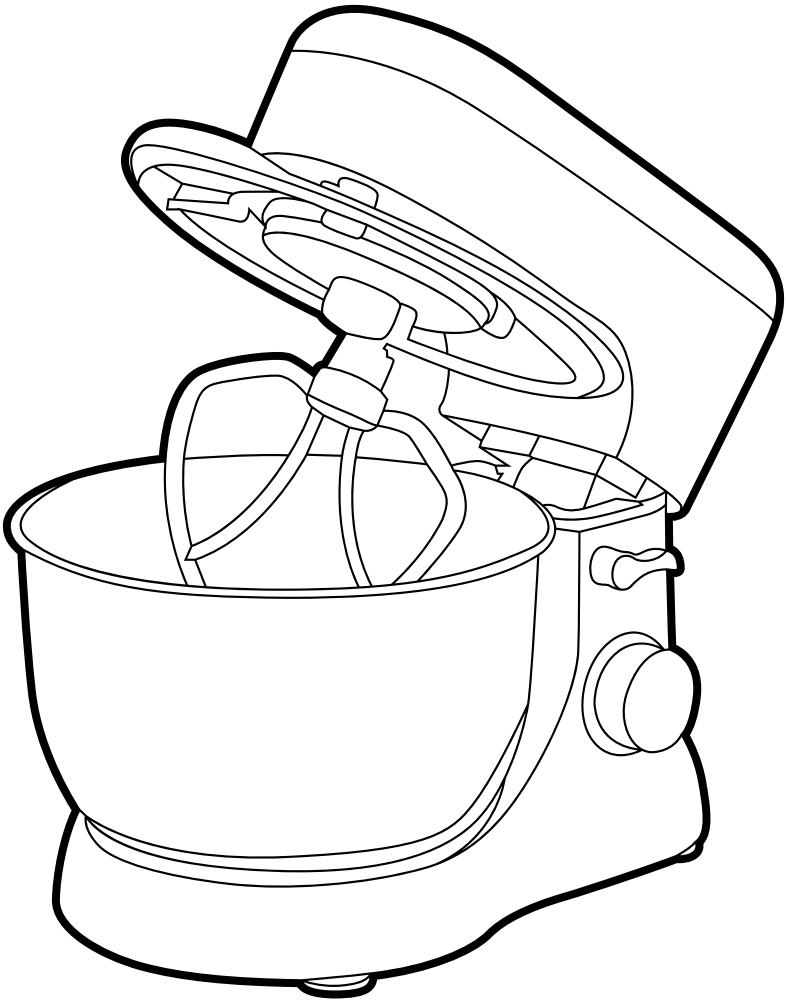
User manual

Stand mixer



PROGRESS®

Est. 1931

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes
Veuillez 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

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 eletricista 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 irradiem 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 zwisał 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 przesuwać 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 odłączać 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 Elektronikaltgeräten
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 eletrónicos 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 eletrónicos 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").

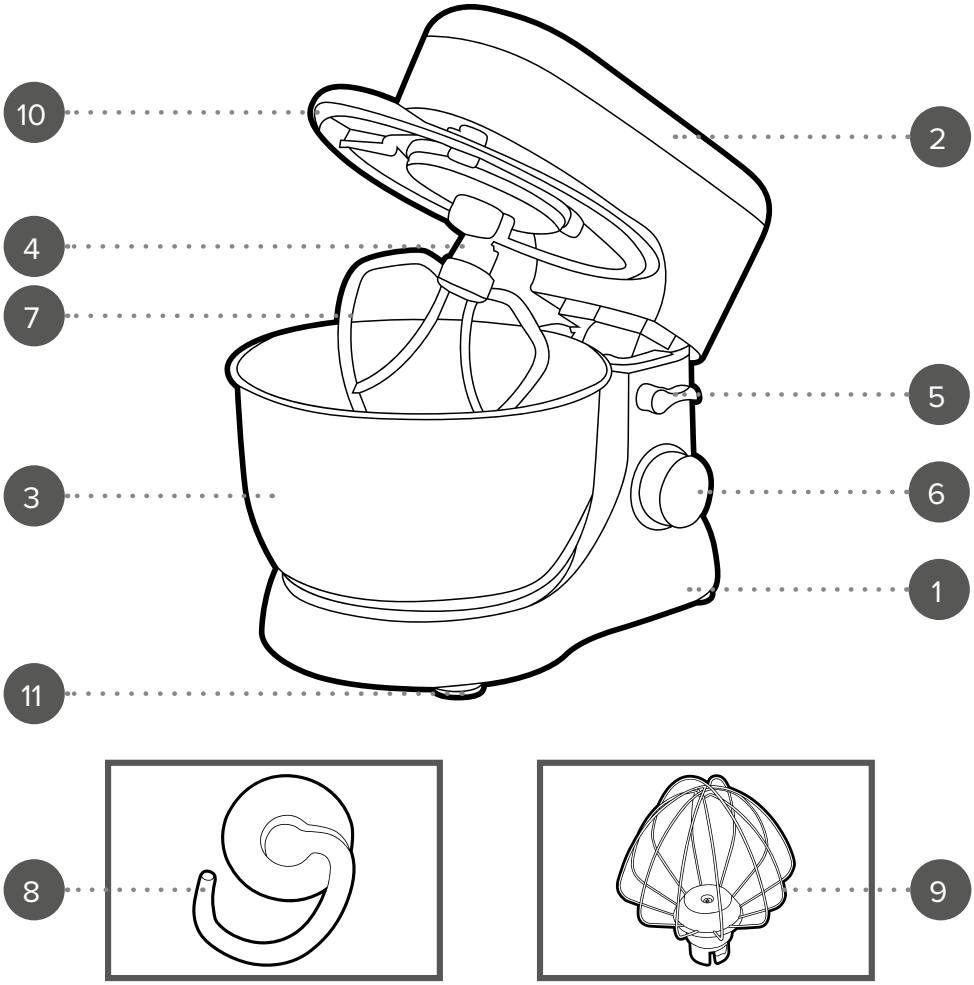
PL | **Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych 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

Description of parts



EN | Description of parts
1. Stand mixer main unit
2. Stand mixer head
3. Mixing bowl
4. Attachment shaft
5. Tilt release button
6. Speed control dial
7. Flat beater
8. Dough hook
9. Whisk
10. Splash guard
11. Non-slip feet

FR | Description des pièces
1. Bloc-moteur du robot pâtissier
2. Tête du robot pâtissier
3. Bol mélangeur
4. Arbre d'accessoires
5. Bouton de déverrouillage de l'inclinaison
6. Bouton de réglage de la vitesse
7. Batteur plat
8. Crochet à pétrir
9. Fouet
10. Protection anti-éclaboussures
11. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen
1. Hoofdunit van keukenmixer
2. Mengkop
3. Mengkom
4. Bevestigingsas
5. Ontgrendelingsknop voor kantelen
6. Snelheidsregelaar
7. Platte klopper
8. Deeghaak
9. Garde
10. Spatscherm
11. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile
1. Haupteinheit des Standmixers
2. Standmixerkopf
3. Rührschüssel
4. Aufsatzstiel
5. Kippentriegelungstaste
6. Geschwindigkeitsregler
7. Flachrührer
8. Knethaken
9. Schneebesen
10. Spritzschutz
11. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas
1. Unidad principal de la batidora amasadora
2. Cabezal de la batidora amasadora
3. Recipiente para mezclar
4. Eje para accesorios
5. Botón de liberación del cabezal móvil
6. Control de velocidad
7. Batidor plano
8. Gancho amasador
9. Batidor
10. Protector antisalpicaduras
11. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças
1. Unidade principal da batedeira com suporte
2. Cabeça da batedeira com suporte
3. Taça de mistura
4. Eixo para acessórios
5. Botão de libertação da inclinação
6. Botão de controlo da velocidade
7. Batedor plano
8. Gancho para amassar
9. Acessório para bater
10. Proteção contra salpicos
11. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione dei componenti
1. Unità principale della planetaria
2. Testa della planetaria
3. Recipiente
4. Attacco
5. Pulsante di rilascio per il sollevamento
6. Manopola di controllo della velocità
7. Frusta piatta
8. Gancio per impasti
9. Frusta
10. Paraspruzzi
11. Piedini antiscivolo

PL | Opis części
1. Jednostka główna miksera stojącego
2. Głowica miksera stojącego
3. Misa do mieszania
4. Wał mocujący
5. Przycisk zwalniania mechanizmu odchylania
6. Pokrętło regulacji prędkości
7. Mieszadło płaskie
8. Końcówka do wyrabiania ciasta
9. Trzepaczka
10. Osłona przeciwrozpryskowa
11. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:
Switch off the stand mixer and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.
DON'T:
Use attachments if they are loose, damaged or broken.
Overfill the mixing bowl.

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 of the attachments and the mixing bowl 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. The stand mixer is not safe for dishwasher 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 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 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.
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.
STEP 8: To begin mixing, rotate the speed control dial in a clockwise direction until the desired speed setting is selected.
STEP 9: If necessary, stop the stand mixer by rotating the speed control dial to '**0**' and scrape any mixture from the sides of the mixing bowl with a wooden or silicone spatula. Resume mixing by rotating the speed control dial back to the desired speed setting.
STEP 10: Once mixing is complete, turn off the stand mixer by rotating the speed control dial to '**0**'.
STEP 11: Switch off and unplug the stand mixer from the mains power supply.
STEP 12: 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 13: To remove the mixing tool, rotate it in a clockwise direction and gently pull away from the attachment shaft.
STEP 14: 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.

Speed setting guide

Attachment	Speed setting	Mixture	Operation method and timings
Dough hook	1–5	585 g dry ingredients and 315 g wet ingredients	Speed settings 1–2 for 30 seconds, followed by speed settings 3–4 for 2–4 minutes to form a cluster.
Flat beater	2–6	400 g dry ingredients and 500 g wet ingredients	Speed setting 2 for 20 seconds, followed by speed setting 6 for 2 minutes 40 seconds.
Whisk	6–8	Min. 3 egg whites	Speed setting 6–8 for max. 3 minutes.



WARNING: To avoid overworking the motor and to prolong the life of the stand mixer, always follow the timings displayed in the section entitled '**Speed setting guide**' and rest for at least 10 mins in-between uses.

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.
It is not clear which speed setting to use.	Follow the instructions in the section entitled '**Speed setting guide**'.
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.

Specifications

Product code: EK5234
Operates from 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 1300 W
Power consumption (off mode): 0.4 W

FR I Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :
Éteignez le robot pâtissier et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
À NE PAS FAIRE :
Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.
Trop remplir le bol mélangeur.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
ÉTAPE 2 : essuyez le bloc-moteur du robot pâtissier avec un chiffon doux et humide, puis laissez-le sécher complètement.
ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires et le bol à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
N'utilisez pas de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le robot pâtissier, car cela pourrait l'endommager.



REMARQUE : le robot pâtissier doit être nettoyé après chaque utilisation. Le robot pâtissier ne passe pas au lave-vaisselle.

Mode d'emploi
Avant la première utilisation

Avant la première utilisation du robot pâtissier, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du robot pâtissier, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du robot pâtissier pour assurer une bonne ventilation.

Assemblage et utilisation du robot pâtissier

ÉTAPE 1 : avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur, placez le bloc-moteur du robot pâtissier sur une surface plane et stable, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
ÉTAPE 2 : placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
ÉTAPE 3 : mesurez les ingrédients à mélanger et placez-les dans le bol mélangeur. Placez le bol mélangeur sur le bloc-moteur du robot pâtissier, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
ÉTAPE 4 : fixez avec précaution la protection anti-éclaboussures.
ÉTAPE 5 : sélectionnez l'outil de mélange requis :
Batteur plat : parfait pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, de la farce et de la purée de pommes de terre.
Fouet : conçu pour fouetter des œufs, de la crème, de la pâte, des génoises à faible teneur en matières grasses, des meringues, des cheesecakes, des mousses et des soufflés.
Crochet à pétrir : idéal pour les préparations comportant de la levure telles que le pain, les pâtes à pizza et les beignets.
Verrouillez l'outil de mélange en place en le poussant sur l'arbre d'accessoires de sorte que les broches de l'arbre soient alignées avec les encoches de l'outil de mélange. Poussez l'outil de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
ÉTAPE 6 : appuyez d'une main sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison et de l'autre sur la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
ÉTAPE 7 : branchez le robot pâtissier sur l'alimentation secteur et allumez-le.
ÉTAPE 8 : pour commencer à mélanger, tournez le bouton de réglage de la vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné.
ÉTAPE 9 : si nécessaire, arrêtez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur « **0** » et grattez le mélange accroché sur les côtés du bol mélangeur (le cas échéant) à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone. Recommencez à mélanger en tournant le bouton de réglage de la vitesse jusqu'au réglage de vitesse souhaité.
ÉTAPE 10 : une fois le mélange terminé, éteignez le robot pâtissier en tournant le bouton de réglage de la vitesse sur « **0** ».
ÉTAPE 11 : éteignez et débranchez le robot pâtissier de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 12 : placez une main sur le haut du robot pâtissier et utilisez l'autre pour appuyer sur le bouton de déverrouillage de l'inclinaison. Soulevez doucement la tête du robot pâtissier jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
ÉTAPE 13 : pour retirer l'outil de mélange, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le doucement de l'arbre d'accessoires.
ÉTAPE 14 : pour retirer le bol mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le délicatement pour le retirer du bloc-moteur du robot pâtissier.



REMARQUE : vérifiez que le bol mélangeur et l'outil de mélange sont solidement fixés avant utilisation. Ne tentez pas de les retirer avant qu'ils ne soient totalement immobiles. Il est recommandé de toujours

commencer à mélanger à basse vitesse avant d'augmenter progressivement jusqu'à une vitesse élevée, afin d'éviter les éclaboussures.

AVERTISSEMENT : ne faites jamais fonctionner le robot pâtissier lorsque sa tête est relevée. N'utilisez pas le robot pâtissier lorsque le bol mélangeur est vide.

Guide de réglage de la vitesse

Accessoire	Réglage de vitesse	Mélange	Durée et mode de fonctionnement
Crochet à pétrir	1–5	585 g d'ingrédients secs et 315 g d'ingrédients liquides	Réglages de vitesse 1 à 2 pendant 30 secondes, suivi des réglages de vitesse 3 à 4 pendant 2 à 4 minutes pour former un amas.
Batteur plat	2–6	400 g d'ingrédients secs et 500 g d'ingrédients liquides	Réglage de vitesse 2 pendant 20 secondes, suivi du réglage de vitesse 6 pendant 2 minutes et 40 secondes.
Fouet	6 à 8 heures	3 blancs d'œufs minimum	Réglage de vitesse 6 à 8 pendant 3 minutes maximum.

AVERTISSEMENT : pour éviter de surmener le moteur et pour prolonger la durée de vie du robot pâtissier, suivez toujours les durées indiquées dans la section intitulée « **Guide de réglage de la vitesse** » et laissez l'appareil reposer pendant au moins 10 minutes entre chaque utilisation.

Stockage

Vérifiez que le robot pâtissier a refroidi et qu'il est propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du robot pâtissier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Solution
Le robot pâtissier ne fonctionne pas.	Vérifiez que le robot pâtissier est branché à l'alimentation secteur et allumé.
	Éteignez et débranchez le batteur électrique, et vérifiez que toutes les pièces ont été correctement assemblées.
Le réglage de vitesse à utiliser n'est pas clair.	Suivez les instructions de la section intitulée « **Guide de réglage de la vitesse** ».
Les blancs d'œufs ne montent pas en neige.	Assurez-vous que le bol et le fouet sont complètement propres et secs avant utilisation ; même la plus petite quantité de graisse peut affecter les performances de fouettage.
La pâte à pain ne se forme pas.	Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide au mélange. N'utilisez pas de vitesse élevée pour pétrir de la pâte à pain.
Le mélange caille après l'ajout de l'œuf.	Ajoutez les œufs un par un et battez-les bien. Vérifiez que les œufs sont à température ambiante.
Le sucre est toujours visible après le mélange.	Continuez à mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous ou essayez d'utiliser du sucre en poudre.
Il y a des grumeaux dans la pâte.	Tamisez les ingrédients tels que la farine avant de mélanger.

Spécifications

Code produit : EK5234
Fonctionne de 220 à 240 V ~ 50–60 Hz
Sortie : 1 300 W
Consommation énergétique (mode arrêt) : 0,4 W

NL I Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:
Schakel de keukenmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken verwisselt of bevestigt.
NIET DOEN:
Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.
Doe de mengkom niet te vol.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Schakel de keukenmixer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.
STAP 2: Veeg de hoofdunit van de keukenmixer schoon met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.
STAP 3: Was alle hulpstukken en de mengkom af in warm water met afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af en droog ze grondig.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de keukenmixer schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

OPMERKING: De keukenmixer moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De keukenmixer is niet vaatwasmachinebestendig.

Gebruiksaanwijzing
Vóór het eerste gebruik

Voordat u de keukenmixer voor het eerst gebruikt, maakt u deze schoon volgens de aanwijzingen in '**Verzorging en onderhoud**'.

OPMERKING: Wanneer u de keukenmixer voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de keukenmixer.

Montage en gebruik van de keukenmixer

STAP 1: Plaats de hoofdunit van de keukenmixer op een vlakke, stabiele ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker, voordat u het apparaat aansluit op de netvoeding.
STAP 2: Plaats één hand boven op de keukenmixer en gebruik de andere om op de ontgrendelknop voor kantelen te drukken. Til de mengkop van de keukenmixer voorzichtig op totdat deze in de geopende stand vergrendelt.
STAP 3: Meet de ingrediënten die moeten worden gemengd af en plaats ze in de mengkom. Plaats de mengkom op de hoofdunit van de keukenmixer en draai de kom rechtsom totdat deze vastklikt.
STAP 4: Bevestig voorzichtig het spatscherm.
STAP 5: Selecteer het gewenste menggereedschap:
Platte klopper – perfect voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijs, vulling en aardappelpuree.
Garde – ontworpen voor het kloppen van eieren, room, beslag, vetarme sponzen, meringues, cheesecakes, mousses en soufflés.
Deeghaak – ideaal voor gistmengsels zoals brood, pizzabodems en donuts.
Vergrendel het menggereedschap op zijn plaats door het op de bevestigingsas te drukken, zodat de pennen van de as op één lijn liggen met de uitsparingen op het menggereedschap. Duw het menggereedschap omhoog en draai het linksom totdat het vast zit.
STAP 6: Druk met de ene hand op de ontgrendelknop voor kantelen en druk met de andere hand de mengkop omlaag totdat deze in de gesloten stand wordt vergrendeld.
STAP 7: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het stopcontact in.
STAP 8: Om te beginnen met mixen, draait u de snelheidskeuzeknop rechtsom totdat de gewenste snelheidsstand is geselecteerd.
STAP 9: Stop de keukenmixer indien nodig door de snelheidsregelaar naar '**0**' te draaien en schraap met een houten spatel of siliconenspatel eventueel mengsel van de zijkanten van de mengkom. Hervat het mengen door de snelheidsregelaar terug te draaien naar de gewenste snelheidsinstelling.
STAP 10: Als het mengen is voltooid, schakelt u de keukenmixer uit door de snelheidskeuzeknop naar '**0**' te draaien.
STAP 11: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker uit het stopcontact.
STAP 12: Plaats één hand boven op de keukenmixer en gebruik de andere om op de ontgrendelknop voor kantelen te drukken. Til de mengkop van de keukenmixer voorzichtig op totdat deze in de geopende stand vergrendelt.
STAP 13: Om het menggereedschap te verwijderen, draait u het rechtsom en trekt u het voorzichtig weg van de bevestigingsas.
STAP 14: Om de mengkom te verwijderen, draait u deze linksom en tilt u deze voorzichtig omhoog en weg van de hoofdunit van de keukenmixer.

OPMERKING: Controleer voor gebruik of de mengkom en het menggereedschap stevig vast zitten; probeer ze nooit te verwijderen voordat de keukenmixer helemaal stil staat. Het is raadzaam om altijd op een lage snelheid met mixen te beginnen, voordat u geleidelijk naar een hogere snelheid gaat. Dit voorkomt dat de ingrediënten gaan spatten.

WAARSCHUWING: Bedien de keukenmixer nooit terwijl de mengkop omhoog staat. Gebruik de keukenmixer niet als de mengkom leeg is.

Gids voor snelheidsinstellingen

Hulpstuk	Snelheidsinstelling	Mengsel	Werkwijze en tijden
Deeghaak	1–5	585 g droge ingrediënten en 315 g natte ingrediënten	Snelheidsinstellingen 1–2 gedurende 30 seconden, gevolgd door snelheidsinstellingen 3–4 gedurende 2–4 minuten om een geheel te vormen.
Platte klopper	2–6	400 g droge ingrediënten en 500 g natte ingrediënten	Snelheidsinstelling 2 gedurende 20 seconden, gevolgd door snelheidsinstelling 6 gedurende 2 minuten en 40 seconden.
Garde	6–8	Min. 3 eiwitten	Snelheidsinstelling 6–8 gedurende max. 3 minuten.



WAARSCHUWING: Om overbelasting van de motor te voorkomen en de levensduur van de keukenmixer te verlengen, moet u altijd de tijden volgen die worden weergegeven in het gedeelte '**Gids voor snelheidsinstellingen**' en het apparaat minstens 10 minuten tussen de gebruikstoepassingen laten rusten.

Opbergen

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

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
De keukenmixer werkt niet.	Controleer of de stekker van de keukenmixer in het stopcontact zit en of het stopcontact is ingeschakeld.
	Schakel de keukenmixer uit, haal de stekker uit het stopcontact en controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
Het is niet duidelijk welke snelheidsinstelling moet worden gebruikt.	Volg de instructies in het gedeelte '**Gids voor snelheidsinstellingen**'.
Eiwitten worden niet geklopt.	Zorg ervoor dat de kom en de garde voor gebruik volledig schoon en droog zijn; zelfs de kleinste hoeveelheid vet kan de prestaties van het kloppen beïnvloeden.
Brooddeeg mengt niet.	Er moet mogelijk extra vloeistof aan het mengsel worden toegevoegd. Gebruik geen hoge snelheidsstand om brooddeeg te kneden.
Het mengsel klontert na het toevoegen van ei.	Voeg eieren één voor één toe en zorg dat ze goed worden geklopt. Controleer of de eieren op kamertemperatuur zijn.
Suiker is nog steeds zichtbaar na het doorroeren van het mengsel.	Ga door met het doorroeren van het mengsel totdat de suiker volledig is opgelost of probeer het met basterdsuiker.
Er zitten klonten in het beslag of deeg.	Zeef ingrediënten, zoals bloem, voordat u ze mixt.

Specificaties

Productcode: EK5234
Werkt bij 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitvoer: 1300 W
Stroomverbruik (uit): 0,4 W

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

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:
Schalten Sie den Standmixer aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.
WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:
Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.
Überfüllen Sie nie die Rührschüssel.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie den Standmixer vor jeder Reinigung oder Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
SCHRITT 2: Wischen Sie die Haupteinheit des Standmixers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie das Gerät anschließend gründlich trocknen.
SCHRITT 3: Reinigen Sie alle Aufsätze und die Rührschüssel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um den Standmixer zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Standmixer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Der Standmixer ist nicht spülmaschinenfest.

Gebrauchsanweisung
Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Standmixer vor dem ersten Gebrauch gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Standmixer zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Standmixers.

Zusammenbau und Verwendung des Standmixers

SCHRITT 1: Stellen Sie die Haupteinheit des Standmixers vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile Fläche, die sich in einer für den Benutzer angenehmen Höhe befindet.
SCHRITT 2: Legen Sie eine Hand oben auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Kippentriegelungstaste. Heben Sie den Standmixerkopf vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
SCHRITT 3: Messen Sie die Zutaten, die gemixt werden sollen, 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: Befestigen Sie vorsichtig den Spritzschutz.
SCHRITT 5: Wählen Sie das gewünschte Rührutensil aus:
Flachrührer – eignet sich perfekt für die Zubereitung von Kuchen, Keksen, Gebäck, Glasur, Füllungen und Kartoffelpüree.
Schneebesen – eignet sich zum Schlagen von Eiern, Sahne, flüssigem Teig, fettarmem Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse und Soufflés.
Knethaken – eignet sich ideal für Hefeteige wie Brot-, Pizza- und Donutteig.
Lassen Sie das Rührutensil durch Drücken auf den Aufsatzstil einrasten, sodass die Stifte am Stiel auf die Aussparungen am Rührutensil ausgerichtet sind. Drücken Sie das Rührutensil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt.
SCHRITT 6: Drücken Sie mit einer Hand die Kippentriegelungstaste und drücken Sie mit der anderen Hand 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.
SCHRITT 8: Um den Rührvorgang zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.
SCHRITT 9: Halten Sie den Standmixer, falls erforderlich, an, indem sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Position „**0**“ drehen. Entfernen Sie bei Bedarf Teigreste mit einem Teigschaber aus Silikon oder einem Holzlöffel von den Seiten der Rührschüssel. Setzen Sie den Rührvorgang fort, indem Sie den Geschwindigkeitsregler wieder auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.
SCHRITT 10: Sobald der Rührvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Standmixer aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Position „**0**“ drehen.
SCHRITT 11: Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
SCHRITT 12: Legen Sie eine Hand oben auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Kippentriegelungstaste. Heben Sie den Standmixerkopf vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.
SCHRITT 13: Um das Rührutensil zu entfernen, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es vorsichtig vom Aufsatzstil ab.
SCHRITT 14: Um die Rührschüssel zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie vorsichtig von der Haupteinheit des Standmixers.



HINWEIS: Überprüfen Sie vor Gebrauch, dass die Rührschüssel und das Rührutensil fest sitzen. Entfernen Sie diese erst, wenn sich der Standmixer nicht mehr bewegt. Es wird empfohlen, den Rührvorgang immer

mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und danach die Geschwindigkeit allmählich zu erhöhen. So können Spritzer vermieden werden.

WARNUNG: Verwenden Sie den Standmixer niemals mit angehobenem Standmixerkopf. Verwenden Sie den Standmixer nicht mit leerer Rührschüssel.

Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen

Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Mischung	Anwendungsmethode und Dauer
Knethaken	1–5	585 g trockene Zutaten und 315 g flüssige Zutaten	30 Sekunden lang die Geschwindigkeitsstufen 1–2, danach 2–4 Minuten lang die Geschwindigkeitsstufen 3–4, bis die Zutaten miteinander vermengt sind.
Flachrührer	2–6	400 g trockene Zutaten und 500 g flüssige Zutaten	20 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 2, danach 2 Minuten und 40 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 6.
Schneebesen	6–8	Min. 3 Eiweiß	Max. 3 Minuten lang Geschwindigkeitsstufe 6–8.

WARNUNG: Befolgen Sie stets die im Abschnitt „**Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen**“ beschriebenen Zeitangaben, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden und die Lebensdauer des Standmixers zu verlängern. Verwenden Sie den Standmixer zwischen zwei Rührvorgängen min. 10 Minuten lang nicht.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Standmixer abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Standmixer. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Der Standmixer funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der Standmixer an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.
	Schalten Sie den Standmixer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und prüfen Sie, ob alle Teile korrekt zusammengebaut wurden.
Sie wissen nicht, welche Geschwindigkeitsstufe Sie verwenden sollen.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen**“.
Das Eiweiß lässt sich nicht aufschlagen.	Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Schüssel und der Schneebesen vollkommen sauber und trocken sind. Schon kleinste Mengen Fett können das gewünschte Ergebnis beeinträchtigen.
Die Zutaten des Brotteigs werden nicht miteinander vermengt.	Sie müssen ggf. etwas mehr Flüssigkeit zum Teig geben. Kneten Sie Brotteig nicht auf einer hohen Geschwindigkeitsstufe.
Nachdem Ei hinzugefügt wurde, stockt die Mischung.	Geben Sie Eier nacheinander zu den restlichen Zutaten und schlagen Sie sie gut auf. Prüfen Sie, dass die Eier Zimmertemperatur haben.
Nachdem die Mischung cremig aufgeschlagen wurde, sind noch Zuckerkristalle sichtbar.	Schlagen Sie die Mischung so lange cremig auf, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat oder verwenden Sie stattdessen Streuzucker.
Der Teig bildet Klümpchen.	Sieben Sie Zutaten wie Mehl, bevor Sie diese zur Mischung hinzugeben.

Technische Daten

Produktcode: EK5234
Betrieb bei 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 1.300 W
Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0,4 W

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:
Apague la batidora amasadora y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
QUÉ NO HACER:
No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.
No llene en exceso el recipiente para mezclar.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Apague y desenchufe la batidora amasadora de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
PASO 2: Limpie la unidad principal de la batidora amasadora con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.
PASO 3: Lave todos los accesorios y el recipiente para mezclar con agua tibia y jabón y, posteriormente, enjuáguelos y séquelos bien.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la batidora amasadora, ya que su uso podría causar daños en el aparato.



NOTA: La batidora amasadora debe limpiarse después de cada uso. La batidora amasadora no es apta para lavavajillas.

Instrucciones de uso
Antes del primer uso

Antes de utilizar la batidora amasadora por primera vez, límpiela como se indica en el apartado "**Cuidados y mantenimiento**" de las instrucciones.



NOTA: Es posible que la batidora amasadora desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la zona donde esté la batidora amasadora.

Montaje y uso de la batidora amasadora

PASO 1: Antes de conectar la batidora amasadora a la corriente eléctrica, colóquela en una superficie plana, estable y a una altura que sea cómoda para el usuario.
PASO 2: Coloque una mano en la parte superior de la batidora amasadora y utilice la otra para presionar el botón de liberación del cabezal móvil. Levante suavemente el cabezal de la batidora amasadora hasta que se abra del todo y quede bloqueado en esa posición.
PASO 3: Pese los ingredientes que desea mezclar y viértalos en el recipiente. Coloque el recipiente para mezclar en la unidad principal de la batidora amasadora y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la posición correcta.
PASO 4: Coloque con cuidado el protector contra salpicaduras.
PASO 5: Elija la herramienta de mezcla que desee:
Batidor plano: perfecto para preparar pasteles, galletas, hojaldres, glaseados, rellenos y puré de patatas.
Batidor: diseñado para batir huevos, nata, masa, bizcochos bajos en grasas, merengues, tartas de queso, mousses y suflés.
Gancho amasador: ideal para mezclas con levadura, como pan, masas de pizza y rosquillas.
Fije la herramienta de mezcla en la posición correcta empujando para que encaje en el eje del accesorio, de modo que los pasadores del eje se alineen con los orificios de la herramienta. Empuje la herramienta de mezcla hacia arriba y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede fija.
PASO 6: Utilice una mano para presionar el botón de liberación del cabezal móvil y la otra para empujar el cabezal de la batidora amasadora hacia abajo hasta que quede totalmente cerrada y bloqueada.
PASO 7: Enchufe la batidora amasadora a la corriente eléctrica y enciéndala.
PASO 8: Para empezar a mezclar, gire el control de la velocidad hacia la derecha hasta que se haya seleccionado el ajuste de velocidad deseado.
PASO 9: Si es necesario, gire el control de velocidad hasta la posición "**0**" para detener la batidora amasadora y retire con una espátula de madera o silicona cualquier resto de masa de los lados del recipiente para mezclar. Para reanudar la mezcla, gire de nuevo el control de velocidad hasta el ajuste de velocidad deseado.
PASO 10: Una vez que haya terminado de mezclar, gire el control de velocidad a la posición "**0**" para apagar la batidora amasadora.
PASO 11: Apague y desconecte la batidora amasadora de la corriente eléctrica.
PASO 12: Coloque una mano en la parte superior de la batidora amasadora y utilice la otra para presionar el botón de liberación del cabezal móvil. Levante suavemente el cabezal de la batidora amasadora hasta que se abra del todo y quede bloqueado en esa posición.
PASO 13: Para extraer el accesorio de mezcla, gírelo hacia la derecha y retírelo suavemente del eje para accesorios.
PASO 14: Para retirar el recipiente para mezclar, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj, levántelo cuidadosamente y extráigalo de la unidad principal de la batidora amasadora.



NOTA: Verifique que el recipiente y el accesorio para mezclar estén bien colocados antes de usarlos; no intente retirarlos hasta que la batidora amasadora deje de moverse. Se recomienda comenzar a mezclar

siempre con un ajuste de velocidad baja antes de aumentar gradualmente a un ajuste de velocidad alta para evitar que los ingredientes salpiquen.

ADVERTENCIA: Nunca ponga en marcha la batidora amasadora si el cabezal está levantado. No ponga en marcha la batidora amasadora cuando el recipiente para mezclar esté vacío.

Guía para la configuración de velocidad

Accesorio	Configuración de velocidad	Mezcla	Método y tiempo de funcionamiento
Gancho amasador	1–5	585 g de ingredientes secos y 315 g de ingredientes húmedos	Ajuste de velocidad 1–2 durante 30 segundos, seguido del ajuste 3–4 entre 2 y 4 minutos para homogeneizar.
Batidor plano	2–6	400 g de ingredientes secos y 500 g de ingredientes húmedos	Ajuste de velocidad 2 durante 20 segundos, seguido del ajuste 6 durante 2 minutos y 40 segundos.
Batidor	6–8	Mínimo 3 claras de huevo	Ajuste de velocidad 6–8 durante un máximo de 3 minutos.

ADVERTENCIA: Para evitar sobrecargar el motor y prolongar la vida útil de la batidora amasadora, respete siempre los tiempos que se muestran en la "**Guía de ajustes de velocidad**" y déjela reposar durante al menos 10 minutos entre cada uso.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la batidora amasadora esté fría, limpia y seca.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la batidora amasadora, déjelo más suelto para evitar causar daños.

Solución de problemas

Problema	Solución
La batidora amasadora no funciona.	Compruebe que la batidora amasadora esté enchufada a la corriente eléctrica y encendida.
	Apague y desenchufe la batidora amasadora y compruebe que todas las piezas se hayan montado correctamente.
No tiene claro qué ajuste de velocidad debe utilizar.	Siga las instrucciones de la sección titulada "**Guía de ajustes de velocidad**".
Las claras de huevo no se montan.	Asegúrese de que el recipiente y el batidor estén completamente limpios y secos antes de usarlos, incluso la cantidad más pequeña de grasa puede afectar el rendimiento del batidor.
La masa para pan no se mezcla.	Es posible que sea necesario añadir más líquido a la mezcla. No utilice un ajuste de velocidad alta para amasar masa de pan.
La mezcla se corta después de agregar el huevo.	Agregue uno por uno los huevos y bata bien. Asegúrese de que los huevos estén a temperatura ambiente.
Se sigue viendo el azúcar después de mezclar todos los ingredientes.	Siga removiendo la mezcla hasta que el azúcar se haya disuelto por completo o pruebe a utilizar azúcar glas.
La masa tiene grumos.	Tamice los ingredientes como la harina antes de mezclar.

Especificaciones

Código de producto: EK5234
Funciona a entre 220 y 240 V ~ 50–60 Hz
Salida: 1300 W
Consumo de energía (modo apagado): 0,4 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:
Desligar a batedeira com suporte e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.
O QUE NÃO FAZER:
Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.
Encher demasiado a taça de mistura.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: desligue a batedeira com suporte e retire a ficha da tomada elétrica antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção a realizar pelo utilizador.
PASSO 2: limpe a unidade principal da batedeira com suporte com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.
PASSO 3: lave todos os acessórios e a taça de mistura em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.
Não utilize detergentes ou esfregões agressivos ou abrasivos para limpar a batedeira com suporte, pois tal pode causar danos.



NOTA: a batedeira com suporte deve ser limpa após cada utilização. A batedeira com suporte não pode ser colocada na máquina de lavar louça.

Instruções de utilização
Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a batedeira com suporte pela primeira vez, limpe-a seguindo as instruções da secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a batedeira com suporte pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da batedeira com suporte.

Montar e utilizar a batedeira com suporte

PASSO 1: antes de ligar à tomada elétrica, coloque a unidade principal da batedeira com suporte sobre uma superfície plana e estável, a uma altura confortável para o utilizador.
PASSO 2: coloque uma mão na parte superior da batedeira com suporte e utilize a outra mão para premir o botão de libertação da inclinação. Levante cuidadosamente a cabeça da batedeira com suporte até esta encaixar na posição aberta.
PASSO 3: meça os ingredientes a misturar e coloque-os na taça de mistura. Coloque a taça de mistura na unidade principal da batedeira com suporte e rode-a para a direita até encaixar na devida posição.
PASSO 4: encaixe cuidadosamente a proteção contra salpicos.
PASSO 5: selecione o acessório de mistura necessário:
Batedor plano – perfeito para preparar bolos, biscoitos, massa, coberturas, recheios e puré de batata.
Acessório para bater – concebido para bater ovos, natas, polme, massa de bolo, merengues, cheesecakes, mousses e soufflés.
Gancho para amassar – ideal para massa lêveda, como pão, bases de pizza e donuts.
Encaixe o acessório de mistura na devida posição empurrando-o na direção do eixo para acessórios de forma que os pinos do eixo fiquem alinhados com as reentrâncias do acessório de mistura. Empurre o acessório de mistura para cima e rode-o para a esquerda até ficar seguro.
PASSO 6: utilize uma mão para pressionar o botão de libertação da inclinação e a outra para empurrar a cabeça da batedeira com suporte para baixo até encaixar na posição fechada.
PASSO 7: ligue a ficha da batedeira com suporte à tomada elétrica e ligue a batedeira.
PASSO 8: para começar a misturar, rode o botão de controlo de velocidade para a direita até selecionar a definição de velocidade pretendida.
PASSO 9: se necessário, pare a batedeira com suporte, rodando o botão de controlo de velocidade para "**0**" e raspe qualquer mistura das partes laterais da taça de mistura com uma espátula de madeira ou de silicone. Continue a misturar, rodando novamente o botão de controlo de velocidade para a definição de velocidade pretendida.
PASSO 10: quando a mistura estiver concluída, desligue a batedeira com suporte, rodando o botão de controlo de velocidade para "**0**".
PASSO 11: desligue a batedeira com suporte e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 12: coloque uma mão na parte superior da batedeira com suporte e utilize a outra mão para premir o botão de libertação da inclinação. Levante cuidadosamente a cabeça da batedeira com suporte até esta encaixar na posição aberta.
PASSO 13: para retirar o acessório de mistura, rode-o para a direita e retire-o cuidadosamente do eixo para acessórios.
PASSO 14: para retirar a taça de mistura, rode-a para a esquerda e levante-a, afastando-a cuidadosamente da unidade principal da batedeira com suporte.



NOTA: verifique se a taça de mistura e o acessório de mistura estão bem encaixados antes da utilização; não tente retirá-los até a batedeira com suporte estar totalmente parada. Recomenda-se que comece sempre a misturar numa velocidade lenta e depois aumente gradualmente para uma velocidade rápida; isto evita que os ingredientes salpiquem.

AVISO: nunca utilize a batedeira com suporte com a cabeça da batedeira com suporte levantada. Não utilize a batedeira com suporte se a taça de mistura estiver vazia.

Guia de definição de velocidade

Acessório	Definição de velocidade	Mistura	Método de operação e durações
Gancho para amassar	1 – 5	585 g de ingredientes secos e 315 g de ingredientes húmidos	Definições de velocidade 1 – 2 durante 30 segundos, seguidas de definições de velocidade 3 – 4 durante 2 a 4 minutos para formar um aglomerado.
Batedor plano	2 – 6	400 g de ingredientes secos e 500 g de ingredientes húmidos	Definição de velocidade 2 durante 20 segundos, seguida de definição de velocidade 6 durante 2 minutos e 40 segundos.
Acessório para bater	6–8	Min. 3 claras de ovo	Definições de velocidade 6 – 8 durante, no máximo, 3 minutos.

AVISO: para evitar a sobrecarga do motor e prolongar a vida útil da batedeira com suporte, siga sempre os tempos indicados na secção "**Guia de definição de velocidade**" e deixe a batedeira descansar durante, pelo menos, 10 minutos entre utilizações.

Armazenamento

Verifique se a batedeira com suporte está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.
Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da batedeira com suporte. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Resolução de problemas

Problema	Solução
A batedeira com suporte não está a funcionar.	Verifique se a ficha está ligada à tomada e se a batedeira com suporte está ligada.
	Desligue a batedeira com suporte, retire a ficha da tomada e verifique se todas as peças foram corretamente montadas.
Não é claro qual a velocidade a utilizar.	Siga as instruções na secção "**Guia de definição de velocidade**".
As claras de ovo não ficam em castelo.	Certifique-se de que a taça e o acessório para bater estão completamente limpos e secos antes da utilização; mesmo a quantidade mais pequena de gordura pode afetar o desempenho ao bater.
A massa de pão não fica misturada.	Poderá ser necessário adicionar mais líquido à mistura. Não utilize uma velocidade rápida para amassar massa de pão.
A mistura coalha depois de adicionar ovo.	Adicione um ovo de cada vez e bata bem. Verifique se os ovos estão à temperatura ambiente.
O açúcar continua visível no creme.	Continue a bater até o açúcar ficar completamente dissolvido ou experimente utilizar açúcar em pó.
Há grumos no polme ou na massa.	Peneire ingredientes como farinha antes de misturar.

Especificações

Código do produto: EK5234
Entrada: 220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Saída: 1300 W
Consumo de energia (modo desligado): 0,4 W

IT I Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE
Spegnere la planetaria e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
COSA NON FARE
Utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.
Non riempire eccessivamente il recipiente.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
PASSAGGIO 2: pulire l'unità principale della planetaria con un panno morbido e umido e lasciarla asciugare completamente.
PASSAGGIO 3: lavare tutti gli accessori e il recipiente con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente.
Non utilizzare detergenti o pagliette dure o abrasive per pulire la planetaria, onde evitare possibili danni.



NOTA: la planetaria deve essere pulita dopo ogni utilizzo. La planetaria non è lavabile in lavastoviglie.

Istruzioni per l'uso
Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la planetaria per la prima volta, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: la prima volta che si utilizza la planetaria, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla planetaria.

Montaggio e utilizzo della planetaria

PASSAGGIO 1: prima del collegamento all'alimentazione elettrica, posizionare l'unità principale della planetaria su una superficie piana e stabile a un'altezza confortevole per l'utente.
PASSAGGIO 2: poggiare una mano sulla parte superiore della planetaria e utilizzare l'altra per premere il pulsante di rilascio per il sollevamento. Sollevare delicatamente la testa della planetaria finché non si blocca in posizione di apertura.
PASSAGGIO 3: dosare gli ingredienti da miscelare e inserirli nel recipiente. Posizionare il recipiente sull'unità principale della planetaria e ruotarlo in senso orario finché non si blocca.
PASSAGGIO 4: fissare con cautela il paraspruzzi.
PASSAGGIO 5: scegliere lo strumento appropriato:
Frusta piatta: perfetta per torte, biscotti, impasti, glasse, farciture e purè di patate.
Frusta: progettata per uova, panna, pastelle, pasta lievitata a basso contenuto di grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé.
Gancio per impasti: ideale per impasti lievitati, ad esempio per pane, pizza e ciambelle.
Fissare l'accessorio spingendolo all'interno dell'attacco e allineando i perni con le rientranze. Spingere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario fino a bloccarlo.
PASSAGGIO 6: con una mano, premere il pulsante di rilascio e con l'altra spingere la testa della planetaria finché non si blocca in posizione di chiusura.
PASSAGGIO 7: collegare la planetaria alla presa di corrente e accenderla.
PASSAGGIO 8: per iniziare, ruotare la manopola di controllo della velocità in senso orario fino a selezionare il livello desiderato.
PASSAGGIO 9: se necessario, arrestare la planetaria ruotando la manopola di selezione della velocità in posizione "**0**" e raschiare eventuali residui di impasto dai lati del recipiente con una spatola di legno o silicone. Riprendere la lavorazione ruotando nuovamente la manopola sulla velocità desiderata.
PASSAGGIO 10: al termine della lavorazione, spegnere la planetaria ruotando la manopola di controllo della velocità in posizione "**0**".
PASSAGGIO 11: spegnere la planetaria e scollegarla dall'alimentazione elettrica.
PASSAGGIO 12: poggiare una mano sulla parte superiore della planetaria e utilizzare l'altra per premere il pulsante di rilascio per il sollevamento. Sollevare delicatamente la testa della planetaria finché non si blocca in posizione di apertura.
PASSAGGIO 13: per rimuovere l'accessorio di miscelazione, ruotarlo in senso orario ed estrarlo delicatamente dall'attacco.
PASSAGGIO 14: per rimuovere il recipiente, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo delicatamente dall'unità principale della planetaria.



NOTA: controllare che il recipiente e l'accessorio di miscelazione siano fissati saldamente prima dell'uso; non tentare di rimuoverli finché la planetaria non si è arrestata definitivamente. Si consiglia di iniziare sempre la lavorazione a bassa velocità e di aumentare gradualmente la velocità per evitare che gli ingredienti schizzino ovunque.



AVVERTENZA: non utilizzare mai la planetaria con la testa sollevata. Non utilizzare la planetaria quando il recipiente è vuoto.

Guida all'impostazione della velocità

Accessorio	Impostazione della velocità	Impasto	Metodo di funzionamento e tempistiche
Gancio per impasti	1–5	585 g di ingredienti secchi e 315 g di ingredienti umidi	Velocità 1–2 per 30 secondi, seguita da velocità 3–4 per 2–4 minuti in modo da formare un impasto.
Frusta piatta	2–6	400 g di ingredienti secchi e 500 g di ingredienti umidi	Velocità 2 per 20 secondi, seguita da velocità 6 per 2 minuti e 40 secondi.
Frusta	6–8	Min. 3 albumi	Velocità 6–8 per max 3 minuti.



AVVERTENZA: per evitare di sovraccaricare il motore e per prolungare la vita della planetaria, rispettare i tempi visualizzati nella sezione "**Guida all'impostazione della velocità**" e attendere almeno 10 minuti tra un utilizzo e l'altro.

Come riporre il prodotto

Controllare che la planetaria sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.
Avvolgere il cavo attorno alla planetaria senza stringerlo eccessivamente per evitare che si danneggi.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La planetaria non funziona.	Verificare che la planetaria sia collegata all'alimentazione elettrica e sia accesa.
	Spegnere e scollegare la planetaria dall'alimentazione elettrica, quindi verificare che tutti i componenti siano stati montati correttamente.
Non è chiaro quale impostazione di velocità utilizzare.	Seguire le istruzioni riportate nella sezione "**Guida all'impostazione della velocità**".
Gli albumi non si montano.	Assicurarsi che il recipiente e la frusta siano puliti e completamente asciutti prima dell'uso; anche una quantità minima di grasso può compromettere le prestazioni.
L'impasto del pane non si amalgama.	Potrebbe essere necessario aggiungere altro liquido. Non utilizzare una velocità elevata per impastare il pane.
L'impasto si rapprende dopo l'aggiunta dell'uovo.	Aggiungere le uova una alla volta e sbattere bene. Controllare che le uova siano a temperatura ambiente.
Lo zucchero è ancora visibile dopo aver sbattuto l'impasto.	Continuare a sbattere l'impasto fino a quando lo zucchero non si è completamente disciolto oppure utilizzare lo zucchero semolato.
Nella pastella o nell'impasto sono presenti dei grumi.	Setacciare gli ingredienti, ad esempio la farina, prima di iniziare a mescolare.

Specifiche

Codice prodotto: EK5234
Funziona da 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 1.300 W
Consumo energetico (modalità Off): 0,4 W

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:
Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
OGRANICZENIA:
Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.
Nie przepełniać miski do mieszania.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji wyłącz mikser i odłącz go od zasilania sieciowego.
KROK 2: wytrzyj jednostkę główną miksera stojącego miękką, wilgotną szmatką i odczekaj, aż całkowicie wyschnie.
KROK 3: umyj wszystkie akcesoria i misę w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie wypłucz je i dokładnie osusz.
Do czyszczenia miksera nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.



UWAGA: mikser należy czyścić po każdym użyciu. Mikser stojący nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Instrukcja obsługi
Przed pierwszym użyciem

Zanim użyjesz miksera stojącego, należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja**".



UWAGA: przy pierwszym użyciu miksera może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół miksera stojącego należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Montaż i używanie miksera stojącego

KROK 1: przed podłączeniem do zasilania sieciowego umieść mikser na płaskiej i stabilnej powierzchni na wygodnej dla użytkownika wysokości.
KROK 2: połóż jedną rękę na module miksera stojącego, a drugą naciśnij przycisk zwalniania mechanizmu odchylania. Delikatnie odchyl moduł głowicy miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.
KROK 3: odmierz składniki, które mają być zmiksowane, i umieść je w misce do mieszania. Umieść miskę w głównej jednostce miksera stojącego i przekręć ją w lewo, aż zablokuje się na swoim miejscu.
KROK 4: ostrożnie zamocuj osłonę przeciwrozpryskową.
KROK 5: wybierz odpowiednie narzędzie do mieszania:
Mieszadło płaskie — idealne do przygotowywania ciast, herbatników, ciasta, lukrów, nadzień i puree ziemniaczanego.
Trzepaczka — przeznaczona do ubijania jajek, śmietany, mieszania ciasta, ciasta biszkoptowego o niskiej zawartości tłuszczu oraz masy na bezy, sernik, mus i suflety.
Końcówka do wyrabiania ciasta — idealna do mieszania ciasta drożdżowego, np. do wypieku chleba, spodów do pizzy i pączków.
Zablokuj narzędzie do mieszania na miejscu, wciskając je na wał mocujący tak, aby kołki na wale pokrywały się z zagłębieniami w narzędziu do mieszania. Popchnij mieszadło do góry i obróć je w lewo, aż do zablokowania.
KROK 6: jedną ręką naciśnij przycisk zwalniania mechanizmu odchylania, a drugą naciśnij głowicę miksera w dół, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej.
KROK 7: podłącz mikser do źródła zasilania i włącz go.
KROK 8: Aby rozpocząć miksowanie, obróć pokrętło regulacji prędkości w prawo, aż do osiągnięcia żądanej prędkości.
KROK 9: w razie potrzeby zatrzymaj mikser, obracając pokrętło regulacji prędkości do pozycji „**0**" i zeskrob mieszankę z boków misy drewnianą lub silikonową szpatułką. Wznów miksowanie, obracając pokrętło regulacji prędkości z powrotem do żądanego ustawienia prędkości.
KROK 10: Po zakończeniu mieszania wyłącz mikser, obracając pokrętło regulacji prędkości do pozycji „**0**".
KROK 11: wyłącz mikser stojący i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
KROK 12: połóż jedną rękę na module miksera stojącego, a drugą naciśnij przycisk zwalniania mechanizmu odchylania. Delikatnie odchyl moduł głowicy miksera stojącego, aż zablokuje się w pozycji otwartej.
KROK 13: aby wyjąć narzędzie do mieszania, obróć je w prawo i delikatnie odciągnij od wału mocującego.
KROK 14: aby wyjąć misę, obróć ją w lewo i ostrożnie unieś i wyjmij z jednostki głównej miksera.



UWAGA: przed użyciem sprawdź, czy misa i narzędzie do mieszania są dobrze zamocowane. Nie próbuj ich wyjmować, dopóki mikser statywu nie przestanie się poruszać. Zaleca się, aby zawsze rozpoczynać mieszanie przy niskiej prędkości, a następnie stopniowo zwiększać ją do wysokiej prędkości. Zapobiegnie to rozchlapywaniu składników.



OSTRZEŻENIE: nie wolno używać miksera stojącego, gdy jego głowica jest podniesiona. Nie uruchamiaj miksera stojącego, gdy misa jest pusta.

Przewodnik po ustawieniach prędkości

Końcówka	Ustawienie prędkości	Mieszanka	Tryby pracy i czas mieszania
Końcówka do wyrabiania ciasta	1–5	585 g suchych składników i 315 g mokrych składników	Ustawienia prędkości 1–2 przez 30 sekund, a następnie 3–4 przez 2–4 min, do uformowania ciasta.
Mieszadło płaskie	2–6	400 g suchych składników i 500 g mokrych składników	Ustawienie prędkości 2 przez 20 sekund, a następnie ustawienie prędkości 6 przez 2 miny 40 s.
Trzepaczka	6–8	Min. 3 białka jaj	Ustawienie prędkości 6–8 przez maks. 3 min.



OSTRZEŻENIE: aby uniknąć przegrzania silnika i wydłużyć okres eksploatacji miksera stojącego, należy zawsze przestrzegać ustawień czasu wskazanych w sekcji „**Przewodniku po ustawieniach prędkości**” i zachować odstępy co najmniej 10 minut pomiędzy kolejnymi użyciami.

Przechowywanie

Przed odłożeniem w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy mikser stojący jest chłodny, czysty i suchy.
Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu zasilającego wokół miksera stojącego. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Mikser stojący nie działa.	Sprawdź, czy mikser stojący jest podłączony do gniazdka elektrycznego i włączony.
	Przed sprawdzeniem, czy wszystkie części zostały prawidłowo złożone, wyłącz mikser stojący i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
Nie wiadomo, które ustawienie prędkości należy wybrać.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „**Przewodnik po ustawieniach prędkości”**.
Nie można ubić białek jajek.	Przed użyciem dokładnie umyj i wysusz misę i końcówkę do ubijania. Nawet najmniejsza ilość tłuszczu może wpływać na rezultat ubijania.
Nie można połączyć składników ciasta na chleb.	Konieczne może być dolanie do ciasta płynu. Nie używaj ustawienia wysokiej prędkości do wyrabiania ciasta na chleb.
Po dodaniu jajek masa ulega zwarzeniu.	Dodawaj po jednym jajku i dobrze ucieraj masę. Sprawdź, czy jajka mają temperaturę pokojową.
Po ucieraniu ciasta cukier jest nadal widoczny.	Kontynuuj ucieranie ciasta do momentu całkowitego rozpuszczenia cukru lub spróbuj użyć drobnego cukru.
W cieście ucieranym lub wyrabianym znajdują się grudki.	Przed wymieszaniem przesiej składniki, takie jak mąka.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5234
Napięcie od 220 do 240 V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 1300 W
Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0,4 W



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.

©Progress trademark. All rights reserved.

CD090522/MD060525/V3