

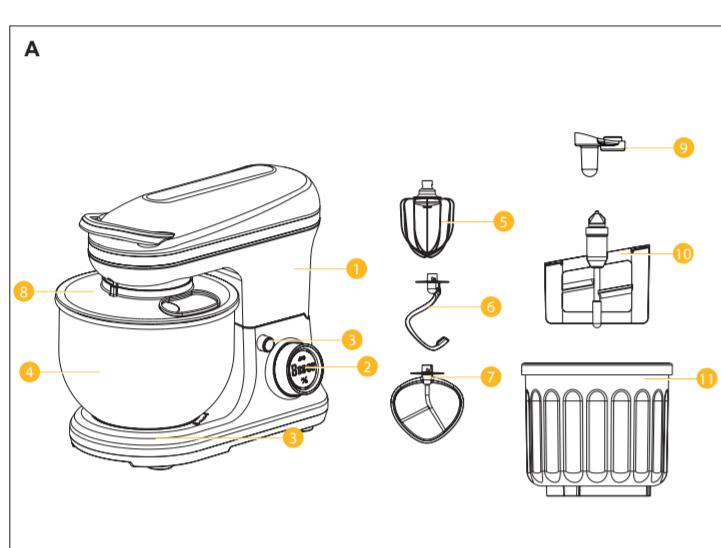


## Kitchen Machine

PD-9047

[WWW.TRISTAR.EU](http://WWW.TRISTAR.EU)

Tristar Europe B.V. | Swardenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands



### User manual

## Kitchen Machine

### About this document

This user manual contains all the information for correct, safe, and efficient use of the appliance.

Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you use the appliance.

Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference.

This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

### General symbols

Symbol	Description
	Applicable in France: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
	The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.
	In a double-insulated appliance, two insulation systems are provided instead of an earth wire. No earthing means is provided on a double-insulated appliance, nor should a means for earthing be added to the appliance. Servicing a double-insulated appliance requires extreme care and knowledge of the system, and should only be done by qualified service personnel. The replacement parts for a double-insulated appliance must be identical to the parts they replace. A double-insulated appliance is labelled with the words "CLASS II" or "DOUBLE INSULATED". It can also be identified with the double insulation symbol.
	This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

### APPLIANCE DESCRIPTION

#### Intended use

This appliance is intended for indoor use only.

This appliance is intended exclusively for domestic, non-commercial use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

#### Main parts (see image A)

1 Main body	7 Dough hook
2 Digital panel	8 Flour cover
3 Release knob	9 Connector
4 Stainless steel bowl	10 Mixing blade
5 Whisk	11 Ice cream bowl

### SAFETY

#### Safety precautions

- A WARNING**
- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
  - The appliance must be placed on a stable, level surface.
  - The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
  - This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

#### BEFORE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- 1. Press the **release knob A1**, then lift the machine arm by the handle.
- 2. Put the mixing bowl onto the base, and lock it as the arrowhead denotes.
- 3. Lock the preferred accessory into the machine.
- 4. Press the **release knob A1** and push the arm down. Make sure the arm is pushed all the way down, then release knob again to lock the arm in place.

#### USE

##### Digital panel

###### On/off button

- Press the "On/Off" button to power on the machine. The LED light will turn on, displaying a speed of 0 and a time of 00:00.
- Set the desired speed, then press the "On/Off" button to start the machine.
- Press the "On/Off" button again to pause the operation. The current time will be shown.
- Hold down the "On/Off" button to turn off the display and stop the machine.

###### Speed/time button

- Turn the knob on the digital panel **A2** to set the speed. Turning to the right increases the speed from 1 to 8, while turning to the left decreases it to 0.
- Press the "Speed/Time" button to enter time setting mode. The time display will flash.
- Turn the knob on the digital panel **A2** to the right to increase the time in 30-second increments, and to the left to decrease it in 30-second increments. The time range is 0 to 15 minutes.
- If no time is set, the default time is 15 minutes. The machine will count up per second and stop at 15:00. If a time is set, it will count down per second and stop at 00:00.

When the **release knob A1** is pressed to raise the head, or if the head is raised while the machine is operating, the speed display will show 0 and the time display will show E: 01. When the head is lowered back down, E: 01 will disappear and the previously displayed time will reappear. The speed will still display 0 and you will need to reset the speed.

###### Mixing or kneading dough

- Attach the dough hook **A7**.
- Use 72g of water for every 100g of flour.
- Mix at speed 1 for 30 seconds, then speed 2 for about 4 minutes.

###### Whipping egg whites or whipped cream

- Attach the whisk **A5**.
- Set speed to 4-6 and whip egg whites for about 4 minutes until stiff. Maximum quantity: 24 eggs.
- For whipped cream, whip 250ml fresh cream at speed 4-6 for about 4 minutes.

###### Ice cream

###### Ice cream bowl freezing

- Wash, clean, and dry ice cream bowl before freezing.
- The ice cream bowl must be placed vertically on a flat surface, not upside down or tilted, and the temperature in the freezer room should be below -18°C, and the freezing time should be more than 16 hours.
- When taking the ice cream bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Shake the bowl gently. If you do not hear the liquid flowing, it means the liquid is frozen.

###### Make ice cream

1. Prepare ice cream batter in advance in the ice cream bowl **A11** (up to 700ml).
2. Line up the 3 raised grooves on the bottom of the ice cream bowl and the 3 grooves on the mixer, put the ice cream bowl on the stand mixer.
3. Connect the connector **A10** to the output shaft of the mixer. Place the **A11** mixing blade in the ice cream bowl.
4. Add your ice cream ingredients to the bowl.
5. Press down the head of the mixer so that the connector is connected to the mixing blade **A10**.
6. Mix for 10 to 15 minutes on speed 1.
7. Serve in dessert or freeze in an airtight container for later.

###### Mixing shakes, cocktails or other liquids:

- Use the mixing beater **A6** to mix liquid ingredients.
  - Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 6 for about 4 minutes.
- Do not exceed the maximum quantity for the bowl.

###### CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Unplug the **power cable** from the power outlet.
2. Ensure that the **Switch knob** is at the "0" position.
3. Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pads or steel wool, which damages the appliance.
4. The **A3**, **A4** and **A7** are not dishwasher safe. The accessories must be cleaned only in warm water and dishwashing liquid.
5. The plastic accessories can be cleaned with warm water.

###### DISPOSAL

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

For spare parts and more information about the appliance, please visit [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

#### Gebruikshandleiding

## Keukenmachine

#### Over dit document

Deze gebruikshandleiding bevat alle informatie voor een juist, veilig en doelmatig gebruik van het apparaat.

Lees en begrijp de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing volledig voordat je het apparaat gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds op een veilige plaats in de buurt van het apparaat voor toekomstige raadpleging.

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Engels. Alle andere talen zijn vertaalde documenten.

#### Algemene symbolen

Symbol	Beschrijving
	Van toepassing in Frankrijk: Het product de verpakking kan worden gerecycled en de onderdelen moeten apart worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving.
	Dit product voldoet aan de conformiteitsseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen
	Het universele recyclingssymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingssymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.
	Bij een dubbel geïsoleerd apparaat zijn er twee isolatiesystemen in plaats van een aardedraad. Op een dubbel geïsoleerd apparaat is geen aarding aangebracht, en er moet ook geen aarding aan het apparaat worden toegevoegd. Het onderhouden van een dubbel geïsoleerd apparaat vereist uiterste zorgvuldigheid en kennis van het systeem, en mag alleen gedaan worden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. De vervangingsonderdelen voor een dubbel geïsoleerd apparaat moeten identiek zijn aan de onderdelen die ze vervangen. Een apparaat met dubbele isolatie wordt aangeduid met de woorden "CLASS II" of "DOUBLE INSULATED". Het is ook te herkennen aan het dubbele isolatiesymbool.
	Dit symbool wordt gebruikt voor de markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.

#### BESCHRIJVING APPARAAT

##### Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.

Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukenbereiken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- keuken in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;

Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- omgevingen van het type bed and breakfast

#### Belangrijkste onderdelen (zie afbeelding A)

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| 1 Hoofdonderdeel      | 7 Deeghaak      |
| 2 Digitale paneel     | 8 Meelafdekking |
| 3 Ontgrendelingsknop  | 9 Connector     |
| 4 Roestvrijstalen kom | 10 Mengblad     |
| 5 Garde               | 11 Ijskom       |
| 6 Mengklopper         |                 |

## VEILIGHEID

### Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen

#### WAARSCHUWING

- Door de veiligheidsinstructies te negeren, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de schade.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaren te voorkomen.

- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt raakt.

- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

#### Bouton de vitesse/heure

- Tournez le bouton du panneau numérique A❶ pour régler la vitesse. Lorsque vous faites tourner le bouton vers la droite, la vitesse augmente de 1 à 8, tandis que lorsque vous le faites tourner vers la gauche, elle diminue jusqu'à 0.
- Appuyez sur le bouton "Vitesse/Heure" pour accéder au mode de réglage de l'heure. L'affichage de l'heure clignote.
- Faites tourner le bouton du panneau numérique A❶ vers la droite pour augmenter le temps par incrément de 30 secondes, et vers la gauche pour le diminuer par incrément de 30 secondes. La durée peut être réglée de 0 à 15 minutes.
- Si aucune durée n'est définie, la durée par défaut est de 15 minutes. La machine calcule la durée à la seconde et s'arrête à 15 minutes (15:00). Si une heure est programmée, le décompte s'effectue par seconde et s'arrête à 00:00.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton de déverrouillage A❷ pour relever la tête de la machine, ou si la tête est relevée pendant que la machine fonctionne, l'affichage de la vitesse indiquera 0 et l'affichage de l'heure indiquera E : 01.
- Lorsque vous abaissez à nouveau la tête, E : 01 disparaît et l'heure affichée précédemment réapparaît. La vitesse affichera toujours 0 et vous devrez la réinitialiser.

#### Mélanger ou pétrir de la pâte

- Fixez le crochet pétrisseur A❸.
- Utilisez 72 g d'eau pour 100 g de farine.
- Mélangez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 2 pendant environ 4 minutes.

#### Préparation de blancs d'œufs en neige ou de crème fouettée

- Fixez le fouet A❹.
- Réglez la vitesse sur 4-6 et fouettez les blancs d'œufs pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Quantité maximale : 24 œufs.
- Pour la crème fouettée, fouetez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 4-6 pendant environ 4 minutes.

#### Crème glacée

##### Congélation d'un bol de crème glacée

- Lavez, nettoyez et séchez le bol à crème glacée avant de le congeler.
- Le bol à crème glacée doit être placé verticalement sur une surface plane, et non à l'envers ou incliné. La température du congélateur doit être inférieure à -18°C et la durée de congélation doit être supérieure à 16 heures.
- Lorsque vous sortez le bol à crème glacée du congélateur, assurez-vous que la crème glacée est complètement congelée. Secouez doucement le bol. Si vous n'entendez pas de bruit de liquide qui s'écoule, votre crème glacée est correctement congelée.

##### Confection de crème glacée

- Préparez à l'avance le mélange pour crème glacée dans le bol à crème glacée A❺ (capacité maximale de 700 ml).
- Alignez les 3 rainures en relief du fond du bol à crème glacée sur les 3 rainures du batteur, puis placez le bol à crème glacée sur le batteur sur socle.
- Raccordez le connecteur A❻ à l'arbre de sortie du batteur. Placez la pale de mélange A❾ dans le bol à crème glacée.
- Ajoutez les ingrédients de la crème glacée dans le bol.
- Appuyez sur la tête du mixeur de manière à ce que le connecteur soit raccordé à la lame de malaxage A❽.
- Mélanger pendant 10 à 15 minutes à la vitesse 1.
- Servez la crème glacée au dessert ou congelez-la dans une boîte hermétique pour la consommer à un autre moment.

#### Mélange de shakes, cocktails ou autres liquides :

- Utilisez le batteur plat A❻ pour mélanger des ingrédients liquides.
- Mélangez les ingrédients selon la recette disponible, entre la vitesse 1 et la vitesse 6 pendant environ 4 minutes.

Ne dépassez pas la quantité maximale propre au bol.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Débranchez le câble électrique de la prise de courant.
- Assurez-vous que le bouton commutateur est en position "0".
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, de tampon à récurer ou de laine d'acier, qui endommagent l'appareil.
- Le A❸, A❹ et A❷ ne passent pas au lave-vaisselle. Les accessoires doivent être nettoyés uniquement à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
- Les accessoires en plastique peuvent être nettoyés à l'eau chaude.

#### ÉLIMINATION

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

Pour les pièces de rechange et pour plus d'informations sur l'appareil, veuillez visiter www.tristar.eu.

## DE Benutzerhandbuch

## Küchengerät

#### Über dieses Dokument

Dieses Benutzerhandbuch enthält alle Informationen für die korrekte, sichere und effiziente Nutzung des Geräts.

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gründlich und vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können.

Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

#### Allgemeine Symbole

Symbol	Beschreibung
	Gültig für Frankreich: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.
	Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.
	Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.
	Bei einem doppelt isolierten Gerät sind anstelle eines Erdleiters zwei Isoliersysteme vorgesehen. An einem doppelt isolierten Gerät ist keine Erdungsvorrichtung vorgesehen, noch sollte eine solche am Gerät angeschlossen werden. Die Wartung eines doppelt isolierten Geräts erfordert äußerste Sorgfalt und Kenntnis des Systems und sollte nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Die Ersatzteile für ein doppelt isoliertes Gerät müssen identisch mit den Teilen sein, die sie ersetzen. Ein doppelt isoliertes Gerät ist mit den Worten „CLASS II“ oder „DOUBLE INSULATED“ gekennzeichnet. Es ist auch am Symbol der doppelten Isolierung erkennbar.
	Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.

#### BESCHREIBUNG DES GERÄTS

##### Vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke, geeignet.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt. Verwendungsbeispiele:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- Gutshäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

##### Hauptteile (siehe Bild A)

- ❶ Aufnahme für Saugrohr und Düse
  - ❷ Rührschüssel
  - ❸ Digitales Bedienfeld
  - ❹ Entriegelungsknopf
  - ❺ Schüssel aus Edelstahl
  - ❻ Schneebesen
  - ❼ Rührbesen
- ❺ Rührschüssel
  - ❻ Mehl-Abdeckung
  - ❽ Stecker
  - ❾ Rührblatt
  - ❿ Eismasse-Schüssel

#### SICHERHEIT

##### Sicherheitsvorkehrungen

##### ⚠️ WARNSICHERHEIT

- Durch das Ignorieren der Sicherheitsanweisungen kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verschieben Sie das Gerät niemals, indem Sie

am Kabel ziehen, und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht verwickelt wird.

- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Jegliche Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Benutzerhandbuch beschrieben ist, gilt als Missbrauch, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

##### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf A❹ und heben Sie dann den Geräteam am Griff an.
- Setzen Sie die Rührschüssel auf den Sockel und verriegeln Sie sie in Richtung der Peilspitze.
- Verriegeln Sie das gewünschte Zubehör im Gerät.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf A❹ und drücken Sie dann den Geräteam am Griff nach unten. Vergewissern Sie sich, dass der Arm ganz nach unten gedrückt ist, und lassen Sie dann den Entriegelungsknopf wieder los, um den Arm zu arretieren.

##### GEBRAUCH

###### Digitales Bedienfeld

###### Ein/Aus-Taste

- Drücken Sie die Taste "On/Off", um das Gerät einzuschalten. Die LED-Leuchtanzeige leuchtet auf und zeigt eine Geschwindigkeit von 0 und eine Zeit von 00:00 an.
- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein und drücken Sie dann die Taste "On/Off", um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Drücken Sie die Taste "On/Off" erneut, um den Vorgang anzuhalten. Es wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Halten Sie die "On/Off"-Taste gedrückt, um das Display auszuschalten und das Gerät zu stoppen.
- Speed/Time Taste
- Drehen Sie den Einstellknopf auf dem digitalen Bedienfeld A❻, um die Geschwindigkeit einzustellen. Bei einer Drehung nach rechts erhöht sich die Geschwindigkeit von 1 auf 8, bei einer Drehung nach links verringert sie sich auf 0.
- Drücken Sie die Taste "Speed/Time", um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen. Die Zeitanzeige blinkt.
- Drehen Sie den Einstellknopf auf dem digitalen Bedienfeld A❻ nach rechts, um die Zeit in 30-Sekunden-Schritten zu erhöhen, und nach links, um sie in 30-Sekunden-Schritten zu verringern. Der Zeitbereich beträgt 0 bis 15 Minuten.
- Wenn keine Zeit eingestellt ist, beträgt die Standardzeit 15 Minuten. Das Gerät zählt pro Sekunde hoch und stoppt bei 15:00. Wenn eine Zeit eingestellt ist, wird sie sekundengenau heruntergezählt und bei 00:00 gestoppt.

Wenn der Entriegelungsknopf A❹ gedrückt wird, um den Aufsatz anzuheben oder wenn der Aufsatz angehoben wird, während die Küchenmaschine in Betrieb ist, zeigt die Geschwindigkeitsanzeige 0 und die Zeitanzeige E: 01 an.

Wenn der Aufsatz wieder nach unten gesenkt wird, verschwindet E: 01 und die zuvor angezeigte Zeit wird wieder sichtbar. Die Geschwindigkeitsanzeige zeigt weiterhin 0 an und Sie müssen die Geschwindigkeit zurücksetzen.

###### Röhren oder Kneten von Teig

- Befestigen Sie den Knethaken A❸.
- Verwenden Sie pro 100 g Mehl 72 g Wasser.
- Röhren Sie 30 Sekunden lang auf Stufe 1 und dann etwa 4 Minuten lang auf Stufe 2.

###### Schlagen von Eiweiß oder Schlagsahne

- Befestigen Sie den Schneebesen A❹.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 4-6 und schlagen Sie das Eiweiß etwa 4 Minuten lang steif. Höchstmenge: 24 Eier.
- Zur Zubereitung von Schlagsahne 250 ml frische Sahne auf Stufe 4-6 etwa 4 Minuten lang aufschlagen.

###### Eiscreme

###### Eiscreme-Schüssel einfrieren

- Vor dem Einfrieren der Eiscreme-Schüssel sollten Sie diese waschen, reinigen und trocknen.
- Die Eiscreme-Schüssel muss senkrecht auf eine ebene Fläche gestellt werden, sie darf nicht auf dem Kopf oder gekippt platziert werden; die Temperatur im Gefrierfach sollte unter -18°C liegen und die Gefrierzeit sollte mehr als 16 Stunden betragen.
- Bei der Entnahme der Eiscreme-Schüssel aus dem Gefrierfach sollten Sie darauf achten, dass sie vollständig gefroren ist. Die Schüssel leicht schütteln. Falls Sie kein Fließgeräusch hören, bedeutet dies, dass die Flüssigkeit gefroren ist.

###### Die Zubereitung von Eiscreme

- Bereiten Sie vorab die Eiscreme-Masse in der Eiscreme-Schüssel zu A❻ (bis zu 700 ml).
- Richten Sie die 3 Reliefstellen am Boden der Eiscreme-Schüssel und die 3 Rillen am Mixer aus und stellen Sie die Eiscreme-Schüssel auf den Standmixer.
- Verbinden Sie den Verbindungsstecker A❹ mit der Antriebswelle des Mixers. Platzieren Sie den Rührflügel A❺ in der Eiscreme-Schüssel.
- Geben Sie die Zutaten für die Eiscreme in die Schüssel.
- Drücken Sie den Mixeraufsatzen nach unten, so dass der Verbindungsstecker mit dem Rührblatt A❺ verbunden ist.
- 10 bis 15 Minuten auf Stufe 1 verrühren.
- Als Dessert servieren oder in einem luftdichten Behälter für die spätere Verwendung einfrieren.

###### Mixen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten:

- Verwenden Sie den Rührbesen A❹ zum Mischen von flüssigen Zutaten.
- Mixen Sie die Zutaten nach dem vorhandenen Rezept auf Stufe 1 bis 6 etwa 4 Minuten lang.

Überschreiten Sie nicht die Höchstmenge der Schüssel nicht.

###### REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schaltknopf auf „0“ steht.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und abrasive Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.
- Die A❶, A❷ und A❸ sind nicht spülmaschinenfest. Das Zubehör sollte nur mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Das Kunststoffzubehör kann mit warmem Wasser gereinigt werden.

#### ENTSORGUNG

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Für Ersatzteile und weitere Informationen über das Gerät besuchen Sie bitte unseren Kundenservice unter [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)