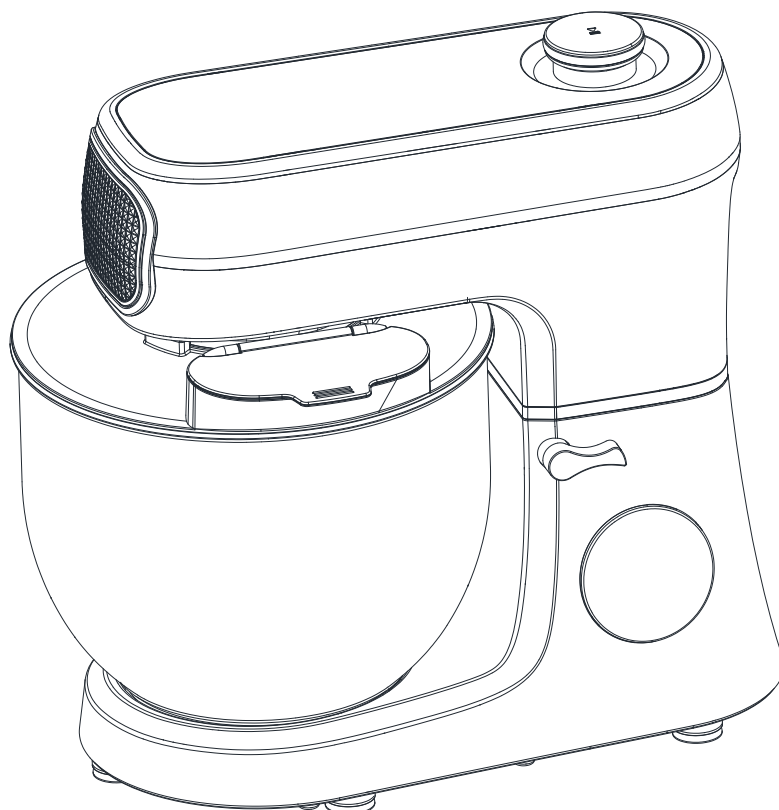




AC200V-240V~50/60Hz,1400W

EN Touch LED screen multi-function cook machine

FR Appareil de cuisson multifonction à écran tactile LED

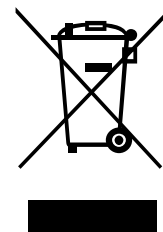
DE Multifunktions-Kochgerät mit Touch-LED-Bildschirm

ES Olla multifunción con pantalla táctil LED

PT Aparelho de cozinha multifunções com ecrã tátil LED

IT Fornello multifunzione con schermo LED touchscreen

RO Aparat de gătit multifuncțional cu ecran tactil LED



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

**FR_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER
ULTERIEUREMENT**

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

**IT_IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E
LEGGERLO ATTENTAMENTE.**

RO_IMPORTANT, PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚĂ VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

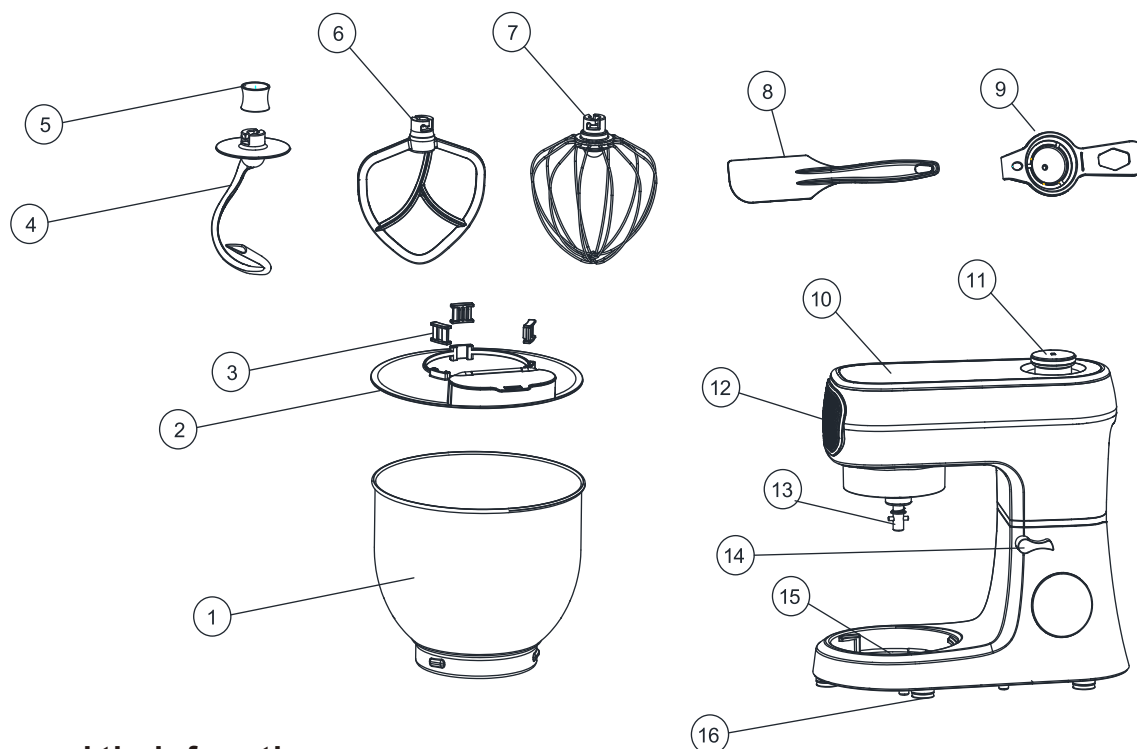
SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure safe use and avoid injury to yourself and others, as well as property damage, please be sure to observe the following safety precautions. Failure to observe safety warnings and incorrect use may result in accidents!

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blade, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- **CAUTION** : Potential injury may be caused from misuse.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Regarding the instructions for details on how to clean the surfaces in contact with food, thanks to refer to the section "Cleaning and Maintenance".
- Before use, please read the instructions carefully.
- When using this product for the first time, please clean all accessories before use.
- Before use, please check that the voltage required for this product matches that of your home. If the product has a grounding plug, it must be plugged into a grounded outlet.
- Do not use this product outside the specified range.
- Cannot be used directly with a DC power source.
- Do not place the product's power cord or plug in water or other liquids.
- When stirring food, do not touch any rotating parts.
- Failure to use accessories recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.

- Do not knot or bundle the power cord. To avoid being tripped over by the power cord, do not hang it over the edge of a table or cabinet.
- Before using the product, make sure that all parts of the mixer are locked in place.
- Please do not damage the internal safety lock mechanism.
- When using this product or replacing parts, be sure to follow the instructions in the manual.
- Please refer to the instruction manual when using this product or replacing the parts.
- If the product malfunctions, turn the gear lever to "0" to stop the machine, and unplug the power cord.
- This product must be placed on a level surface for use.
- Please take good care of children when using it near them.
- Do not expose this product to rain or direct sunlight.
- Ensure that the power plug is dry before use.
- Before use, carefully check the plug and power cord.
- When plugging or unplugging the power cord, hold the plug firmly and do not pull on the power cord or operate with wet hands.

Equipment Introduction



Parts and their functions

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Bowl | 9. Egg Separator |
| 2. Bowl Lid | 10. LED Touch Display |
| 3. Bowl Lid Fixing Block | 11. Knob (Start/Pause Button) |
| 4. Dough Hook | 12. Front Cover |
| 5. Dough Hook Silicone Cover | 13. Mixing Shaft |
| 6. Mixing Paddle | 14. Head Lift Knob |
| 7. Whisk | 15. Fermentation Plate |
| 8. Scraper | 16. Foot Pad |

LED touchscreen display



Display Screen Function Description

"Start/Pause" button

Switch on and off:

- When the machine is connected to the power supply, the screen lights up and enters standby mode. The "Customize" function key flashes, and the "Function," "Time," and "Gear" icons remain lit. The time display shows "00:00," and the gear display shows "00."
- In standby mode, the screen dims to 30% after 10 minutes of inactivity. Press any key to resume operation. After 30 minutes of inactivity, the device automatically shuts down. Press the knob and then the "Start/Pause" button to wake up and enter standby mode.
- While the device is powered on, press and hold the "Start/Pause" button for 3 seconds to shut down the entire device. All indicator lights will turn off.
- When the device is turned off, press the "Start/Pause" button to turn it on and enter standby mode.
- **Menu mode:** Custom, kneading, whipping, mixing, mincing/chopping, fermentation
- **Custom mode:** Gear position and time can be set independently, enabling forward or reverse timing.
- **Dough kneading mode:** The default setting is 3, with a default time of 5 minutes. The machine automatically runs at level 1 for 30 seconds, then automatically switches to level 2 for 30 seconds, and then automatically switches to level 3 for 4 minutes. The time can be adjusted as needed while the machine is running. The level can be adjusted after 1 minute of operation, and levels 1 to 4 are adjustable.
- **Operating mode:** The default gear is 11, with a default time of 3 minutes. During operation, the time and gear can be adjusted as needed. Gears 9 to 11 are adjustable.
- **Mixing mode:** The default setting is 4 speed and 3 minutes. During operation, the time and speed can be adjusted as needed. Speeds 4 to 9 are adjustable.
- **Minced meat/chopping mode:** The default setting is 6, with a default time of 3 minutes. The time and setting can be adjusted as needed while the machine is running. Settings 5 to 9 are adjustable.

- **Fermentation mode:** Time default 60 minutes, temperature default 38°C. During machine operation, fermentation time and temperature can be adjusted as needed (temperature adjustable range: 25–45°C).

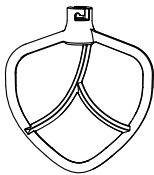
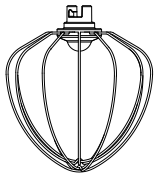
Knob function key settings:

- Time setting: Turn the knob clockwise to increase the time; turn the knob counterclockwise to decrease the time. The maximum adjustable time is 99 minutes and 59 seconds. Each rotation adds or subtracts 1 minute.
- Gear setting: Turn the knob clockwise to increase the gear; turn the knob counterclockwise to decrease the gear. The highest adjustable gear is 11, and each turn of the knob increases or decreases the gear by 1.
- Fermentation temperature setting: Turn the knob clockwise to increase the temperature; turn the knob counterclockwise to decrease the temperature. The maximum adjustable temperature is 45°C, and the minimum adjustable temperature is 25°C. Each rotation increases or decreases the temperature by 1°C.
- In the set mode, long press the "Time" or "Mode" button for more than 2 seconds. The corresponding time will be reset to 00:00; the corresponding mode will be reset to 0; the temperature will return to its initial state and display 40°C.

Function key mode

- In standby mode, press the function key once. The function key corresponding to the upper part of the display flashes, and the time and mode are displayed. Press the "Start/Pause" key, and the machine starts operating in the corresponding mode. Press the "Start/Pause" key again during operation, and the machine pauses. The corresponding function key flashes. The current operating status is saved. Press the "Start/Pause" key again, and the machine continues the unfinished program.
- In "Custom" mode, "Custom" is illuminated, and the time/gear position digits are illuminated. In this mode, you can set the countdown working time.
- Set the countdown: Press the "Time" button, and the time and corresponding 00:00 will flash, entering the adjustable mode. After setting the time, the time will flash for 5 seconds and then automatically switch to the adjustable mode. After adjusting the mode, the machine will start the countdown and stop working when the set time is reached.
- When the machine is working and the machine head is lifted, the machine will stop working. Lower the machine head, press the "Start/Pause" button, and the machine will continue to run in the same state as before the switch was turned off.

Recommended gear for spare parts and reference for use

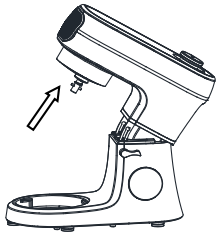
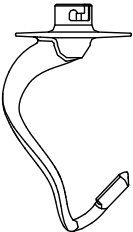
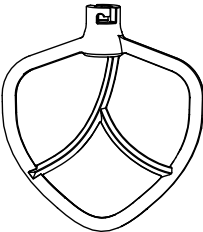
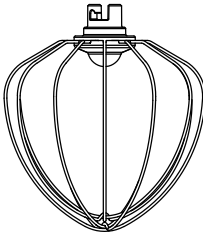
Accessory name	illustration	Permitted gear	Time	5/5.5/6L maximum capacity	7L maximum capacity
stirring hook		1-4	3-5 minutes	1000g flour + 538g water	1300g flour + 700g water
stirring paddle		4-9	3-10 minutes	Approximately 1500g of minced meat	Approximately 1500g of minced meat
egg beater		9-11	3-10 minutes	At least 3 egg whites, up to 15 egg whites	At least 3 egg whites, up to 15 egg whites

Cleaning precautions

1. Ensure that the power plug is disconnected from the power outlet and that the control knob is in the "0" position before disassembling the unit and its accessories.
2. Keep pressing the lift button and hold the bottom of the machine with your other hand until the head is completely lifted, then release your hand and remove the mixing utensil from the mixing shaft.
3. The main unit must not be immersed in water for cleaning. Only wipe the body with a soft cloth. Ensure that no water or other liquids enter the internal gear components of the mixer. Do not power on the main unit or any accessories before they are completely dry to prevent damage to the machine, electrical leakage, or electric shock.
4. Water-washable accessories: mixing pot, dough hook, mixing paddle, egg beater, bowl lid, bowl lid cover
5. Only use clean water or warm water at a temperature not exceeding 50°C to clean the accessories. Do not use boiling water to clean them directly. Do not use any acidic or alkaline liquids for cleaning. Do not use abrasive cleaning tools to scrub the surface, as this may cause corrosion or scratches on the corresponding accessories. After cleaning, please place them in a dry place to air dry.
6. The dough hook, mixing paddle, and egg beater cannot be washed in a dishwasher and should not be soaked for long periods of time.

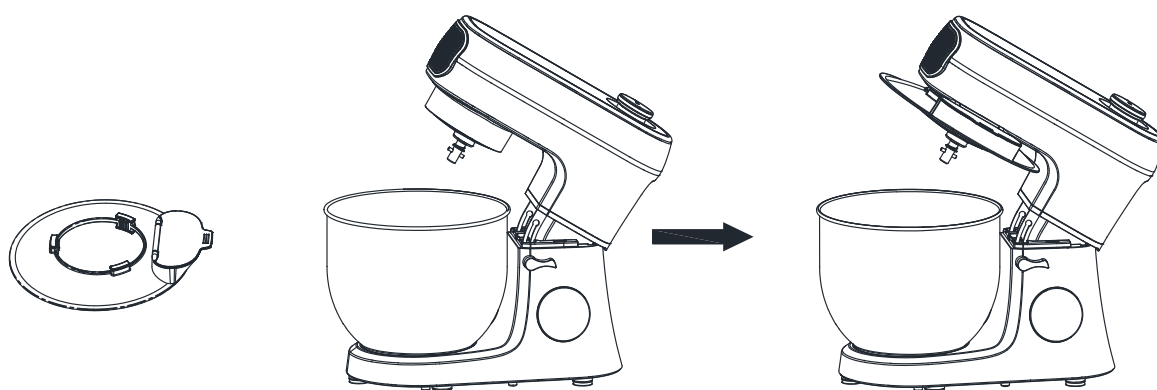
How to use:**WARNING!**

Install the operating accessories according to the locations in the table below.

Items	attached figure	Attachment		
1				

ATTENTION**Avoid the risk of injury from moving equipment;**

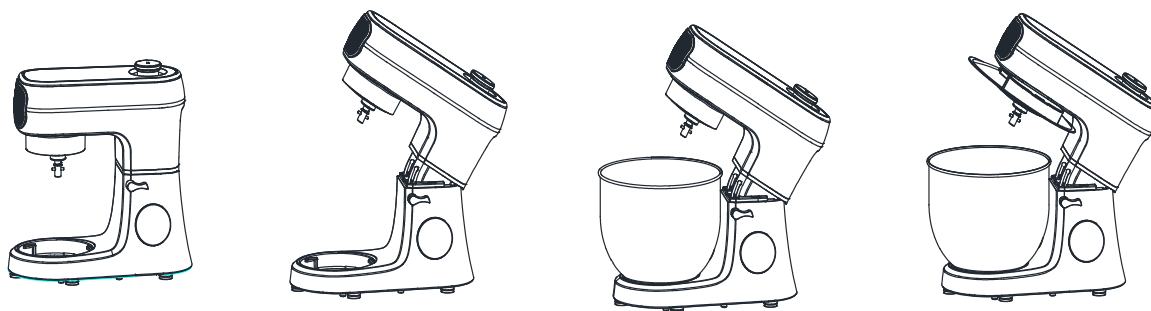
- Keep your fingers away from the mixing container when the machine is in operation.
- Please note that related parts and accessories may only be replaced after this product has been stopped or the power has been turned off.
- When the switch is turned off, please note that this product will continue to rotate for a while.

How to use:**6L, 7L bowl lid installation:**

Ensure that the machine is disconnected from the power supply or set to "0". Place the bowl cover with the filling port facing outward, insert it through the output shaft, and push upward until it can no longer be moved.

Disassembly

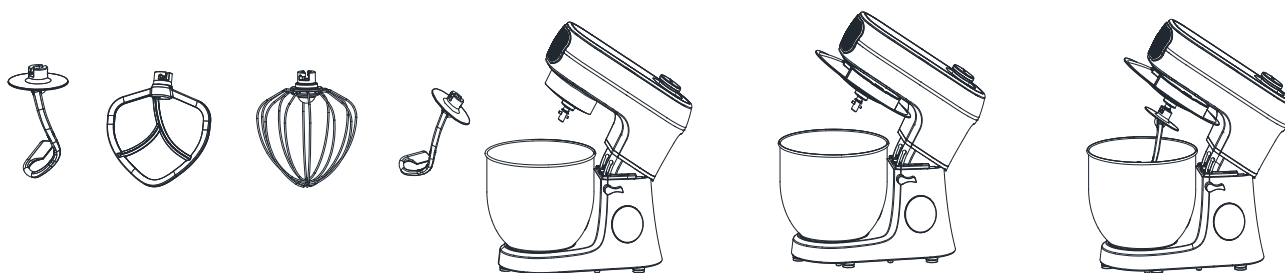
Confirm that the machine is disconnected from the power supply or set to "0". When disassembling, simply push down the twist bowl cover.

Bowl installation:

Ensure that the machine is disconnected from the power supply or set to "0". Hold the machine head lightly with one hand and rotate the knob clockwise with the other hand. Gently lift the machine head, align the bowl with the notch, and place it in position. Then rotate to the left, tighten, and secure.

Disassembly:

Confirm that the machine is disconnected from the power supply or set to "0," then rotate the bowl to the right.

Dough hook, dough paddle, egg beater installation:

Ensure that the machine is disconnected from the power supply or that the output shaft is aligned with the "0" position. Press the spring on the output shaft upward, then rotate the accessory counterclockwise to lock it in place. Press down on the machine head to complete the installation.

Disassembly:

Confirm that the machine is disconnected from the power supply or is in the "0" position, then press the output shaft upward and rotate the spring clockwise.

When using the mincing function, do not use the dough hook.

Before assembly, ensure that the machine power is disconnected and set to the 0 position; the feed screw (3), cross blade (4) with the cutting edges facing outward, and the blade disc (5) are installed into the meat grinding drum (2) in sequence. Then, install the aluminum nuts (1) and tighten them clockwise. Remove the front cover, align the meat grinding drum (2) with the machine interface, and tighten it counterclockwise. Align the meat tray (15) with the feed opening above the meat grinding drum and press firmly. Place the food on the meat tray (7) and use the meat pusher (8) to push the food into the feed opening.

Maintenance and servicing

When cleaning the machine, be sure to note the following points:

- Do not immerse the machine in water or pour water directly onto the product to prevent water from entering the main body of the machine, which may cause short circuits, electric shock, leakage, rust, or other malfunctions.
- Do not wipe the machine with a wet towel that is dripping water.
- Do not use detergent, vinegar, salt, or other corrosive, strong acidic, or strong alkaline cleaning agents to clean the machine body, as this may damage the surface of the product.
- Do not use sharp or rough tools such as steel wool pads to scrub the parts vigorously, as this may damage the surface of the parts.
- Do not soak in detergent, salt water, vinegar, or other corrosive liquids for long periods of time. Clean the parts immediately. After cleaning, dry the parts, especially the fastener holes, and keep them dry.
- Do not wash in a dishwasher.
- When the machine is operating, slight black marks may appear on the rotating output shaft due to high-speed rotation and friction.
- After each use, clean promptly and keep the area dry.
- When disassembling the mincing component, unscrew the locking nut, then remove the internal components. Be careful not to touch the blades when cleaning.

Frequently Asked Questions and Solutions

1. If the mixer suddenly stops:

- unplug
- Turn off the switch and allow the mixer to cool for about 40 minutes.
- Restart the mixer

2. Machine operating room, abnormal noise in the mixing bowl (utensil scraping against the mixing bowl)

- Check that the mixing bowl is correctly installed in place.
- Check that the mixing equipment is securely connected.

3. When using the gear adjustment knob, a certain gear does not work.

- Check whether the gear adjustment knob indicator mark corresponds to the gear screen printing on the machine body. It may be caused by excessive force when rotating the switch, resulting in misalignment and malfunction.
- Set the gear to "0" and check again to see if the machine is working.

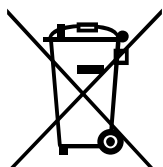
4. The machine shakes violently during operation.

- Check whether the foot pads on the base are loose or missing.
- Is the machine placed on a smooth, level surface for use?

5. Put the lid on the bowl, stir the contents, and make sure that the knob does not spring back into place when you lift it up.

- Check that the bowl lid is correctly inserted into the machine body.
- Check that the mixing bowl is properly installed.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste. Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility. Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Technical parameters

Model: 800-296V70(SM-9215TF)

Output voltage: AC 220-240V~50/60 Hz

Rated Power: 1400W

Protection rating: Class II electrical equipment

Pot capacity: 5/5.5/6/7L

Off mode power	P_o	0.80	W
Standby mode power	P_{SB}	[N/A]	W
Power management function	Yes		
Time to enter automatically off mode	T_o	30	Min
Time to enter automatically standby mode	T_{SB}	[N/A]	Min

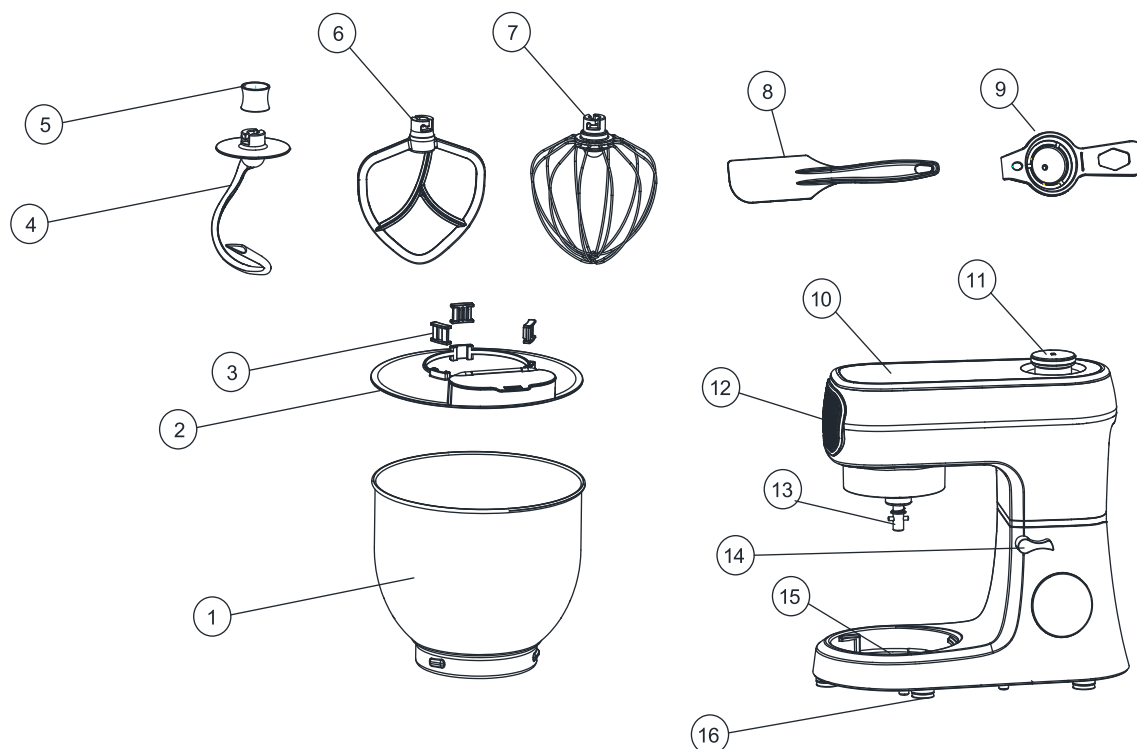
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin de garantir une utilisation en toute sécurité et d'éviter toute blessure pour vous-même et pour autrui, ainsi que tout dommage matériel, veuillez respecter scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes. Le non-respect des avertissements de sécurité et une utilisation incorrecte peuvent entraîner des accidents !

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame tranchante, de la vidange du bol et du nettoyage.
- Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "Nettoyage et Entretien".
- Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- Lors de la première utilisation de ce produit, veuillez nettoyer tous les accessoires avant de l'utiliser.
- Avant utilisation, vérifiez que la tension requise pour ce produit correspond à celle de votre domicile. Si le produit est équipé d'une fiche avec mise à la terre, il doit être branché sur une prise avec mise à la terre.
- N'utilisez pas ce produit en dehors de la plage d'utilisation spécifiée.

- Ne peut pas être utilisé directement avec une source d'alimentation en courant continu.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche du produit dans l'eau ou d'autres liquides.
- Lorsque vous mélangez des aliments, ne touchez aucune pièce en rotation.
- Le non-respect des accessoires recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas nouer ni enrouler le cordon d'alimentation. Pour éviter de trébucher sur le cordon d'alimentation, ne pas le laisser pendre du bord d'une table ou d'un meuble.
- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que toutes les pièces du mixeur sont bien verrouillées en place.
- Veillez à ne pas endommager le mécanisme de verrouillage de sécurité interne.
- Lors de l'utilisation de ce produit ou du remplacement de pièces, veillez à suivre les instructions figurant dans le manuel.
- Veuillez vous reporter au manuel d'utilisation lors de l'utilisation de ce produit ou du remplacement de pièces.
- En cas de dysfonctionnement du produit, placez le levier de vitesse sur « 0 » pour arrêter l'appareil, puis débranchez le cordon d'alimentation.
- Ce produit doit être placé sur une surface plane pour être utilisé.
- Surveillez attentivement les enfants lorsque vous l'utilisez à proximité d'eux.
- N'exposez pas ce produit à la pluie ou à la lumière directe du soleil.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation est sèche avant utilisation.
- Avant utilisation, vérifiez soigneusement la fiche et le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous branchez ou débranchez le cordon d'alimentation, tenez fermement la fiche et ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ni ne manipulez l'appareil avec les mains mouillées.

Présentation de l'appareil



Pièces et leurs fonctions

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Bol | 9. Séparateur d'œufs |
| 2. Couvercle du bol | 10. Écran tactile LED |
| 3. Bloc de fixation du couvercle du bol | 11. Bouton (bouton Marche/Pause) |
| 4. Crochet pétrisseur | 12. Couvercle avant |
| 5. Housse en silicone pour crochet pétrisseur | 13. Arbre de mélange |
| 6. Pale de mélange | 14. Bouton de levage de la tête |
| 7. Fouet | 15. Plaque de fermentation |
| 8. Racloir | 16. Patin de stabilisation |

Écran tactile LED



Description des fonctions de l'écran d'affichage

Bouton « Démarrer/Pause »

Mise en marche et arrêt :

- Lorsque l'appareil est branché sur le secteur, l'écran s'allume et passe en mode veille. La touche de fonction « Personnaliser » clignote, tandis que les icônes « Fonction », « Heure » et « Vitesse » restent allumées. L'affichage de l'heure indique « 00:00 » et celui de la vitesse indique « 00 ».
- En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite à 30 % après 10 minutes d'inactivité. Appuyez sur n'importe quelle touche pour reprendre le fonctionnement. Après 30 minutes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur le bouton rotatif puis sur le bouton « Démarrer/Pause » pour le réactiver et le remettre en mode veille.
- Lorsque l'appareil est sous tension, maintenez le bouton « Démarrer/Pause » enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre complètement l'appareil. Tous les voyants s'éteignent.
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour le mettre sous tension et passer en mode veille.
- Mode Menu : Personnalisé, pétrissage, fouettage, mélange, hachage/éminçage, fermentation
- Mode personnalisé : la vitesse et la durée peuvent être réglées indépendamment, ce qui permet un comptage du temps en avant ou en arrière.
- Mode pétrissage : le réglage par défaut est 3, avec une durée par défaut de 5 minutes. L'appareil fonctionne automatiquement au niveau 1 pendant 30 secondes, puis passe automatiquement au niveau 2 pendant 30 secondes, avant de passer automatiquement au niveau 3 pendant 4 minutes. La durée peut être ajustée selon les besoins pendant le fonctionnement de la machine. L'intensité peut être modifiée après 1 minute de fonctionnement ; les niveaux 1 à 4 sont réglables.
- Mode de fonctionnement : la vitesse par défaut est 11, avec une durée par défaut de 3 minutes. Pendant le fonctionnement, la durée et la vitesse peuvent être ajustées selon les besoins. Les vitesses 9 à 11 sont réglables.
- Mode « Mélange » : le réglage par défaut est la vitesse 4 et une durée de 3 minutes. Pendant le fonctionnement, la durée et la vitesse peuvent être réglées selon les besoins. Les vitesses 4 à 9 sont réglables.
- Mode « Hachage » : le réglage par défaut est le niveau 6, avec une durée par défaut de 3 minutes. La durée et le niveau peuvent être réglés selon les besoins pendant que l'appareil fonctionne. Les niveaux 5 à 9 sont réglables.
- Mode fermentation : durée par défaut 60 minutes, température par défaut 38 °C. Pendant le fonctionnement de l'appareil, la durée et la température de fermentation peuvent être réglées selon les besoins (plage de réglage de la température : 25–45 °C).

Réglages des touches de fonction du bouton :

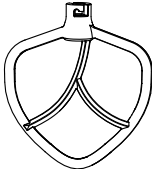
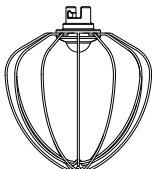
- Réglage de la durée : tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ; tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire. La durée maximale réglable est de 99 minutes et 59 secondes. Chaque tour ajoute ou soustrait 1 minute.

- Réglage de la vitesse : tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse ; tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer. La vitesse maximale réglable est de 11, et chaque tour du bouton augmente ou diminue la vitesse de 1.
- Réglage de la température de fermentation : tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ; tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer. La température maximale réglable est de 45 °C et la température minimale est de 25 °C. Chaque tour augmente ou diminue la température de 1 °C.
- En mode de réglage, appuyez longuement sur la touche « Time » ou « Mode » pendant plus de 2 secondes. L'heure correspondante sera remise à 00:00 ; le mode correspondant sera remis à 0 ; la température reviendra à son état initial et affichera 40 °C.

Mode des touches de fonction

- En mode veille, appuyez une fois sur une touche de fonction. La touche de fonction correspondant à la partie supérieure de l'écran clignote, et l'heure ainsi que le mode s'affichent. Appuyez sur la touche « Start/Pause » pour que l'appareil commence à fonctionner dans le mode correspondant. Appuyez à nouveau sur la touche « Start/Pause » pendant le fonctionnement pour mettre l'appareil en pause. La touche de fonction correspondante clignote. L'état de fonctionnement actuel est enregistré. Appuyez à nouveau sur la touche « Démarrer/Pause » pour que la machine reprenne le programme inachevé.
- En mode « Personnalisé », la mention « Personnalisé » s'allume, ainsi que les chiffres indiquant l'heure et la position de la vitesse. Dans ce mode, vous pouvez régler la durée du compte à rebours.
- Réglage du compte à rebours : appuyez sur la touche « Time » ; l'heure et l'indication 00:00 correspondante clignotent, ce qui active le mode de réglage. Une fois l'heure réglée, celle-ci clignote pendant 5 secondes, puis le mode de réglage s'active automatiquement. Une fois le réglage effectué, la machine lance le compte à rebours et s'arrête lorsque le temps défini est écoulé.
- Lorsque la machine est en marche et que la tête de la machine est relevée, celle-ci s'arrête. Abaissez la tête de la machine, appuyez sur le bouton « Start/Pause » et la machine reprendra son fonctionnement dans le même état qu'avant l'arrêt.

Accessoires recommandés pour les pièces de rechange et guide d'utilisation

Nom de l'accessoire	Illustration	Accessoires autorisés	Durée	Capacité maximale de 5/5,5/6 L	Capacité maximale de 7 L
Crochet pétrisseur		1-4	3 à 5 minutes	1 000 g de farine + 538 g d'eau	1 300 g de farine + 700 g d'eau
Pale mélangeuse		4-9	3 à 10 minutes	Environ 1 500 g de viande hachée	Environ 1 500 g de viande hachée
Batteur à œufs		9-11	3 à 10 minutes	Au moins 3 blancs d'œufs, jusqu'à 15 blancs d'œufs	Au moins 3 blancs d'œufs, jusqu'à 15 blancs d'œufs

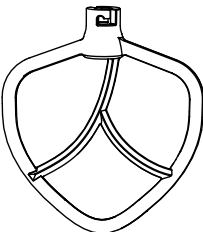
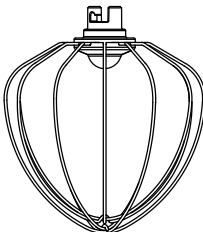
Précautions de nettoyage

1. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée de la prise électrique et que le bouton de commande est en position « 0 » avant de démonter l'appareil et ses accessoires.
2. Maintenez le bouton de levage enfoncé et soutenez la base de l'appareil de l'autre main jusqu'à ce que la tête soit complètement relevée, puis relâchez votre main et retirez l'ustensile de mélange de l'arbre de mélange.
3. L'appareil principal ne doit pas être immergé dans l'eau pour être nettoyé. Essuyez uniquement le boîtier avec un chiffon doux. Veillez à ce qu'aucune eau ni aucun autre liquide ne pénètre dans les composants internes de l'engrenage du mixeur. Ne mettez pas l'appareil principal ni aucun accessoire sous tension avant qu'ils ne soient complètement secs afin d'éviter d'endommager l'appareil, de provoquer une fuite électrique ou un choc électrique.
4. Accessoires lavables à l'eau : bol de mélange, crochet pétrisseur, pale de mélange, fouet à œufs, couvercle du bol, cache-couvercle.
5. Utilisez uniquement de l'eau claire ou de l'eau tiède à une température ne dépassant pas 50 °C pour nettoyer les accessoires. N'utilisez pas d'eau bouillante pour les nettoyer directement. N'utilisez aucun liquide acide ou alcalin pour le nettoyage. N'utilisez pas d'outils de nettoyage abrasifs pour frotter la surface, car cela pourrait provoquer de la corrosion ou des rayures sur les accessoires concernés. Après le nettoyage, veuillez les placer dans un endroit sec pour les laisser sécher à l'air libre.
6. Le crochet pétrisseur, la pale de mélange et le batteur à œufs ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle et ne doivent pas être laissés à tremper pendant de longues périodes.

Mode d'emploi :

AVERTISSEMENT !

Installez les accessoires de fonctionnement conformément aux emplacements indiqués dans le tableau ci-dessous.

Éléments	illustrés ci-contre	Fixation		
1				

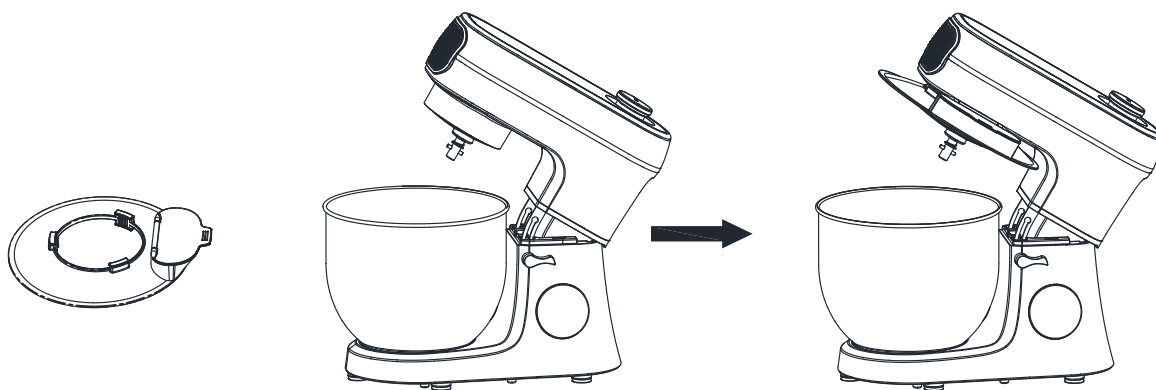
ATTENTION

Évitez tout risque de blessure lié au mouvement de l'appareil ;

- Gardez vos doigts à l'écart du bol de mélange lorsque l'appareil est en marche.
- Veuillez noter que les pièces et accessoires concernés ne peuvent être remplacés qu'après l'arrêt de l'appareil ou la mise hors tension.
- Lorsque l'interrupteur est désactivé, veuillez noter que l'appareil continuera à tourner pendant un certain temps.

Mode d'emploi :

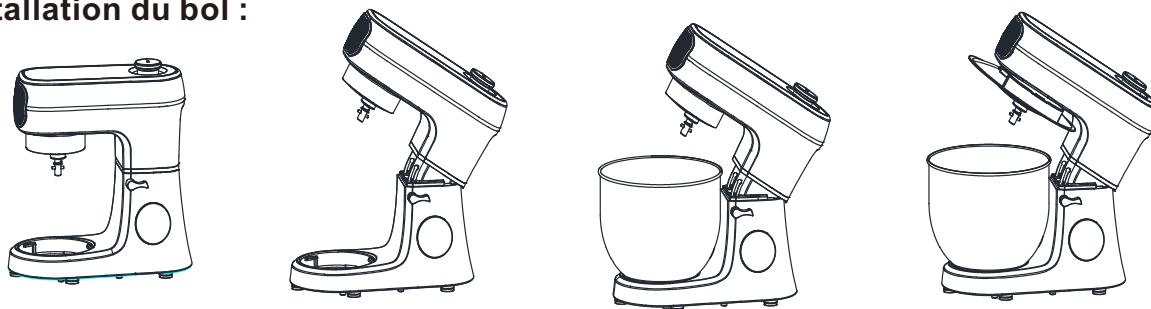
Installation du couvercle du bol de 6 L et 7 L :



Assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur ou réglé sur « 0 ». Placez le couvercle du bol avec l'orifice de remplissage tourné vers l'extérieur, insérez-le sur l'arbre de sortie et poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.

Démontage

Vérifiez que l'appareil est débranché du secteur ou réglé sur « 0 ». Pour le démonter, il suffit d'appuyer vers le bas sur le couvercle du bol à visser.

Installation du bol :

Assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur ou réglé sur « 0 ». Tenez légèrement la tête de l'appareil d'une main et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de l'autre main. Soulevez délicatement la tête de l'appareil, alignez le bol avec l'encoche, puis mettez-le en place. Tournez ensuite vers la gauche pour serrer et le fixer.

Démontage :

Vérifiez que l'appareil est débranché du secteur ou réglé sur « 0 », puis faites tourner le bol vers la droite.

Installation du crochet pétrisseur, de la pale pétrisseuse et du batteur à œufs :

Assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur ou que l'arbre de sortie est aligné sur la position « 0 ». Appuyez vers le haut sur le ressort situé sur l'arbre de sortie, puis faites tourner l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Appuyez sur la tête de la machine pour terminer l'installation.

Démontage :

Vérifiez que l'appareil est débranché du secteur ou qu'il est en position « 0 », puis appuyez sur l'arbre de sortie vers le haut et faites tourner le ressort dans le sens des aiguilles d'une montre.

Lorsque vous utilisez la fonction hachage, n'utilisez pas le crochet pétrisseur.

Avant le montage, assurez-vous que l'appareil est débranché et réglé sur la position 0 ; la vis d'alimentation (3), la lame en croix (4) avec les arêtes de coupe tournées vers l'extérieur et le disque à lames (5) sont installés dans le tambour à hacher (2) dans cet ordre. Installez ensuite les écrous en aluminium (1) et serrez-les dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le capot avant, alignez le tambour de hachage (2) avec l'interface de la machine, puis serrez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Alignez le plateau à viande (15) avec l'ouverture d'alimentation située au-dessus du tambour de hachage et appuyez fermement. Placez les aliments sur le plateau à viande (7) et utilisez le poussoir à viande (8) pour les pousser dans l'ouverture d'alimentation.

Entretien et maintenance

Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à respecter les points suivants :

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau directement sur le produit afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans le boîtier de l'appareil, ce qui pourrait provoquer des courts-circuits, des chocs électriques, des fuites, de la rouille ou d'autres dysfonctionnements.
- N'essuyez pas l'appareil avec un chiffon humide dont l'eau s'égoutte.
- N'utilisez pas de détergent, de vinaigre, de sel ou d'autres agents nettoyants corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le boîtier de l'appareil, car cela pourrait endommager la surface du produit.
- N'utilisez pas d'outils tranchants ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, pour frotter vigoureusement les pièces, car cela pourrait endommager leur surface.
- Ne laissez pas tremper les pièces dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs pendant de longues périodes. Nettoyez les pièces immédiatement. Après le nettoyage, séchez les pièces, en particulier les trous de fixation, et veillez à ce qu'elles restent sèches.
- Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
- Lorsque l'appareil est en marche, de légères traces noires peuvent apparaître sur l'arbre de sortie rotatif en raison de la rotation à grande vitesse et du frottement.
- Après chaque utilisation, nettoyez rapidement l'appareil et veillez à ce que la zone reste sèche.
- Pour démonter le composant de hachage, dévissez l'écrou de blocage, puis retirez les composants internes. Veillez à ne pas toucher les lames lors du nettoyage.

Foire aux questions et solutions

1. Si le mixeur s'arrête brusquement :

- Débranchez-le.
- Mettez-le hors tension et laissez-le refroidir pendant environ 40 minutes.
- Redémarrez le mixeur.

2. Bruit anormal provenant du bol mélangeur (ustensile raclant contre le bol)

- Vérifiez que le bol mélangeur est correctement installé.
- Vérifiez que l'équipement de mélange est bien fixé.

3. Lorsque vous utilisez le bouton de sélection de vitesse, une certaine vitesse ne fonctionne pas.

- Vérifiez si le repère du bouton de sélection de vitesse correspond à la sérigraphie de la vitesse sur le corps de la machine. Cela peut être dû à une force excessive lors de la rotation du bouton, entraînant un désalignement et un dysfonctionnement.
- Réglez la vitesse sur « 0 » et vérifiez à nouveau si la machine fonctionne.

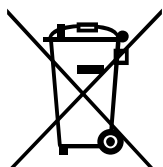
4. La machine vibre fortement pendant son fonctionnement.

- Vérifiez si les patins de la base sont desserrés ou manquants.
- La machine est-elle placée sur une surface lisse et plane pour son utilisation ?

5. Placez le couvercle sur le bol, remuez le contenu et assurez-vous que le bouton ne revient pas d'un coup à sa position initiale lorsque vous le soulevez.

- Vérifiez que le couvercle du bol est correctement inséré dans le corps de l'appareil.
- Vérifiez que le bol mélangeur est correctement installé.

Mise au rebut



Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

Confiez l'appareil à une entreprise agréée de gestion des déchets ou déposez-le dans votre centre de collecte communal. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre centre de collecte.

Caractéristiques techniques

Modèle : 800-296V90(SM-9215TF)

Tension de sortie : 220-240 V CA ~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 1 400 W

Indice de protection : équipement électrique de classe II

Capacité du bol : 5/5,5/6/7 L

Puissance en mode arrêt	P_o	0.80	W
Puissance en mode veille	P_{SB}	[N/A]	W
Gestion de consommation énergétique	Oui		
Temps pour entrer automatiquement en mode arrêt	T_o	30	Min
Temps pour entrer automatiquement en mode veille	T_{SB}	[N/A]	Min

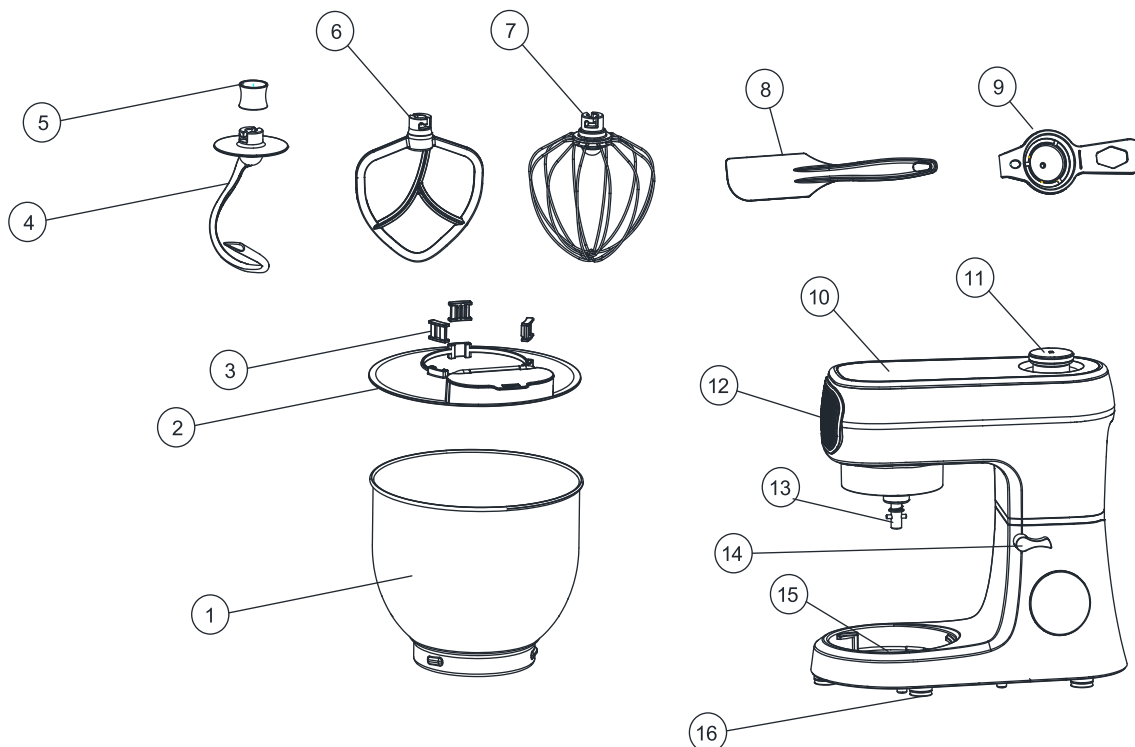
SICHERHEITSHINWEISE

Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten und Verletzungen bei Ihnen selbst und anderen sowie Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und eine unsachgemäße Verwendung können zu Unfällen führen!

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Beim Umgang mit dem scharfen Schneidmesser, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern fern.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Verletzungen aufgrund eines Missbrauchs.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät geschüttet wird, da diese durch eine plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät spritzen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in Landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verweisen wir auf den Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Lesen Sie vor der Verwendung die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Wenn Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie bitte vor der Verwendung sämtliches Zubehör.
- Bitte überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die für dieses Produkt erforderliche Spannung mit der in Ihrem Haushalt übereinstimmt. Verfügt das Produkt über einen Schutzkontaktstecker, muss es an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht außerhalb des angegebenen Betriebsbereichs.
- Das Produkt darf nicht direkt an eine Gleichstromquelle angeschlossen werden.

- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Berühren Sie beim Rühren von Lebensmitteln keine rotierenden Teile.
- Die Nichtverwendung des vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Das Netzkabel nicht verknoten oder zusammenbündeln. Um ein Stolpern über das Netzkabel zu vermeiden, lassen Sie es nicht über die Kante eines Tisches oder Schanks hängen.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Produkts, dass alle Teile des Mixers fest arretiert sind.
- Bitte beschädigen Sie den internen Sicherheitsverriegelungsmechanismus nicht.
- Befolgen Sie bei der Verwendung dieses Produkts oder beim Austausch von Teilen unbedingt die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung, wenn Sie dieses Produkt verwenden oder Teile austauschen.
- Sollte das Produkt eine Fehlfunktion aufweisen, stellen Sie den Schalthebel auf „0“, um das Gerät anzuhalten, und ziehen Sie den Netzstecker.
- Dieses Produkt muss zum Gebrauch auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.
- Bitte achten Sie besonders auf Kinder, wenn Sie das Gerät in deren Nähe verwenden.
- Setzen Sie dieses Produkt weder Regen noch direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Netzstecker trocken ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig den Stecker und das Netzkabel.
- Halten Sie beim Ein- oder Ausstecken des Netzkabels den Stecker fest und ziehen Sie nicht am Netzkabel. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Vorstellung der Geräte



Teile und ihre Funktionen

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Rührschüssel | 9. Eiertrenner |
| 2. Deckel der Rührschüssel | 10. LED-Touchscreen-Display |
| 3. Befestigungsblock für den Deckel | 11. Drehknopf (Start-/Pause-Taste) |
| 4. Knethaken | 12. Frontabdeckung |
| 5. Siliconabdeckung für den Knethaken | 13. Rührwelle |
| 6. Rührflügel | 14. Drehknopf zum Anheben des Kopfes |
| 7. Schneebesen | 15. Gärplatte |
| 8. Abstreifer | 16. Standfuß |

LED-Touchscreen-Display



Beschreibung der Displayfunktionen

Taste „Start/Pause“

Ein- und Ausschalten:

- Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet das Display auf und wechselt in den Standby-Modus. Die Funktionstaste „Anpassen“ blinkt, und die Symbole „Funktion“, „Zeit“ und „Gang“ leuchten weiterhin. Die Zeitanzeige zeigt „00:00“ an, und die Ganganzeige zeigt „00“ an.
- Im Standby-Modus wird die Helligkeit des Displays nach 10 Minuten Inaktivität auf 30 % gedimmt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Betrieb fortzusetzen. Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie den Drehknopf und anschließend die Taste „Start/Pause“, um das Gerät wieder zu aktivieren und in den Standby-Modus zu versetzen.
- Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät die „Start/Pause“-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das gesamte Gerät auszuschalten. Alle Kontrollleuchten erlöschen.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücken Sie die „Start/Pause“-Taste, um es einzuschalten und in den Standby-Modus zu wechseln.
- Menü-Modus: Benutzerdefiniert, Kneten, Schlagen, Mischen, Zerkleinern/Hacken, Gären
- Benutzerdefinierter Modus: Gangstufe und Zeit können unabhängig voneinander eingestellt werden, wodurch eine Vorwärts- oder Rückwärtszeitmessung möglich ist.
- Teigknetmodus: Die Standardeinstellung ist 3, mit einer Standardzeit von 5 Minuten. Das Gerät läuft automatisch 30 Sekunden lang auf Stufe 1, wechselt dann automatisch für 30 Sekunden auf Stufe 2 und anschließend für 4 Minuten auf Stufe 3. Die Zeit kann während des Betriebs nach Bedarf angepasst werden. Die Stufe kann nach 1 Minute Betrieb angepasst werden; die Stufen 1 bis 4 sind einstellbar.
- Betriebsmodus: Die Standardstufe ist 11, mit einer Standardzeit von 3 Minuten. Während des Betriebs können Zeit und Stufe nach Bedarf angepasst werden. Die Stufen 9 bis 11 sind einstellbar.
- Rührmodus: Die Standardeinstellung ist Stufe 4 und 3 Minuten. Während des Betriebs können Zeit und Stufe nach Bedarf angepasst werden. Die Stufen 4 bis 9 sind einstellbar.
- Hackfleisch-/Zerkleinerungsmodus: Die Standardeinstellung ist Stufe 6 bei einer Standardzeit von 3 Minuten. Zeit und Stufe können während des Betriebs nach Bedarf angepasst werden. Die Stufen 5 bis 9 sind einstellbar.
- Gärmodus: Standardzeit 60 Minuten, Standardtemperatur 38 °C. Während des Betriebs des Geräts können Gärzeit und Temperatur nach Bedarf angepasst werden (einstellbarer Temperaturbereich: 25–45 °C).

Einstellungen der Funktionstasten am Drehknopf:

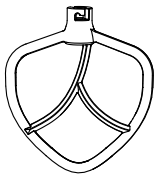
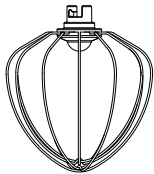
- Zeiteinstellung: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verlängern; drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden. Mit jeder Umdrehung wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert.
- Gang-Einstellung: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um den Gang zu erhöhen; drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Gang zu verringern. Der höchste einstellbare Gang ist 11, und mit jeder Umdrehung des Drehknopfs wird der Gang um 1 erhöht oder verringert.

- Einstellung der Gärtemperatur: Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen; drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu verringern. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 45 °C, die minimal einstellbare Temperatur 25 °C. Mit jeder Umdrehung wird die Temperatur um 1 °C erhöht oder verringert.
- Halten Sie im Einstellmodus die Taste „Zeit“ oder „Modus“ länger als 2 Sekunden gedrückt. Die entsprechende Zeit wird auf 00:00 zurückgesetzt; der entsprechende Modus wird auf 0 zurückgesetzt; die Temperatur kehrt in ihren Ausgangszustand zurück und zeigt 40 °C an.

Funktionstastenmodus

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Funktionstaste. Die dem oberen Teil des Displays zugeordnete Funktionstaste blinkt, und die Zeit sowie der Modus werden angezeigt. Drücken Sie die Taste „Start/Pause“, und das Gerät beginnt im entsprechenden Modus zu arbeiten. Drücken Sie die Taste „Start/Pause“ während des Betriebs erneut, und das Gerät pausiert. Die entsprechende Funktionstaste blinkt. Der aktuelle Betriebsstatus wird gespeichert. Drücken Sie die Taste „Start/Pause“ erneut, und das Gerät setzt das noch nicht beendete Programm fort.
- Im Modus „Custom“ leuchtet „Custom“ auf, und die Ziffern für Zeit und Gangstellung werden beleuchtet. In diesem Modus können Sie die Countdown-Laufzeit einstellen.
- So stellen Sie den Countdown ein: Drücken Sie die Taste „Zeit“, woraufhin die Zeitanzeige und die entsprechende Anzeige „00:00“ blinken und der Einstellmodus aktiviert wird. Nach der Zeiteinstellung blinkt die Zeitanzeige 5 Sekunden lang und wechselt dann automatisch in den Einstellmodus. Nach der Einstellung beginnt die Maschine mit dem Countdown und stoppt den Betrieb, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist und der Maschinenkopf angehoben wird, stoppt die Maschine. Senken Sie den Maschinenkopf ab, drücken Sie die Taste „Start/Pause“, und die Maschine läuft in demselben Zustand weiter wie vor dem Ausschalten.

Empfohlenes Zubehör als Ersatzteile und als Anhaltspunkt für die Verwendung

Bezeichnung des Zubehörs	Abbildung	Zulässige Ausrüstung	Zeit	Maximales Fassungsvermögen 5/5,5/6 l	Maximales Fassungsvermögen 7 l
Rührhaken		1-4	3-5 Minuten	1000 g Mehl + 538 g Wasser	1300 g Mehl + 700 g Wasser
Rührpaddel		4-9	3-10 Minuten	Ca. 1500 g Hackfleisch	Ca. 1500 g Hackfleisch
Eischläger		9-11	3-10 Minuten	Mindestens 3 Eiweiße, bis zu 15 Eiweiße	Mindestens 3 Eiweiße, bis zu 15 Eiweiße

Hinweise zur Reinigung

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und sich der Drehknopf in der Position „0“ befindet, bevor Sie das Gerät und sein Zubehör zerlegen.
2. Halten Sie die Hebetaste gedrückt und stützen Sie das Gerät mit der anderen Hand am Boden ab, bis der Kopf vollständig angehoben ist. Lassen Sie dann die Hand los und entfernen Sie das Rührwerkzeug von der Rührwelle.
3. Das Hauptgerät darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden. Wischen Sie das Gehäuse lediglich mit einem weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die inneren Getriebekomponenten des Mixers gelangen. Schalten Sie das Hauptgerät oder Zubehöerteile erst ein, wenn sie vollständig trocken sind, um Schäden am Gerät, Stromlecks oder Stromschläge zu vermeiden.
4. Spülmaschinenfeste Zubehöerteile: Rührbehälter, Knethaken, Rührflügel, Schneebesen, Behälterdeckel, Behälterdeckelabdeckung.
5. Verwenden Sie zur Reinigung der Zubehöerteile ausschließlich sauberes Wasser oder warmes Wasser mit einer Temperatur von maximal 50 °C. Verwenden Sie kein kochendes Wasser, um sie direkt zu reinigen. Verwenden Sie keine sauren oder alkalischen Flüssigkeiten zur Reinigung. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsutensilien, um die Oberfläche zu schrubben, da dies zu Korrosion oder Kratzern an den entsprechenden Zubehöerteilen führen kann. Legen Sie sie nach der Reinigung bitte an einen trockenen Ort, um sie an der Luft trocknen zu lassen.
6. Der Knethaken, der Rührarm und der Schneebesen sind nicht spülmaschinenfest und sollten nicht über längere Zeit eingeweicht werden.

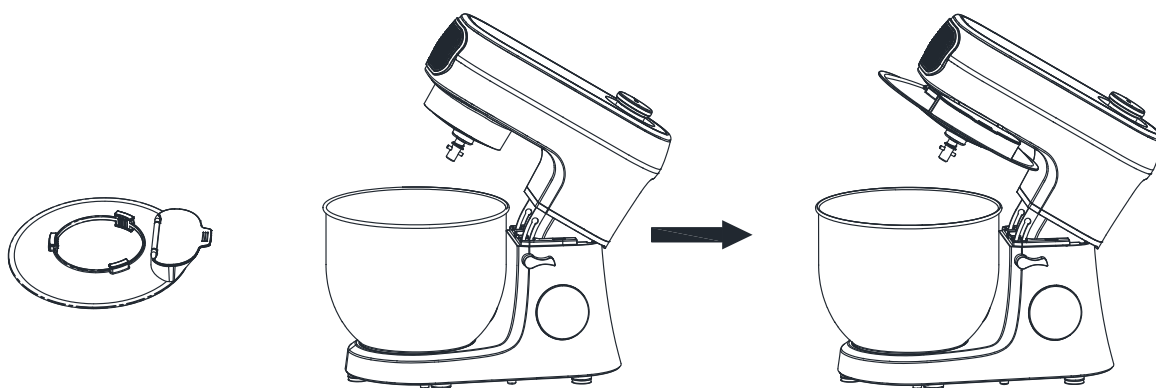
Gebrauchsanweisung:**WARNUNG!**

Bringen Sie das Zubehör gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle an.

Artikel	beigefügte Abbildung	Anbringung		
1				

ACHTUNG**Vermeiden Sie Verletzungsgefahren durch bewegliche Teile;**

- Halten Sie Ihre Finger vom Rührbehälter fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bitte beachten Sie, dass zugehörige Teile und Zubehöerteile erst ausgetauscht werden dürfen, nachdem dieses Produkt angehalten oder der Strom abgeschaltet wurde.
- Bitte beachten Sie, dass sich dieses Produkt nach dem Ausschalten des Schalters noch eine Weile weiterdreht.

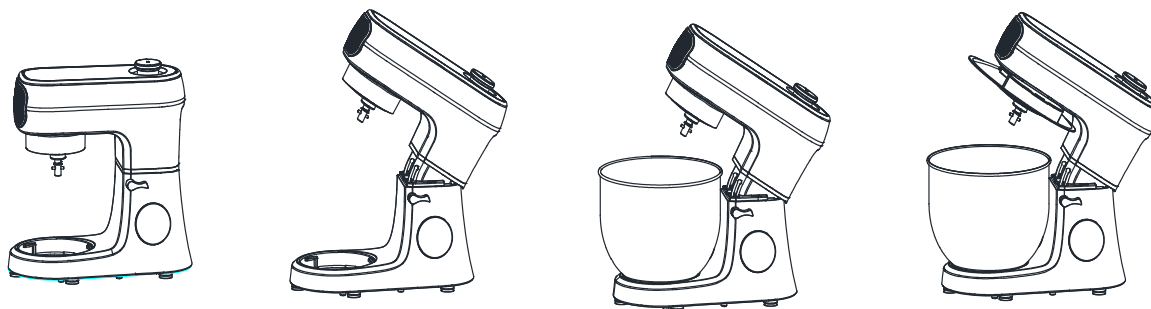
Gebrauchsanweisung:**Montage des Deckels für die 6-l- und 7-l-Schüssel:**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt oder auf „0“ gestellt ist. Setzen Sie den Rührbehälterdeckel mit der Einfüllöffnung nach außen auf, führen Sie ihn durch die Abtriebswelle ein und drücken Sie ihn nach oben, bis er sich nicht mehr bewegen lässt.

Demontage

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt oder auf „0“ gestellt ist. Zum Abnehmen drücken Sie den Rührbehälterdeckel einfach nach unten.

Montage der Rührschüssel:



Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt oder auf „0“ gestellt ist. Halten Sie den Maschinenkopf mit einer Hand leicht fest und drehen Sie mit der anderen Hand den Drehknopf im Uhrzeigersinn. Heben Sie den Maschinenkopf vorsichtig an, richten Sie die Rührschüssel an der Kerbe aus und setzen Sie sie ein. Drehen Sie dann nach links, ziehen Sie fest und sichern Sie die Rührschüssel.

Demontage:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt oder auf „0“ gestellt ist, und drehen Sie dann die Rührschüssel nach rechts.

Montage von Knethaken, Knetflügel und Schneebesen:



Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist oder dass die Abtriebswelle auf die Position „0“ ausgerichtet ist. Drücken Sie die Feder an der Abtriebswelle nach oben und drehen Sie das Zubehörteil dann gegen den Uhrzeigersinn, um es zu arretieren. Drücken Sie den Maschinenkopf nach unten, um den Einbau abzuschließen.

Demontage:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist oder sich in der „0“-Position befindet, drücken Sie dann die Abtriebswelle nach oben und drehen Sie die Feder im Uhrzeigersinn.

Verwenden Sie bei der Nutzung der Hackfunktion nicht den Knethaken.

Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt und auf die Position „0“ eingestellt ist; die Zuführschnecke (3), das Kreuzmesser (4) mit den Schneidkanten nach außen und die Messerscheibe (5) werden nacheinander in die Fleischwolftrummel (2) eingesetzt. Setzen Sie anschließend die Aluminiummuttern (1) auf und ziehen Sie diese im Uhrzeigersinn fest. Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab, richten Sie die Fleischwolftrummel (2) an der Maschinenschnittstelle aus und ziehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn fest. Richten Sie die Fleischschale (15) an der Einfüllöffnung oberhalb der Fleischwolftrummel aus und drücken Sie sie fest an. Legen Sie die Lebensmittel auf die Fleischschale (7) und schieben Sie sie mit dem Fleischschieber (8) in die Einfüllöffnung.

Wartung und Pflege

Beachten Sie bei der Reinigung des Geräts unbedingt die folgenden Punkte:

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und gießen Sie kein Wasser direkt auf das Produkt, um zu verhindern, dass Wasser in das Gehäuse des Geräts eindringt, was zu Kurzschlüssen, Stromschlägen, Undichtigkeiten, Rost oder anderen Funktionsstörungen führen kann.
- Wischen Sie das Gerät nicht mit einem nassen, tropfenden Tuch ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Maschinengehäuses keine Reinigungsmittel, Essig, Salz oder andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel, da dies die Oberfläche des Produkts beschädigen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen oder rauen Werkzeuge wie Stahlwolle, um die Teile kräftig zu schrubben, da dies die Oberfläche der Teile beschädigen kann.
- Weichen Sie die Teile nicht über längere Zeit in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie die Teile sofort. Trocknen Sie die Teile nach der Reinigung ab, insbesondere die Befestigungslöcher, und halten Sie sie trocken.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Während des Betriebs können aufgrund der hohen Drehzahl und der Reibung leichte schwarze Spuren auf der rotierenden Abtriebswelle auftreten.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie den Bereich trocken.
- Lösen Sie beim Zerlegen der Hackeinheit die Sicherungsmutter und entfernen Sie anschließend die inneren Komponenten. Achten Sie darauf, die Klingen bei der Reinigung nicht zu berühren.

Häufig gestellte Fragen und Lösungen

1. Wenn der Mixer plötzlich stehen bleibt:

- Stecker ziehen
- Schalten Sie den Schalter aus und lassen Sie den Mixer etwa 40 Minuten lang abkühlen.
- Starten Sie den Mixer neu.

2. Geräusche im Maschinenraum, ungewöhnliche Geräusche in der Rührschüssel (Rührwerk schabt an der Rührschüssel)

- Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel korrekt eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie, ob das Rührwerk fest sitzt.

3. Bei Verwendung des Gangwahlknopfs funktioniert ein bestimmter Gang nicht.

- Überprüfen Sie, ob die Markierung am Gangwahlknopf mit der Gang-

Aufdruckmarkierung am Maschinengehäuse übereinstimmt. Die Ursache kann übermäßiger Kraftaufwand beim Drehen des Schalters sein, was zu einer Fehlausrichtung und damit zu einer Fehlfunktion führt.

- Stellen Sie den Gang auf „0“ und prüfen Sie erneut, ob die Maschine funktioniert.

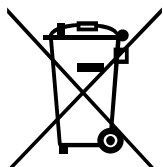
4. Die Maschine vibriert während des Betriebs stark.

- Prüfen Sie, ob die Fußpolster am Sockel locker sind oder fehlen.
- Steht das Gerät auf einer glatten, ebenen Fläche?

5. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, rühren Sie den Inhalt um und achten Sie darauf, dass der Drehknopf beim Anheben nicht von selbst zurückspringt.

- Überprüfen Sie, ob der Deckel der Rührschüssel korrekt in das Gehäuse eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.
Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Modell: 800-296V90(SM-9215TF)

Ausgangsspannung: AC 220–240 V~50/60 Hz

Nennleistung: 1400 W

Schutzklasse: Elektrisches Gerät der Klasse II

Fassungsvermögen der Schüssel: 5/5,5/6/7 l

Leistung im Aus-Zustand	P_o	0.80	W
Leistung im Bereitschaftszustand	P_{SB}	[N/A]	W
Stromsparfunktion	Ja		
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand umschaltet	T_o	30	Min
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Bereitschaftszustand umschaltet	T_{SB}	[N/A]	Min

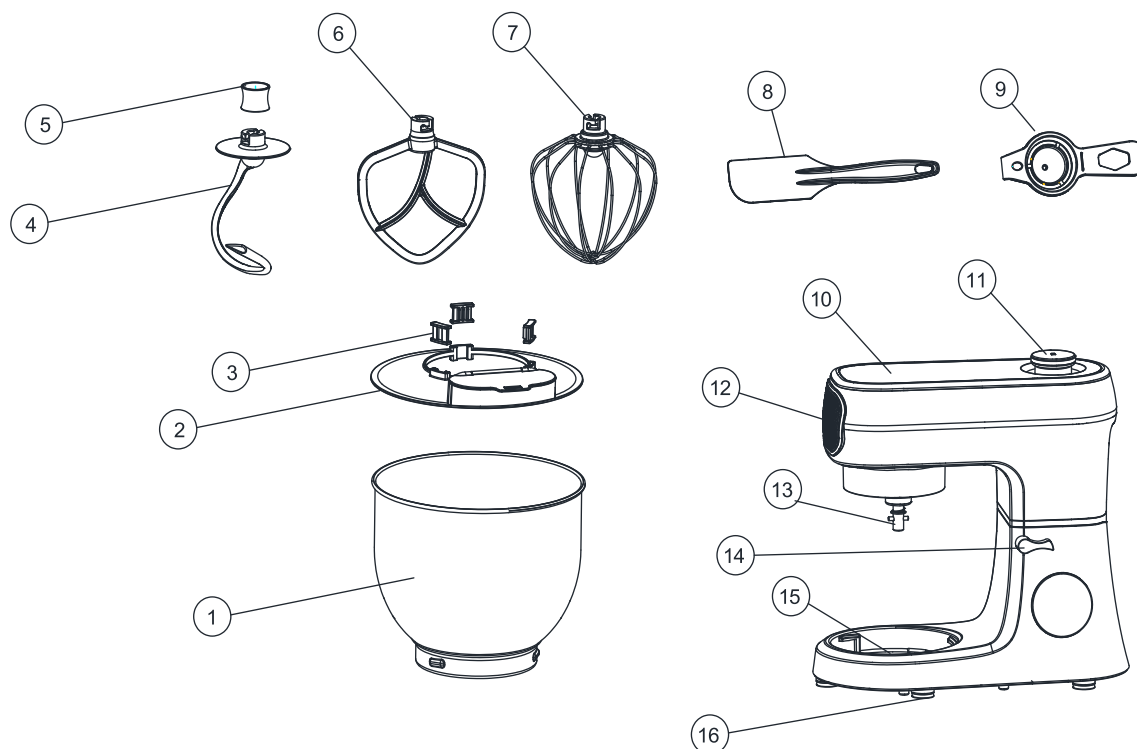
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar un uso seguro y evitar lesiones a ti mismo y a otras personas, así como daños materiales, asegúrate de respetar las siguientes precauciones de seguridad. ¡El incumplimiento de las advertencias de seguridad y un uso incorrecto pueden provocar accidentes!

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Se debe tener cuidado al manipular la cuchilla afilada, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **PRECAUCIÓN:** El uso incorrecto puede provocar lesiones.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, ya que puede salir expulsado del aparato debido a un repentino vapor.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.
- En cuanto a las instrucciones para la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento».
- Antes de utilizarlo, lee atentamente las instrucciones.
- Cuando utilices este producto por primera vez, limpia todos los accesorios antes de su uso.
- Antes de utilizarlo, compruebe que la tensión requerida por este producto coincida con la de su hogar. Si el producto dispone de un enchufe con toma de tierra, debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- No utilice este producto fuera del rango especificado.
- No se puede utilizar directamente con una fuente de alimentación de corriente continua (CC).

- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe del producto en agua u otros líquidos.
- Al batir alimentos, no toque ninguna pieza giratoria.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- No haga nudos ni enrolle el cable de alimentación. Para evitar tropezar con el cable de alimentación, no lo cuelgue por el borde de una mesa o un armario.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese de que todas las piezas de la batidora estén bien fijadas en su sitio.
- No dañe el mecanismo interno de bloqueo de seguridad.
- Al utilizar este producto o sustituir piezas, asegúrese de seguir las instrucciones del manual.
- Consulte el manual de instrucciones al utilizar este producto o sustituir las piezas.
- Si el producto presenta un fallo de funcionamiento, gire la palanca de cambios a la posición «0» para detener la máquina y desenchufe el cable de alimentación.
- Este producto debe colocarse sobre una superficie nivelada para su uso.
- Vigile bien a los niños cuando lo utilice cerca de ellos.
- No exponga este producto a la lluvia ni a la luz solar directa.
- Asegúrese de que el enchufe esté seco antes de utilizarlo.
- Antes de utilizarlo, compruebe cuidadosamente el enchufe y el cable de alimentación.
- Al enchufar o desenchufar el cable de alimentación, sujete firmemente el enchufe y no tire del cable ni lo maneje con las manos mojadas.

Presentación del equipo



Piezas y sus funciones

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Recipiente | 8. Rascador |
| 2. Tapa del recipiente | 9. Separador de huevos |
| 3. Bloque de fijación de la tapa del recipiente | 10. Pantalla táctil LED |
| 4. Gancho amasador | 11. Mando (botón de inicio/pausa) |
| 5. Funda de silicona para el gancho amasador | 12. Tapa frontal |
| 6. Paleta mezcladora | 13. Eje de mezcla |
| 7. Batidor | 14. Mando de elevación del cabezal |
| | 15. Placa de fermentación |
| | 16. Base de apoyo |

Pantalla táctil LED



Descripción de las funciones de la pantalla Botón «Inicio/Pausa»

Botón «Inicio/Pausa»

Encendido y apagado:

- Cuando la máquina está conectada a la red eléctrica, la pantalla se ilumina y entra en modo de espera. La tecla de función «Personalizar» parpadea, y los iconos «Función», «Hora» y «Marcha» permanecen iluminados. La pantalla de hora muestra «00:00» y la de marcha muestra «00».
- En modo de espera, el brillo de la pantalla se reduce al 30 % tras 10 minutos de inactividad. Pulsa cualquier tecla para reanudar el funcionamiento. Tras 30 minutos de inactividad, el dispositivo se apaga automáticamente. Pulsa el mando y, a continuación, el botón «Inicio/Pausa» para reactivarlo y volver al modo de espera.
- Mientras el dispositivo está encendido, mantenga pulsado el botón «Inicio/Pausa» durante 3 segundos para apagar todo el dispositivo. Todas las luces indicadoras se apagarán.
- Cuando el dispositivo esté apagado, pulse el botón «Inicio/Pausa» para encenderlo y entrar en modo de espera.
- Modo de menú: Personalizado, amasado, batido, mezcla, picado/triturado, fermentación
- Modo personalizado: La posición de la marcha y el tiempo se pueden ajustar de forma independiente, lo que permite el temporizador en sentido horario o antihorario.
- Modo de amasado: El ajuste predeterminado es 3, con un tiempo predeterminado de 5 minutos. La máquina funciona automáticamente en el nivel 1 durante 30 segundos, luego cambia automáticamente al nivel 2 durante 30 segundos y, a continuación, cambia automáticamente al nivel 3 durante 4 minutos. El tiempo se puede ajustar según sea necesario mientras la máquina está en funcionamiento. La velocidad se puede ajustar tras 1 minuto de funcionamiento, y son ajustables las velocidades del 1 al 4.
- Modo de funcionamiento: La marcha predeterminada es la 11, con un tiempo predeterminado de 3 minutos. Durante el funcionamiento, el tiempo y la marcha se pueden ajustar según sea necesario. Son ajustables las marchas del 9 al 11.
- Modo de batido: El ajuste predeterminado es la velocidad 4 y 3 minutos. Durante el funcionamiento, se pueden ajustar el tiempo y la velocidad según sea necesario. Las velocidades del 4 al 9 son ajustables.
- Modo de picado de carne/triturado: El ajuste predeterminado es el nivel 6, con un tiempo predeterminado de 3 minutos. El tiempo y el ajuste se pueden modificar según sea necesario mientras la máquina está en marcha. Los ajustes del 5 al 9 son ajustables.
- Modo de fermentación: tiempo predeterminado de 60 minutos, temperatura predeterminada de 38 °C. Durante el funcionamiento de la máquina, el tiempo y la temperatura de fermentación se pueden ajustar según sea necesario (rango de ajuste de temperatura: 25–45 °C).

Ajustes de las teclas de función del mando:

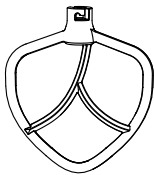
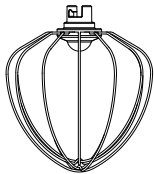
- Ajuste del tiempo: gira el mando en sentido horario para aumentar el tiempo; gira el mando en sentido antihorario para reducirlo. El tiempo máximo ajustable es de 99 minutos y 59 segundos. Cada vuelta añade o resta 1 minuto.

- Ajuste de la velocidad: Gire el mando en sentido horario para aumentar la velocidad; gírelo en sentido antihorario para disminuirla. La velocidad máxima ajustable es 11, y cada vuelta del mando aumenta o disminuye la velocidad en 1.
- Ajuste de la temperatura de fermentación: Gira el mando en sentido horario para aumentar la temperatura; gira el mando en sentido antihorario para disminuirla. La temperatura máxima ajustable es de 45 °C, y la mínima, de 25 °C. Cada vuelta aumenta o disminuye la temperatura en 1 °C.
- En el modo de configuración, mantén pulsado el botón «Time» o «Mode» durante más de 2 segundos. La hora correspondiente se restablecerá a 00:00; el modo correspondiente se restablecerá a 0; la temperatura volverá a su estado inicial y mostrará 40 °C.

Modo de teclas de función

- En modo de espera, pulsa una vez la tecla de función. La tecla de función correspondiente a la parte superior de la pantalla parpadea y se muestran la hora y el modo. Pulsa la tecla «Start/Pause» y la máquina comienza a funcionar en el modo correspondiente. Vuelve a pulsar la tecla «Start/Pause» durante el funcionamiento y la máquina se pone en pausa. La tecla de función correspondiente parpadea. Se guarda el estado de funcionamiento actual. Pulse de nuevo la tecla «Inicio/Pausa» y la máquina continuará con el programa que quedaba pendiente.
- En el modo «Personalizado», se ilumina «Personalizado» y se iluminan los dígitos de la hora y la posición de la marcha. En este modo, puede ajustar el tiempo de cuenta atrás.
- Configuración de la cuenta atrás: pulsa el botón «Tiempo»; el tiempo y el 00:00 correspondiente parpadearán, entrando así en el modo de ajuste. Tras configurar el tiempo, este parpadeará durante 5 segundos y, a continuación, pasará automáticamente al modo de ajuste. Una vez ajustado el modo, la máquina iniciará la cuenta atrás y dejará de funcionar cuando se alcance el tiempo establecido.
- Cuando la máquina está en funcionamiento y se eleva el cabezal, la máquina dejará de funcionar. Baja el cabezal, pulsa el botón «Start/Pause» y la máquina continuará funcionando en el mismo estado en el que se encontraba antes de que se apagara el interruptor.

Accesorios recomendados como repuestos y referencia de uso

Nombre del accesorio	Ilustración	Accesorios permitidos	Tiempo	Capacidad máxima de 5/5,5/6 l	Capacidad máxima de 7 l
gancho amasador		1-4	3-5 minutos	1000 g de harina + 538 g de agua	1300 g de harina + 700 g de agua
pala mezcladora		4-9	3-10 minutos	Aproximadamente 1500 g de carne picada	Aproximadamente 1500 g de carne picada
batidor de huevos		9-11	3-10 minutos	Mínimo 3 claras de huevo, hasta 15 claras de huevo	Al menos 3 claras de huevo, hasta 15 claras de huevo

Precauciones de limpieza

1. Asegúrate de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente y de que el mando de control esté en la posición «0» antes de desmontar la unidad y sus accesorios.
2. Mantenga pulsado el botón de elevación y sujete la parte inferior de la máquina con la otra mano hasta que el cabezal se haya elevado por completo; a continuación, suelte la mano y retire el accesorio de amasado del eje de amasado.
3. La unidad principal no debe sumergirse en agua para su limpieza. Límitese a limpiar el cuerpo con un paño suave. Asegúrese de que no entre agua ni otros líquidos en los componentes internos del engranaje de la batidora. No encienda la unidad principal ni ningún accesorio antes de que estén completamente secos para evitar daños en la máquina, fugas eléctricas o descargas eléctricas.
4. Accesorios lavables con agua: recipiente de mezcla, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de huevos, tapa del recipiente, cubierta de la tapa del recipiente.
5. Utilice únicamente agua limpia o agua tibia a una temperatura que no supere los 50 °C para limpiar los accesorios. No utilices agua hirviendo para limpiarlos directamente. No utilices líquidos ácidos ni alcalinos para la limpieza. No utilices utensilios de limpieza abrasivos para frotar la superficie, ya que esto podría provocar corrosión o arañazos en los accesorios correspondientes. Tras la limpieza, colócalos en un lugar seco para que se sequen al aire.
6. El gancho amasador, la paleta mezcladora y el batidor de huevos no se pueden lavar en el lavavajillas y no deben dejarse en remojo durante largos periodos de tiempo.

Modo de empleo:

¡ADVERTENCIA!

Instale los accesorios de funcionamiento según las ubicaciones indicadas en la tabla siguiente.

Elementos	figura adjunta	Accesorio		
1				

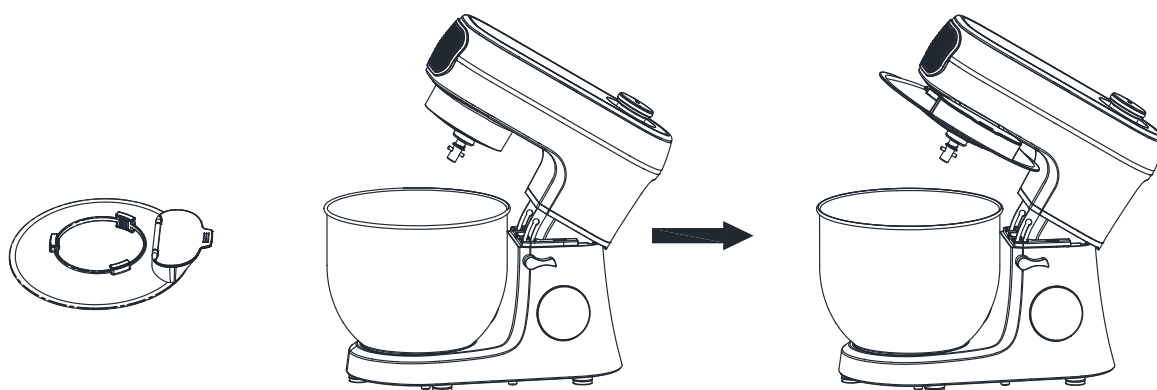
ATENCIÓN

Evite el riesgo de lesiones causadas por el equipo en movimiento;

- Mantenga los dedos alejados del recipiente de mezcla cuando la máquina esté en funcionamiento.
- Tenga en cuenta que las piezas y accesorios relacionados solo pueden sustituirse una vez que el producto se haya detenido o se haya desconectado de la corriente.
- Cuando se apague el interruptor, tenga en cuenta que este producto seguirá girando durante un rato.

Modo de empleo:

Instalación de la tapa del bol de 6 L y 7 L:

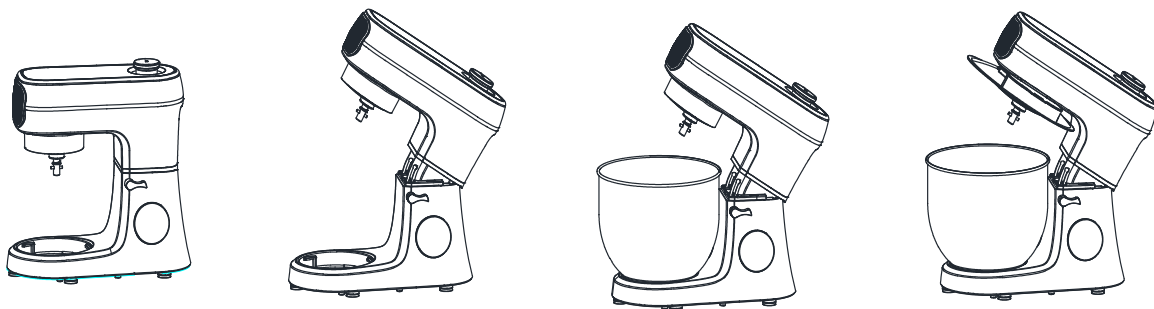


Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o ajustada en «0». Coloque la tapa del recipiente con la abertura de llenado hacia fuera, insértela a través del eje de salida y empújela hacia arriba hasta que ya no se pueda mover.

Desmontaje

Compruebe que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o ajustada en «0». Para desmontarla, basta con empujar hacia abajo la tapa giratoria del recipiente.

Instalación del bol:

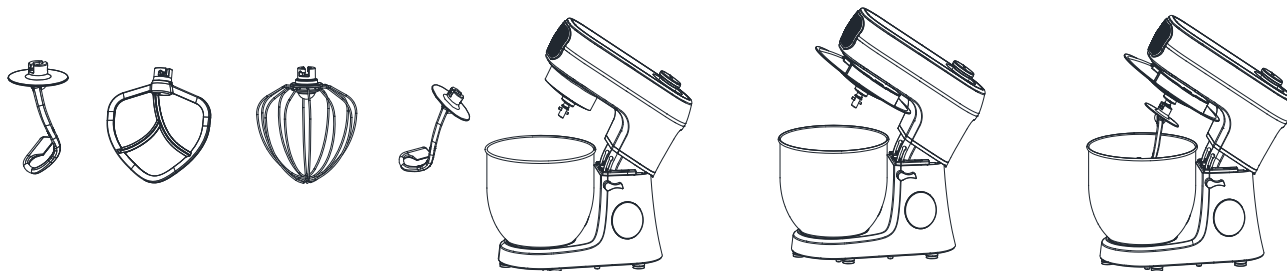


Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o ajustada a «0». Sujete ligeramente el cabezal de la máquina con una mano y gire el mando en el sentido de las agujas del reloj con la otra mano. Levante con cuidado el cabezal de la máquina, alinee el bol con la muesca y colóquelo en su posición. A continuación, gire hacia la izquierda, apriete y fíjelo.

Desmontaje:

Compruebe que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o ajustada en la posición «0»; a continuación, gire el cuenco hacia la derecha.

Instalación del gancho amasador, la paleta amasadora y el batidor de huevos:



Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o de que el eje de salida esté alineado con la posición «0». Presione el resorte del eje de salida hacia arriba y, a continuación, gire el accesorio en sentido antihorario para bloquearlo en su sitio. Presione hacia abajo el cabezal de la máquina para completar la instalación.

Desmontaje:

Compruebe que la máquina esté desconectada de la red eléctrica o que se encuentre en la posición «0»; a continuación, presione el eje de salida hacia arriba y gire el resorte en el sentido de las agujas del reloj.

Cuando utilice la función de picado, no utilice el gancho amasador.

Antes del montaje, asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica y ajustada en la posición 0; el tornillo de alimentación (3), la cuchilla cruzada (4) con los filos orientados hacia fuera y el disco de cuchillas (5) deben instalarse en el tambor picador de carne (2) en este orden. A continuación, coloque las tuercas de aluminio (1) y apriételas en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa delantera, alinee el tambor picador de carne (2) con la interfaz de la máquina y apriételo en sentido contrario a las agujas del reloj. Alinee la bandeja de carne (15) con la abertura de alimentación situada encima del tambor picador de carne y presione con firmeza. Coloque los alimentos en la bandeja de carne (7) y utilice el empujador de carne (8) para introducir los alimentos en la abertura de alimentación.

Mantenimiento y revisión

Al limpiar la máquina, asegúrate de tener en cuenta los siguientes puntos:

- No sumerjas la máquina en agua ni viertas agua directamente sobre el producto para evitar que el agua penetre en el cuerpo principal de la máquina, lo que podría provocar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido u otros fallos de funcionamiento.
- No limpies la máquina con una toalla húmeda de la que gotee agua.
- No utilice detergente, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o muy alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que esto podría dañar la superficie del producto.
- No utilice herramientas afiladas o abrasivas, como estropajos de lana de acero, para frotar las piezas con fuerza, ya que esto podría dañar su superficie.
- No las sumerja en detergente, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos durante largos periodos de tiempo. Limpie las piezas inmediatamente. Después de la limpieza, seque las piezas, especialmente los orificios de fijación, y manténgalas secas.
- No las lave en el lavavajillas.
- Cuando la máquina está en funcionamiento, pueden aparecer ligeras marcas negras en el eje de salida giratorio debido a la rotación a alta velocidad y a la fricción.
- Después de cada uso, límpiela rápidamente y mantenga la zona seca.
- Al desmontar el componente picador, desenrosque la tuerca de bloqueo y, a continuación, retire los componentes internos. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas durante la limpieza.

Preguntas frecuentes y soluciones

1. Si la batidora se detiene de repente:

- Desenchúfala.
- Apaga el interruptor y deja que la batidora se enfríe durante unos 40 minutos.
- Vuelve a poner en marcha la batidora.

2. Ruido anómalo en el bol de batido (el accesorio raspa contra el bol)

- Comprueba que el bol de batido esté correctamente colocado en su sitio.
- Comprueba que el equipo de batido esté bien conectado.

3. Al utilizar el mando de ajuste de velocidades, una de las velocidades no funciona.

- Comprueba si la marca indicadora del mando de ajuste de velocidades coincide con la impresión de la velocidad en el cuerpo de la máquina. Puede deberse a una fuerza excesiva al girar el mando, lo que provoca una desalineación y un mal funcionamiento.
- Ajusta la velocidad a «0» y comprueba de nuevo si la máquina funciona.

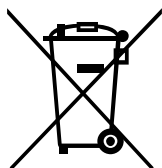
4. La máquina vibra violentamente durante el funcionamiento.

- Compruebe si las almohadillas de la base están sueltas o faltan.
- ¿Está la máquina colocada sobre una superficie lisa y nivelada para su uso?

5. Coloque la tapa sobre el recipiente, remueva el contenido y asegúrese de que el mando no vuelva a su posición inicial al levantarlo.

- Compruebe que la tapa del recipiente esté correctamente insertada en el cuerpo de la máquina.
- Compruebe que el recipiente de mezcla esté correctamente instalado.

Eliminación



No deseche el aparato con la basura doméstica habitual.

Deseche el aparato a través de una empresa de gestión de residuos autorizada o en su punto de recogida de residuos municipal. Respete la normativa vigente. En caso de duda, consulte a su punto de recogida de residuos.

Parámetros técnicos

Modelo: 800-296V90(SM-9215TF)

Tensión de salida: CA 220-240 V~50/60 Hz

Potencia nominal: 1400 W

Grado de protección: Equipo eléctrico de clase II

Capacidad del recipiente: 5/5,5/6/7 l

Consumo en modo apagado	P_o	0.80	W
Consumo en modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Función de gestión de energía	Sí		
Tiempo para entrar automáticamente en modo apagado	T_o	30	Min
Tiempo para entrar automáticamente en modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

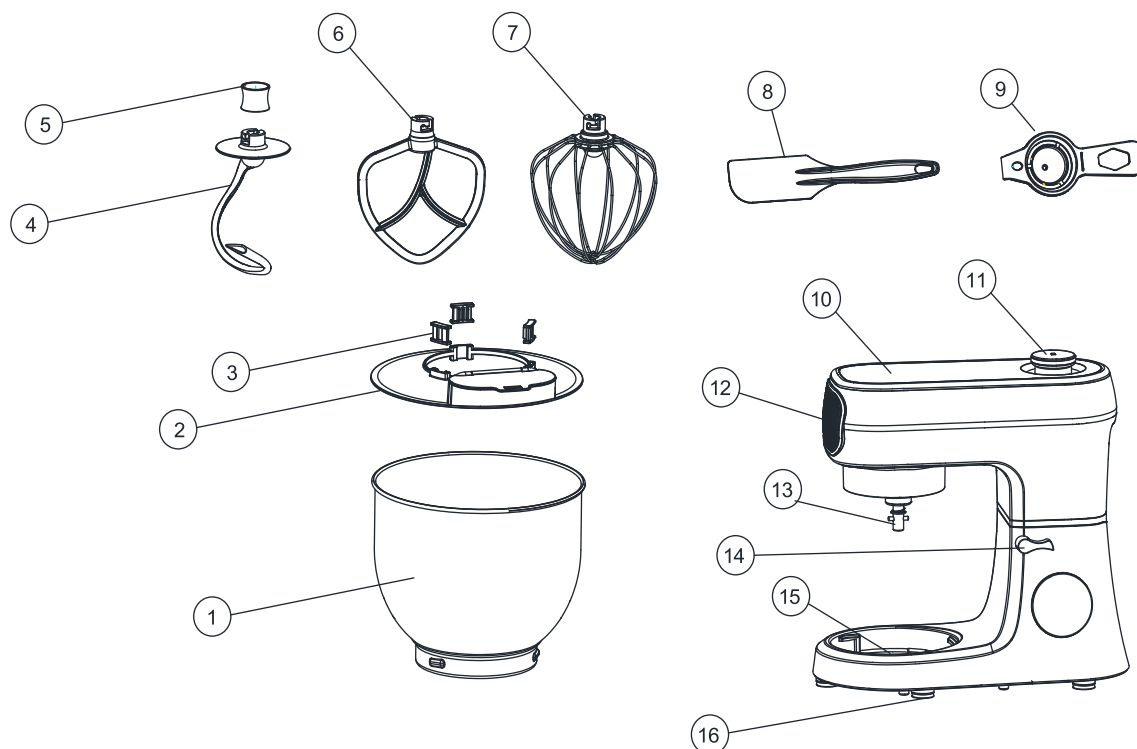
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para garantir uma utilização segura e evitar ferimentos em si próprio e noutras pessoas, bem como danos materiais, certifique-se de que cumpre as seguintes precauções de segurança. O incumprimento das advertências de segurança e a utilização incorreta podem provocar acidentes!

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Deve ter-se cuidado ao manusear a lâmina afiada, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- CUIDADO: O uso indevido pode causar ferimentos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
- Tenha cuidado ao despejar líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificador, pois eles podem ser ejetados do aparelho devido a um vapor repentino.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes de tipo bed and breakfast.
- Para obter instruções detalhadas sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção «Limpeza e manutenção».
- Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções.
- Ao utilizar este produto pela primeira vez, limpe todos os acessórios antes da utilização.
- Antes de utilizar, verifique se a tensão necessária para este produto corresponde à da sua casa. Se o produto tiver uma ficha com ligação à terra, deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize este produto fora do intervalo especificado.
- Não pode ser utilizado diretamente com uma fonte de alimentação de corrente contínua (CC).

- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha do produto em água ou outros líquidos.
- Ao mexer alimentos, não toque em nenhuma peça rotativa.
- A não utilização dos acessórios recomendados pelo fabricante pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não dê nós nem enrole o cabo de alimentação. Para evitar tropeçar no cabo de alimentação, não o pendure na borda de uma mesa ou armário.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se de que todas as peças da batedeira estão bem fixas no seu lugar.
- Por favor, não danifique o mecanismo interno de bloqueio de segurança.
- Ao utilizar este produto ou substituir peças, certifique-se de que segue as instruções do manual.
- Consulte o manual de instruções ao utilizar este produto ou ao substituir as peças.
- Se o produto apresentar avarias, coloque a alavanca de velocidades na posição «0» para parar a máquina e desligue o cabo de alimentação da tomada.
- Este produto deve ser colocado sobre uma superfície nivelada para ser utilizado.
- Tenha especial cuidado com as crianças quando o utilizar na sua proximidade.
- Não exponha este produto à chuva ou à luz solar direta.
- Certifique-se de que a ficha de alimentação está seca antes de utilizar o produto.
- Antes de utilizar o produto, verifique cuidadosamente a ficha e o cabo de alimentação.
- Ao ligar ou desligar o cabo de alimentação, segure firmemente na ficha e não puxe pelo cabo de alimentação nem o manuseie com as mãos molhadas.

Apresentação do equipamento



Peças e respetivas funções

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Taça | 9. Separador de ovos |
| 2. Tampa da taça | 10. Ecrã tátil LED |
| 3. Bloco de fixação da tampa da taça | 11. Botão (Botão Iniciar/Pausar) |
| 4. Gancho para massa | 12. Tampa frontal |
| 5. Capa de silicone do gancho para massa | 13. Eixo de mistura |
| 6. Pá de mistura | 14. Botão de elevação da cabeça |
| 7. Batedor | 15. Placa de fermentação |
| 8. Raspador | 16. Base de apoio |

Ecrã tátil LED



Descrição das funções do ecrã

Botão «Iniciar/Pausar»

Ligar e desligar:

- Quando a máquina está ligada à fonte de alimentação, o ecrã acende-se e entra no modo de espera. A tecla de função «Personalizar» pisca e os ícones «Função», «Hora» e «Velocidade» permanecem acesos. O visor de hora apresenta «00:00» e o visor de velocidade apresenta «00».
- No modo de espera, o ecrã escurece para 30 % após 10 minutos de inatividade. Prima qualquer tecla para retomar o funcionamento. Após 30 minutos de inatividade, o dispositivo desliga-se automaticamente. Prima o botão rotativo e, em seguida, o botão «Iniciar/Pausar» para ativar o dispositivo e entrar no modo de espera.
- Enquanto o aparelho estiver ligado, mantenha premido o botão «Start/Pause» durante 3 segundos para desligar completamente o aparelho. Todas as luzes indicadoras apagar-se-ão.
- Quando o aparelho estiver desligado, prima o botão «Start/Pause» para o ligar e entrar no modo de espera.
- Modo de menu: Personalizado, amassar, bater, misturar, picar/triturar, fermentação
- Modo personalizado: A posição da velocidade e o tempo podem ser definidos de forma independente, permitindo a temporização para a frente ou para trás.
- Modo de amassar massa: A configuração predefinida é 3, com um tempo predefinido de 5 minutos. A máquina funciona automaticamente no nível 1 durante 30 segundos, depois muda automaticamente para o nível 2 durante 30 segundos e, em seguida, muda automaticamente para o nível 3 durante 4 minutos. O tempo pode ser ajustado conforme necessário enquanto a máquina estiver a funcionar. O nível pode ser ajustado após 1 minuto de funcionamento, sendo que os níveis 1 a 4 são ajustáveis.
- Modo de funcionamento: A velocidade predefinida é 11, com um tempo predefinido de 3 minutos. Durante o funcionamento, o tempo e a velocidade podem ser ajustados conforme necessário. As velocidades 9 a 11 são ajustáveis.
- Modo de mistura: A configuração predefinida é a velocidade 4 e 3 minutos. Durante o funcionamento, o tempo e a velocidade podem ser ajustados conforme necessário. As velocidades 4 a 9 são ajustáveis.
- Modo de carne picada/picador: A configuração predefinida é 6, com um tempo predefinido de 3 minutos. O tempo e a configuração podem ser ajustados conforme necessário enquanto a máquina estiver a funcionar. As configurações 5 a 9 são ajustáveis.
- Modo de fermentação: Tempo predefinido de 60 minutos, temperatura predefinida de 38 °C. Durante o funcionamento da máquina, o tempo e a temperatura de fermentação podem ser ajustados conforme necessário (intervalo de ajuste da temperatura: 25–45 °C).

Definições das teclas de função do botão:

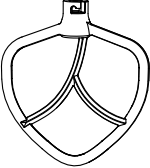
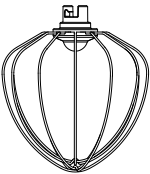
- Definição do tempo: Rode o botão no sentido horário para aumentar o tempo; rode o botão no sentido anti-horário para diminuir o tempo. O tempo máximo ajustável é de 99 minutos e 59 segundos. Cada rotação acrescenta ou subtrai 1 minuto.
- Ajuste da velocidade: Rode o botão no sentido horário para aumentar a velocidade; rode o botão no sentido anti-horário para diminuir a velocidade. A velocidade máxima ajustável é 11, e cada rotação do botão aumenta ou diminui a velocidade em 1.

- Regulação da temperatura de fermentação: Rode o botão no sentido horário para aumentar a temperatura; rode o botão no sentido anti-horário para diminuir a temperatura. A temperatura máxima ajustável é de 45 °C e a temperatura mínima ajustável é de 25 °C. Cada rotação aumenta ou diminui a temperatura em 1 °C.
- No modo de configuração, mantenha premido o botão «Time» ou «Mode» durante mais de 2 segundos. A hora correspondente será repostada para 00:00; o modo correspondente será repostado para 0; a temperatura voltará ao seu estado inicial e exibirá 40 °C.

Modo das teclas de função

- No modo de espera, prima uma vez a tecla de função. A tecla de função correspondente à parte superior do visor pisca, e a hora e o modo são apresentados. Prima a tecla «Start/Pause» e a máquina começa a funcionar no modo correspondente. Prima novamente a tecla «Start/Pause» durante o funcionamento e a máquina entra em pausa. A tecla de função correspondente pisca. O estado de funcionamento atual é guardado. Prima novamente a tecla «Iniciar/Pausar» e a máquina continua o programa inacabado.
- No modo «Personalizado», a indicação «Personalizado» fica iluminada, assim como os dígitos da hora e da posição da mudança. Neste modo, pode definir o tempo de contagem decrescente.
- Definir a contagem decrescente: prima o botão «Tempo»; o tempo e o valor correspondente 00:00 ficarão a piscar, entrando no modo de ajuste. Após definir o tempo, este ficará a piscar durante 5 segundos e, em seguida, passará automaticamente para o modo de ajuste. Após ajustar o modo, a máquina iniciará a contagem decrescente e deixará de funcionar quando o tempo definido for atingido.
- Quando a máquina estiver a funcionar e o cabeçote for levantado, a máquina irá parar de funcionar. Baixe o cabeçote, prima o botão «Iniciar/Pausar» e a máquina continuará a funcionar no mesmo estado em que se encontrava antes de o interruptor ter sido desligado.

Equipamento recomendado para peças sobressalentes e referência de utilização

Nome do acessório	Ilustração	Equipamento permitido	Tempo	Capacidade máxima de 5/5,5/6 L	Capacidade máxima de 7 L
gancho de amassar		1-4	3-5 minutos	1000 g de farinha + 538 g de água	1300 g de farinha + 700 g de água
pá de amassar		4-9	3-10 minutos	Aproximadamente 1500 g de carne picada	Aproximadamente 1500 g de carne picada
batedor de ovos		9-11	3-10 minutos	Pelo menos 3 claras de ovo, até 15 claras de ovo	Pelo menos 3 claras de ovo, até 15 claras de ovo

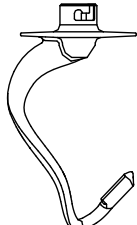
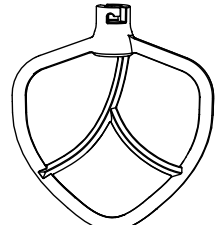
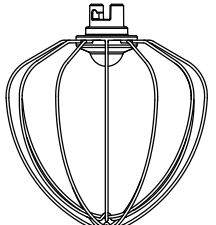
Precauções de limpeza

1. Certifique-se de que a ficha de alimentação está desligada da tomada e que o botão de controlo está na posição «0» antes de desmontar o aparelho e os seus acessórios.
2. Mantenha premido o botão de elevação e segure a parte inferior da máquina com a outra mão até que a cabeça esteja completamente levantada; em seguida, solte a mão e retire o utensílio de mistura do eixo de mistura.
3. A unidade principal não deve ser imersa em água para limpeza. Limpe apenas o corpo com um pano macio. Certifique-se de que nenhuma água ou outros líquidos entrem nos componentes internos da engrenagem da batedeira. Não ligue a unidade principal nem quaisquer acessórios antes de estarem completamente secos, para evitar danos na máquina, fugas elétricas ou choques elétricos.
4. Acessórios laváveis com água: recipiente de mistura, gancho para massa, pá de mistura, batedor de ovos, tampa do recipiente, cobertura da tampa do recipiente.
5. Utilize apenas água limpa ou água morna a uma temperatura que não exceda os 50 °C para limpar os acessórios. Não utilize água a ferver para os limpar diretamente. Não utilize líquidos ácidos ou alcalinos para a limpeza. Não utilize utensílios de limpeza abrasivos para esfregar a superfície, pois isso pode causar corrosão ou riscos nos acessórios em questão. Após a limpeza, coloque-os num local seco para secarem ao ar.
6. O gancho para massa, a pá de mistura e o batedor de ovos não podem ser lavados na máquina de lavar louça e não devem ficar de molho durante longos períodos de tempo.

Como utilizar:

AVISO!

Instale os acessórios de funcionamento de acordo com as localizações indicadas na tabela abaixo.

Itens	figura anexa	Acessório		
1				

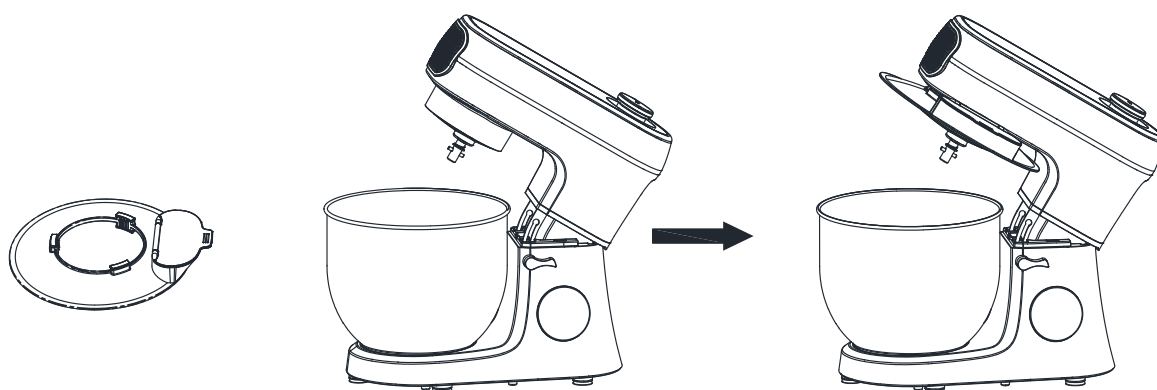
ATENÇÃO

Evite o risco de ferimentos causados pelo equipamento em movimento;

- Mantenha os dedos afastados do recipiente de mistura quando a máquina estiver em funcionamento.
- Tenha em atenção que as peças e acessórios relacionados só podem ser substituídos após este produto ter sido parado ou a alimentação ter sido desligada.
- Quando o interruptor for desligado, tenha em atenção que este produto continuará a rodar durante algum tempo.

Como utilizar:

Instalação da tampa da taça de 6 L e 7 L:

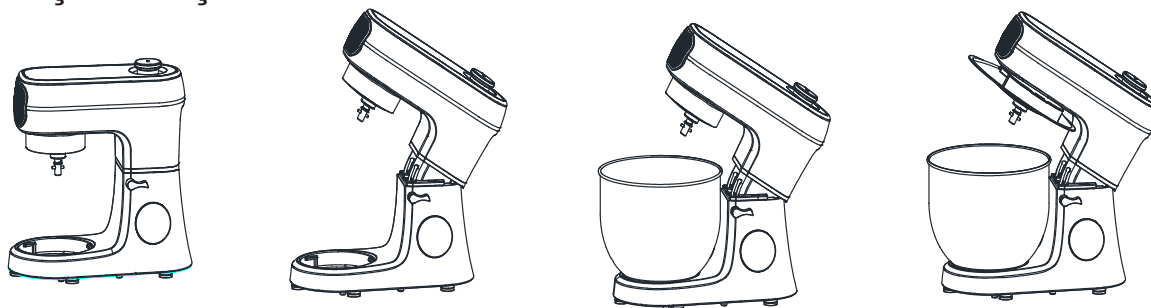


Certifique-se de que a máquina está desligada da fonte de alimentação ou regulada para «0». Coloque a tampa da taça com a abertura de enchimento virada para o exterior, insira-a através do eixo de saída e empurre para cima até que já não seja possível movê-la.

Desmontagem

Confirme se a máquina está desligada da fonte de alimentação ou regulada para «0». Ao desmontar, basta empurrar para baixo a tampa giratória da taça.

Instalação da taça:



Certifique-se de que a máquina está desligada da fonte de alimentação ou regulada para «0». Segure ligeiramente a cabeça da máquina com uma mão e rode o botão no sentido horário com a outra mão. Levante suavemente a cabeça da máquina, alinhe a taça com o entalhe e coloque-a na posição correta. Em seguida, rode para a esquerda, aperte e fixe.

Desmontagem:

Certifique-se de que a máquina está desligada da fonte de alimentação ou na posição «0» e, em seguida, rode o recipiente para a direita.

Instalação do gancho para massa, da pá para massa e do batedor de ovos:



Certifique-se de que a máquina está desligada da fonte de alimentação ou que o eixo de saída está alinhado com a posição «0». Pressione a mola no eixo de saída para cima e, em seguida, rode o acessório no sentido anti-horário para o fixar no lugar. Pressione a cabeça da máquina para baixo para concluir a instalação.

Desmontagem:

Certifique-se de que a máquina está desligada da fonte de alimentação ou na posição «0»; em seguida, pressione o eixo de saída para cima e rode a mola no sentido horário.

Ao utilizar a função de picar, não utilize o gancho para massa.

Antes da montagem, certifique-se de que a máquina está desligada da alimentação elétrica e colocada na posição 0; o parafuso de alimentação (3), a lâmina cruzada (4) com as arestas de corte viradas para o exterior e o disco de lâminas (5) devem ser instalados no tambor de moagem de carne (2) por ordem. Em seguida, coloque as porcas de alumínio (1) e aperte-as no sentido horário. Retire a tampa frontal, alinhe o tambor de moagem de carne (2) com a interface da máquina e aperte-o no sentido anti-horário. Alinhe o tabuleiro de carne (15) com a abertura de alimentação acima do tambor de moagem de carne e pressione com firmeza. Coloque os alimentos no tabuleiro de carne (7) e utilize o empurrador de carne (8) para empurrar os alimentos para dentro da abertura de alimentação.

Manutenção e assistência técnica

Ao limpar o aparelho, certifique-se de que tem em conta os seguintes pontos:

- Não mergulhe o aparelho em água nem deite água diretamente sobre o produto, para evitar que a água penetre no corpo principal do aparelho, o que pode causar curto-circuitos, choques elétricos, fugas, ferrugem ou outras avarias.
- Não limpe o aparelho com um pano molhado de que goteje água.
- Não utilize detergente, vinagre, sal ou outros agentes de limpeza corrosivos, fortemente ácidos ou fortemente alcalinos para limpar o corpo da máquina, pois isso pode danificar a superfície do produto.
- Não utilize ferramentas afiadas ou abrasivas, como esponjas de palha de aço, para esfregar as peças vigorosamente, pois isso pode danificar a superfície das peças.
- Não deixe as peças de molho em detergente, água salgada, vinagre ou outros líquidos corrosivos durante longos períodos de tempo. Limpe as peças imediatamente. Após a limpeza, seque as peças, especialmente os orifícios de fixação, e mantenha-as secas.
- Não lave na máquina de lavar louça.
- Quando a máquina estiver a funcionar, poderão surgir ligeiras marcas pretas no eixo de saída rotativo devido à rotação a alta velocidade e ao atrito.
- Após cada utilização, limpe imediatamente e mantenha a área seca.
- Ao desmontar o componente de picar, desaparafuse a porca de bloqueio e, em seguida, remova os componentes internos. Tenha cuidado para não tocar nas lâminas durante a limpeza.

Perguntas Frequentes e Soluções

1. Se a batedeira parar repentinamente:

- Desligue da tomada
- Desligue o interruptor e deixe a batedeira arrefecer durante cerca de 40 minutos.
- Reinicie a batedeira

2. Ruído anormal na cuba de mistura (utensílio a raspar contra a cuba)

- Verifique se a cuba de mistura está corretamente instalada no seu lugar.
- Verifique se o equipamento de mistura está bem fixado.

3. Ao utilizar o botão de ajuste de velocidade, uma determinada velocidade não funciona.

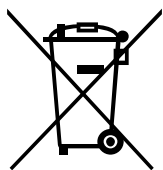
- Verifique se a marca indicadora do botão de ajuste de velocidade corresponde à marca impressa no corpo da máquina. Isto pode ser causado por uma força excessiva ao rodar o botão, resultando em desalinhamento e mau funcionamento.
- Defina a velocidade para «0» e verifique novamente se a máquina está a funcionar.

4. A máquina vibra violentamente durante o funcionamento.

- Verifique se os pés de apoio na base estão soltos ou em falta.
- A máquina está colocada sobre uma superfície lisa e nivelada para utilização?

5. Coloque a tampa na taça, mexa o conteúdo e certifique-se de que o botão não volta automaticamente ao seu lugar quando o levantar.

- Verifique se a tampa da taça está corretamente inserida no corpo da máquina.
- Verifique se a taça de mistura está devidamente instalada.

Eliminação

Não elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal. Elimine o aparelho através de uma empresa de gestão de resíduos registada ou através do seu serviço municipal de recolha de resíduos. Respeite a regulamentação em vigor. Em caso de dúvida, consulte o seu serviço de gestão de resíduos.

Parâmetros técnicos

Modelo: 800-296V90(SM-9215TF)

Tensão de saída: CA 220-240 V~50/60 Hz

Potência nominal: 1400 W

Classe de proteção: equipamento elétrico de Classe II

Capacidade da taça: 5/5,5/6/7 L

Consumo em modo desligado	P_o	0.80	W
Consumo em modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Função de gestão de energia	Sim		
Tempo para entrar automaticamente no modo desligado	T_o	30	Min
Tempo para entrar automaticamente no modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

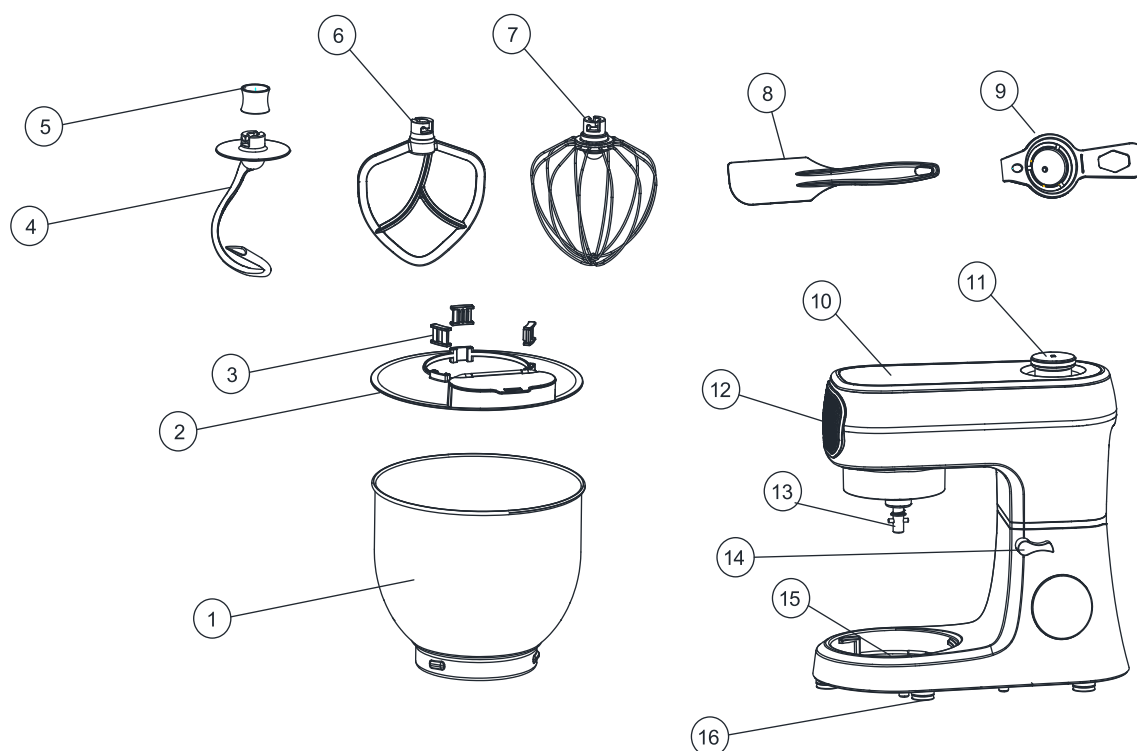
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per garantire un utilizzo sicuro ed evitare lesioni a se stessi e agli altri, nonché danni materiali, si prega di attenersi scrupolosamente alle seguenti precauzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e un uso improprio possono causare incidenti!

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Prestare attenzione quando si maneggia la lama affilata, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano state fornite loro supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e purché comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** un uso improprio può causare lesioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Prestare attenzione se si versa del liquido bollente nel robot da cucina o nel frullatore, poiché potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio a causa dell'improvviso vapore.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Per le istruzioni dettagliate su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, si prega di fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".
- Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni.
- Quando si utilizza questo prodotto per la prima volta, pulire tutti gli accessori prima dell'uso.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione richiesta da questo prodotto corrisponda a quella della propria abitazione. Se il prodotto è dotato di una spina con messa a terra, deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- Non utilizzare questo prodotto al di fuori dell'intervallo specificato.
- Non può essere utilizzato direttamente con una fonte di alimentazione in corrente continua (CC).
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina del prodotto in acqua o altri liquidi.

- Durante la miscelazione degli alimenti, non toccare le parti rotanti.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non annodare né avvolgere il cavo di alimentazione. Per evitare di inciampare nel cavo di alimentazione, non lasciarlo penzolare dal bordo di un tavolo o di un mobile.
- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che tutte le parti del frullatore siano bloccate in posizione.
- Si prega di non danneggiare il meccanismo di blocco di sicurezza interno.
- Quando si utilizza questo prodotto o si sostituiscono parti, assicurarsi di seguire le istruzioni riportate nel manuale.
- Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni quando si utilizza questo prodotto o si sostituiscono le parti.
- In caso di malfunzionamento del prodotto, ruotare la leva del cambio su "0" per arrestare la macchina e scollegare il cavo di alimentazione.
- Questo prodotto deve essere posizionato su una superficie piana per l'uso.
- Prestare particolare attenzione ai bambini quando lo si utilizza in loro presenza.
- Non esporre questo prodotto alla pioggia o alla luce solare diretta.
- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia asciutta prima dell'uso.
- Prima dell'uso, controllare attentamente la spina e il cavo di alimentazione.
- Quando si collega o si scollega il cavo di alimentazione, tenere saldamente la spina e non tirare il cavo di alimentazione né utilizzarlo con le mani bagnate.

Presentazione dell'apparecchio



Componenti e relative funzioni

- | | |
|--|--|
| 1. Ciotola | 9. Separatore di uova |
| 2. Coperchio della ciotola | 10. Display touchscreen a LED |
| 3. Blocco di fissaggio del coperchio della ciotola | 11. Manopola (pulsante Avvio/Pausa) |
| 4. Gancio per impasto | 12. Coperchio anteriore |
| 5. Copertura in silicone per il gancio per impasto | 13. Albero di miscelazione |
| 6. Paletta di miscelazione | 14. Manopola di sollevamento della testa |
| 7. Frusta | 15. Piastra di fermentazione |
| 8. Raschietto | 16. Piedino di appoggio |

Display touchscreen a LED



Descrizione delle funzioni del display

Pulsante "Avvio/Pausa"

Accensione e spegnimento:

- Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione, lo schermo si illumina ed entra in modalità standby. Il tasto funzione “Personalizza” lampeggia, mentre le icone “Funzione”, ‘Ora’ e “Marcia” rimangono accese. Il display dell’ora mostra “00:00” e quello della marcia mostra “00”.
- In modalità standby, lo schermo si attenua al 30% dopo 10 minuti di inattività. Premere un tasto qualsiasi per riprendere il funzionamento. Dopo 30 minuti di inattività, il dispositivo si spegne automaticamente. Premere la manopola e poi il pulsante “Avvio/Pausa” per riattivarlo e tornare in modalità standby.
- Mentre il dispositivo è acceso, tenere premuto il pulsante “Start/Pausa” per 3 secondi per spegnere completamente il dispositivo. Tutte le spie si spegneranno.
- Quando il dispositivo è spento, premere il pulsante “Start/Pausa” per accenderlo ed entrare in modalità standby.
- Modalità menu: Personalizzata, impasto, montatura, miscelazione, triturazione/taglio, fermentazione
- Modalità personalizzata: la posizione della marcia e il tempo possono essere impostati indipendentemente, consentendo il conteggio del tempo in avanti o all’indietro.
- Modalità impasto: l’impostazione predefinita è 3, con un tempo predefinito di 5 minuti. La macchina funziona automaticamente al livello 1 per 30 secondi, poi passa automaticamente al livello 2 per 30 secondi e infine al livello 3 per 4 minuti. Il tempo può essere regolato secondo necessità mentre la macchina è in funzione. Il livello può essere regolato dopo 1 minuto di funzionamento; sono regolabili i livelli da 1 a 4.
- Modalità di funzionamento: la marcia predefinita è 11, con un tempo predefinito di 3 minuti. Durante il funzionamento, il tempo e la marcia possono essere regolati secondo necessità. Sono regolabili le marce da 9 a 11.
- Modalità impasto: l’impostazione predefinita è la velocità 4 per 3 minuti. Durante il funzionamento, il tempo e la velocità possono essere regolati in base alle esigenze. Sono regolabili le velocità da 4 a 9.
- Modalità tritacarne/triturazione: l’impostazione predefinita è 6, con un tempo predefinito di 3 minuti. Il tempo e l’impostazione possono essere regolati in base alle esigenze mentre la macchina è in funzione. Sono regolabili le impostazioni da 5 a 9.
- Modalità fermentazione: tempo predefinito 60 minuti, temperatura predefinita 38 °C. Durante il funzionamento della macchina, il tempo di fermentazione e la temperatura possono essere regolati in base alle esigenze (intervallo di regolazione della temperatura: 25–45 °C).

Impostazioni dei tasti funzione della manopola:

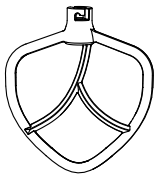
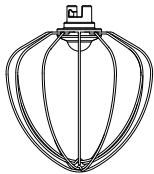
- Impostazione del tempo: ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo; ruotare la manopola in senso antiorario per diminuire il tempo. Il tempo massimo regolabile è di 99 minuti e 59 secondi. Ogni rotazione aggiunge o sottrae 1 minuto.
- Impostazione della velocità: ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità; ruotarla in senso antiorario per diminuirla. La velocità massima regolabile è 11 e ogni giro della manopola aumenta o diminuisce la velocità di 1.

- Impostazione della temperatura di fermentazione: ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura; ruotarla in senso antiorario per diminuirla. La temperatura massima impostabile è 45 °C, mentre quella minima è 25 °C. Ogni rotazione aumenta o diminuisce la temperatura di 1 °C.
- In modalità impostazione, premere a lungo il pulsante «Time» o «Mode» per più di 2 secondi. L'ora corrispondente verrà azzerata a 00:00; la modalità corrispondente verrà azzerata a 0; la temperatura tornerà allo stato iniziale e visualizzerà 40 °C.

Modalità tasti funzione

- In modalità standby, premere una volta il tasto funzione. Il tasto funzione corrispondente alla parte superiore del display lampeggia e vengono visualizzati l'ora e la modalità. Premere il tasto "Start/Pausa" e la macchina inizia a funzionare nella modalità corrispondente. Premere nuovamente il tasto "Start/Pausa" durante il funzionamento e la macchina si mette in pausa. Il tasto funzione corrispondente lampeggia. Lo stato operativo corrente viene salvato. Premendo nuovamente il tasto "Start/Pausa", la macchina riprende il programma interrotto.
- In modalità "Personalizzata", la scritta "Personalizzata" si illumina, così come le cifre relative al tempo e alla posizione della marcia. In questa modalità è possibile impostare il tempo di funzionamento del conto alla rovescia.
- Impostazione del conto alla rovescia: premere il pulsante "Time"; il tempo e il corrispondente 00:00 lampeggeranno, entrando nella modalità di regolazione. Dopo aver impostato il tempo, questo lampeggerà per 5 secondi per poi passare automaticamente alla modalità di regolazione. Una volta regolata la modalità, la macchina avvierà il conto alla rovescia e interromperà il funzionamento al raggiungimento del tempo impostato.
- Quando la macchina è in funzione e la testa di lavoro viene sollevata, la macchina si arresta. Abbassare la testa di lavoro, premere il pulsante "Start/Pausa" e la macchina riprenderà a funzionare nelle stesse condizioni in cui si trovava prima dello spegnimento.

Accessori consigliati come ricambi e riferimento per l'uso

Nome dell'accessorio	Illustrazione	Accessori consentiti	Tempo	Capacità massima 5/5,5/6 L	Capacità massima 7 L
gancio per impastare		1-4	3-5 minuti	1000 g di farina + 538 g di acqua	1300 g di farina + 700 g di acqua
pala per impastare		4-9	3-10 minuti	Circa 1500 g di carne macinata	Circa 1500 g di carne macinata
frusta per uova		9-11	3-10 minuti	Da almeno 3 a un massimo di 15 albumi	Almeno 3 albumi, fino a 15 albumi

Precauzioni per la pulizia

1. Assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente e che la manopola di comando sia in posizione "0" prima di smontare l'unità e i relativi accessori.
2. Tenere premuto il pulsante di sollevamento e sostenere la parte inferiore dell'apparecchio con l'altra mano fino a quando la testa non è completamente sollevata, quindi rilasciare la mano e rimuovere l'utensile di miscelazione dall'albero di miscelazione.
3. L'unità principale non deve essere immersa in acqua per la pulizia. Pulire il corpo solo con un panno morbido. Assicurarsi che acqua o altri liquidi non penetrino nei componenti interni dell'ingranaggio del robot da cucina. Non accendere l'unità principale né alcun accessorio prima che siano completamente asciutti, per evitare danni alla macchina, perdite di corrente o scosse elettriche.
4. Accessori lavabili con acqua: recipiente di miscelazione, gancio per impasto, paletta di miscelazione, frusta per uova, coperchio della ciotola, copertura del coperchio della ciotola.
5. Utilizzare solo acqua pulita o acqua tiepida a una temperatura non superiore a 50 °C per pulire gli accessori. Non utilizzare acqua bollente per pulirli direttamente. Non utilizzare liquidi acidi o alcalini per la pulizia. Non utilizzare strumenti abrasivi per strofinare la superficie, poiché ciò potrebbe causare corrosione o graffi sugli accessori corrispondenti. Dopo la pulizia, riporli in un luogo asciutto per farli asciugare all'aria.
6. Il gancio per impastare, la paletta di miscelazione e lo sbattitore per uova non possono essere lavati in lavastoviglie e non devono essere lasciati in ammollo per lunghi periodi di tempo.

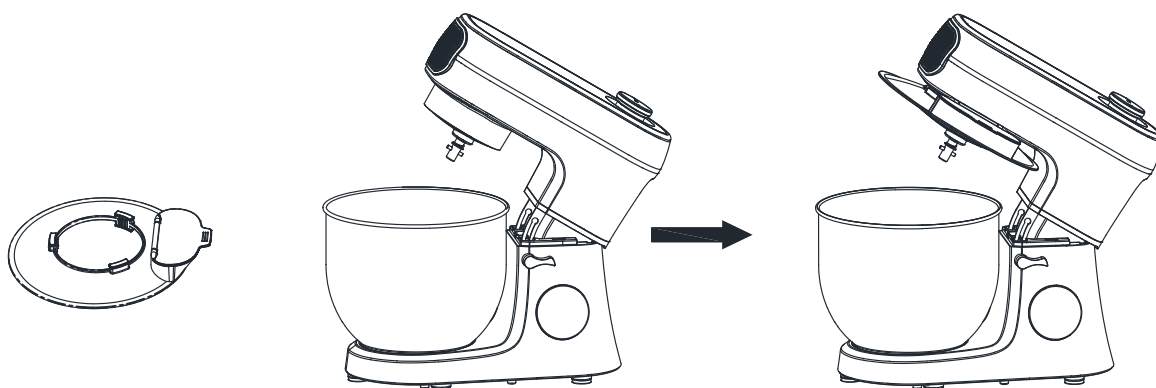
Istruzioni per l'uso:**AVVERTENZA!**

Installare gli accessori di funzionamento secondo le posizioni indicate nella tabella sottostante.

Elementi	figura allegata	Accessorio		
1				

ATTENZIONE**Evitare il rischio di lesioni causate dall'apparecchio in movimento;**

- Tenere le dita lontane dalla ciotola di miscelazione quando la macchina è in funzione.
- Si prega di notare che le parti e gli accessori correlati possono essere sostituiti solo dopo che il prodotto è stato arrestato o l'alimentazione è stata disattivata.
- Quando l'interruttore è spento, si prega di notare che il prodotto continuerà a ruotare per qualche istante.

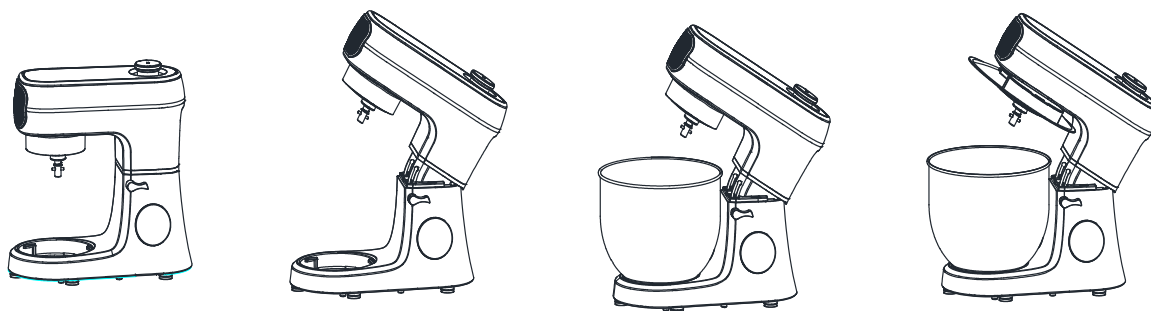
Istruzioni per l'uso:**Installazione del coperchio della ciotola da 6L e 7L:**

Assicurarsi che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o impostata su "0". Posizionare il coperchio della ciotola con l'apertura di riempimento rivolta verso l'esterno, inserirlo attraverso l'albero di uscita e spingerlo verso l'alto finché non è più possibile muoverlo.

Smontaggio

Verificare che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o impostata su "0". Per smontare, è sufficiente spingere verso il basso il coperchio girevole della ciotola.

Montaggio della ciotola:

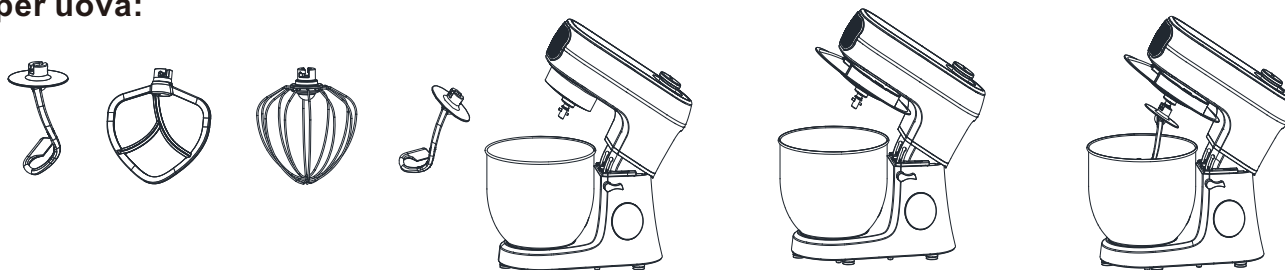


Assicurarsi che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o impostata su "0". Tenere leggermente la testa della macchina con una mano e ruotare la manopola in senso orario con l'altra mano. Sollevare delicatamente la testa della macchina, allineare la ciotola con la tacca e posizionarla correttamente. Quindi ruotare verso sinistra, serrare e fissare.

Smontaggio:

Verificare che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o impostata su "0", quindi ruotare la ciotola verso destra.

Installazione del gancio per impasto, della paletta per impasto e dello sbattitore per uova:



Assicurarsi che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o che l'albero di uscita sia allineato con la posizione "0". Spingere verso l'alto la molla sull'albero di uscita, quindi ruotare l'accessorio in senso antiorario per bloccarlo in posizione. Premere verso il basso sulla testa della macchina per completare l'installazione.

Smontaggio:

Verificare che la macchina sia scollegata dall'alimentazione elettrica o che si trovi nella posizione "0", quindi premere verso l'alto l'albero di uscita e ruotare la molla in senso orario.

Quando si utilizza la funzione di triturazione, non utilizzare il gancio per impasto.

Prima del montaggio, assicurarsi che l'alimentazione della macchina sia scollegata e che sia impostata sulla posizione 0; la coclea di alimentazione (3), la lama a croce (4) con i bordi taglienti rivolti verso l'esterno e il disco lama (5) devono essere installati nel tamburo tritacarne (2) in sequenza. Quindi, montare i dadi in alluminio (1) e serrarli in senso orario. Rimuovere il coperchio anteriore, allineare il tamburo tritacarne (2) con l'interfaccia della macchina e serrarlo in senso antiorario. Allineare il vassoio per la carne (15) con l'apertura di alimentazione sopra il tamburo tritacarne e premere con decisione. Posizionare il cibo sul vassoio per la carne (7) e utilizzare lo spintore per carne (8) per spingere il cibo nell'apertura di alimentazione.

Manutenzione e assistenza

Durante la pulizia dell'apparecchio, assicurarsi di osservare i seguenti punti:

- Non immergere l'apparecchio in acqua né versare acqua direttamente sul prodotto per evitare che l'acqua penetri nel corpo principale dell'apparecchio, causando cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine o altri malfunzionamenti.
- Non pulire l'apparecchio con un panno bagnato da cui gocciola acqua.
- Non utilizzare detergenti, aceto, sale o altri prodotti per la pulizia corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie del prodotto.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi, come spugne di lana d'acciaio, per strofinare energicamente le parti, poiché ciò potrebbe danneggiarne la superficie.
- Non lasciare le parti in ammollo in detergente, acqua salata, aceto o altri liquidi corrosivi per lunghi periodi di tempo. Pulire immediatamente le parti. Dopo la pulizia, asciugare le parti, in particolare i fori di fissaggio, e mantenerle asciutte.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Durante il funzionamento della macchina, potrebbero comparire lievi segni neri sull'albero di uscita rotante a causa della rotazione ad alta velocità e dell'attrito.
- Dopo ogni utilizzo, pulire tempestivamente e mantenere l'area asciutta.
- Quando si smonta il componente di triturazione, svitare il dado di bloccaggio, quindi rimuovere i componenti interni. Fare attenzione a non toccare le lame durante la pulizia.

Domande frequenti e soluzioni

1. Se il mixer si ferma improvvisamente:

- scollegare la spina
- Spegnere l'interruttore e lasciare raffreddare il mixer per circa 40 minuti.
- Riavviare il mixer

2. Durante il funzionamento della macchina, si avverte un rumore anomalo nella ciotola (l'utensile raschia contro la ciotola)

- Verificare che la ciotola sia correttamente posizionata.
- Verificare che gli accessori di miscelazione siano collegati saldamente.

3. Quando si utilizza la manopola di regolazione della velocità, una determinata velocità non funziona.

- Verificare che il segno indicatore sulla manopola di regolazione corrisponda alla serigrafia della velocità riportata sul corpo della macchina. Il problema potrebbe essere causato da una forza eccessiva esercitata durante la rotazione della manopola, con conseguente disallineamento e malfunzionamento.
- Impostare la velocità su "0" e verificare nuovamente se la macchina funziona.

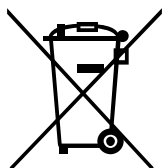
4. La macchina vibra violentemente durante il funzionamento.

- Verificare se i piedini sulla base sono allentati o mancanti.
- La macchina è posizionata su una superficie liscia e piana per l'uso?

5. Chiudere il coperchio sulla ciotola, mescolare il contenuto e assicurarsi che la manopola non torni automaticamente in posizione quando la si solleva.

- Verificare che il coperchio della ciotola sia inserito correttamente nel corpo della macchina.
- Verificare che la ciotola di miscelazione sia installata correttamente.

Smaltimento



Non smaltire l'apparecchio nei normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento rifiuti autorizzata o attraverso il servizio comunale di raccolta rifiuti. Rispettare le normative vigenti; in caso di dubbio, consultare il proprio servizio di smaltimento rifiuti.

Parametri tecnici

Modello: 800-296V90(SM-9215TF)

Tensione di uscita: CA 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potenza nominale: 1400 W

Grado di protezione: apparecchiatura elettrica di Classe II

Capacità della ciotola: 5/5,5/6/7 L

Potenza in modalità spenta	P_o	0.80	W
Potenza in modalità standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funzione di gestione dell'alimentazione	Sì		
Tempo di attivazione automatica della modalità spenta	T_o	30	Min
Tempo di attivazione automatica della modalità standby	T_{SB}	[N/A]	Min

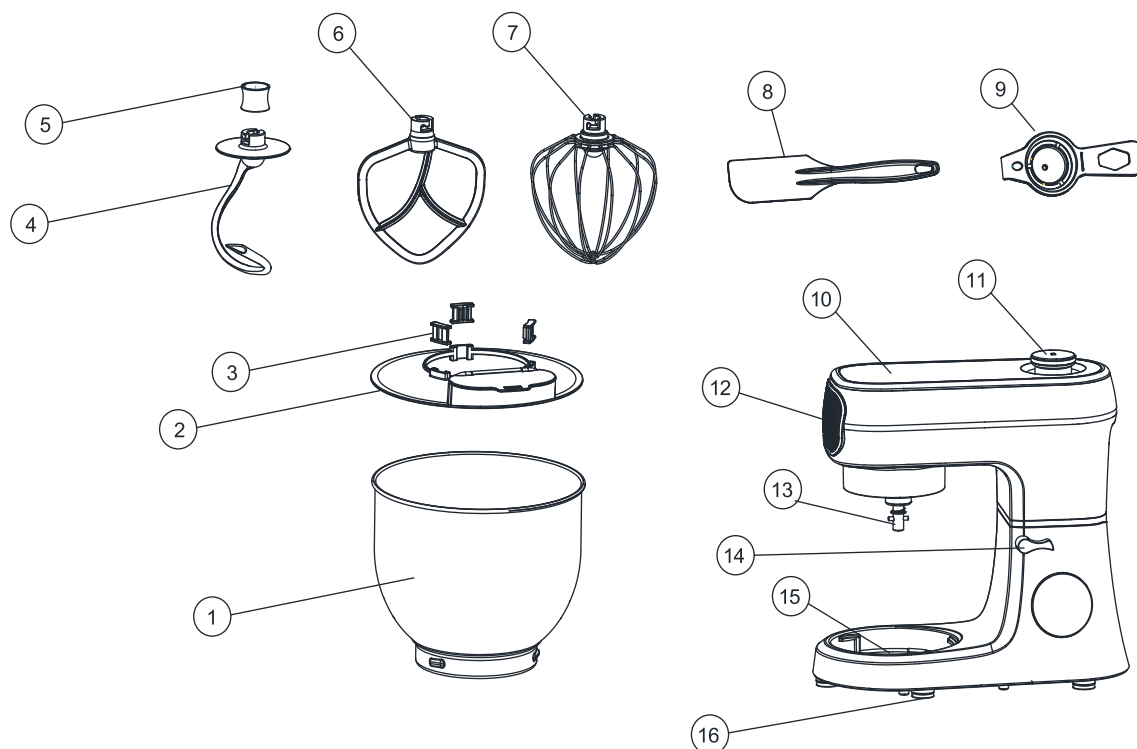
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA

Pentru a asigura o utilizare în condiții de siguranță și a evita rănirea dvs. și a altor persoane, precum și pagubele materiale, vă rugăm să respectați cu strictețe următoarele măsuri de siguranță. Nerespectarea avertismentelor de siguranță și utilizarea incorectă pot duce la accidente!

- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- Trebuie să se acorde atenție la manipularea lamei ascuțite, la golirea vasului și în timpul curățării.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Țineți aparatul și cablul său departe de copii.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- **ATENȚIE:** Utilizarea necorespunzătoare poate provoca leziuni.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Aveți grijă dacă se toarnă lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi ejectat din aparat din cauza aburului brusc.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- Pentru instrucțiuni detaliate privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele, consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile.
- Când utilizați acest produs pentru prima dată, vă rugăm să curățați toate accesoriile înainte de utilizare.
- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea necesară pentru acest produs corespunde cu cea din rețeaua electrică a locuinței dumneavoastră. Dacă produsul are o priză cu împământare, acesta trebuie conectat la o priză cu împământare.
- Nu utilizați acest produs în afara intervalului specificat.
- Nu poate fi utilizat direct cu o sursă de curent continuu (CC).
- Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul produsului în apă sau în alte lichide.
- Când amestecați alimentele, nu atingeți părțile rotative.

- Nerespectarea recomandărilor producătorului privind utilizarea accesoriilor poate duce la incendiu, electrocutare sau vătămări corporale.
- Nu înnodati și nu înfășurați cablul de alimentare. Pentru a evita să vă împiedicați de cablul de alimentare, nu-l lăsați să atârne peste marginea unei mese sau a unui dulap.
- Înainte de a utiliza produsul, asigurați-vă că toate părțile mixerului sunt fixate corespunzător.
- Vă rugăm să nu deteriorați mecanismul intern de blocare de siguranță.
- Când utilizați acest produs sau înlocuiți piese, asigurați-vă că urmați instrucțiunile din manual.
- Vă rugăm să consultați manualul de instrucțiuni atunci când utilizați acest produs sau înlocuiți piesele.
- Dacă produsul funcționează defectuos, rotiți maneta de viteză la „0” pentru a opri aparatul și deconectați cablul de alimentare.
- Acest produs trebuie așezat pe o suprafață plană pentru a fi utilizat.
- Vă rugăm să aveți grijă de copii atunci când îl utilizați în preajma lor.
- Nu expuneți acest produs la ploaie sau la lumina directă a soarelui.
- Asigurați-vă că ștecherul este uscat înainte de utilizare.
- Înainte de utilizare, verificați cu atenție ștecherul și cablul de alimentare.
- Când conectați sau deconectați cablul de alimentare, țineți ferm ștecherul și nu trageți de cablu și nu îl utilizați cu mâinile ude.

Prezentarea echipamentului



Componente și funcțiile acestora

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Cuva | 9. Separator de ouă |
| 2. Capacul cuvei | 10. Ecran tactil LED |
| 3. Blocul de fixare a capacului cuvei | 11. Buton (buton Start/Pauză) |
| 4. Cârligul pentru aluat | 12. Capac frontal |
| 5. Husa din silicon pentru cârligul de aluat | 13. Ax de amestecare |
| 6. Paleta de amestecare | 14. Buton de ridicare a capului |
| 7. Telul | 15. Placă de fermentare |
| 8. Răzuitoare | 16. Suport de bază |

Ecran tactil LED



Descrierea funcțiilor ecranului de afișare

Butonul „Start/Pauză”

Pornire și oprire:

- Când aparatul este conectat la sursa de alimentare, ecranul se aprinde și intră în modul de așteptare. Tasta funcțională „Personalizare” clipește, iar pictogramele „Funcție”, „Timp” și „Viteză” rămân aprinse. Afișajul de timp indică „00:00”, iar afișajul de viteză indică „00”.
- În modul de așteptare, luminozitatea ecranului scade la 30% după 10 minute de inactivitate. Apăsăți orice tastă pentru a relua funcționarea. După 30 de minute de inactivitate, dispozitivul se oprește automat. Apăsăți butonul rotativ și apoi butonul „Start/Pauză” pentru a reactiva dispozitivul și a intra în modul de așteptare.
- Cât timp dispozitivul este pornit, țineți apăsat butonul „Start/Pauză” timp de 3 secunde pentru a opri complet dispozitivul. Toate luminile indicatoare se vor stinge.
- Când dispozitivul este oprit, apăsați butonul „Start/Pauză” pentru a-l porni și a intra în modul de așteptare.
- Modul meniu: Personalizat, frământare, bătut, amestecare, tocare/mărunțire, fermentare
- Modul personalizat: Poziția treptei de viteză și durata pot fi setate independent, permițând cronometrarea în sens direct sau invers.
- Modul de frământare a aluatului: Setarea implicită este 3, cu o durată implicită de 5 minute. Aparatul funcționează automat la nivelul 1 timp de 30 de secunde, apoi trece automat la nivelul 2 timp de 30 de secunde, iar apoi trece automat la nivelul 3 timp de 4 minute. Durata poate fi ajustată după necesități în timp ce aparatul funcționează. Nivelul poate fi ajustat după 1 minut de funcționare, iar nivelurile de la 1 la 4 sunt reglabile.
- Modul de funcționare: Viteza implicită este 11, cu o durată implicită de 3 minute. În timpul funcționării, durata și viteza pot fi ajustate după necesități. Vitezele de la 9 la 11 sunt reglabile.
- Modul de amestecare: Setarea implicită este viteza 4 și 3 minute. În timpul funcționării, durata și viteza pot fi ajustate în funcție de necesități. Vitezele de la 4 la 9 sunt reglabile.
- Modul de tocare a cărnii: Setarea implicită este 6, cu o durată implicită de 3 minute. Durata și setarea pot fi ajustate în funcție de necesități în timp ce aparatul funcționează. Setările de la 5 la 9 sunt reglabile.
- Modul de fermentare: Timpul implicit este de 60 de minute, temperatura implicită este de 38 °C. În timpul funcționării aparatului, timpul de fermentare și temperatura pot fi reglate după necesități (intervalul de reglare a temperaturii: 25–45 °C).

Setările butonului de funcții:

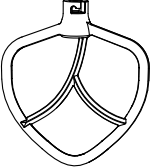
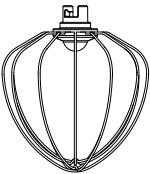
- Setarea timpului: Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a mări timpul; rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce timpul. Durata maximă reglabilă este de 99 de minute și 59 de secunde. Fiecare rotație adaugă sau scade 1 minut.
- Setarea treptei: Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a crește treapta; rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce treapta. Cea mai mare treaptă reglabilă este 11, iar fiecare rotație a butonului crește sau scade treapta cu 1.

- Setarea temperaturii de fermentare: Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a crește temperatura; rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic pentru a scădea temperatura. Temperatura maximă reglabilă este de 45 °C, iar temperatura minimă reglabilă este de 25 °C. Fiecare rotație crește sau scade temperatura cu 1 °C.
- În modul de setare, apăsați și mențineți apăsat butonul „Time” sau „Mode” timp de mai mult de 2 secunde. Timpul corespunzător va fi resetat la 00:00; modul corespunzător va fi resetat la 0; temperatura va reveni la starea inițială și va afișa 40 °C.

Modul tastelor funcționale

- În modul de așteptare, apăsați o dată tasta funcțională. Tasta funcțională corespunzătoare părții superioare a afișajului clipește, iar timpul și modul sunt afișate. Apăsați tasta „Start/Pauză”, iar aparatul începe să funcționeze în modul corespunzător. Apăsați din nou tasta „Start/Pauză” în timpul funcționării, iar aparatul se oprește temporar. Tasta funcțională corespunzătoare clipește. Starea curentă de funcționare este salvată. Apăsați din nou tasta „Start/Pauză”, iar aparatul va continua programul nefinalizat.
- În modul „Personalizat”, textul „Personalizat” este iluminat, iar cifrele care indică ora și poziția treptei de viteză sunt iluminate. În acest mod, puteți seta timpul de funcționare cu numărătoare inversă.
- Setați numărătoarea inversă: apăsați butonul „Time”, iar ora și valoarea corespunzătoare 00:00 vor clipi, intrând astfel în modul de reglare. După setarea timpului, ora va clipi timp de 5 secunde, apoi va trece automat în modul de reglare. După reglarea timpului, mașina va începe numărătoarea inversă și își va opri funcționarea la atingerea timpului setat.
- Când mașina funcționează și capul mașinii este ridicat, mașina se va opri. Coborâți capul mașinii, apăsați butonul „Start/Pauză”, iar mașina va continua să funcționeze în aceeași stare ca înainte de oprirea comutatorului.

Echipamente recomandate pentru piese de schimb și referințe de utilizare

Denumirea accesoriului	Ilustrație	Echipament permis	Timp	Capacitate maximă 5/5,5/6 L	Capacitate maximă 7 L
cârlig de amestecare		1-4	3-5 minute	1000 g făină + 538 g apă	1300 g făină + 700 g apă
paletă de amestecare		4-9	3-10 minute	Aproximativ 1500 g carne tocată	Aproximativ 1500 g de carne tocată
bătător de ouă		9-11	3-10 minute	Cel puțin 3 albușuri de ou, până la 15 albușuri de ou	Cel puțin 3 albușuri de ou, până la 15 albușuri de ou

Precauții privind curățarea

1. Asigurați-vă că ștecherul este deconectat de la priza de curent și că butonul de comandă se află în poziția „0” înainte de a dezambla aparatul și accesoriile acestuia.
2. Țineți apăsat butonul de ridicare și susțineți partea inferioară a aparatului cu cealaltă mână până când capul este complet ridicat, apoi eliberați mâna și scoateți accesoriul de amestecare de pe axul de amestecare.
3. Unitatea principală nu trebuie scufundată în apă pentru curățare. Ștergeți carcasa doar cu o cârpă moale. Asigurați-vă că nu pătrunde apă sau alte lichide în componentele interne ale angrenajului mixerului. Nu porniți unitatea principală sau accesoriile înainte ca acestea să fie complet uscate, pentru a preveni deteriorarea aparatului, scurgerile de curent sau electrocutarea.
4. Accesorii lavabile cu apă: vas de amestecare, cârlig pentru aluat, paletă de amestecare, bătător de ouă, capacul vasului, husă pentru capacul vasului.
5. Folosiți numai apă curată sau apă caldă la o temperatură care să nu depășească 50 °C pentru curățarea accesoriilor. Nu folosiți apă clocotită pentru a le curăța direct. Nu folosiți lichide acide sau alcaline pentru curățare. Nu folosiți instrumente de curățare abrazive pentru a freca suprafața, deoarece acest lucru poate provoca coroziune sau zgârieturi pe accesoriile respective. După curățare, vă rugăm să le așezați într-un loc uscat pentru a se usca la aer.
6. Cârligul pentru aluat, paleta de amestecare și bătătorul de ouă nu pot fi spălate în mașina de spălat vase și nu trebuie lăsate la înmuiat pentru perioade lungi de timp.

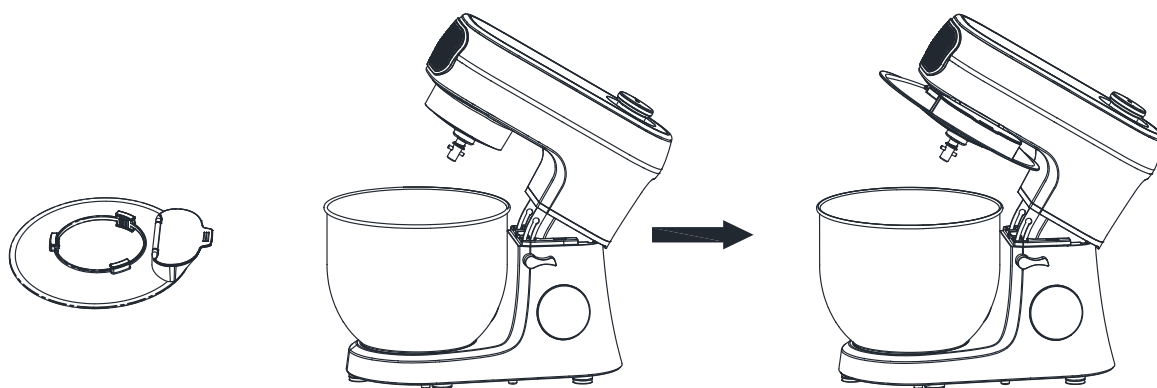
Mod de utilizare:**ATENȚIE!**

Instalați accesoriile de funcționare conform pozițiilor din tabelul de mai jos.

Elemente	figura atașată	Atașare		
1				

ATENȚIE**Evitați riscul de rănire cauzat de echipamentul în mișcare;**

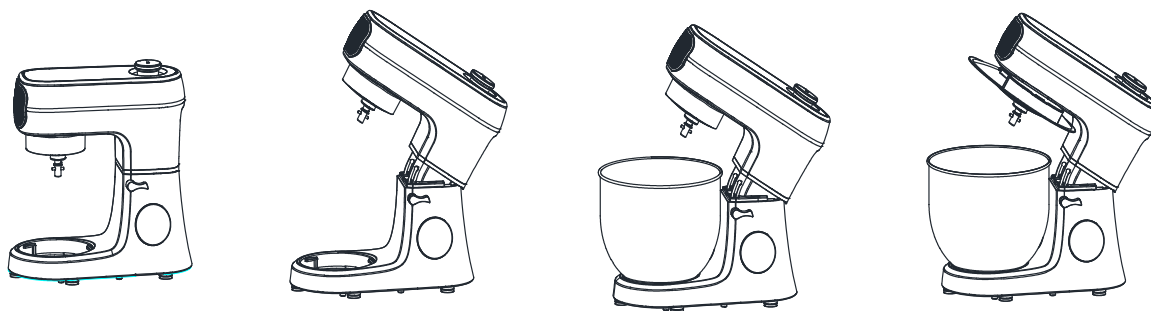
- Țineți degetele la distanță de vasul de amestecare când aparatul este în funcțiune.
- Vă rugăm să rețineți că piesele și accesoriile aferente pot fi înlocuite numai după ce acest produs a fost oprit sau alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă.
- Când comutatorul este oprit, vă rugăm să rețineți că acest produs va continua să se rotească pentru o perioadă scurtă de timp.

Mod de utilizare:**Montarea capacului vasului de 6L, 7L:**

Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau setat pe „0”. Așezați capacul vasului cu orificiul de umplere orientat spre exterior, introduceți-l prin arborele de ieșire și împingeți în sus până când nu mai poate fi mișcat.

Demontare

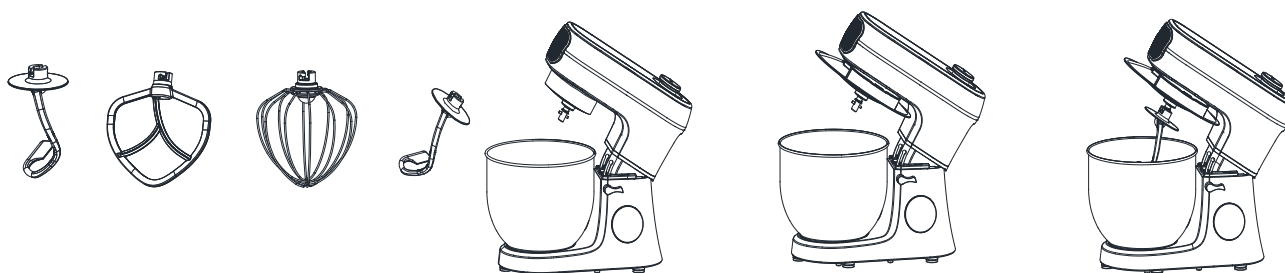
Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau setat pe „0”. La demontare, apăsați pur și simplu în jos capacul vasului rotativ.

Montarea vasului:

Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau setat pe „0”. Țineți ușor capul aparatului cu o mână și rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic cu cealaltă mână. Ridicați ușor capul aparatului, aliniați vasul cu creștătura și așezați-l în poziție. Apoi rotiți spre stânga, strângeți și fixați.

Dezasamblare:

Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau setat pe „0”, apoi rotiți bolul spre dreapta.

Montarea cârligului pentru aluat, a paletelor pentru aluat și a bătătorului de ouă:

Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau că arborele de ieșire este aliniat cu poziția „0”. Apăsăți arcul de pe arborele de ieșire în sus, apoi rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție. Apăsăți în jos pe capul aparatului pentru a finaliza montarea.

Demontare:

Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare sau se află în poziția „0”, apoi apăsăți arborele de ieșire în sus și rotiți arcul în sensul acelor de ceasornic.

Când utilizați funcția de tocare, nu folosiți cârligul pentru aluat.

Înainte de asamblare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare și setat în poziția 0; șurubul de alimentare (3), lama în cruce (4) cu muchiile de tăiere orientate spre exterior și discul cu lame (5) sunt montate în tamburul de tocare a cărnii (2) în ordine. Apoi, montați piulițele din aluminiu (1) și strângeți-le în sensul acelor de ceasornic. Scoateți capacul frontal, aliniați tamburul de măcinat carne (2) cu interfața aparatului și strângeți-l în sens invers acelor de ceasornic. Aliniați tava pentru carne (15) cu orificiul de alimentare de deasupra tamburului de măcinat carne și apăsați ferm. Așezați alimentele pe tava pentru carne (7) și folosiți împingătorul de carne (8) pentru a împinge alimentele în orificiul de alimentare.

Întreținere și service

Atunci când curățați aparatul, asigurați-vă că respectați următoarele indicații:

- Nu scufundați aparatul în apă și nu turnați apă direct pe produs, pentru a preveni pătrunderea apei în corpul principal al aparatului, ceea ce ar putea provoca scurtcircuite, electrocutare, scurgeri, rugină sau alte defecțiuni.
- Nu ștergeți aparatul cu un prosop umed din care picură apă.
- Nu folosiți detergenți, oțet, sare sau alți agenți de curățare corozivi, puternic acizi sau puternic alcalini pentru a curăța corpul aparatului, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața produsului.
- Nu folosiți unelte ascuțite sau abrazive, cum ar fi bureți din lână de oțel, pentru a freca părțile cu putere, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața acestora.
- Nu lăsați aparatul înmuiat în detergent, apă sărată, oțet sau alte lichide corozive pentru perioade lungi de timp. Curățați părțile imediat. După curățare, uscați piesele, în special orificiile de fixare, și mențineți-le uscate.
- Nu spălați în mașina de spălat vase.
- Când aparatul funcționează, pot apărea ușoare urme negre pe arborele de ieșire rotativ, din cauza rotației la viteză mare și a frecării.
- După fiecare utilizare, curățați imediat și mențineți zona uscată.
- Când dezamblați componenta de tocare, deșurubați piulița de blocare, apoi scoateți componentele interne. Aveți grijă să nu atingeți lamele în timpul curățării.

Întrebări frecvente și soluții

1. Dacă mixerul se oprește brusc:

- deconectați-l de la priză
- Opriți comutatorul și lăsați mixerul să se răcească timp de aproximativ 40 de minute.
- Reporniți mixerul

2. Funcționarea aparatului, zgomot neobișnuit în vasul de amestecare (ustensila care zgârie vasul de amestecare)

- Verificați dacă vasul de amestecare este montat corect la locul său.
- Verificați dacă echipamentul de amestecare este conectat corect.

3. Când utilizați butonul de reglare a vitezei, o anumită viteză nu funcționează.

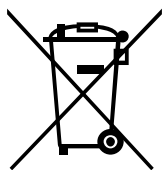
- Verificați dacă marcajul de pe butonul de reglare a vitezei corespunde cu marcajul imprimat pe corpul aparatului. Această problemă poate fi cauzată de o forță excesivă aplicată la rotirea butonului, ceea ce duce la o aliniere incorectă și la o funcționare defectuoasă.
- Setati viteza la „0” și verificați din nou dacă aparatul funcționează.

4. Mașina vibrează puternic în timpul funcționării.

- Verificați dacă tampoanele de la bază sunt slăbite sau lipsesc.
- Mașina este așezată pe o suprafață netedă și plană pentru utilizare?

5. Puneți capacul pe vas, amestecați conținutul și asigurați-vă că butonul nu revine automat la locul său atunci când îl ridicați.

- Verificați dacă capacul vasului este introdus corect în corpul aparatului.
- Verificați dacă vasul de amestecare este instalat corespunzător.

Eliminarea deșeurilor

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate de gestionare a deșeurilor sau prin intermediul centrului comunal de colectare a deșeurilor. Respectați reglementările în vigoare. În caz de îndoială, consultați centrul de colectare a deșeurilor.

Parametri tehnici

Model: 800-296V90(SM-9215TF)

Tensiune de ieșire: CA 220-240 V ~ 50/60 Hz

Putere nominală: 1400 W

Clasă de protecție: Echipament electric de clasa II

Capacitate vas: 5/5,5/6/7 L

Consum în modul oprit	P_o	0.80	W
Consum în modul standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funcție de gestionare a energiei	Da		
Timpul până la intrarea automată în modul oprit	T_o	30	Min
Timpul până la intrarea automată în modul standby	T_{SB}	[N/A]	Min

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

US

 001-877-644-9366

 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

CA

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario,
Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle, Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario,
Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente, Nuestros datos de contacto son los siguientes:

ES

 0034-931294512

 atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/Fabricante/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS, Nº15.08550, ELS HOSTALET DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contate o nosso Centro de Atendimento ao Cliente, Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512

 info@aosom.pt.

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle, Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

UK

 0044-800-240-4004

 enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
NN4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum, Unsere Kontaktdaten stehen unten:

DE

 0049-0(40)-87408465

 service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEUR/Hersteller/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti, I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

IT

 0039-0249471447

 clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

Importator/Producător/REP:

RO

Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat in China

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE



FR

Cet appareil,
ses accessoires,
cordons et batteries
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

FR

