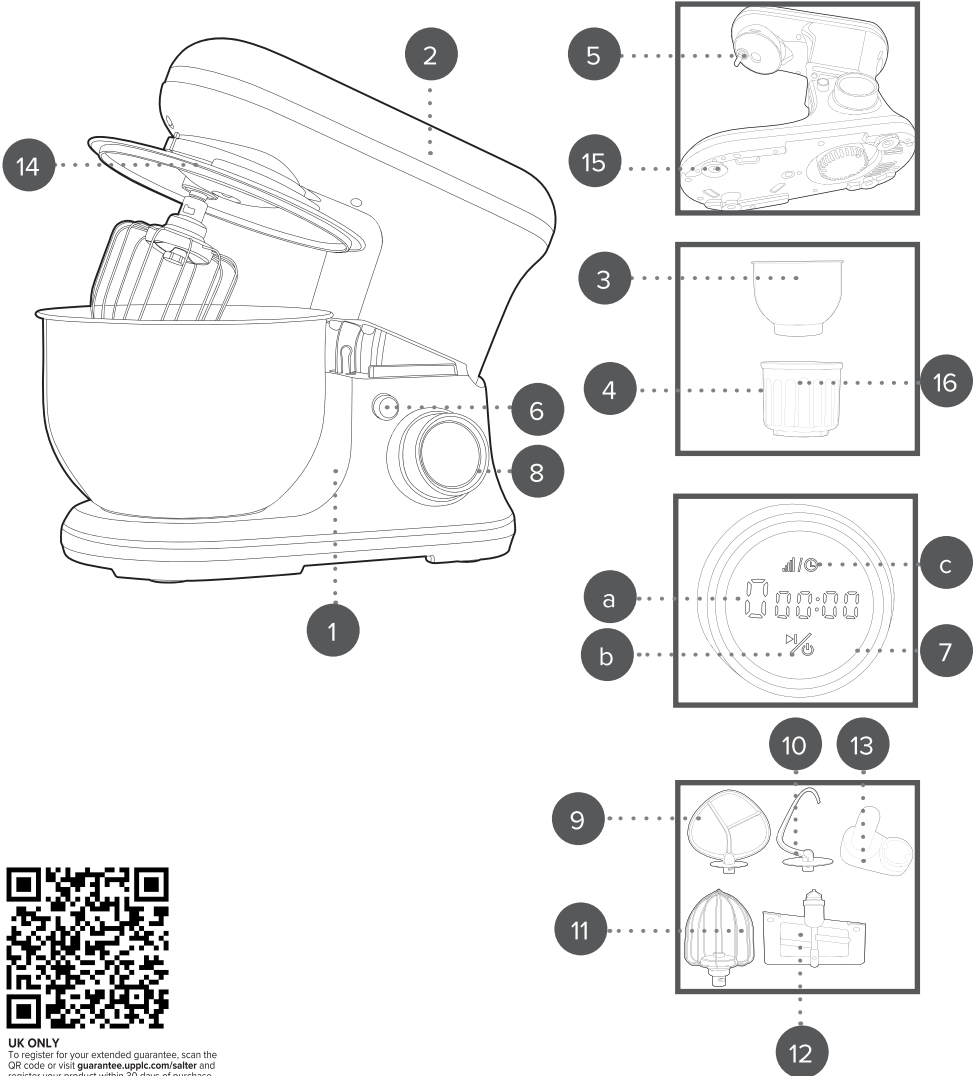


User manual

Stand mixer



UK ONLY
To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

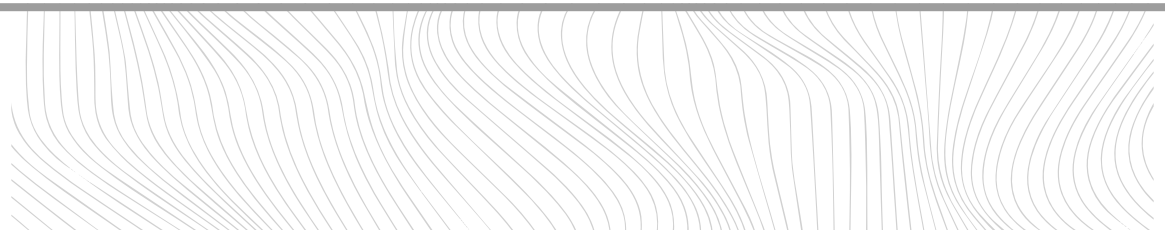
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Do not touch any sections of the appliance that may become hot during use, as this could cause injury.

- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Do not touch any moving parts on this appliance during use, as this could cause injury. Keep hands, fingers, hair and any loose clothing away from the rotating tools of the appliance.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : ne touchez pas les pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation, car vous risqueriez de vous blesser. Tenez les mains, les doigts, les cheveux et tout vêtement ample à l'écart des outils rotatifs de l'appareil.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, aangezien dit verwondingen kan veroorzaken.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Raak de draaiende delen van dit apparaat niet aan tijdens het gebruik. Dit kan verwondingen veroorzaken. Houd handen, vingers, haar en losse kleding uit de buurt van de draaiende delen van het apparaat.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Stellen am Gerät, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann. Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- No toque ninguna de las secciones del dispositivo que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: No toque ninguna de las piezas móviles del dispositivo durante su uso; si lo hace, podría sufrir lesiones. No aproxime las manos, los dedos, el cabello o la ropa holgada a las piezas giratorias del dispositivo.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradie calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.

- Não toque em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente durante a utilização, pois pode causar ferimentos.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: não toque em qualquer peça móvel deste aparelho durante a utilização, pois tal pode causar ferimentos. mantenha as mãos, os dedos, o cabelo e qualquer roupa larga afastados dos acessórios rotativos do aparelho.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: non toccare le parti in movimento durante il funzionamento dell'apparecchio, onde evitare possibili lesioni. Non avvicinare mani, dita, capelli e parti di indumenti agli utensili rotanti dell'apparecchio.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez

osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.

- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

- Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania oraz pozostawiać do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: podczas pracy urządzenia nie należy dotykać żadnych ruchomych części, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała. Nie należy zbliżać rąk, palców, włosów ani luźnych ubrań do obracających się części urządzenia.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

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.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

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.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

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.

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.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

- EN I** Description of parts
1. Stand mixer main unit
 2. Stand mixer head
 3. Mixing bowl
 4. Ice cream bowl
 5. Attachment shaft
 6. Tilt release button
 7. Digital control panel
 - a. LED display
 - b. Power/start/pause button
 - c. Speed/time button
 8. Adjustment dial
 9. Flat beater attachment
 10. Dough hook attachment
 11. Whisk attachment
 12. Ice cream churning tool
 13. Churning tool adaptor
 14. Splash guard
 15. Non-slip suction feet
 16. Ice cream bowl max. fill line

- FR I** Description des pièces
1. Bloc principal du robot pâtissier
 2. Tête du batteur sur socle
 3. Bol mélangeur
 4. Bol à glace
 5. Axe de fixation
 6. Bouton de déverrouillage de l'inclinaison
 7. Panneau de commande numérique
 - a. Affichage à DEL
 - b. Bouton Marche/Arrêt/Pause
 - c. Bouton vitesse/temps
 8. Molette de réglage
 9. Accessoire batteur plat
 10. Crochet pétrisseur
 11. Fouet
 12. Palette de barattage pour glace
 13. Adaptateur pour accessoire de barattage
 14. Couverture anti-éclaboussures
 15. Pieds à ventouse antidérapants
 16. Repère de remplissage maximal du bol à glace

- NL I** Beschrijving van onderdelen
1. Hoofdeenheid van de standmixer
 2. Kop van de staande mixer
 3. Mengkom
 4. Roomijskom
 5. Accessoiresas
 6. Kantelontgrendelingsknop
 7. Digitaal bedieningspaneel
 - a. LED-display
 - b. Aan/uit/start/pauzeknop
 - c. Snelheid/tijd-knop
 8. Instelknop
 9. Platte menghaak
 10. Deeghaak
 11. Garde-opzetstuk
 12. Roomijsroerhulpstuk
 13. Adapter voor het roomijsroerhulpstuk
 14. Spatdeksel
 15. Antislip zuignappen
 16. Roomijskom – maximale vulstreep

- DE I** Beschreibung der Teile
1. Haupteinheit des Standmixers
 2. Kopf des Standmixers
 3. Rührschüssel
 4. Eiscremeschüssel
 5. Zubehörwelle
 6. Entriegelungstaste für das Kippen
 7. Digitales Bedienfeld
 - a. LED-Anzeige
 - b. Ein-/Start-/Pause-Taste
 - c. Geschwindigkeits-/Zeittaste
 8. Einstellrad
 9. Flächrührer -Aufsatz
 10. Knethaken-Aufsatz
 11. Schneebesen-Aufsatz
 12. Eiscreme-Rühraufsatz
 13. Rühraufsatz-Adapter
 14. Spritzschutz
 15. Rutschfeste Saugfüße
 16. Maximale Füllhöhe der Eiscremeschüssel

EN I Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Switch off the stand mixer and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

Do not use attachments if they are loose, damaged or broken.
Do not overfill the mixing bowl.

- ES I** Descripción de las partes
1. Unidad principal de la batidora de pie
 2. Cabezal de la batidora de pie
 3. Bol para mezclar
 4. Bol para helado
 5. Eje para accesorios
 6. Botón de liberación de inclinación
 7. Panel de control digital
 - a. Pantalla LED
 - b. Botón de encendido/inicio/pausa
 - c. Botón de velocidad/tiempo
 8. Selector de ajuste
 9. Accesorio batidor plano
 10. Accesorio gancho para amasar
 11. Accesorio batidor de varillas
 12. Accesorio batidor para helado
 13. Adaptador para accesorio batidor para helado
 14. Protector antispaldaduras
 15. Patas de succión antideslizantes
 16. Línea máxima de llenado del bol para helado

- PT I** Descrição das partes
1. Unidade principal da batedeira de bancada
 2. Cabeça da batedeira de pé
 3. Taça de mistura
 4. Taça para gelados
 5. Eixo de acoplamento
 6. Botão de libertação de inclinação
 7. Painel de controlo digital
 - a. Ecrã LED
 - b. Botão ligar/iniciar/pausar
 - c. Botão de velocidade/tempo
 8. Botão de ajuste
 9. Acessório batedor plano
 10. Acessório gancho para massas
 11. Acessório batedor de varas
 12. Acessório para bater gelados
 13. Adaptador para o acessório para bater gelados
 14. Tampa antispalpicos
 15. Pés de sucção antiderrapantes
 16. Linha de enchimento máximo da taça para gelados

- IT I** Descrizione delle parti
1. Unità principale dell'impastatrice planetaria
 2. Testa dell'impastatrice
 3. Ciotola per impastare
 4. Ciotola per gelato
 5. Albero per accessori
 6. Pulsante di sblocco dell'inclinazione
 7. Pannello di controllo digitale
 - a. Display LED
 - b. Pulsante accensione/avvio/pausa
 - c. Pulsante velocità/tempo
 8. Manopola di regolazione
 9. Mescolatore piatto
 10. Gancio impastatore
 11. Frusta
 12. Accessorio per mantecare il gelato
 13. Adattatore per accessorio mantecatore
 14. Paraschizzi
 15. Piedini a ventosa antiscivolo
 16. Linea di massimo riempimento della ciotola per gelato

- PL I** Opis części
1. Jednostka główna miksera stojącego
 2. Głowica miksera stojącego
 3. Misa do mieszenia
 4. Misa do lodów
 5. Walek do nasadek
 6. Przycisk zwalniania nachylenia
 7. Cyfrowy panel sterowania
 - a. Wyświetlacz LED
 - b. Przycisk zasilania/start/pauza
 - c. Przycisk prędkości/czasu
 8. Pokrętło regulacji
 9. Nasadka mieszadła płaskiego
 10. Nasadka haka do ciasta
 11. Nasadka trzepaczki
 12. Narzędzie do ubijania lodów
 13. Adapter do ubijaka
 14. Osłona przeciwbryzgową
 15. Antypoślizgowe nóżki z przysawkami
 16. Maksymalny poziom napełnienia misy do lodów

Care and maintenance

- STEP 1:** Switch off and unplug the stand mixer from the mains power supply before performing any cleaning or user maintenance.
STEP 2: Wipe the stand mixer main unit with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.
STEP 3: Wash all the attachments and bowls in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
Do not use harsh or abrasive detergents or scourers to clean the stand mixer, as this could cause damage.



NOTE: The stand mixer should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before using the stand mixer for the first time, clean it following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the stand mixer for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the stand mixer.

Assembling and using the stand mixer

- STEP 1:** Before connecting to the mains power supply, place the stand mixer main unit onto a flat, stable surface, at a height that is comfortable for the user.
STEP 2: Place one hand on top of the stand mixer head and use the other to press the tilt release button. Gently lift the stand mixer head until it locks in the open position.
STEP 3: Measure out the ingredients to be mixed and place them into the mixing bowl. Place the mixing bowl onto the stand mixer main unit and rotate it in a clockwise direction until it locks into position.
STEP 4: Carefully attach the splash guard by aligning the tab with the stand mixer head and pushing it up until it clicks into place.
STEP 5: Select the required mixing tool:
Flat beater – perfect for making cakes, biscuits, pastry, icing, filling and mashed potatoes.
Whisk – designed to whisk eggs, cream, batter, low-fat sponges, meringues, cheesecakes, mousses and soufflés.
Dough hook – ideal for yeast mixtures such as bread, pizza bases and doughnuts.
Lock the mixing tool into place by pushing it onto the attachment shaft so the pins on the shaft align with the recesses on the mixing tool. Push the mixing tool upwards and twist in an anticlockwise direction until secure.
STEP 6: Use one hand to press the tilt release button and the other to push the stand mixer head downwards until it locks in the closed position.
STEP 7: Plug in and switch on the stand mixer at the mains power supply; the power button will illuminate to show that the stand mixer is powered. Press the power button to turn on the stand mixer.
STEP 8: To begin mixing, rotate the adjustment dial in a clockwise direction until the desired speed setting is selected; the selected mixing speed will be displayed on the left-hand side of the LED display.
STEP 9: Press the power button to begin mixing. The clock on the right-hand side of the LED display will show how long the stand mixer has been mixing.
STEP 10: If required, increase or decrease the mixing speed during use by rotating the adjustment dial in a clockwise or anticlockwise direction.
STEP 11: If necessary, stop the stand mixer by pressing the power button. Scrape any mixture from the sides of the mixing bowl with a wooden or silicone spatula. Resume mixing by turning adjustment dial and pressing the power button.
STEP 12: Once mixing is complete, turn off the stand mixer by pressing the power button to stop the stand mixer, then holding the power button for approx. 2 seconds to turn it off.
STEP 13: Switch off and unplug the stand mixer from the mains power supply.
STEP 14: Place one hand on top of the stand mixer and use the other to press the tilt release button. Gently lift the stand mixer head until it locks in the open position.
STEP 15: To remove the mixing tool, rotate it in a clockwise direction and gently pull away from the attachment shaft.
STEP 16: To remove the mixing bowl, rotate it in an anticlockwise direction and carefully lift up and away from the stand mixer main unit.



NOTE: Check that the mixing bowl and mixing tool are securely fitted before use; do not attempt to remove them until the stand mixer has stopped moving. It is recommended to always begin mixing on a low speed setting before gradually increasing to a high speed setting; this should prevent the ingredients from splattering.



WARNING: Never operate the stand mixer whilst the stand mixer head is raised. Do not operate the stand mixer when the mixing bowl is empty.

Ice cream function

- STEP 1:** Approx. 16 hours before making the ice cream, place the ice cream bowl into the freezer to reach the required temperature.
STEP 2: Prepare the ice cream mixture and refrigerate.
STEP 3: Before connecting to the mains power supply, place the stand mixer main unit onto a flat, stable surface, at a height that is comfortable for the user.
STEP 4: Place one hand on top of the stand mixer head and use the other to press the tilt release button. Gently lift the stand mixer head until it locks in the open position.
STEP 5: Place the churning tool adaptor on the attachment shaft and rotate it until it is magnetically secured to the stand mixer head.
STEP 6: Ensure the ice cream churning tool is placed in the centre of the ice cream bowl. Place the ice cream bowl onto the stand mixer main unit and ensure it is secured in place.
STEP 7: Use one hand to press the tilt release button and the other to push the stand mixer head downwards until it locks in the closed position. The churning tool adaptor should align with the top of the ice cream churning tool.
STEP 8: Plug in and switch on the stand mixer at the mains power supply. The power button will illuminate to show that the stand mixer is powered. Press the power button to turn on the stand mixer.
STEP 9: Rotate the adjustment dial in a clockwise direction so that 1 is shown on the left-hand side of the LED display.
STEP 10: Press the power button to begin the churning process. The clock on the right-hand side of the LED display will show how long the stand mixer has been churning.
STEP 11: Slowly add the refrigerated ice cream mixture to the ice cream bowl. Do not exceed the max. fill line shown on the inside of the ice cream bowl.
STEP 12: Once the desired consistency has been achieved, press the power button to stop the stand mixer then hold the power button for approx. 2 seconds to turn it off.
STEP 13: Switch off and unplug the stand mixer from the mains power supply.
STEP 14: Place one hand on top of the stand mixer and use the other to press the tilt release button. Gently lift the stand mixer head until it locks in the open position.
STEP 15: To remove the churning tool adaptor, gently pull it away from the attachment shaft.
STEP 16: To remove the ice cream bowl, carefully lift it up and away from the stand mixer main unit. To remove the ice cream churning tool, gently lift it out of the ice cream bowl.
STEP 17: Transfer the ice cream to an airtight container and freeze for 4 hours before consuming.



NOTE: The splash guard should not be used with the ice cream function.

Setting a mixing timer

- STEP 1:** Before pressing the power button to begin mixing, press the speed/time button. The clock on the right-hand side of the LED display will begin flashing.
STEP 2: Rotate the adjustment dial in a clockwise direction until the desired mixing time is shown. This can be selected between 30 seconds and 15 minutes. Each time the adjustment dial is rotated clockwise, 30 seconds will be added to the mixing time, which will be displayed on the right-hand side of the LED display.
STEP 3: Press the power button to begin mixing. The clock will begin counting down and when the time reaches 00:00, the stand mixer will stop mixing.

Storage

Check that the stand mixer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.
Never wrap the cord tightly around the stand mixer; wrap it loosely to avoid causing damage.

Troubleshooting

Problem	Solution
The stand mixer is not working.	Check that the stand mixer is plugged in and switched on at the mains power supply.
	Switch off and unplug the stand mixer and check whether all parts have been correctly assembled.
Egg whites are not whipping.	Make sure that the bowl and whisk are completely clean and dry before use; even the smallest amount of fat can affect whipping performance.
Bread dough will not combine.	Additional liquid may need to be added to the mixture. Do not use a high-speed setting to knead bread dough.
The mixture curdles after adding egg.	Add eggs one at a time and beat well.
	Check that the eggs are at room temperature.
Sugar is still visible after creaming the mixture.	Continue to cream the mixture until the sugar has completely dissolved or try using caster sugar.
There are lumps in the batter or dough.	Sift ingredients such as flour before mixing.
'E:01' is shown on the LED display.	Ensure the stand mixer head is in the closed position before use.

Specifications

Product code: EK6737
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 1200 W
Power consumption (off mode): 0.46 W

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

À faire et à ne pas faire



Éteignez le robot pâtissier et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer ou d'installer un accessoire.



N'utilisez pas les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.
Ne pas remplir le bol mélangeur au-delà de sa capacité maximale.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Éteignez le robot pâtissier et débranchez-le de la prise secteur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien utilisateur.

ÉTAPE 2 : Nettoyez le bloc principal du robot pâtissier avec un chiffon doux et humide, puis laissez sécher complètement.

ÉTAPE 3 : Lavez tous les accessoires et les bols dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
N'utilisez pas de détergents agressifs ni d'éponges abrasives pour nettoyer le robot pâtissier, cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : Le robot pâtissier doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot pâtissier pour la première fois, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation du robot pâtissier, il peut se dégager une légère odeur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour du robot pâtissier.

Assemblage et utilisation du robot pâtissier

ÉTAPE 1 : Avant de brancher le robot pâtissier à l'alimentation électrique, placez le bloc principal du robot pâtissier sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 2 : Placez une main sur le dessus de la tête du batteur sur socle et utilisez l'autre main pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Relevez délicatement la tête du batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle se bloque en position ouverte.

ÉTAPE 3 : Mesurez les ingrédients à mélanger et versez-les dans le bol mélangeur. Placez le bol mélangeur sur le bloc principal du robot pâtissier, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

ÉTAPE 4 : Fixez soigneusement le couvercle anti-éclaboussures en alignant la languette avec la tête du batteur sur socle, puis poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

ÉTAPE 5 : Sélectionnez l'accessoire de mélange adapté :

Batteur plat : idéal pour la préparation de gâteaux, biscuits, pâtes, glaçages, garnitures et purée de pommes de terre.

Fouet : conçu pour fouetter les œufs, la crème, les pâtes à crêpes, les génoises légères, les meringues, les cheesecakes, les mousses et les soufflés.

Crochet pétrisseur : idéal pour les pâtes levées comme le pain, les fonds de pizza et les beignets.

Fixez l'accessoire de mélange en l'emboîtant sur l'axe de fixation, de façon à aligner les ergots de l'axe avec les encoches de l'accessoire. Poussez l'accessoire vers le haut, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé.

ÉTAPE 6 : D'une main, appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison, et de l'autre, abaissez la tête du batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.

ÉTAPE 7 : Branchez le robot pâtissier et mettez-le sous tension à l'aide de la prise secteur ; le bouton Marche/Arrêt s'allume pour indiquer que l'appareil est alimenté. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer le robot pâtissier.

ÉTAPE 8 : Pour commencer le mélange, tournez la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée ; la vitesse de mélange sélectionnée s'affichera sur la partie gauche de l'affichage à DEL.

ÉTAPE 9 : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le mélange. L'horloge située à droite de l'affichage à DEL indiquera la durée de fonctionnement du robot pâtissier.

ÉTAPE 10 : Si nécessaire, ajustez la vitesse de mélange en cours d'utilisation en tournant la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

ÉTAPE 11 : Si nécessaire, arrêtez le robot pâtissier en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Racliez les parois du bol mélangeur à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone. Reprenez le mélange en tournant la molette de réglage, puis en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

ÉTAPE 12 : Une fois le mélange terminé, arrêtez le robot pâtissier en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pour interrompre le mélange, puis maintenez ce bouton enfoncé pendant environ 2 secondes pour éteindre l'appareil.

ÉTAPE 13 : Éteignez le robot pâtissier et débranchez-le de la prise secteur.

ÉTAPE 14 : Placez une main sur le dessus du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Relevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.

ÉTAPE 15 : Pour retirer l'accessoire de mélange, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, puis déboîtez-le délicatement de l'axe de fixation.

ÉTAPE 16 : Pour retirer le bol mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le délicatement pour l'extraire du bloc principal du robot pâtissier.



REMARQUE : Vérifiez que le bol mélangeur et l'accessoire de mélange sont bien fixés avant utilisation ; ne tentez pas de les retirer tant que le robot pâtissier est encore en mouvement. Il est conseillé de toujours commencer le mélange à vitesse réduite, puis d'augmenter progressivement jusqu'à une vitesse plus élevée ; cela permet d'éviter les projections d'ingrédients.



AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais le robot pâtissier lorsque la tête du batteur sur socle est relevée. Ne faites pas fonctionner le robot pâtissier si le bol mélangeur est vide.

Fonction glace

ÉTAPE 1 : Environ 16 heures avant de préparer la glace, placez le bol à glace au congélateur afin qu'il atteigne la température requise.

ÉTAPE 2 : Préparez la préparation pour glace et placez-la au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 : Avant de brancher le robot pâtissier à l'alimentation secteur, placez le bloc principal du robot pâtissier sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

ÉTAPE 4 : Placez une main sur le dessus de la tête du batteur sur socle et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Relevez doucement la tête du batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.

ÉTAPE 5 : Placez l'adaptateur pour accessoire de barattage sur l'axe de fixation, puis tournez-le jusqu'à ce qu'il soit fixé magnétiquement à la tête du batteur sur socle.

ÉTAPE 6 : Vérifiez que la palette de barattage pour glace est bien positionnée au centre du bol à glace. Placez le bol à glace sur le bloc principal du robot pâtissier et assurez-vous qu'il est bien fixé.

ÉTAPE 7 : D'une main, appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison, et de l'autre, abaissez la tête du batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée. L'adaptateur pour accessoire de barattage doit être aligné avec la partie supérieure de la palette de barattage pour glace.

ÉTAPE 8 : Branchez le robot pâtissier et mettez-le sous tension à l'aide de la prise secteur. Le bouton Marche/Arrêt s'allumera pour indiquer que l'appareil est alimenté. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer le robot pâtissier.

ÉTAPE 9 : Tournez la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le chiffre 1 apparaisse sur la partie gauche de l'affichage à DEL.

ÉTAPE 10 : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer le processus de barattage. L'horloge située à droite de l'affichage à DEL indiquera la durée de barattage effectuée par le robot pâtissier.

ÉTAPE 11 : Versez lentement la préparation pour glace, préalablement réfrigérée, dans le bol à glace. Ne dépassez pas le repère de remplissage maximal indiqué à l'intérieur du bol à glace.

ÉTAPE 12 : Une fois la consistance souhaitée obtenue, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter le robot pâtissier, puis maintenez ce bouton enfoncé pendant environ 2 secondes pour éteindre l'appareil.

ÉTAPE 13 : Éteignez le robot pâtissier et débranchez-le de la prise secteur.

ÉTAPE 14 : Placez une main sur le dessus du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Relevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.

ÉTAPE 15 : Pour retirer l'adaptateur pour accessoire de barattage, tirez-le délicatement hors de l'axe de fixation.

ÉTAPE 16 : Pour retirer le bol à glace, soulevez-le délicatement pour l'extraire du bloc principal du robot pâtissier. Pour retirer la palette de barattage pour glace, retirez-la en la soulevant doucement du bol à glace.

ÉTAPE 17 : Transférez la glace dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant 4 heures avant de la consommer.



REMARQUE : Le couvercle anti-éclaboussures ne doit pas être utilisé avec la fonction glace.

Régler la minuterie de mélange

ÉTAPE 1 : Avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer le mélange, appuyez sur le bouton vitesse/temps. L'horloge située à droite de l'affichage à DEL commencera à clignoter.

ÉTAPE 2 : Tournez la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la durée de mélange souhaitée apparaisse à l'écran. Vous pouvez sélectionner un temps compris entre 30 secondes et 15 minutes. À chaque rotation de la molette vers la droite, 30 secondes s'ajoutent à la durée de mélange affichée sur la partie droite de l'affichage à DEL.

ÉTAPE 3 : Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer le mélange. La minuterie commencera le décompte et, lorsque le temps atteindra 00:00, le robot pâtissier interrompra le mélange.

Stockage

Vérifiez que le robot pâtissier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon fermement autour du robot pâtissier ; enroulez-le sans serrer afin d'éviter tout dommage.

Dépannage

Problème	Solution
Le robot pâtissier ne fonctionne pas.	Vérifiez que le robot pâtissier est bien branché et mis sous tension à la prise secteur. Éteignez le robot pâtissier, débranchez-le, puis vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées.
Les blancs d'œufs ne montent pas en neige.	Assurez-vous que le bol et le fouet soient parfaitement propres et secs avant utilisation ; même une infime trace de matière grasse peut nuire à l'efficacité du fouettage.
La pâte à pain ne s'amalgame pas.	Il peut être nécessaire d'ajouter un peu de liquide à la préparation. N'utilisez pas une vitesse élevée pour pétrir la pâte à pain.
La préparation caille après l'ajout de l'œuf.	Ajoutez les œufs un par un en battant soigneusement après chaque ajout. Vérifiez que les œufs sont à température ambiante.
Le sucre reste visible après avoir crémé la préparation.	Continuez à crémé la préparation jusqu'à dissolution complète du sucre, ou essayez d'utiliser du sucre semoule.
La pâte contient des grumeaux.	Tamisez des ingrédients comme la farine avant de commencer le mélange.
« E01 » s'affiche sur l'affichage à DEL.	Assurez-vous que la tête du batteur sur socle est en position fermée avant utilisation.

Caractéristiques

Code produit : EK6737
Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 1200 W
Consommation électrique (appareil éteint) : 0,46 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Schakel de standmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of plaatst.



Gebruik geen accessoires als deze loszitten, beschadigd of gebroken zijn.
Vul de mengkom niet te vol.

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Schakel de standmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen of onderhoud aan het apparaat uitvoert.

STAP 2: Maak de hoofdeenheid van de standmixer schoon met een zachte, vochtige doek en laat deze volledig drogen.

STAP 3: Was alle accessoires en kommen in warm water met zeep, spoel ze daarna af en droog ze grondig.

Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de standmixer te reinigen, omdat dit schade kan veroorzaken.



LET OP: De stand mixer dient na elk gebruik te worden schoongemaakt.

Instructies voor gebruik

Voor eerste gebruik

Reinig de standmixer vóór eerste gebruik volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging“.



LET OP: Bij het eerste gebruik van de standmixer kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de standmixer.

Het monteren en gebruiken van de standmixer

STAP 1: Plaats de hoofdeenheid van de standmixer op een vlakke, stabiele ondergrond op een voor de gebruiker comfortabele hoogte, voordat u deze op het lichtnet aansluit.

STAP 2: Plaats één hand bovenop de kop van de staande mixer en gebruik de andere hand om de kantelontgrendelingsknop in te drukken. Til de kop van de staande mixer voorzichtig omhoog tot deze vastklikt in de open stand.

STAP 3: Meet de ingrediënten af die gemengd moeten worden en doe deze in de mengkom. Plaats de mengkom op de hoofdeenheid van de standmixer en draai deze met de klok mee totdat hij vastklikt.

STAP 4: Bevestig het spatdeksel zorgvuldig door het lipje uit te lijnen met de kop van de standmixer en het omhoog te duwen tot het vastklikt.

STAP 5: Kies het gewenste menghulpstuk.

Platte menghaak – ideaal voor het bereiden van cakes, koekjes, deeg, glazuur, vullingen en aardappelpuree.

Garde-opzetstuk – speciaal bedoeld voor het kloppen van eieren, room, beslag, luchtige cakes met weinig vet, meringues, cheesecakes, mousses en soufflés.

Deeghaak – ideaal voor gistdeeg, zoals brood, pizzabodems en donuts.

Vergrendel het menghulpstuk door het op de accessoireas te duwen, zodat de pinnen op de as in de uitsparingen van het menghulpstuk passen. Duw het menghulpstuk omhoog en draai het tegen de klok in tot het stevig vastzit.

STAP 6: Druk met één hand de kantelontgrendelingsknop in en gebruik uw andere hand om de kop van de standmixer naar beneden te duwen tot deze vergrendelt in de gesloten stand.

STAP 7: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in; de aan/uit-knop licht op als de standmixer van stroom is voorzien. Druk op de aan/uit-knop om de standmixer aan te zetten.

STAP 8: Draai de instelknop met de klok mee om met mixen te beginnen, totdat de gewenste snelheidsstand is geselecteerd; de geselecteerde mengsnelheid wordt aan de linkerkant van het LED-display weergegeven.

STAP 9: Druk op de aan/uit-knop om met mixen te beginnen. De klok aan de rechterkant van het LED-display geeft aan hoelang de standmixer al aan het mengen is.

STAP 10: Indien nodig kunt u tijdens het gebruik de mengsnelheid verhogen of verlagen door de instelknop met de klok mee of tegen de klok in te draaien.

STAP 11: Indien nodig stopt u de standmixer door op de aan/uit-knop te drukken. Schraap het mengsel van de zijkanten van de mengkom af met een houten of siliconen spatel. Hervat het mixen door de instelknop te draaien en op de aan/uit-knop te drukken.

STAP 12: Wanneer het mixen is voltooid, stopt u de standmixer door op de aan/uit-knop te drukken. Houd vervolgens de aan/uit-knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om de standmixer volledig uit te schakelen.

STAP 13: Schakel de standmixer uit en trek de stekker uit het stopcontact.

STAP 14: Plaats één hand bovenop de standmixer en gebruik de andere hand om de kantelontgrendelingsknop in te drukken. Til de kop van de standmixer voorzichtig omhoog tot deze vastklikt in de open stand.

STAP 15: Om het menghulpstuk te verwijderen, draait u het met de klok mee en trekt u het vervolgens voorzichtig van de accessoireas af.

STAP 16: Om de mengkom te verwijderen, draait u deze tegen de klok in en tilt u hem voorzichtig omhoog en weg van de hoofdeenheid van de standmixer.



LET OP: Controleer vóór gebruik of de mengkom en het menghulpstuk goed vastzitten; probeer deze niet te verwijderen zolang de standmixer nog in beweging is. Het wordt aanbevolen altijd te beginnen met mixen op een lage snelheid en deze vervolgens geleidelijk te verhogen naar een hogere stand; zo voorkomt u dat de ingrediënten gaan spatten.



WAARSCHUWING: Gebruik de standmixer nooit terwijl de kop van de standmixer omhoog staat. Gebruik de standmixer niet als de mengkom leeg is.

Roomijsfunctie

STAP 1: Plaats de roomijskom ongeveer 16 uur vóór het bereiden van het roomijs in de vriezer, zodat deze de juiste temperatuur bereikt.

STAP 2: Bereid het roomijsmengsel en zet het in de koelkast.

STAP 3: Voordat u de standmixer op het lichtnet aansluit, plaatst u de hoofdeenheid van de standmixer op een vlakke, stabiele ondergrond op een voor de gebruiker comfortabele hoogte.

STAP 4: Plaats één hand bovenop de kop van de standmixer en gebruik de andere hand om de kantelontgrendelingsknop in te drukken. Til de kop van de standmixer voorzichtig omhoog tot deze vastklikt in de open stand.

STAP 5: Plaats de adapter voor het roomijsroerhulpstuk op de accessoireas en draai deze totdat hij magnetisch vastzit aan de kop van de standmixer.

STAP 6: Zorg ervoor dat het roomijsroerhulpstuk in het midden van de roomijskom is geplaatst. Plaats de roomijskom op de hoofdeenheid van de standmixer en controleer of deze goed vaststaat.

STAP 7: Druk met één hand op de kantelontgrendelingsknop en gebruik uw andere hand om de kop van de standmixer naar beneden te duwen tot deze vergrendelt in de gesloten stand. De adapter voor het roomijsroerhulpstuk moet uitgelijnd zijn met de bovenzijde van het roomijsroerhulpstuk.

STAP 8: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de standmixer in. De aan/uit-knop licht op om aan te geven dat de standmixer van stroom is voorzien. Druk op de aan/uit-knop om de standmixer in te schakelen.

STAP 9: Draai de instelknop met de klok mee zodat aan de linkerkant van het LED-display 1 wordt weergegeven.

- STAP 10:** Druk op de aan/uit-knop om het roerproces te starten. De klok aan de rechterkant van het LED-display geeft aan hoelang de standmixer al bezig is met roeren.
- STAP 11:** Voeg het gekoelde roomijsmengsel langzaam toe aan de roomijskom. Vul niet verder dan de maximale vulstreep aan de binnenzijde van de roomijskom.
- STAP 12:** Zodra de gewenste consistentie is bereikt, drukt u op de aan/uit-knop om de standmixer te stoppen en houdt u vervolgens de aan/uit-knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om deze uit te schakelen.
- STAP 13:** Schakel de standmixer uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- STAP 14:** Plaats één hand bovenop de standmixer en gebruik de andere hand om de kantelontgrendelingsknop in te drukken. Til de kop van de standmixer voorzichtig omhoog tot deze vastklikt in de open stand.
- STAP 15:** Om de adapter voor het roomijsroerhulpstuk te verwijderen, trekt u deze voorzichtig van de accessoireas af.
- STAP 16:** Om de roomijskom te verwijderen, tilt u deze voorzichtig omhoog en weg van de hoofdseenheid van de standmixer. Om het roomijsroerhulpstuk te verwijderen, tilt u het voorzichtig uit de roomijskom.
- STAP 17:** Doe het roomijs in een luchtdichte container en vries het 4 uur in voordat u het consumeert.



LET OP: Het spatdeksel mag niet worden gebruikt bij de roomijsfunctie.

Een mengtimer instellen

- STAP 1:** Druk, voordat u op de aan/uit-knop drukt om te beginnen met mixen, op de snelheid/tijd-knop. De klok aan de rechterkant van het LED-display begint te knipperen.
- STAP 2:** Draai de instelknop met de klok mee totdat de gewenste mengtijd wordt weergegeven. U kunt een tijd selecteren tussen 30 seconden en 15 minuten. Elke keer dat u de instelknop met de klok mee draait, wordt er 30 seconden aan de mengtijd toegevoegd; dit wordt aan de rechterkant van het LED-display getoond.
- STAP 3:** Druk op de aan/uit-knop om met mixen te beginnen. De klok begint af te tellen en zodra de tijd op 00:00 staat, stopt de standmixer automatisch met mixen.

Opslag

Controleer of de standmixer is afgekoeld, schoon en droog voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de standmixer heen; wikkel het losjes om schade te voorkomen.

Probleemoplossing

Probleem	Oplissing
De standmixer werkt niet.	Controleer of de standmixer is aangesloten op het stopcontact en is ingeschakeld. Schakel de standmixer uit, trek de stekker uit het stopcontact en controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
Eiwitten kloppen niet op.	Zorg ervoor dat de mengkom en de garde volledig schoon en droog zijn voordat u ze gebruikt; zelfs een klein beetje vet kan het opkloppen beïnvloeden.
Brooddeeg wil niet mengen.	Het kan nodig zijn extra vloeistof aan het mengsel toe te voegen. Gebruik geen hoge snelheidsstand voor het kneden van brooddeeg.
Het mengsel schift na het toevoegen van ei.	Voeg de eieren één voor één toe en klop goed. Controleer of de eieren op kamertemperatuur zijn.
De suiker is nog zichtbaar nadat het mengsel romig is geklopt.	Blijf het mengsel romig kloppen tot de suiker volledig is opgelost, of probeer fijne kristalsuiker te gebruiken.
Er zitten klontjes in het beslag of deeg.	Zeef ingrediënten zoals bloem vóór het mengen.
„E:01” wordt weergegeven op het LED-display.	Controleer vóór gebruik of de kop van de standmixer in de gesloten stand staat.

Specificaties

Productcode: EK6737
Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Vermogen: 1200 W
Stroomverbruik (uit-stand): 0,46 W

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Schalten Sie den Standmixer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder anbringen.



Verwenden Sie kein Zubehör, wenn es lose, beschädigt oder defekt ist.
Füllen Sie die Rührschüssel nicht zu voll.

Pflege und Wartung

- SCHRITT 1:** Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Haupteinheit des Standmixers mit einem weichen, feuchten Tuch und lassen Sie sie gründlich trocknen.
- SCHRITT 3:** Waschen Sie sämtliches Zubehör und alle Schüsseln in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vollständig. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Standmixers, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Stand mixer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Standmixer vor der ersten Verwendung gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Standmixers kann ein leichter Geruch entstehen. Dies ist normal und verflüchtigt sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um den Standmixer.

Zusammenbau und Verwendung des Standmixers

- SCHRITT 1:** Stellen Sie die Haupteinheit des Standmixers vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass sie sich in bequemer Arbeitshöhe befindet.
- SCHRITT 2:** Legen Sie eine Hand auf den Kopf des Standmixers und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste für das Kippen. Heben Sie den Kopf des Standmixers vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
- SCHRITT 3:** Wiegen Sie die zu vermengenden Zutaten ab und geben Sie sie in die Rührschüssel. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Haupteinheit des Standmixers und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- SCHRITT 4:** Bringen Sie den Spritzschutz vorsichtig an, indem Sie den Zapfen am Kopf des Standmixers ausrichten und den Spritzschutz nach oben drücken, bis er hörbar einrastet.
- SCHRITT 5:** Wählen Sie das benötigte Rührwerkzeug aus:
- Fischrührer** – ideal zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Glasuren, Füllungen und Kartoffelpüree.
 - Schneebesen** – geeignet zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Teig, fettarmen Biskuits, Baiser, Käsekuchen, Mousses und Soufflés.
 - Knethaken** – ideal für Hefeteige wie Brot, Pizzaböden und Knäpfe.
- Arretieren Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es auf die Zubehörwelle schieben, sodass die Stifte an der Welle mit den Aussparungen am Rührwerkzeug ausgerichtet sind. Drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest einrastet.
- SCHRITT 6:** Drücken Sie mit einer Hand die Entriegelungstaste für das Kippen und drücken Sie mit der anderen den Kopf des Standmixers nach unten, bis er in der geschlossenen Position einrastet.
- SCHRITT 7:** Schließen Sie den Standmixer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; die Ein-/Start-Taste leuchtet auf und zeigt an, dass der Standmixer mit Strom versorgt wird. Drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um den Standmixer einzuschalten.
- SCHRITT 8:** Drehen Sie zum Starten des Mixvorgangs das Einstellrad im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ausgewählt ist; die eingestellte Mixgeschwindigkeit wird auf der linken Seite der LED-Anzeige angezeigt.
- SCHRITT 9:** Drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um mit dem Mixen zu beginnen. Die Uhr auf der rechten Seite der LED-Anzeige zeigt an, wie lange der Standmixer bereits mixt.
- SCHRITT 10:** Falls erforderlich, können Sie während des Betriebs die Mixgeschwindigkeit erhöhen oder verringern, indem Sie das Einstellrad im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- SCHRITT 11:** Falls erforderlich, halten Sie den Standmixer an, indem Sie die Ein-/Start-Taste drücken. Schaben Sie mit einem Holz- oder Silikonspatel die Masse von den Seiten der Rührschüssel ab. Setzen Sie den Mixvorgang fort, indem Sie das Einstellrad drehen und die Ein-/Start-Taste erneut drücken.
- SCHRITT 12:** Nachdem der Mixvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um den Standmixer zu stoppen, und halten Sie sie anschließend etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- SCHRITT 13:** Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- SCHRITT 14:** Legen Sie eine Hand auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste für das Kippen. Heben Sie den Kopf des Standmixers vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
- SCHRITT 15:** Um das Rührwerkzeug zu entfernen, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es vorsichtig von der Zubehörwelle ab.
- SCHRITT 16:** Um die Rührschüssel zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie vorsichtig von der Haupteinheit des Standmixers ab.



HINWEIS: Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Rührschüssel und das Rührwerkzeug fest eingesetzt sind; versuchen Sie nicht, sie zu entfernen, bevor sich der Standmixer nicht mehr bewegt. Es wird empfohlen, das Mixen stets mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und die Geschwindigkeit dann schrittweise zu erhöhen; so lässt sich das Spritzen der Zutaten vermeiden.



WARNUNG: Betreiben Sie den Standmixer niemals, während der Kopf des Standmixers angehoben ist. Schalten Sie den Standmixer nicht ein, wenn die Rührschüssel leer ist.

Eiscreme-Funktion

- SCHRITT 1:** Etwa 16 Stunden vor der Zubereitung der Eiscreme die Eiscremeschüssel in das Gefrierfach stellen, damit sie die erforderliche Temperatur erreicht.
- SCHRITT 2:** Bereiten Sie die Eismasse vor und stellen Sie sie anschließend in den Kühlschrank.
- SCHRITT 3:** Stellen Sie die Haupteinheit des Standmixers vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass sie sich in bequemer Arbeitshöhe befindet.
- SCHRITT 4:** Legen Sie eine Hand auf den Kopf des Standmixers und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste für das Kippen. Heben Sie den Kopf des Standmixers vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
- SCHRITT 5:** Setzen Sie den Rühraufsatz-Adapter auf die Zubehörwelle und drehen Sie ihn, bis er magnetisch am Kopf des Standmixers befestigt ist.
- SCHRITT 6:** Achten Sie darauf, dass der Eiscreme-Rühraufsatz mittig in der Eiscremeschüssel eingesetzt ist. Stellen Sie die Eiscremeschüssel auf die Haupteinheit des Standmixers und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzt.
- SCHRITT 7:** Drücken Sie mit einer Hand die Entriegelungstaste für das Kippen und drücken Sie mit der anderen den Kopf des Standmixers nach unten, bis er in der geschlossenen Position einrastet. Der Rühraufsatz-Adapter sollte mit der Oberseite des Eiscreme-Rühraufsatzes ausgerichtet sein.
- SCHRITT 8:** Schließen Sie den Standmixer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die Ein-/Start-Taste leuchtet auf und zeigt an, dass der Standmixer mit Strom versorgt wird. Drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um den Standmixer einzuschalten.
- SCHRITT 9:** Drehen Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn, bis auf der linken Seite der LED-Anzeige die 1 erscheint.
- SCHRITT 10:** Drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um den Rührvorgang zu starten. Die Uhr auf der rechten Seite der LED-Anzeige zeigt an, wie lange der Standmixer bereits rührt.
- SCHRITT 11:** Geben Sie die gekühlte Eismasse langsam in die Eiscremeschüssel. Überschreiten Sie dabei nicht die auf der Innenseite der Eiscremeschüssel markierte maximale Füllhöhe.
- SCHRITT 12:** Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um den Standmixer zu stoppen, und halten Sie die Taste anschließend etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- SCHRITT 13:** Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- SCHRITT 14:** Legen Sie eine Hand auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste für das Kippen. Heben Sie den Kopf des Standmixers vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
- SCHRITT 15:** Um den Rühraufsatz-Adapter zu entfernen, ziehen Sie ihn vorsichtig von der Zubehörwelle ab.
- SCHRITT 16:** Um die Eiscremeschüssel zu entfernen, heben Sie sie vorsichtig von der Haupteinheit des Standmixers ab. Um den Eiscreme-Rühraufsatz zu entfernen, heben Sie ihn behutsam aus der Eiscremeschüssel heraus.
- SCHRITT 17:** Füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter um und frieren Sie sie vor dem Verzehr für 4 Stunden ein.



HINWEIS: Der Spritzschutz darf bei Verwendung der Eiscreme-Funktion nicht eingesetzt werden.

Einstellen des Mix-Timers

- SCHRITT 1:** Drücken Sie vor dem Betätigen der Ein-/Start-Taste zum Starten des Mixvorgangs die Geschwindigkeits-/Zeittaste. Die Uhr auf der rechten Seite der LED-Anzeige beginnt zu blinken.
- SCHRITT 2:** Drehen Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Mixzeit angezeigt wird. Die Mixzeit kann zwischen 30 Sekunden und 15 Minuten gewählt werden. Jedes Mal, wenn Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn drehen, werden 30 Sekunden zur Mixzeit hinzugefügt; die gewählte Zeit wird auf der rechten Seite der LED-Anzeige dargestellt.
- SCHRITT 3:** Drücken Sie die Ein-/Start-Taste, um mit dem Mixen zu beginnen. Die Uhr beginnt rückwärts zu zählen. Sobald die Uhr 00:00 anzeigt, beendet der Standmixer den Mixvorgang.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass der Standmixer abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals straff um den Standmixer; wickeln Sie es locker herum, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Der Standmixer funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Standmixer an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Schalten Sie den Standmixer aus, ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert wurden.
Das Eiweiß lässt sich nicht aufschlagen.	Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Schneebecken vor dem Gebrauch vollständig sauber und trocken sind; selbst geringste Mengen an Fett können das Aufschlagen beeinträchtigen.
Der Brotteig lässt sich nicht vermengen.	Möglicherweise muss der Mischung zusätzlich Flüssigkeit zugegeben werden. Verwenden Sie zum Kneten von Brotteig keine hohe Geschwindigkeitsstufe.
Die Masse gerinnt nach Zugabe des Eies.	Eier einzeln zugeben und jeweils gut verrühren. Stellen Sie sicher, dass die Eier Zimmertemperatur haben.
Nach dem Aufschlagen der Masse ist Zucker weiterhin sichtbar.	Schlagen Sie die Masse weiter auf, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, oder verwenden Sie alternativ feinen Backzucker.
Im Teig sind Klümpchen.	Sieben Sie Zutaten wie Mehl vor dem Vermengen.
„E01“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Kopf des Standmixers in der geschlossenen Position ist.

Technische Daten

Produktcode: EK6737
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1200 W
Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0,46 W

ES I Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Recomendaciones y advertencias



Apague la batidora de pie y desconéctela de la toma de corriente antes de cambiar o colocar los accesorios.



No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.
No llene en exceso el bol para mezclar.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Apague y desconecte la batidora de pie de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
PASO 2: Limpie la unidad principal de la batidora de pie con un paño suave y húmedo, y deje secar completamente.
PASO 3: Lave todos los accesorios y boles con agua tibia y jabón, aclárelos y séquelos completamente.
No utilice detergentes agresivos ni estropejos abrasivos para limpiar la batidora de pie, ya que podría dañarla.



NOTA: La batidora de pie debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de utilizar la batidora de pie por primera vez, límpiela siguiendo las indicaciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Al utilizar la batidora de pie por primera vez, puede desprenderse un leve olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la batidora de pie.

Montaje y uso de la batidora de pie

PASO 1: Antes de conectar a la toma de corriente, coloque la unidad principal de la batidora de pie sobre una superficie plana y estable, a una altura que resulte cómoda para el usuario.
PASO 2: Coloque una mano sobre el cabezal de la batidora de pie y, con la otra, pulse el botón de liberación de inclinación. Levante suavemente el cabezal de la batidora hasta que quede bloqueado en posición abierta.
PASO 3: Mida los ingredientes que desea mezclar y colóquelos en el bol para mezclar. Coloque el bol para mezclar sobre la unidad principal de la batidora de pie y gírelo en sentido horario hasta que quede bloqueado en posición.
PASO 4: Coloque cuidadosamente el protector antisalpicaduras, alineando la lengüeta con el cabezal de la batidora de pie y empujándolo hacia arriba hasta que encaje en su lugar.
PASO 5: Seleccione el accesorio de mezclado necesario.
Batidor plano: ideal para preparar pasteles, galletas, masas, glaseados, rellenos y puré de patatas.
Batidor de varillas: diseñado para batir huevos, nata, mezclas líquidas, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés.
Gancho para amasar: ideal para masas con levadura, como pan, bases de pizza y rosquillas.
Fije el accesorio de mezclado empujándolo sobre el eje para accesorios, de modo que los pasadores del eje se alineen con las hendiduras del accesorio. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje firmemente.
PASO 6: Con una mano, pulse el botón de liberación de inclinación y, con la otra, empuje el cabezal de la batidora de pie hacia abajo hasta que quede bloqueado en posición cerrada.
PASO 7: Conecte la batidora de pie a la toma de corriente y enciéndala; el botón de encendido se iluminará para indicar que la batidora de pie está alimentada. Pulse el botón de encendido para poner en marcha la batidora de pie.
PASO 8: Para comenzar a mezclar, gire el selector de ajuste en sentido horario hasta seleccionar la velocidad deseada; la velocidad de mezclado seleccionada se mostrará en el lado izquierdo de la pantalla LED.
PASO 9: Pulse el botón de encendido para iniciar la mezcla. El temporizador situado en el lado derecho de la pantalla LED mostrará el tiempo que la batidora de pie lleva mezclando.
PASO 10: Si es necesario, aumente o disminuya la velocidad de mezclado durante el uso girando el selector de ajuste en sentido horario o antihorario.
PASO 11: Si es necesario, detenga la batidora de pie pulsando el botón de encendido. Retire cualquier resto de mezcla de los laterales del bol para mezclar usando una espátula de madera o silicona. Reanude el mezclado girando el selector de ajuste y pulsando el botón de encendido.
PASO 12: Una vez finalizada la mezcla, apague la batidora de pie pulsando el botón de encendido para detenerla y, a continuación, mantenga pulsado el botón de encendido durante aproximadamente 2 segundos para apagarla por completo.
PASO 13: Apague y desconecte la batidora de pie de la toma de corriente.

PASO 14: Coloque una mano sobre la batidora de pie y, con la otra, pulse el botón de liberación de inclinación. Levante suavemente el cabezal de la batidora hasta que quede bloqueado en posición abierta.

PASO 15: Para retirar el accesorio de mezclado, gírelo en sentido horario y extraígalo suavemente del eje para accesorios.

PASO 16: Para retirar el bol para mezclar, gírelo en sentido antihorario y levántelo con cuidado, separándolo de la unidad principal de la batidora de pie.



NOTA: Compruebe que el bol para mezclar y el accesorio de mezclado estén correctamente instalados antes de usar; no intente retirarlos hasta que la batidora de pie se haya detenido por completo. Se recomienda comenzar siempre a mezclar utilizando una velocidad baja y aumentar progresivamente hasta una velocidad alta; esto ayuda a evitar que los ingredientes salpiquen.



ADVERTENCIA: Nunca utilice la batidora de pie con el cabezal levantado. No ponga en funcionamiento la batidora de pie si el bol para mezclar está vacío.

Función para helado

PASO 1: Aproximadamente 16 horas antes de preparar el helado, coloque el bol para helado en el congelador para que alcance la temperatura necesaria.

PASO 2: Prepare la mezcla para helado y refrigérela.

PASO 3: Antes de conectar a la toma de corriente, coloque la unidad principal de la batidora de pie sobre una superficie plana y estable, a una altura que resulte cómoda para el usuario.

PASO 4: Coloque una mano sobre el cabezal de la batidora de pie y, con la otra, pulse el botón de liberación de inclinación. Levante suavemente el cabezal de la batidora de pie hasta que quede bloqueado en posición abierta.

PASO 5: Coloque el adaptador para accesorio batidor para helado sobre el eje para accesorios y gírelo hasta que quede fijado magnéticamente al cabezal de la batidora de pie.

PASO 6: Asegúrese de que el accesorio batidor para helado esté colocado en el centro del bol para helado. Coloque el bol para helado sobre la unidad principal de la batidora de pie y compruebe que quede bien fijado en su sitio.

PASO 7: Con una mano, pulse el botón de liberación de inclinación y, con la otra, empuje el cabezal de la batidora de pie hacia abajo hasta que quede bloqueado en posición cerrada. El adaptador para accesorio batidor para helado debe quedar alineado con la parte superior del accesorio batidor para helado.

PASO 8: Conecte la batidora de pie a la toma de corriente y enciéndala. El botón de encendido se iluminará para indicar que la batidora de pie está alimentada. Pulse el botón de encendido para ponerla en marcha.

PASO 9: Gire el selector de ajuste en sentido horario hasta que el número 1 aparezca en el lado izquierdo de la pantalla LED.

PASO 10: Pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de batido. El temporizador situado en el lado derecho de la pantalla LED mostrará el tiempo que la batidora de pie lleva batiendo.

PASO 11: Añada lentamente la mezcla de helado refrigerada al bol para helado. No sobrepase la línea máxima de llenado indicada en el interior del bol para helado.

PASO 12: Una vez que se haya alcanzado la consistencia deseada, pulse el botón de encendido para detener la batidora de pie y, a continuación, mantenga pulsado el botón durante aproximadamente 2 segundos para apagarla.

PASO 13: Apague y desconecte la batidora de pie de la toma de corriente.

PASO 14: Coloque una mano sobre la batidora de pie y, con la otra, pulse el botón de liberación de inclinación. Levante suavemente el cabezal de la batidora hasta que quede bloqueado en posición abierta.

PASO 15: Para retirar el adaptador para accesorio batidor para helado, extraígalo suavemente del eje para accesorios.

PASO 16: Para retirar el bol para helado, levántelo con cuidado, separándolo de la unidad principal de la batidora de pie. Para retirar el accesorio batidor para helado, extraígalo suavemente del bol para helado.

PASO 17: Pase el helado a un recipiente hermético y congélelo durante 4 horas antes de consumirlo.



NOTA: El protector antisalpicaduras no debe utilizarse con la función para helado.

Programación del temporizador de mezclado

PASO 1: Antes de pulsar el botón de encendido para iniciar la mezcla, pulse el botón de velocidad/tiempo. El reloj en el lado derecho de la pantalla LED empezará a parpadear.

PASO 2: Gire el selector de ajuste en sentido horario hasta que se muestre el tiempo de mezclado deseado. Este puede seleccionarse entre 30 segundos y 15 minutos. Cada vez que gire el selector de ajuste en sentido horario, se añadirán 30 segundos al tiempo de mezclado, el cual se visualizará en el lado derecho de la pantalla LED.

PASO 3: Pulse el botón de encendido para iniciar la mezcla. El temporizador comenzará la cuenta regresiva y, cuando el tiempo llegue a 00:00, la batidora de pie dejará de mezclar.

Almacenamiento

Compruebe que la batidora de pie esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca enrolle el cable de manera ajustada alrededor de la batidora de pie; enróllelo de manera holgada para evitar daños.

Resolución de problemas

Problema	Solución
La batidora de pie no funciona.	Compruebe que la batidora de pie está conectada y encendida en la toma de corriente. Apague y desconecte la batidora de pie y compruebe que todas las piezas estén correctamente ensambladas.
Las claras de huevo no se están montando.	Asegúrese de que tanto el bol como el batidor de varillas estén completamente limpios y secos antes de usarlos; incluso la más mínima cantidad de grasa puede afectar el resultado al batir.
La masa de pan no se combina.	Puede ser necesario añadir más líquido a la mezcla. No utilice una velocidad alta para amasar masa de pan.
La mezcla se corta después de añadir el huevo.	Añada los huevos de uno en uno y bátalos bien. Compruebe que los huevos están a temperatura ambiente.
El azúcar sigue siendo visible después de batir la mezcla.	Siga batiendo la mezcla hasta que el azúcar se haya disuelto por completo o pruebe a utilizar azúcar extrafino.
Hay grumos en la mezcla o en la masa.	Tamice ingredientes como la harina antes de mezclarlos.
En la pantalla LED se muestra «E.01».	Asegúrese de que el cabezal de la batidora de pie esté en posición cerrada antes de usarla.

Especificaciones

Código de producto: EK6737
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia de salida: 1200 W
Consumo de energía (modo apagado): 0,46 W

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer



Desligue a batedeira de bancada e desligue-a da corrente elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.



Não utilize acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.
Não encha demasiado a taça de mistura.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: Desligue a batedeira de bancada e retire a ficha da tomada antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção por parte do utilizador.

PASSO 2: Limpe a unidade principal da batedeira de bancada com um pano macio e húmido e deixe secar completamente.

PASSO 3: Lave todos os acessórios e taças em água morna com detergente, enxague e seque completamente.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, nem esfregões, para limpar a batedeira de bancada, pois poderá danificá-la.



NOTA: A batedeira de bancada deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a batedeira de bancada pela primeira vez, limpe-a de acordo com as instruções indicadas na secção «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao utilizar a batedeira de bancada pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro odor. Este fenómeno é normal e desaparecerá rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente em redor da batedeira de bancada.

Montagem e utilização da batedeira de bancada

PASSO 1: Antes de ligar à corrente elétrica, coloque a unidade principal da batedeira de bancada sobre uma superfície plana e estável, a uma altura confortável para o utilizador.
PASSO 2: Coloque uma mão sobre a cabeça da batedeira de pé e utilize a outra para pressionar o botão de libertação de inclinação. Levante suavemente a cabeça da batedeira até esta ficar bloqueada na posição aberta.

PASSO 3: Meça os ingredientes a misturar e coloque-os na taça de mistura. Posicione a taça de mistura na unidade principal da batedeira de bancada e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar devidamente encaixada.

PASSO 4: Encaixe cuidadosamente a tampa antissalpicos, alinhando a lingueta com a cabeça da batedeira de pé e pressionando para cima até ouvir um clipe que indica que ficou fixa.

PASSO 5: Seleccione o acessório de mistura pretendido:

Batedor plano – ideal para preparar bolos, bolachas, massas, coberturas, recheios e puré de batata.

Batedor de varas – desenvolvido para bater ovos, natas, massas líquidas, pão de ló com baixo teor de gordura, merengues, cheesecakes, mousses e soufflés.

Gancho para massas – ideal para preparações com fermento, como pão, bases de pizza e donuts.

Fixe o acessório de mistura, pressionando-o contra o eixo de acoplamento de modo a que os pinos do eixo fiquem alinhados com as ranhuras do acessório. Empurre o acessório de mistura para cima e rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ficar bem preso.

PASSO 6: Com uma mão, pressione o botão de libertação de inclinação e, com a outra, empurre a cabeça da batedeira de pé para baixo até esta ficar bloqueada na posição fechada.

PASSO 7: Ligue a ficha da batedeira de bancada à tomada e coloque o interruptor na posição de ligado; o botão de ligar acende-se para indicar que a batedeira está alimentada.

Prima o botão de ligar para colocar a batedeira de bancada a funcionar.

PASSO 8: Para ligar a mistura, rode o botão de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio até selecionar a velocidade pretendida; a velocidade de mistura escolhida será apresentada no lado esquerdo do ecrã LED.

PASSO 9: Prima o botão de ligar para iniciar a mistura. O temporizador, localizado do lado direito do ecrã LED, indicará há quanto tempo a batedeira de bancada está a misturar.

PASSO 10: Se necessário, aumente ou diminua a velocidade de mistura durante a utilização, rodando o botão de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.

PASSO 11: Se necessário, pare a batedeira de bancada premindo o botão de ligar. Raspe a mistura das paredes da taça de mistura com uma espátula de madeira ou de silicone. Retorne à mistura rodando o botão de ajuste e premindo novamente o botão de ligar.

PASSO 12: Quando terminar a mistura, desligue a batedeira de bancada premindo o botão de ligar para parar a batedeira de bancada e, de seguida, mantenha o botão de ligar pressionado durante cerca de 2 segundos para a desligar completamente.

PASSO 13: Desligue a batedeira de bancada e retire a ficha da tomada.

PASSO 14: Coloque uma mão sobre a batedeira de bancada e utilize a outra para pressionar o botão de libertação de inclinação. Levante suavemente a cabeça da batedeira até esta ficar bloqueada na posição aberta.

PASSO 15: Para remover o acessório de mistura, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-o suavemente para fora do eixo de acoplamento.

PASSO 16: Para remover a taça de mistura, rode-a no sentido contrário aos ponteiros do relógio e levante-a cuidadosamente, afastando-a da unidade principal da batedeira de bancada.



NOTA: Certifique-se de que a taça de mistura e o acessório de mistura estão devidamente encaixados antes de utilizar; não tente removê-los até a batedeira de bancada ter parado de se mover. Recomenda-se que comece sempre a mistura numa velocidade baixa e só depois aumente gradualmente para uma velocidade mais elevada; desta forma evita-se que os ingredientes salpiquem.



AVISO: Nunca utilize a batedeira de bancada com a cabeça da batedeira levantada. Não opere a batedeira de bancada quando a taça de mistura estiver vazia.

Função para gelados

PASSO 1: Cerca de 16 horas antes de preparar o gelado, coloque a taça para gelados no congelador para que atinja a temperatura necessária.

PASSO 2: Prepare a mistura para gelado e leve ao frigorífico.

PASSO 3: Antes de ligar a corrente elétrica, coloque a unidade principal da batedeira de bancada sobre uma superfície plana e estável, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 4: Coloque uma mão sobre a cabeça da batedeira de pé e utilize a outra para pressionar o botão de libertação de inclinação. Levante suavemente a cabeça da batedeira até esta ficar bloqueada na posição aberta.

PASSO 5: Coloque o adaptador para o acessório para bater gelados no eixo de acoplamento e rode-o até que fique preso magneticamente à cabeça da batedeira de pé.

PASSO 6: Certifique-se de que o acessório para bater gelados está colocado no centro da taça para gelados. Coloque a taça para gelados na unidade principal da batedeira de bancada e verifique se está devidamente fixa.

PASSO 7: Com uma mão, pressione o botão de libertação de inclinação e, com a outra, empurre a cabeça da batedeira de pé para baixo até esta ficar bloqueada na posição fechada. O adaptador para o acessório para bater gelados deve ficar alinhado com a parte superior do acessório para bater gelados.

PASSO 8: Ligue a batedeira de bancada à corrente elétrica e coloque o interruptor na posição de ligado. O botão de ligar acenderá para indicar que a batedeira está alimentada. Prima o botão de ligar para colocar a batedeira de bancada a funcionar.

PASSO 9: Rode o botão de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio até que o número 1 seja apresentado no lado esquerdo do ecrã LED.

PASSO 10: Prima o botão de ligar para iniciar o processo de batimento. O temporizador, localizado do lado direito do ecrã LED, indicará há quanto tempo a batedeira de bancada está a bater.

PASSO 11: Adicione lentamente a mistura de gelado refrigerada à taça para gelados. Não ultrapasse a linha de enchimento máximo indicada no interior da taça para gelados.

PASSO 12: Após atingir a consistência desejada, prima o botão de ligar para parar a batedeira de bancada e, em seguida, mantenha o botão de ligar pressionado durante cerca de 2 segundos para a desligar.

PASSO 13: Desligue a batedeira de bancada e retire a ficha da tomada.

PASSO 14: Coloque uma mão sobre a batedeira de bancada e utilize a outra para pressionar o botão de liberação de inclinação. Levante suavemente a cabeça da batedeira até esta ficar bloqueada na posição aberta.

PASSO 15: Para remover o adaptador para o acessório para bater gelados, puxe-o suavemente para fora do eixo de acoplamento.

PASSO 16: Para remover a taça para gelados, levante-a cuidadosamente, afastando-a da unidade principal da batedeira de bancada. Para remover o acessório para bater gelados, levante-o suavemente da taça para gelados.

PASSO 17: Transfira o gelado para um recipiente hermético e leve ao congelador durante 4 horas antes de consumir.



NOTA: A tampa antissalpícos não deve ser utilizada com a função para gelados.

Definir um temporizador de mistura

PASSO 1: Antes de premir o botão de ligar para iniciar a mistura, prima o botão de velocidade/tempo. O temporizador, localizado do lado direito do ecrã LED, começará a piscar.

PASSO 2: Rode o botão de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio até aparecer o tempo de mistura pretendido. Pode seleccionar entre 30 segundos e 15 minutos. Sempre que rodar o botão de ajuste no sentido dos ponteiros do relógio, serão acrescentados 30 segundos ao tempo de mistura, o qual será apresentado do lado direito do ecrã LED.

PASSO 3: Prima o botão de ligar para iniciar a mistura. O temporizador começará a contagem decrescente e, quando atingir 00:00, a batedeira de bancada irá parar de misturar.

Armazenamento

Certifique-se de que a batedeira de bancada está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo de alimentação à volta da batedeira de bancada de forma apertada; enrole-o de maneira folgada para evitar danos.

Resolução de problemas

Problema	Solução
A batedeira de bancada não está a funcionar.	Certifique-se de que a batedeira de bancada está ligada à tomada e com o interruptor na posição de ligado. Desligue a batedeira de bancada e retire a ficha da tomada e verifique se todas as peças estão corretamente mortadas.
As claras não estão a montar.	Certifique-se de que a taça e o batedor de varas estão totalmente limpos e secos antes de utilizar; mesmo uma pequena quantidade de gordura pode afetar o desempenho ao bater.
A massa de pão não está a ligar.	Poderá ser necessário adicionar mais líquido à mistura. Não utilize uma velocidade elevada para amassar massa de pão.
A mistura talha após a adição do ovo.	Adicione os ovos um a um e bata bem. Certifique-se de que os ovos estão à temperatura ambiente.
O açúcar continua visível após bater a mistura.	Continue a bater a mistura até que o açúcar esteja completamente dissolvido ou utilize açúcar fino.
Existem grumos na massa.	Peneire ingredientes como a farinha antes de misturar.
«E:01» é apresentado no ecrã LED.	Certifique-se de que a cabeça da batedeira de pé está na posição fechada antes de utilizar.

Especificações

Código do produto: EK6737
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 1200 W
Consumo de energia (modo desligado): 0,46 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Spegnerre l'impastatrice planetaria e scollegarla dalla rete elettrica prima di cambiare o installare accessori.



Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.
Non riempire eccessivamente la ciotola per impastare.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Spegnerre e scollegare l'impastatrice planetaria dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

PASSO 2: Pulire l'unità principale dell'impastatrice planetaria con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare completamente.

PASSO 3: Lavare tutti gli accessori e le ciotole in acqua calda e saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né spugne abrasive per pulire l'impastatrice planetaria, poiché ciò potrebbe danneggiarla.



NOTA: L'impastatrice planetaria deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'impastatrice planetaria per la prima volta, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione «Cura e manutenzione».



NOTA: Quando si utilizza l'impastatrice planetaria per la prima volta, potrebbe sprigionarsi un lieve odore. Questo è normale e scomparirà in breve tempo. Assicurarsi che vi sia una sufficiente ventilazione attorno all'impastatrice planetaria.

Assemblaggio e utilizzo dell'impastatrice planetaria

- PASSO 1:** Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, posizionare l'unità principale dell'impastatrice planetaria su una superficie piana e stabile, a un'altezza comoda per l'utente.
- PASSO 2:** Posizionare una mano sopra la testa dell'impastatrice e, con l'altra, premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione. Sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice finché non si blocca in posizione aperta.
- PASSO 3:** Dosare gli ingredienti da mescolare e inserirli nella ciotola per impastare. Posizionare la ciotola per impastare sull'unità principale dell'impastatrice planetaria e ruotarla in senso orario fino a bloccarla in posizione.
- PASSO 4:** Fissare con attenzione il paraschizzi, allineando la linguetta con la testa dell'impastatrice e spingendolo verso l'alto fino a quando non scatta in posizione.
- PASSO 5:** Selezionare l'utensile per la miscelazione desiderato:
- Mescolatore piatto** - ideale per la preparazione di torte, biscotti, pasta frolla, glasse, farciture e pure di patate.
- Fruita** - ideale per montare uova, panna, pastelle, pan di Spagna leggeri, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé.
- Gancio impastatore** - ideale per impasti lievitati come pane, basi per pizza e ciambelle.
- Bloccare l'utensile per la miscelazione inserendolo sull'albero per accessori, facendo combaciare i perni dell'albero con le apposite scanalature dell'utensile. Spingere l'utensile verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario fino a fissarlo saldamente.
- PASSO 6:** Con una mano premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione e con l'altra spingere la testa dell'impastatrice verso il basso fino a bloccarla in posizione chiusa.
- PASSO 7:** Collegare l'impastatrice planetaria alla presa di corrente e accenderla; il pulsante di accensione si illuminerà per indicare che l'apparecchio è alimentato. Premere il pulsante di accensione per avviare l'impastatrice planetaria.
- PASSO 8:** Per iniziare a mescolare, ruotare la manopola di regolazione in senso orario fino a selezionare il livello di velocità desiderato; la velocità di miscelazione impostata verrà visualizzata sul lato sinistro del display LED.
- PASSO 9:** Premere il pulsante di accensione per avviare la miscelazione. L'orologio situato sul lato destro del display LED indicherà da quanto tempo l'impastatrice planetaria sta mescolando.
- PASSO 10:** Se necessario, durante l'utilizzo aumentare o diminuire la velocità di miscelazione ruotando la manopola di regolazione in senso orario o antiorario.
- PASSO 11:** Se necessario, arrestare l'impastatrice planetaria premendo il pulsante di accensione. Raccogliere il composto dai bordi della ciotola per impastare utilizzando una spatola in legno o in silicone. Per riprendere la miscelazione, ruotare la manopola di regolazione e premere il pulsante di accensione.
- PASSO 12:** Una volta terminata la miscelazione, spegnere l'impastatrice planetaria premendo il pulsante di accensione per arrestare l'apparecchio, quindi tenere premuto lo stesso pulsante per circa 2 secondi per spegnerlo completamente.
- PASSO 13:** Spegnerlo e scollegare l'impastatrice planetaria dalla rete elettrica.
- PASSO 14:** Posizionare una mano sopra l'impastatrice planetaria e, con l'altra, premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione. Sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione aperta.
- PASSO 15:** Per rimuovere l'utensile per la miscelazione, ruotarlo in senso orario ed estrarlo delicatamente dall'albero per accessori.
- PASSO 16:** Per rimuovere la ciotola per impastare, ruotarla in senso antiorario e sollevarla con attenzione allontanandola dall'unità principale dell'impastatrice planetaria.



NOTA: Verificare che la ciotola per impastare e l'utensile per la miscelazione siano fissati saldamente prima dell'uso; non tentare di rimuoverli finché l'impastatrice planetaria non si è fermata. Si consiglia di iniziare sempre la miscelazione utilizzando una velocità bassa e di aumentare gradualmente fino a una velocità elevata; in questo modo si evita che gli ingredienti schizzino.



AVVERTENZA: Non utilizzare mai l'impastatrice planetaria quando la testa dell'impastatrice è sollevata. Non azionare l'impastatrice planetaria quando la ciotola per impastare è vuota.

Funzione gelato

- PASSO 1:** Circa 16 ore prima di preparare il gelato, inserire la ciotola per gelato nel congelatore affinché raggiunga la temperatura necessaria.
- PASSO 2:** Preparare il composto per il gelato e riporlo in frigorifero.
- PASSO 3:** Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, posizionare l'unità principale dell'impastatrice planetaria su una superficie piana e stabile, ad un'altezza comoda per l'utente.
- PASSO 4:** Posizionare una mano sopra la testa dell'impastatrice e, con l'altra, premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione. Sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice finché non si blocca in posizione aperta.
- PASSO 5:** Posizionare l'adattatore per accessorio mantecatore sull'albero per accessori e ruotarlo fino a quando non si aggancia magneticamente alla testa dell'impastatrice.
- PASSO 6:** Assicurarsi che l'accessorio per mantecare il gelato sia posizionato al centro della ciotola per gelato. Posizionare la ciotola per gelato sull'unità principale dell'impastatrice planetaria e verificare che sia ben fissata.
- PASSO 7:** Con una mano premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione e con l'altra spingere la testa dell'impastatrice verso il basso fino a bloccarla in posizione chiusa. L'adattatore per accessorio mantecatore dovrebbe risultare allineato con la parte superiore dell'accessorio per mantecare il gelato.
- PASSO 8:** Collegare l'impastatrice planetaria alla rete elettrica e accendere l'interruttore della presa di corrente. Il pulsante di accensione si illuminerà per indicare che l'apparecchio è alimentato. Premere il pulsante di accensione per avviare l'impastatrice planetaria.
- PASSO 9:** Ruotare la manopola di regolazione in senso orario finché sul lato sinistro del display LED compare il numero 1.
- PASSO 10:** Premere il pulsante di accensione per avviare il processo di mantecazione. L'orologio situato sul lato destro del display LED indicherà da quanto tempo l'impastatrice planetaria sta mantecando.
- PASSO 11:** Aggiungere lentamente il composto per gelato raffreddato nella ciotola per gelato. Non superare la linea di massimo riempimento indicata all'interno della ciotola per gelato.
- PASSO 12:** Una volta raggiunta la consistenza desiderata, premere il pulsante di accensione per arrestare l'impastatrice planetaria, quindi tenere premuto lo stesso pulsante per circa 2 secondi per spegnerla.
- PASSO 13:** Spegnerlo e scollegare l'impastatrice planetaria dalla rete elettrica.
- PASSO 14:** Posizionare una mano sopra l'impastatrice planetaria e, con l'altra, premere il pulsante di sblocco dell'inclinazione. Sollevare delicatamente la testa dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione aperta.
- PASSO 15:** Per rimuovere l'adattatore per accessorio mantecatore, estrarlo delicatamente dall'albero per accessori.
- PASSO 16:** Per rimuovere la ciotola per gelato, sollevarla con attenzione allontanandola dall'unità principale dell'impastatrice planetaria. Per rimuovere l'accessorio per mantecare il gelato, sollevarlo delicatamente dalla ciotola per gelato.
- PASSO 17:** Trasferire il gelato in un contenitore ermetico e riporlo nel congelatore per 4 ore prima di consumarlo.



NOTA: Il paraschizzi non deve essere utilizzato con la funzione gelato.

Impostazione dei timer di miscelazione

- PASSO 1:** Prima di premere il pulsante di accensione per iniziare la miscelazione, premere il pulsante velocità/tempo. L'orologio situato sul lato destro del display LED inizierà a lampeggiare.
- PASSO 2:** Ruotare la manopola di regolazione in senso orario fino a visualizzare il tempo di miscelazione desiderato. È possibile impostare un tempo compreso tra 30 secondi e 15 minuti. Ogni volta che la manopola viene ruotata in senso orario, verranno aggiunti 30 secondi al tempo di miscelazione, che sarà indicato sul lato destro del display LED.
- PASSO 3:** Premere il pulsante di accensione per avviare la miscelazione. L'orologio inizierà il conto alla rovescia e, quando il tempo raggiunge 00:00, l'impastatrice planetaria interromperà la miscelazione.

Conservazione

Verificare che l'impastatrice planetaria sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo in modo stretto attorno all'impastatrice planetaria; avvolgerlo senza stringere per evitare danni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
L'impastatrice planetaria non funziona.	Verificare che l'impastatrice planetaria sia collegata alla rete elettrica e accesa.
	Spegnerlo e scollegare l'impastatrice planetaria e verificare che tutte le parti siano state assemblate correttamente.

Problema	Soluzione
Gli albumi non si montano.	Assicurarsi che la ciotola e la frusta siano perfettamente pulite e asciutte prima dell'uso; anche una minima traccia di grasso può compromettere la montatura.
L'impasto per il pane non si amalgama.	Potrebbe essere necessario aggiungere altro liquido all'impasto. Non utilizzare una velocità elevata per impastare il pane.
Il composto si taglia dopo l'aggiunta dell'uovo.	Aggiungere le uova una alla volta e montare bene.
	Verificare che le uova siano a temperatura ambiente.
Lo zucchero è ancora visibile dopo aver montato il composto.	Continuare a montare il composto fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto oppure provare a utilizzare zucchero semolato fine.
Sono presenti grumi nell'impasto o nella pastella.	Setacciare ingredienti come la farina prima della miscelazione.
«E:01» viene visualizzato sul display LED.	Assicurarsi che la testa dell'impastatrice sia in posizione chiusa prima dell'uso.

Specifiche

Codice prodotto: EK6737
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 1200 W
Consumo energetico (modalità off): 0,46 W

PL I Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Zalecenia i ostrzeżenia



Wyłącz mikser stojący i odłącz go od zasilania sieciowego przed wymianą lub montażem akcesoriów.



Nie używaj akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.
Nie przepielniaj misy do mieszania.

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych wyłącz mikser stojący i odłącz go od zasilania sieciowego.

KROK 2: Przetrzyj jednostkę główną miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

KROK 3: Umyj wszystkie akcesoria i misy w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie dokładnie oplucz i wysusz.

Nie używaj silnych lub ściernych detergentów lub zmywaków do czyszczenia miksera stojącego, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.



UWAGA: Mikser stojący należy zczyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem miksera stojącego wyczyść go zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia miksera stojącego może pojawić się delikatny zapach. Jest to zjawisko normalne i ustąpi po krótkim czasie. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół miksera stojącego.

Montaż i użytkowanie miksera stojącego

KROK 1: Przed podłączeniem do zasilania sieciowego ustaw jednostkę główną miksera stojącego na płaskiej, stabilnej powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownikowi.

KROK 2: Połóż jedną rękę na górze głowicy miksera stojącego, a drugą naciśnij przycisk zwalniania nachylenia. Delikatnie unieś głowicę miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.

KROK 3: Odmierz składniki do wymieszania i włóż je do misy do mieszania. Ustaw misę do mieszania na jednostce głównej miksera stojącego i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w odpowiednim położeniu.

KROK 4: Ostrożnie zamocuj osłonę przeciwbryzgową, dopasowując wypustkę do głowicy miksera stojącego i wciskając ją, aż zaskoczy na swoje miejsce.

KROK 5: Wybierz odpowiednie narzędzie do mieszania:

Mieszadło płaskie – idealne do przygotowywania ciast, ciastek, wypieków, polew, nadzieni oraz purée ziemniaczanego.

Trzepakczka – przeznaczona do ubijania jaj, śmietany, rzadkich ciast, lekkich biszkoptów, bez, serników, musów oraz sufletów.

Hak do ciasta – idealny do mieszanek drożdżowych, takich jak chleb, spody do pizzy oraz pączki.

Zamocuj narzędzie do mieszania, wciskając je na wałek do nasadek tak, aby bolce na wałku zrównały się z wycięciami w narzędziu do mieszania. Następnie dociśnij narzędzie do góry i przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje.

KROK 6: Jedną ręką naciśnij przycisk zwalniania nachylenia, a drugą dociśnij głowicę miksera stojącego w dół, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej.

KROK 7: Podłącz mikser stojący do zasilania sieciowego i włącz zasilanie; przycisk zasilania podświetli się, sygnalizując, że mikser jest zasilany. Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić mikser stojący.

KROK 8: Aby rozpocząć mieszanie, obróć pokrętkę regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wybierzesz odpowiedni poziom prędkości; wybrana prędkość mieszania zostanie wyświetlona po lewej stronie wyświetlacza LED.

KROK 9: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć mieszanie. Zegar po prawej stronie wyświetlacza LED wskaże czas trwania pracy miksera stojącego.

KROK 10: W razie potrzeby zatrzymaj mikser stojący, naciskając przycisk zasilania. Zgarnij resztki mieszanek i że ścianek misy do mieszania za pomocą drewnianej lub silikonowej szpatułki. Wzrówn mieszanie, obracając pokrętkę regulacji i naciskając przycisk zasilania.

KROK 12: Po zakończeniu mieszania wyłącz mikser stojący, naciskając przycisk zasilania, aby go zatrzymać, a następnie przytrzymaj ten przycisk przez około 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

KROK 13: Wyłącz mikser stojący i odłącz go od zasilania sieciowego.

KROK 14: Połóż jedną rękę na górze miksera stojącego, a drugą ręką naciśnij przycisk zwalniania nachylenia. Delikatnie unieś głowicę miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.

KROK 15: Aby wyjąć narzędzie do mieszania, obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara i delikatnie odciągnij od wałka do nasadek.

KROK 16: Aby wyjąć misę do mieszania, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie ostrożnie unieś i odsuń od jednostki głównej miksera stojącego.



UWAGA: Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że misa do mieszania oraz narzędzie do mieszania są prawidłowo i pewnie zamocowane; nie próbuj ich wyjmować, dopóki mikser stojący nie przestanie się poruszać. Zaleca się, aby zawsze rozpoczynać mieszanie od najniższej prędkości, stopniowo zwiększając ustawienie do wyższych obrotów; pozwoli to uniknąć rozpryskiwania składników.



OSTRZEŻENIE: Nigdy nie uruchamiaj miksera stojącego, gdy głowica miksera jest uniesiona. Nie używaj miksera stojącego, gdy misa do mieszania jest pusta.

Funkcja do lodów

KROK 1: Około 16 godzin przed przygotowaniem lodów umieść misę do lodów w zamrażarce, aby osiągnęła wymaganą temperaturę.

KROK 2: Przygotuj masę na lody i wstaw do lodówki.

KROK 3: Przed podłączeniem do zasilania sieciowego ustaw jednostkę główną miksera stojącego na płaskiej, stabilnej powierzchni, na wysokości zapewniającej wygodę użytkownika.

KROK 4: Połóż jedną rękę na górze głowicy miksera stojącego, a drugą naciśnij przycisk zwalniania nachylenia. Delikatnie unieś głowicę miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.

KROK 5: Umieść adapter do ubijaka na wałku do nasadek i obróć go, aż zostanie magnetycznie przymocowany do głowicy miksera stojącego.

KROK 6: Upewnij się, że narzędzie do ubijania lodów znajduje się na środku misy do lodów. Umieść misę do lodów na jednostce głównej miksera stojącego, a następnie zamknij ją, aby została pewnie zamocowana.

KROK 7: Jedną ręką naciśnij przycisk zwalniania nachylenia, a drugą dociśnij głowicę miksera stojącego do dołu, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej. Adapter do ubijaka powinien być wyrwany z góry narzędzia do ubijania lodów.

KROK 8: Podłącz mikser stojący do zasilania sieciowego i włącz zasilanie. Przycisk zasilania podświetli się, sygnalizując, że mikser stojący jest zasilany. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć mikser stojący.

KROK 9: Obróć pokrętło regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby po lewej stronie wyświetlacza LED pojawiła się liczba 1.

KROK 10: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć proces ubijania lodów. Zegar po prawej stronie wyświetlacza LED pokaże czas trwania ubijania.

KROK 11: Powoli wleważ schłodzoną masę lodową do misy do lodów. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia, oznaczonego wewnątrz misy do lodów.

KROK 12: Po uzyskaniu pożądanego konsystencji naciśnij przycisk zasilania, aby zatrzymać mikser stojący, a następnie przytrzymaj go przez około 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

KROK 13: Wyłącz mikser stojący i odłącz go od zasilania sieciowego.

KROK 14: Połóż jedną rękę na górze miksera stojącego, a drugą ręką naciśnij przycisk zwalniania nachylenia. Delikatnie unieś głowicę miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.

KROK 15: Aby wyjąć adapter do ubijaka, delikatnie odciśnij go od wałka do nasadek.

KROK 16: Aby wyjąć misę do lodów, ostrożnie unieś ją i odsuń od jednostki głównej miksera stojącego. Aby wyjąć narzędzie do ubijania lodów, delikatnie wyjmij je z misy do lodów.

KROK 17: Przełóż lody do szczelnie zamykanego pojemnika i zamrażaj przez 4 godziny przed spożyciem.



UWAGA: Osłony przeciwbryzgowej nie należy używać podczas korzystania z funkcji do lodów.

Ustawianie timera mieszania

KROK 1: Przed naciśnięciem przycisku zasilania w celu rozpoczęcia mieszania, naciśnij przycisk prędkości/czasu. Zegar po prawej stronie wyświetlacza LED zacznie migać.

KROK 2: Obracaj pokrętło regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas mieszania. Możesz wybrać czas od 30 sekund do 15 minut.

KROK 12: Po uzyskaniu pożądanego konsystencji naciśnij przycisk zasilania, aby zatrzymać mikser stojący, a następnie przytrzymaj go przez około 2 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

KROK 3: Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć mieszanie. Zegar zacznie odliczać czas wstecz, a po osiągnięciu 00:00 mikser stojący zakończy mieszanie.

Przechowywanie

Upewnij się, że mikser stojący jest schłodzony, czysty i suchy przed odłożeniem go w chłodne, suche miejsce.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół miksera stojącego; owiń go luźno, aby nie doprowadzić do uszkodzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Mikser stojący nie działa.	Upewnij się, że mikser stojący jest podłączony do zasilania sieciowego i włączony.
	Wyłącz mikser stojący, odłącz go od zasilania i sprawdź, czy wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane.
Białka nie ubijają się.	Upewnij się, że misa oraz trzepaczka są całkowicie czyste i suche przed użyciem; nawet minimalna ilość tłuszczu może wpłynąć na efekt ubijania.
Ciasto na chleb nie łączy się.	Może być konieczne dodanie dodatkowego płynu do masy. Nie używaj wysokich obrotów do wyrabiania ciasta chlebowego.
Masa zwarza się po dodaniu jajka.	Dodawaj jajka pojedynczo i dokładnie ubijaj po każdym dodaniu.
	Upewnij się, że jajka mają temperaturę pokojową.
Cukier pozostaje widoczny po utarcu masy.	Kontynuuj ucieranie masy, aż cukier całkowicie się rozpuści albo użyj drobnego cukru.
W cieście lub masie są grudki.	Przesiej składniki, na przykład mąkę, przed mieszaniem.
Na wyświetlaczu LED pojawia się „E01”.	Upewnij się, że głowica miksera stojącego znajduje się w pozycji zamkniętej przed użyciem.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6737
Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 1200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia: 0,46 W

Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@salterhomewares.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/salter et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekking materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@salterhomewares.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/salter en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/salter und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/salter y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customerservices@salterhomewares.com. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a guarantee.upplc.com/salter e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorno dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservices@salterhomewares.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

CD080925/MD000000/V1