operite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.

2.6 Opozorila pri uporabi

- Aparata ne uporabljajte v funkciji samostoječega mešalnika, če uporabljate enega od izbirnih dodatkov. To bi lahko povzročilo preobremenitev in poškodbo aparata.
- Da preprečite pregrevanje motorja, aparata ne uporabljajte neprekinjeno več kot 20 minut. Pred naslednjo uporabo počakajte vsaj 10 minut.
- Aparata ne smete preobremeniti. Upoštevajte napotke v zvezi s količinami v teh navodilih za uporabo.
- Preden aparat priključite na elektriko, obrnite izbirno stikalo za moč na »0« (izklop).
- Aparat po uporabi izključite iz elektrike.
- Pred uporabo aparata preverite, ali so vsi deli pravilno sestavljeni.
- Uporabljajte samo originalne dodatke. Uporaba neoriginalnih dodatkov lahko privede do poškodbe samostoječega mešalnika in razveljavitve garancije.
- Pri uporabi nastavka za mletje mesa za potiskanje hrane po cevi uporabljajte samo priloženi stiskalnik.
- Preden pritrdite ali odstranite dodatek, aparat izključite iz elektrike.
- Preden odstranite dodatke, aparat izklopite.

2.7 Opozorila za čiščenje

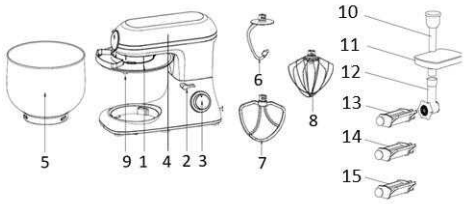
- Pred čiščenjem aparat izključite iz elektrike in počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo.
- Očistite zunanje površine z vlažno krpo.
- Po vsaki uporabi očistite aparat in vse njegove dele.
- Aparata ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pri čiščenju nastavka za mletje mesa z rezili ravnajte zelo previdno.

2.8 Opozorila v primeru okvar ali popravil

- Če pride do okvare, nepravilnega delovanja ali poškodbe napajalnega kabla, aparata ne odpirajte niti vanj kako drugače ne posegajte.
- Aparat lahko odpre in popravi izključno proizvajalec, pooblaščeni servis ali usposobljeno osebje.
- Če je aparat okvarjen, vendar ga ne nameravate popraviti, poskrbite, da ga ne bo več mogoče uporabljati. To storite tako, da prerežete napajalni kabel.
- Neupoštevanje teh navodil lahko vpliva na varnost in privede do razveljavitve garancije.

3. Sestavni deli samostoječega mešalnika

3.1 Samostoječi mešalnik



Del	Opis
1	Zatič pogonske gredi
2	Ročica za sprostitev nagibne glave
3	Gumb za nastavitev hitrosti
4	Glavno ohišje samostoječega mešalnika
5	Posoda iz nerjavnega jekla
6	Nastavek za gnetenje (dodatek)
7	Mešalna lopatica (dodatek)
8	Metlica (dodatek)
9	Pokrov
10	Stiskalnik za nastavek za mletje mesa
11	Pladenj nastavka za mletje mesa
12	Nastavek za mletje mesa (dodatek)
13	Nastavek za valjanje testa za testenine (dodatek)
14	Nastavek za rezanje širokih rezancev (dodatek)
15	Nastavek za rezanje špagetov (dodatek)

4. Uporaba samostoječega mešalnika

4.1 Opozorila

⚠ POZOR

Aparata ne smete preobremeniti. Skupna masa sestavin v posodi ne sme preseči 3 kg pri mehki zmesi za pecivo, 2,5 kg pri čvrstejšem testu (na primer za pico) oziroma 2 kg pri testu za jajčne testenine.

Opomba: Pri prvih nekaj uporabah samostoječega mešalnika boste morda opazili, da mešalnik oddaja rahel vonj. To je popolnoma normalno in bo kmalu minilo.

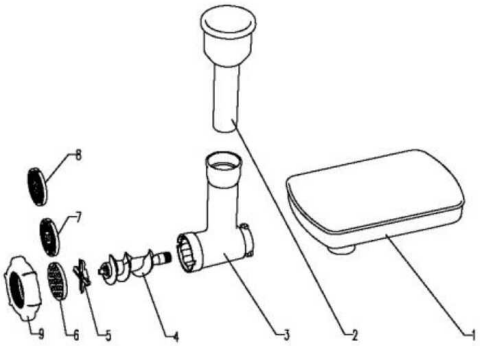
4.2 Prva uporaba

Temeljito pomijte dele, ki bodo v stiku s hrano: posodo, pokrov in dodatke.

4.3 Pritrditev nastavka za valjanje testa za testenine, nastavka za rezanje širokih rezancev ali nastavka za rezanje špagetov

1. Odstranite pokrov na glavnem ohišju, da odkrijete zobnik.
2. Pritrdite zobnik izbranega dodatka na zobnik samostoječega mešalnika.
3. Pred uporabo z obračanjem stranskega gumba prilagodite debelino testenin. Začnite z največjo debelino in jo nato pri vsakem valjanju zmanjšajte, dokler ne dosežete želene debeline.

4.4 Pritrditev nastavka za mletje mesa



1. V nastavek za mletje mesa (3) namestite spiralni potiskalnik (4).
2. Na spiralni potiskalnik namestite rezilo (5), nanj pa izbrano ploščo (6, 7 ali 8).
3. Privijte pritrdilni obroč (9).
4. Na zgornjo odprtino nastavka za mletje mesa namestite pladenj za meso (1).
5. Da boste nastavek za mletje mesa lahko pritrdili na aparat, odstranite pokrov na glavnem ohišju, da odkrijete zobnik. Nato zobnik nastavka pritrdite na zobnik samostoječega mešalnika.

4.5 Uporaba samostoječega mešalnika

1. Sestavine dajte v posodo.
2. Priključite aparat v električno vtičnico.
3. Z obračanjem gumba za nastavitev hitrosti izberite želeno nastavitev.
   ✓ Aparat začne delovati.
4. Ko je testo pripravljeno ali ko je obdelava končana, z gumbom za nastavitev hitrosti izberite »0«, da zaustavite aparat.
5. Aparat izključite iz električne vtičnice.
6. Sprostite ročico za sprostitev in dvignite nagibno glavo mešalnika.
7. Odstranite dodatek in posodo s testom.
8. Z lopatico odstranite testo iz posode.
9. Očistite aparat. **Glejte "Čiščenje", stran 126**.

4.6 Varnostni sistem

Aparat je opremljen z varnostnim sistemom, ki preprečuje nenameren vklop. Če je aparat priklopljen na električno omrežje in gumb za nastavitev hitrosti ni v položaju 0, se motor ne zažene. Za pravilen zagon motorja samostoječega mešalnika obrnite gumb za nastavitev hitrosti nazaj v položaj 0 in nato izberite želeno hitrost.

5. Čiščenje

5.1 Navodila za čiščenje

⚠ OPOZORILO

Aparata ne potapljajte v vodo in preprečite, da bi voda ali druge tekočine prišle v glavno ohišje motorja.

OBVESTILO

Dodatke pomivajte na roke: ne dajajte jih v pomivalni stroj, saj se v njem lahko poškoduje aluminij, ki lahko potemni in izgubi sijaj.

- Preden aparat začnete čistiti, ga izključite iz električne vtičnice in počakajte, da se ohladi.
- Dodatno opremo očistite po vsaki uporabi.
- Zunanjost aparata očistite z vlažno krpo.
- Dodatke očistite z neabrazivno gobico in tekočim detergentom za pomivanje posode.

6. Recepti

6.1 Krofi za dober začetek dneva

Dodatek, ki ga boste potrebovali: mešalna lopatica

Sestavine:

- 4 jajca
- 220 g sladkorja v prahu
- 150 g margarine
- 100 g moke
- 100 g krompirjevega škroba
- pecilni prašek

Navodila

1. Vse sestavine dajte v posodo in vklopite samostoječi mešalnik.
2. Po končanem mešanju odstranite posodo in zlijte zmes v pekač.
3. Pekač vstavite v pečico, ki ste jo predhodno segreli na 170 °C, in pecite približno 60 minut.

6.2 Testo za pico

Dodatek, ki ga boste potrebovali: nastavek za gnetenje

Sestavine za 500 g testa:

- 300 g moke
- 25 g svežega kvasa
- ščepec soli
- kozarec mlačne vode

Navodila

1. V posodo stresite moko, v sredini naredite luknjo in dodajte do roba polno žličko drobno mlete soli.
2. Sveži kvas nadrobite v majhen kozarec vroče vode in ga zelo postopoma dodajte v luknjo na sredini moke ter nato zaženite aparat pri nizki hitrosti.
   ✓ Najprej bo testo precej mehko in lepljivo, nato pa bo postajalo čvrstejše in bolj elastično, dokler ne bo nastal hlebček.
3. Hlebček odstranite iz posode, vanj zarežite križ, ga pokrijte s kuhinjsko krpo in pustite vzhajati na toplem.
4. Pustite ga počivati približno 2 uri, da se velikost testa poveča za dvakrat. V toplejših, vlažnejših prostorih testo vzhaja hitreje.
   ✓ Testo lahko znova gnetete nekaj minut in ga takoj uporabite ali zamrznete.

Če želite testo zamrzniti, ga zavijte v prozorno plastično folijo in dajte v zamrzovalnik.

Ko boste želeli zamrznjeno testo uporabiti, ga odtajajte pri sobni temperaturi in znova gnetite 5 minut, pri čemer dodajte malo olja.

6.3 Krhko testo

Dodatek, ki ga boste potrebovali: mešalna lopatica

Sestavine:

- 300 g moke
- 150 g masla sobne temperature
- 150 g sladkorja
- 2 jajci
- naribana limonina lupinica
- ščepec soli
- 1 žlička pecilnega praška

1. Vse sestavine dajte v nastavek za gnetenje in ga vklopite.
2. Po končanem gnetenju odstranite testo, ga oblikujte v hlebček, zavijte v papir, ki ne prepušča maščob, in pustite, da 30 minut počiva v hladilniku.
   ✓ Nato lahko testo razvaljate in napolnite z najljubšo marmelado.

7. Tehnični podatki

7.1 Lastnosti samostoječega mešalnika

Lastnost	Opis
Model	IM50
Kapaciteta	8 l/maks. 3 kg
Podpora	Noge s protizdrsnimi podlogami
Priloženi dodatki	Nastavek za gnetenje Metlica Mešalna lopatica Pokrov Posoda za mešanje
Izbirni dodatki	Nastavek za valjanje testa za testenine (model IM52) Nastavek za rezanje širokih rezancev (model IM53) Nastavek za rezanje špagetov (model IM54) Nastavek za mletje mesa (model IM51)

7.2 Električne lastnosti

Lastnost	Opis
Napajanje	AC 220-240V~50-60Hz
Izklop	Z gumbom
Poraba energije, ko je aparat izklopljen	0.4 W

8. Servisiranje

8.1 Podpora uporabnikom

V primeru nepravilnega delovanja ali okvare ali v primeru, da potrebujete dodatne informacije, se obrnite na najbližji servis.

Za informacije o najbližjem servisu se lahko obrnete na vodjo servisov prek telefonske številke 0541 694246 ali e-poštnega naslova assistenzatecnica@trevidea.it.

9. Odstranjevanje



V skladu z zahtevami Evropske direktive 2012/19/EU tega izdelka ne smete zavreči med nesortirane gospodinjske odpadke.
Lastnik je odgovoren za to, da te izdelke ter drugo električno in elektronsko opremo odnese v posebne obrate za zbiranje, ki so jih odobrili državni ali lokalni javni organi.
S pravilnim odstranjevanjem in recikliranjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju se obrnite na ustrezne javne organe, službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovca, pri katerem ste kupili izdelek.
Če je izdelek majhen (zunanje dimenzije manj kot 25 cm), ga lahko vrnete trgovcu, ne da bi morali kupiti novega, ali pa ga kadar koli zamenjate ob nakupu drugega enakovrednega izdelka.

Girmi

TREVIDEA S.r.l.

Strada Consolare Rimini-San Marino 62 - 47924 - Rimini (RN) ITALY

www.girmi.it