
项目名称 MX60- 欧版

版本号 EU-A03

设计时间 2025/09/12

物料名称 说明书

设计师 刘云

文案
罗志晓

审核

批准

整机料号 010712P0000001

材质工艺要求:

材质要求: 胶装订 105g哑粉纸

颜色及专色:  PANTONE PROCESS BLACK C  PANTONE 2317C

尺寸要求: 210mm×148mm

变更履历:

The word "dreame" is the abbreviation of Dreame Technology Co., Ltd. and its subsidiaries in China. It is the transliteration of the company's Chinese name "追觅", which means striving for excellence in every endeavor and reflects the company's vision of continuous pursuit, exploration and search in technology.

Dreame Stand Mixer MX60 DREAME

Operating and Safety Instructions

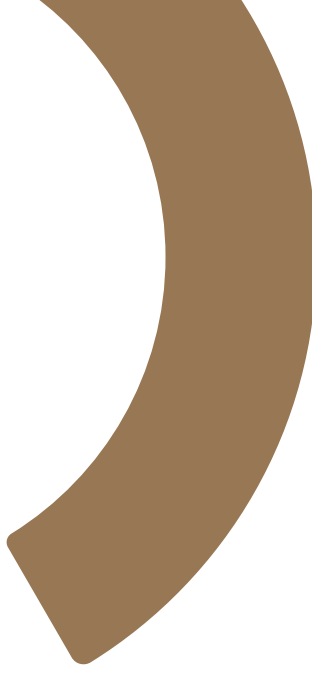


For more information & after-sales support, contact us via aftersales@dreame.tech or <https://global.dreame.tech>
Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd
Made in China



Scan the QR code for more benefits

For indoor and household use only



WELCOME TO DREAME PRODUCTS

Register Your Product

 <https://global.dreame.tech.com>


 dreamesupport@dreame.tech

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--------------------------------|-----|
| EN Product Manual | 01 |
| DE Produkt-Handbuch | 17 |
| FR Manuel du produit | 33 |
| IT Manuale del prodotto | 49 |
| ES Manual del producto | 65 |
| EL Εγχειρίδιο προϊόντος | 81 |
| PT Manual do produto | 97 |
| NL Producthandleiding | 113 |

Product Features and Technical Specifications

Product Name: Stand Mixer
Model Number: MX60
Rated Voltage: 220~240V~
Rated Frequency: 50~60Hz
Bowl Capacity: 6L
Main Body Material: Metal
Motor Type: DC
Rated Power: 800W
Number of Speeds: 12

IMPORTANT SAFEGUARDS

These important safety precautions are an essential part of this device. Before using this device for the first time, read all precautions carefully. You may keep the user manual for future reference or provide it to other users.

This device is designed for household use only and must be operated strictly according to this user manual. Always operate with caution and remind others of potential hazards.
Warning: Misuse of this device may cause injury!

▲ WARNING:

1. This device must not be used by children. Keep the device and its power cord out of reach of children.
2. Persons with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience and relevant knowledge, may use this device only if supervised, instructed in safe use, and aware of potential hazards during operation.
3. Children must not play with this device.
4. When children are near the device or using it, they must be closely supervised by an adult.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or similarly qualified professionals to prevent hazards.
6. This device is not intended for commercial use and is for household use only. Do not use this device for unintended purposes. Do not use it in moving vehicles, on boats, or outdoors. Improper use may cause personal injury.
7. When the device is not in use, turn off the machine, disconnect the power, and unplug it.
8. Before cleaning the device, turn off the machine, unplug it, and wait until all parts are completely cool. Remove the accessories from the food mixer before cleaning.

9. Before replacing accessories or approaching moving parts, turn off the device and unplug it.
10. To prevent electric shock, do not immerse the power cord, plug, or main unit casing in water or any other liquid.
11. Use only the accessories and mixing bowl supplied with this food mixer. Do not use any accessories not provided with it.
12. Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop, and avoid allowing the power cord to contact hot surfaces or become tangled.
13. Avoid contact with the moving parts of the device. During operation, keep hands, hair, clothing, and utensils such as scrapers away from accessories and the mixing bowl to reduce the risk of injury and equipment damage.
14. To turn off the device, press and hold the knob button until you hear a beep and the indicator light turns off.
15. Before first use, remove and properly dispose of all packaging materials and promotional labels.
16. Do not place this device on or near heat sources, such as electric hot plates, ovens, or heaters.
17. Maintain at least 20 cm of distance between the device and walls, curtains, or other items sensitive to heat or steam, and ensure sufficient space above and around the device for proper ventilation.
18. Do not block the ventilation openings on the mixer head or base to prevent overheating.
19. Do not place the device at the edge of a countertop or table during operation. Ensure the surface is sturdy, level, clean, and free of standing water or debris, as vibrations during operation may cause the device to shift.
20. When disconnecting power, first turn off the device, then unplug it from the wall socket.
21. Do not leave the device unattended while it is operating.
22. Do not move the device during operation.
23. Handle the device and its accessories with care. Do not insert fingers into the mixing bowl or near attachments while the device is running.
24. If a spoon, scraper, or other object falls into the mixing bowl, immediately turn off the device, disconnect the power, and unplug it before removing the item.

▲ WARNING:

25. Do not put your hand into the mixing bowl unless the device is unplugged and has completely stopped.
26. Before disassembling any parts, ensure the motor and attachments have fully stopped.
27. Before unlocking and lifting the mixer head, make sure the speed control knob is set to 0, the device is powered off, and the plug is unplugged. Before removing processed ingredients from the mixing bowl, detach the accessories from the mixer head first.
28. Do not clean the device with metal scouring pads. Debris from metal scouring pads may fall into internal electrical components, creating a risk of electric shock.
29. Keep the food mixer clean and follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section of this manual.
30. Always remove attachments from the mixer head before cleaning. When removing ingredients from the mixing bowl, make sure the motor and attachments have completely stopped before disassembling.
31. Do not use an extension cord.
32. Make sure the power cord is fully extended when using the device.
33. During operation, ensure there are no foreign objects in the mixing bowl, such as spoons, scrapers, or similar items.
34. Do not unlock or lift the mixer head while the mixer is running.
35. Do not process ingredients hotter than 60°C to avoid the risk of burns. Never put hot food into the mixing bowl.
36. This device is only for kneading or mixing dough, mousse, cream, egg whites, and similar ingredients.
37. Do not modify the device without the manufacturer's permission.
38. Make sure to read all instructions in the user manual carefully, especially the safety precautions.
39. Before first use and after each use, check the power cord for any damage.

40. Ensure the power cord does not create a tripping hazard, and make sure it is not pinched or crushed.
41. High voltage exists inside the device .Do not open the casing or insert any objects into the ventilation openings.
42. To completely disconnect the device from the power supply, unplug it from the socket. Always hold the plug when unplugging; never pull the cord to unplug.
43. Before turning on the device, ensure all accessories are installed correctly and securely.
44. Once the device is turned on, the drive shaft will begin rotating. Never insert your hand into the drive shaft area while the device is running. Always install the mixing bowl properly to ensure your safety.



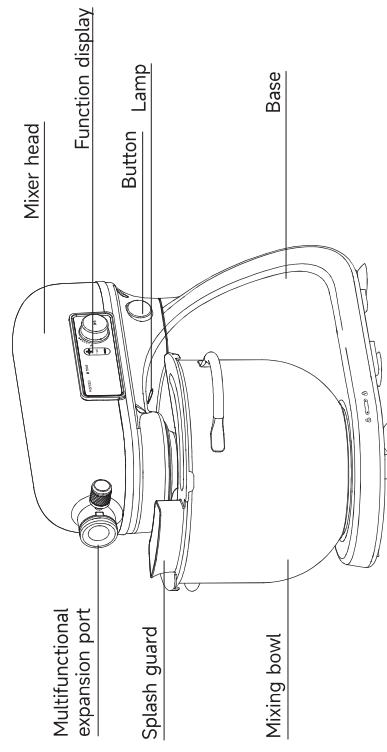
This marking indicates that this product must not be disposed of with other household wastes. To prevent potential harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Save these Instructions.

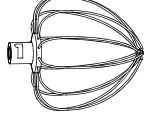
PRODUCT COMPONENT DESCRIPTION

Please check the product you purchased to ensure that all items are included. If any items are missing, please contact us within 14 days of purchase. This product includes the following items:

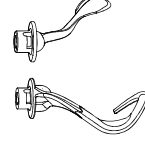
Stand mixer main unit, 1 mixing bowl, 1 flat beater, 2 dough hooks (long and short), 1 stainless steel whisk, 1 splash guard, user manual, and quick start guide.



Flat beater



Whisk

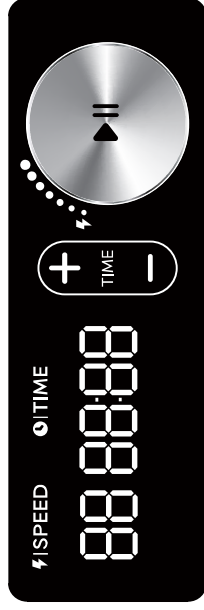


Dough hooks (long and short)


▲ Note:

1. The multifunctional expansion port allows the machine to expand additional functions, such as meat mincing, noodle pressing, sausage stuffing, etc. Users need to purchase compatible expansion accessories separately.
2. The machine is equipped with dual drive shafts. The long dough hook and short dough hook can only be assembled and used simultaneously when using dough hooks. It is prohibited to assemble two mixing tools at the same time when using the flat beater or whisk.

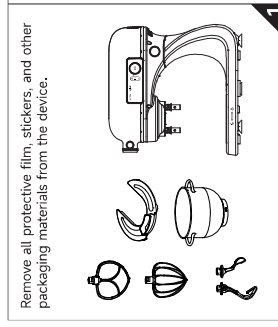
MENU DISPLAY



| Icon | Functions | Note |
|-----------|--|---|
| f SPEED | Speed Level Display | Shows the current speed level, ranging from 0 (minimum) to 12 (maximum). |
| o TIME | Working Time Display / Countdown Timer | <ol style="list-style-type: none"> If no time is set: Displays elapsed working time after starting operation. If a timer is set: Displays countdown after starting operation. |
| + | Add Time | Each press increases time by 30 seconds. Press and hold to rapidly increase time continuously. |
| - | Reduce Time | Each press decreases time by 30 seconds. Press and hold to rapidly decrease time continuously. |

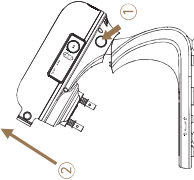
| Icon | Functions | Note |
|---|--|--|
|  Knob Button | <ol style="list-style-type: none"> Press and hold: Puts the machine into standby mode. Short press: Pauses or resumes operation. Rotate: Adjusts the speed level. | <ol style="list-style-type: none"> Standby mode: Press and hold for about 2 seconds; the buzzer emits a long beep (1 second). The SPEED and TIME displays switch from flashing "----" and "----" to steady "00" and "00:00". The machine powers on, and the indicator light turns on. Working mode: Press and hold for about 2 seconds; the buzzer sounds once, the machine stops, the SPEED and TIME displays return to flashing "----" and "----", the machine enters standby mode, and the indicator light turns off. During operation, press briefly once to pause the machine; press briefly again to resume operation. Rotate clockwise to increase the speed step by step; the machine will start working as soon as it begins turning. Rotate counterclockwise to decrease the speed step by step; when the speed reaches setting 0, the machine stops working. |

MACHINE ASSEMBLY

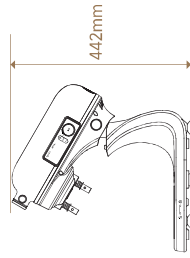


Remove all protective film, stickers, and other packaging materials from the device.

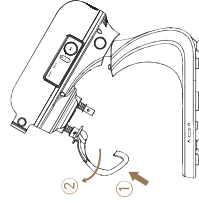
Press and hold the button, and then lift the mixer head.



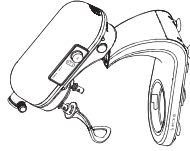
Choose a safe, stable tabletop with a power outlet nearby that is easy to reach. Ensure there is enough clearance for the mixer head to lift.



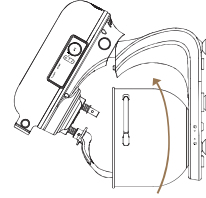
Align the slot of the dough hook, whisk, or flat beater with the pin on the mixer head drive shaft. Push the accessory upward and rotate it clockwise until it locks into place, then release.



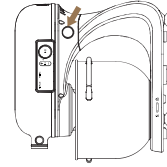
Before use, thoroughly clean all accessories and the device. After cleaning, make sure to dry the accessories completely.



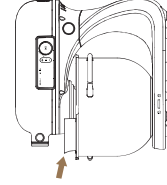
Place the mixing bowl on the base support, and rotate the bowl in the direction indicated by the 'B' arrow to secure it in place.



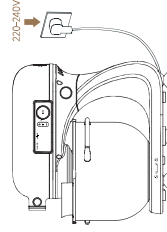
Slightly lift the mixer head, press and hold the button, and lower the head back down until it is securely locked into the base.



Install the splash guard on the mixing bowl.



Connect the device plug to a power outlet that meets the technical specifications and installation requirements of the device.



FIRST USE

1. Press and hold the button, and then lift the mixer head while supporting it with your hand.
2. Install the appropriate mixing tool onto the device based on the ingredients.
3. Add ingredients to the mixing bowl. Do not exceed the maximum fill line to prevent overflow.
4. Place the mixing bowl on the base support, and rotate the bowl fully in the direction indicated of the "↺" arrow to secure it in place.
5. Slightly lift the mixer head, press and hold the button, then lower the head until it is fully and securely locked into place.
6. Install the splash guard on the mixing bowl.
7. After connecting the device to the power supply, press and hold the knob button to turn it on; the indicator light will turn on.
8. Set the desired mixing time by pressing "+" / "–", or leave it unset if preferred.
9. Turn the knob button clockwise to select the desired speed level, and the device will start operating. You can adjust the speed level at any time during operation.
10. When mixing is finished: If a preset time is set, the device will stop automatically when the countdown ends. If no preset time is set, turn the speed to 0 to stop the device.
11. Press and hold the button, lift the mixer head, push the tool upward and rotate it counterclockwise to remove it; then rotate the mixing bowl clockwise to remove it.

FUNCTION DESCRIPTION

Mixing and Kneading

When kneading dough, you can use the dough hook or the beater:

1. The recommended dough ratio is 5 parts flour to 3 parts water, with a maximum flour amount of 1500 g.
2. Add ingredients to the mixing bowl, making sure not to exceed the maximum capacity.
3. Select the desired dough hook or flat beater and begin mixing: First, set the speed to level 1 and run for at least 30 seconds. Then set it to level 2 and run for at least 30 seconds. Finally, set it to level 3 and run for up to 5 minutes.

Whipping Eggs

When whipping eggs (whole eggs, yolks, or egg whites), use the whisk:

1. Crack the eggs into the mixing bowl. The amount of egg whites whipped at one time must not exceed the equivalent of 12 eggs.
2. Set the speed to level 11 or 12 and continue whipping for 3–5 minutes until stiff peaks form.

Whipping Cream

When whipping cream, use the whisk and select fresh cream:

1. Do not exceed the maximum capacity when adding fresh milk, cream or other liquid ingredients to the mixing bowl.
2. When whipping cream, set the speed to level 11 or 12 and whip for 3–5 minutes.

Mixing Butter Batter

When mixing butter batter, use the flat beater.

1. Put the softened butter into the mixing bowl. If needed, add caster sugar or icing sugar, ensuring not to exceed its maximum capacity.
2. Start the device. First set the speed to level 1 to beat for 1 minute, and then set it to level 5-6 and beat for another 2-3 minutes, until the mixture becomes fluffy and its volume increases by 1.5-2 times.
3. Add the egg liquid in several batches, each not exceeding 1/3 of the butter amount. After each addition, set the speed to level 3-4 and mix for 30 seconds until the egg liquid is completely incorporated into the butter mixture. The final mixture should be smooth and glossy.
4. Add the low-gluten flour in two batches. After each addition, set the speed to level 1-2 and mix for 15 seconds until the flour is fully mixed with the butter mixture (no dry flour is visible).

▲ Note:

1. The device must not operate continuously for more than 15 minutes. For longer use, turn it off and wait until it has completely cooled before restarting.
2. After use, turn off the power and unplug the device.
3. The device will automatically shut down after 20 minutes in standby mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, set the control knob to "0" and unplug the power cord.
2. Remove all attachments before cleaning.

3. The beater, whisk, and dough hooks can be washed with warm water and mild soap. Do not use any stain removers.
4. Wipe the casing with a damp cloth and a small amount of soap, and then dry with a soft cloth.

▲ Note:

Always unplug the device before removing attachments or cleaning. Do not use wire brushes, scouring pads, or stain removers. Do not immerse the device in water or any other liquids!

COMMON TROUBLESHOOTING

| Error Code | Fault Description | Solution |
|------------|---|--|
| E3 | NTC open circuit; motor operating temperature not detected | Contact professional after-sales service |
| E4 | Hall sensor not detected; the device will shut down automatically after 7 seconds | Contact professional after-sales service |
| E5 | NTC over-temperature protection, motor temperature too high | Allow the motor to cool before using again |

ORDERING ACCESSORIES

If you have difficulty obtaining appliance accessories, please contact

 <https://global.dreametech.com>

 dreamesupport@dreame.tech

ENVIRONMENT

Do not dispose of the appliance with regular household waste at the end of its life. Instead, take it to designated recycling collection points. This helps protect the environment.

WARRANTY AND SERVICE

To ensure product quality, the warranty period is two years from the date of purchase.

This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.

- The warranty does not cover the following cases:

- 1)The product, intended for personal or household use, is used for commercial or unintended purposes.
- 2)Any operation or installation that violates the instructions specified in the user manual.

- 3)Damage caused by unauthorized repairs, or the use of non-original parts or accessories.
- 4)Damage resulting from strong mechanical force, chemical exposure, electromagnetic interference, extreme temperatures (high or low), corrosion, oxidation, intrusion of foreign objects, substances, other liquids, insects, or animals.
- 5)Defects resulting from natural wear and tear during use, or deterioration in technical performance or appearance due to long-term use.
- 6)The warranty is valid only when the following information is clearly provided: model number, product serial number, and nameplate.

For more information & after-sales support, contact us via

 <https://global.dreametech.com>

 aftersales@dreame.tech

Product Warranty Card

| Customer Name | Mailing Address | Contact Phone Number | Product Name and Model (Number) | Product SN | Product Purchase Date |
|---------------|-----------------|----------------------|---------------------------------|------------|-----------------------|
| | | | | | |

Maintenance

| | Description of Faults and Replacement Parts | Maintenance Date | Service & Maintenance Center |
|---|---|------------------|------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

SICHERHEITSHINWEISE

Diese wichtigen Sicherheitshinweise sind ein wesentlicher Bestandteil dieses Geräts. Lesen Sie vor Erstgebrauch dieses Geräts alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch für zukünftiges Nachschlagen auf und stellen Sie es anderen Benutzern zur Verfügung.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss strikt gemäß dieser Bedienungsanleitung betrieben werden.

Bedienen Sie das Gerät stets vorsichtig und weisen Sie andere auf mögliche Gefahren hin.
Warnung: Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann Verletzungen verursachen!

▲ WARNUNG:

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
2. Personen mit eingeschränktem körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und entsprechendes Wissen dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden, in der sicheren Handhabung unterwiesen sind und sich der potenziellen Gefahren während des Betriebs bewusst sind.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten oder es benutzen, müssen sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ebenso qualifizierten Fachkräften ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehene Zwecke. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen, auf Booten oder im Freien. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
7. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.

8. Vor der Reinigung des Geräts schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Netzstecker und warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind. Entfernen Sie vor der Reinigung die Zubehörteile von der Küchenmaschine.
9. Vor dem Austausch von Zubehörteilen oder dem Nähern an bewegliche Teile schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
10. Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Verwenden Sie nur das mit dieser Küchenmaschine mitgelieferte Zubehör und die Rührschüssel. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht mitgeliefert wurden.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, und achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heiße Oberflächen berührt oder sich verheddert.
13. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen des Geräts. Während des Betriebs halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien wie Spatel von den Zubehörteilen und der Rührschüssel fern, um Verletzungen und Geräteschäden zu vermeiden.
14. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie den Reglerknopf gedrückt, bis Sie einen Signalton hören und die Betriebs-LED erlischt.
15. Vor Erstgebrauch entfernen und entsorgen Sie bitte alle Verpackungsmaterialien und Werbebeilagen.
16. Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen wie elektrischen Kochplatten, Öfen oder Heizgeräten auf.
17. Halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen hitze- oder dampfempfindlichen Gegenständen ein und sorgen Sie für ausreichend Platz über und um das Gerät herum für eine ordnungsgemäße Belüftung.
18. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen am Schwenkarm oder an der Basis, um eine Überhitzung zu vermeiden.
19. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht am Rand einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche stabil, eben, sauber und frei von stehendem Wasser und Schmutz ist, da Vibrationen während des Betriebs dazu führen können, dass sich das Gerät bewegt.
20. Beim Trennen vom Stromnetz schalten Sie zuerst das Gerät aus, dann ziehen Sie den Netzstecker.
21. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

▲ WARNUNG:

22. Setzen Sie das Gerät während des Betriebs nicht um.
23. Gehen Sie sorgfältig mit dem Gerät und seinem Zubehör um. Gehen Sie während des Betriebs nicht mit den Fingern in die Rührschüssel oder in die Nähe der Zubehörteile.
24. Wenn ein Löffel, Schaber oder ein anderer Gegenstand in die Rührschüssel fällt, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Gegenstand entfernen.
25. Gehen Sie nicht mit der Hand in die Rührschüssel, es sei denn, das Gerät ist vom Netz getrennt und ist zum vollständigen Stillstand gekommen.
26. Vor dem Abnehmen von müssen der Motor und die Zubehörteile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
27. Bevor Sie den Schwenkarm entriegeln und anheben, muss der Bedienknopf auf 0 gestellt, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein. Bevor Sie die verarbeiteten Zutaten aus der Rührschüssel entnehmen, trennen Sie zuerst die Zubehörteile vom Schwenkarm ab.
28. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metall-Scheuerschwämmen, Metallische Rückstände von Scheuerschwämmen können in die internen elektrischen Bauteile gelangen und zu Stromschlag führen.
29. Halten Sie die Küchenmaschine sauber und folgen Sie den Hinweisen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.
30. Entfernen Sie vor der Reinigung stets alle Zubehörteile vom Schwenkarm. Beim Entfernen der Zutaten aus der Rührschüssel müssen der Motor und die Zubehörteile vollständig zum Stillstand gekommen sein.
31. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
32. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel bei der Verwendung des Geräts vollständig ausgezogen ist.
33. Während des Betriebs stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper wie Löffel, Spatel oder ähnliche Gegenstände in der Rührschüssel befinden.
34. Öffnen oder heben Sie den Schwenkarm nicht an, während die Küchenmaschine läuft.
35. Verarbeiten Sie keine Zutaten, die heißer als 60 °C sind, um Verbrennungen zu vermeiden. Geben Sie keine heißen Speisen in die Rührschüssel.

19

36. Dieses Gerät ist nur zum Kneten oder Mischen von Teig, Mousse, Sahne, Eiweiß und ähnlichen Zutaten bestimmt.
37. Verändern Sie das Gerät nicht ohne die Erlaubnis des Herstellers.
38. Lesen Sie alle Anleitungen im Benutzerhandbuch aufmerksam durch insbesondere die Sicherheitshinweise.
39. Vor Erstgebrauch und nach jedem Gebrauch überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
40. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt und nicht eingeklemmt oder zerdrückt wird.
41. Im Gerät befindet sich Hochspannung. Öffnen Sie das Gehäuse nicht und führen Sie keine Fremdkörper in die Lüftungsöffnungen ein.
42. Um das Gerät vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie hierzu stets am Stecker an; ziehen Sie nicht am Kabel.
43. Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile korrekt und sicher installiert sind.
44. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die Antriebswelle sich zu drehen. Gehen Sie keinesfalls mit der Hand in den Bereich der Antriebswelle, während das Gerät in Betrieb ist. Installieren Sie die Rührschüssel stets ordnungsgemäß, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenzielle Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt zur umweltgerechten Entsorgung dort abgeben.

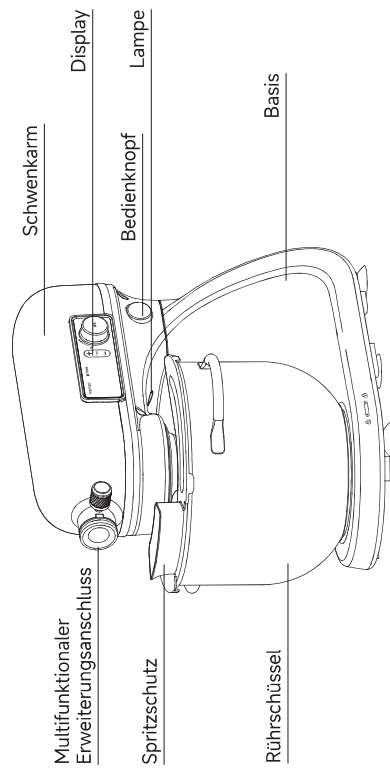
Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.

20

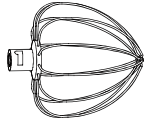
ÜBERBLICK ÜBER DAS GERÄT

Bitte überprüfen Sie das von Ihnen gekaufte Produkt, um sicherzustellen, dass alle Teile enthalten sind. Falls Artikel fehlen, kontaktieren Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf. Dieses Produkt enthält die folgenden Artikel:

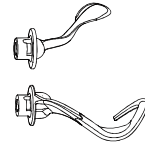
Motorgehäuse der Küchenmaschine, 1 Rührschüssel, 1 flacher Rührhaken, 2 Knetthaken (lang und kurz), 1 Schneebesen aus Edelstahl, 1 Spritzschutz, Benutzerhandbuch und Kurzanleitung.



Flacher Rührhaken



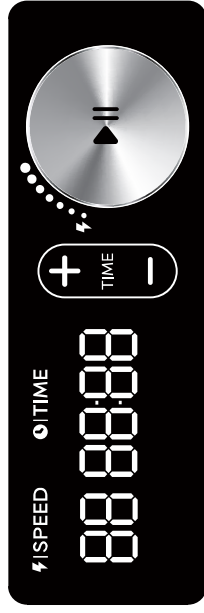
Schneebesen




Knetthaken (lang und kurz)

▲ Hinweis:

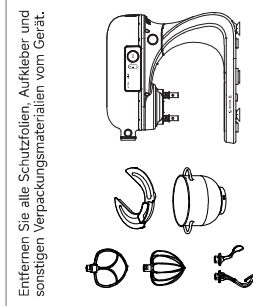
1. The multifunctional expansion port allows the machine to expand additional functions, such as meat mincing, noodle pressing, sausage stuffing, etc. Users need to purchase compatible expansion accessories separately.
2. The machine is equipped with dual drive shafts. The long dough hook and short dough hook can only be assembled and used simultaneously when using dough hooks. It is prohibited to assemble two mixing tools at the same time when using the flat beater or whisk.



| Symbol | Funktionen | Hinweis |
|------------------|---|--|
| f SPEED | Anzeige der Geschwindigkeitsstufe | Zeigt die aktuelle Geschwindigkeitsstufe an, die von 0 (Minimum) bis 12 (Maximum) reicht. |
| o TIME | Anzeige der Betriebszeit / verbleibenden Zeit | 1. Wenn keine Zeit eingestellt ist: Die vergangene Betriebszeit wird angezeigt. 2. Wenn ein Timer eingestellt ist: Der Countdown nach dem Start wird angezeigt. |
| + | Zeit verlängern | Jeder Tastendruck erhöht den Wert der Zeit um 30 Sekunden. Zum kontinuierlichen Erhöhen des Zeitwerts gedrückt halten. |
| - | Zeit verkürzen | Jeder Tastendruck verringert den Wert der Zeit um 30 Sekunden. Zum kontinuierlichen Verringern des Zeitwerts gedrückt halten. |

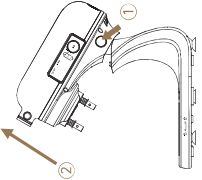
| Symbol | Funktionen | Hinweis |
|---|---|--|
|  Bedienknopf | <ol style="list-style-type: none"> Gedrückt halten: Versetzt die Küchenmaschine in den Standby-Modus. Kurz drücken: Unterbricht oder setzt den Betrieb fort. Drehen: Passt die Geschwindigkeitsstufe an. | <ol style="list-style-type: none"> Standby-Modus: Für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, damit gibt der Summier einen langen Signalton (1 Sekunde) auf. Die Anzeige für SPEED und TIME blinkt. Die Maschine wechselt zu dauerhaftem 00' und 00:00'. Die Maschine schaltet sich ein, und die Lampe leuchtet. Betriebsmodus: Für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, damit ertönt der Summier einmal, die Maschine stoppt, die Anzeige für SPEED und TIME blinken wieder mit "00" und "00:00", die Maschine wechselt in den Standby-Modus und die Lampe erlischt. Während des Betriebs kurz einmal drücken, um den Betrieb zu unterbrechen und erneut kurz drücken, um den Betrieb fortzusetzen. Im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeitsstufe schrittweise zu erhöhen. Die Küchenmaschine beginnt sofort zu arbeiten. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeitsstufe schrittweise zu verringern. Wenn die Geschwindigkeitsstufe „0“ erreicht wird, stoppt die Küchenmaschine. |

KÜCHENMASCHINE MONTIEREN

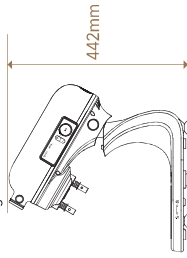


Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber und sonstigen Verpackungsmaterialien vom Gerät.

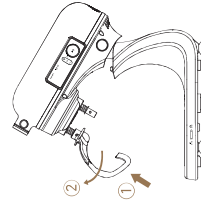
Drücken Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms und heben Sie dann den Schwenkarm an.



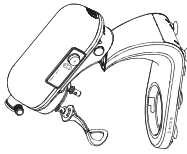
Wählen Sie eine sichere, stabile Arbeitsfläche mit einer leicht erreichbaren Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass genügend Freiraum vorhanden ist, damit der Schwenkarm angehoben werden kann.



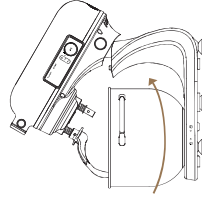
Richten Sie den Schlitz des Knethakens, Schneebesers oder des flachen Rührbesens mit dem Stütz der Armbeswelle des Schwenkarms aus. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.



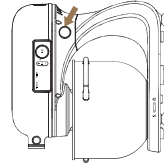
Reinigen Sie vor Gebrauch alle Zubehörteile und das Gerät gründlich. Nach der Reinigung müssen die Zubehörteile vollständig trocken sein.



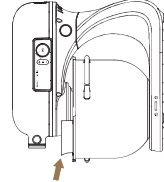
Stellen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie sie in die Richtung des mit „Ø“ gekennzeichneten Pfeils, um sie zu sichern.



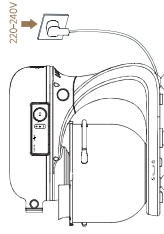
Heben Sie den Schwenkarm etwas an, halten Sie die Taste gedrückt, und senken Sie den Kopf dann wieder ab, bis er sicher in der Basis verriegelt ist.




Bringen Sie den Spritzschutz an der Rührschüssel an.



Schieben Sie den Gerätestecker an einer Steckdose an, die den technischen Daten und Installationsanforderungen des Geräts entspricht.



1. Halten Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms gedrückt, während Sie den Schwenkarm anheben und mit der Hand abstützen.
2. Installieren Sie das geeignete Rührwerkzeug am Gerät entsprechend den Zutaten.
3. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel. Überschreiten Sie nicht die maximale Fülllinie, um ein Überlaufen zu verhindern.
4. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie die Schüssel in Richtung des Pfeils „“, um sie zu sichern.
5. Heben Sie den Schwenkarm leicht an, halten Sie die Entriegelungstaste für den Schwenkarm gedrückt, und senken Sie den Rührkopf ab, bis er vollständig und sicher eingerastet ist.
6. Bringen Sie den Spritzschutz an der Rührschüssel an.
7. Nach dem Anschließen des Geräts am Stromnetz halten Sie den Reglerknopf gedrückt, um es einzuschalten; die Betriebs-LED leuchtet auf.
8. Stellen Sie ggf. die gewünschte Knetzeit mit + / – ein.
9. Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeitsstufe auszuwählen, damit beginnt das Gerät mit dem Betrieb. Sie können die Geschwindigkeitsstufe jederzeit während des Betriebs anpassen.
10. Wenn das Kneten beendet ist: Wenn die Zeit eingestellt ist, stoppt das Gerät automatisch, wenn der Countdown endet. Wenn keine Zeit eingestellt ist, drehen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 0, um das Gerät zu stoppen.
11. Halten Sie die Entriegelungstaste des Schwenkarms gedrückt, heben Sie den Schwenkarm an, schieben Sie das Rührwerk nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu entfernen. Drehen Sie dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.

Mischen und Kneten

Beim Kneten von Teig können Sie den Kneithaken oder den Rührhaken verwenden:

1. Das empfohlene Teigverhältnis beträgt 5 Teile Mehl zu 3 Teilen Wasser, wobei die maximale Mehlmenge 1500 g beträgt.
2. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und achten Sie darauf, die maximale Kapazität nicht zu überschreiten.
3. Wählen Sie den gewünschten Kneithaken oder flachen Rührhaken aus und beginnen Sie mit dem Mischen: Stellen Sie zunächst die Geschwindigkeit auf Stufe 1 ein und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden lang laufen. Stellen Sie es dann auf Stufe 2 und lassen Sie es mindestens 30 Sekunden laufen. Stellen Sie es schließlich auf Stufe 3 ein und lassen Sie es bis zu 5 Minuten laufen.

Eier schlagen

Beim Schlagen von Eiern (ganze Eier, Eigelb oder Eiweiß) verwenden Sie den Schneebesen:

1. Schlagen Sie die Eier in die Rührschüssel auf. Die Menge an Eiweiß, die auf einmal geschlagen wird, darf nicht mehr als dem Äquivalent von 12 Eiern entsprechen.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 11 oder 12 ein und schlagen Sie weiter für 3 - 5 Minuten, bis steife Spitzen entstehen.

Sahne schlagen

Beim Schlagen von Sahne verwenden Sie den Schneebesen und wählen Sie frische Sahne aus:

1. Überschreiten Sie nicht die maximale Kapazität, wenn Sie frische Milch, Sahne oder andere flüssige Zutaten in die Rührschüssel geben.
2. Beim Schlagen von Sahne stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 11 oder 12 ein und schlagen Sie sie für 3 - 5 Minuten.

Butterteig mischen

Beim Mischen von Butterteig können Sie einen flachen Rührhaken verwenden.

1. Geben Sie die weich gewordene Butter in die Rührschüssel. Falls erforderlich, fügen Sie Kristallzucker oder Puderzucker hinzu, ohne die maximale Kapazität zu überschreiten.
2. Starten Sie das Gerät. Stellen Sie zunächst die Geschwindigkeit auf Stufe 1 ein und schlagen Sie 1 Minute lang. Stellen Sie sie dann auf Stufe 5 - 6 und schlagen Sie weitere 2 - 3 Minuten. Schlagen Sie, bis die Mischung fluffig wird und ihr Volumen um das 1,5- bis 2-fache zunimmt.
3. Geben Sie die Eimasse in mehreren Portionen hinzu. Die Menge der in einer Charge hinzugefügten Eiflüssigkeit sollte 1/3 der Buttermenge nicht überschreiten. Nach jeder Zugabe stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 - 4 ein und rühren Sie 30 Sekunden lang, bis die Eimasse vollständig in die Buttermasse eingearbeitet ist und die Endmischung eine glatte Oberfläche aufweist.
4. Geben Sie das Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt in 2 Portionen hinzu. Nach jeder Zugabe stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2 ein und mischen Sie für 15 Sekunden, bis das Mehl vollständig in die Buttermasse eingearbeitet ist (kein trockenes Mehl mehr sichtbar).

▲ Hinweis:

1. Das Gerät darf nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Bei längerer Nutzung schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es erneut starten.
2. Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
3. Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten im Standby-Modus automatisch aus.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Stellen Sie vor der Reinigung den Bedienknopf auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entfernen Sie vor der Reinigung alle Zubehörteile.

3. Der flache Rührhaken, Schneebesen und die Kneithaken können mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abgewaschen werden. Verwenden Sie keine Fleckentferner.

4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.

▲ Hinweis:

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile entfernen oder es reinigen. Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Scheuerschwämme oder Fleckentferner. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!

FEHLERSUCHE

| Fehlercode | Fehlerbeschreibung | Lösung |
|------------|--|--|
| E3 | NTC unterbrochen: Motortemperatur nicht erkannt | Kontaktieren Sie den Kundendienst |
| E4 | Hall-Sensor nicht erkannt; das Gerät schaltet sich automatisch nach 7 Sekunden ab. | Kontaktieren Sie den Kundendienst |
| E5 | NTC-Übertemperaturschutz, Motortemperatur zu hoch | Lassen Sie den Motor vor der erneuten Verwendung abkühlen. |

BESTELLUNG VON ZUBEHÖR

Wenn Sie Schwierigkeiten haben, Zubehör für das Gerät zu erhalten, wenden Sie sich bitte an



<https://global.dreametech.com>



dreamesupport@dreame.tech

- 3) Nachweis unsachgemäßer Reparatur, Verwendung von nicht originalen oder nicht genehmigten Teilen oder Zubehör.
- 4) Mechanische Belastung, chemische Einflüsse, elektromagnetische Störungen, extrem hohe oder niedrige Temperaturen, Korrosion, Oxidation oder Eindringen von Fremdkörpern, Substanzen, Flüssigkeiten, Insekten oder Tieren.
- 5) Normaler Verschleiß durch Alterung oder Beeinträchtigung des technischen Zustands oder des Erscheinungsbildes durch längeren Gebrauch.

- 6) Ungültige Garantieansprüche aufgrund fehlender, ausdrücklich geforderter Nachweise, einschließlich Modellnummer, Produkterfennummer, Kaufdatum und Unterschrift des Käufers.

UMWELT

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen zum Recycling ab. Dies schützt die Umwelt.

GARANTIE UND SERVICE

Um die Produktqualität zu gewährleisten, beträgt der Garantiezeitraum zwei Jahre ab dem Kaufdatum.

Diese Garantie schränkt Ihre Rechte nicht ein, die Ihnen gemäß den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetze in Ihrer Region zustehen; in solchen Fällen wird der begrenzte Garantiezeitraum gemäß den geltenden Anforderungen verlängert.

- Diese Garantie deckt keine Schäden oder Defekte ab, die entstehen durch:

- 1) Gewerbliche oder nicht vorgesehene Nutzung dieses für den privaten/haushaltsüblichen Gebrauch entwickelten Produkts.
- 2) Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Installationsanleitungen gemäß Benutzerhandbuch.

Weitere Informationen und Kundendienst:



<https://global.dreametech.com>



aftersales@dreame.tech

Garantiekarte

| Name des Kunden | Anschrift | Telefonnummer | Produktbezeichnung und Modell (Nummer) | SN | Kaufdatum |
|-----------------|-----------|---------------|--|----|-----------|
| | | | | | |

Wartung

| | Beschreibung der Mängel und Ersatzteile | Wartungsdatum | Kundendienst und Wartungszentrum |
|---|---|---------------|----------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

MESURES DE SÉCURITÉ

Ces précautions de sécurité importantes constituent une partie essentielle de cet appareil. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez attentivement toutes les précautions. Vous pouvez conserver le manuel d'utilisation pour référence future ou le transmettre à d'autres utilisateurs. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et doit être utilisé strictement conformément à ce manuel d'utilisation.

Toujours opérer avec prudence et rappeler aux autres les dangers potentiels.

Avertissement : L'utilisation incorrecte de cet appareil peut causer des blessures !

▲ AVERTISSEMENT :

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
2. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances appropriées, ne peuvent utiliser cet appareil que si elles sont supervisées, formées à une utilisation sûre et informées des risques potentiels lors de son fonctionnement.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
4. Les enfants doivent être étroitement surveillés par un adulte lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil ou lorsqu'ils l'utilisent.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou un professionnel de qualification équivalente afin de prévenir tout danger.
6. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial et est réservé à un usage domestique uniquement. L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas l'utiliser dans des véhicules en mouvement, sur des bateaux ou en extérieur. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
7. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le, débranchez-le et déconnectez-le de l'alimentation électrique.

8. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et attendez que toutes les pièces soient complètement refroidies. Retirez les accessoires du robot culinaire avant le nettoyage.
9. Avant de remplacer les accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles, éteignez l'appareil et débranchez-le.
10. Pour éviter tout risque d'électrocution, l'immersion du cordon d'alimentation, de la fiche ou du boîtier de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide est à proscrire.
11. Utilisez uniquement les accessoires et le bol mélangeur fournis avec ce robot culinaire. N'utilisez aucun accessoire non fourni avec l'appareil.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez que le cordon d'alimentation ne touche des surfaces chaudes ou ne s'emmêle.
13. Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil. Pendant le fonctionnement, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles, tels que les racloirs éloignés des accessoires et du bol mélangeur afin de réduire le risque de blessure et d'endommagement de l'équipement.
14. Pour éteindre l'appareil, appuyez et maintenez enfoncé le bouton rotatif jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le voyant s'éteigne.
15. Avant la première utilisation, retirez et éliminez correctement tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles.
16. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité de sources de chaleur, telles que plaques chauffantes électriques, fours ou radiateurs.
17. Maintenez une distance d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, les rideaux ou tout autre objet sensible à la chaleur ou à la vapeur, et assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
18. Ne bloquez pas les orifices de ventilation situés sur la tête ou la base du batteur afin d'éviter toute surchauffe.
19. Ne placez pas l'appareil au bord d'un plan de travail ou d'une table pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est solide, plane, propre et exempte d'eau stagnante ou de débris, car les vibrations pendant le fonctionnement peuvent provoquer le déplacement de l'appareil.
20. Lorsque vous débranchez l'alimentation, éteignez d'abord l'appareil, puis débranchez-le de la prise murale.
21. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

▲ AVERTISSEMENT :

22. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
23. Manipulez l'appareil et ses accessoires avec précaution. N'insérez pas vos doigts dans le bol mélangeur ou à proximité des accessoires lorsque l'appareil est en marche.
24. Si une cuillère, une spatule ou tout autre objet tombe dans le bol mélangeur, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et retirez la fiche avant de retirer l'objet.
25. Ne mettez pas votre main dans le bol mélangeur à moins que l'appareil ne soit débranché et complètement arrêté.
26. Avant de démonter une pièce, assurez-vous que le moteur et les accessoires sont complètement arrêtés.
27. Avant de déverrouiller et de soulever la tête du batteur, assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse est placé sur 0, que l'appareil est éteint et que la prise est débranchée. Avant de retirer les ingrédients traités du bol mélangeur, détachez d'abord les accessoires de la tête du batteur.
28. Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à recurer métalliques. Des débris provenant de tampons à recurer métalliques peuvent tomber dans les composants électriques internes, créant un risque d'électrocution.
29. Maintenez le robot culinaire propre et suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.
30. Toujours retirer les accessoires de la tête du batteur avant le nettoyage. Lors du retrait des ingrédients du bol mélangeur, assurez-vous que le moteur et les accessoires sont complètement arrêtés avant de procéder au démontage.
31. Ne pas utiliser de rallonge.
32. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est complètement déroulé lors de l'utilisation de l'appareil.
33. Pendant le fonctionnement, assurez-vous qu'il n'y ait aucun corps étranger dans le bol mélangeur, comme des cuillères, des spatules ou des objets similaires.
34. Ne déverrouillez pas et ne soulevez pas la tête du batteur pendant que celui-ci fonctionne.
35. Ne pas traiter des ingrédients à une température supérieure à 60 °C afin d'éviter tout risque de brûlure. Ne jamais mettre d'aliments chauds dans le bol mélangeur.

36. Cet appareil est uniquement destiné à pétrir ou mélanger de la pâte, de la mousse, de la crème, des blancs d'œufs et des ingrédients similaires.
37. Ne modifiez pas l'appareil sans l'autorisation du fabricant.
38. Assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité.
39. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente aucun dommage.
40. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne crée pas de risque de trébuchement et qu'il n'est ni pincé ni écrasé.
41. L'intérieur de l'appareil est sous haute tension. N'ouvrez pas le boîtier et n'insérez aucun objet dans les orifices de ventilation.
42. Pour déconnecter complètement l'appareil de l'alimentation électrique, débranchez-le de la prise. Tenez toujours la prise lors du débranchement ; ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher.
43. Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que tous les accessoires sont correctement et solidement installés.
44. Une fois l'appareil allumé, l'arbre d'entraînement commencera à tourner. N'insérez jamais votre main dans la zone de l'arbre d'entraînement lorsque l'appareil est en marche. Installez toujours correctement le bol mélangeur pour garantir votre sécurité.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Afin d'éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant auprès duquel le produit a été acheté. Ils peuvent récupérer ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Veillez conserver ces instructions pour référence future.

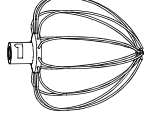
DESCRIPTION DES COMPOSANTS DU PRODUIT

Veuillez vérifier le produit que vous avez acheté, afin de vous assurer que tous les articles sont inclus. Si des articles manquent, veuillez nous contacter dans les 14 jours suivant l'achat. Ce produit comprend les éléments suivants :

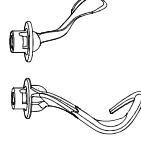
Bloc moteur du robot pâtissier, 1 bol mélangeur, 1 batteur plat, 2 crochets pétrisseurs long et court, 1 fouet en acier inoxydable, 1 protection anti-éclaboussures, manuel d'utilisation et guide de démarrage rapide.



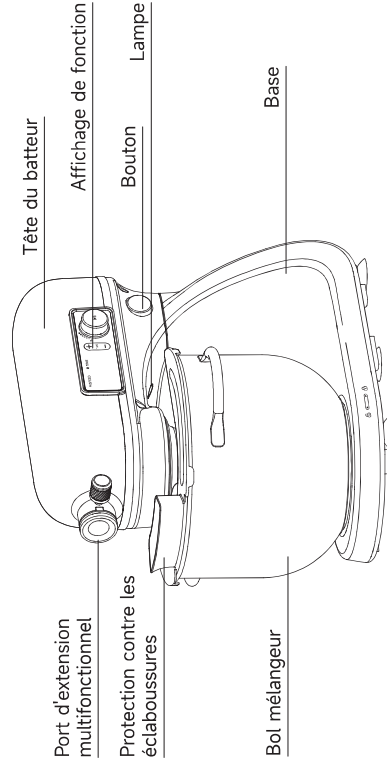
Batteur plat



Fouet



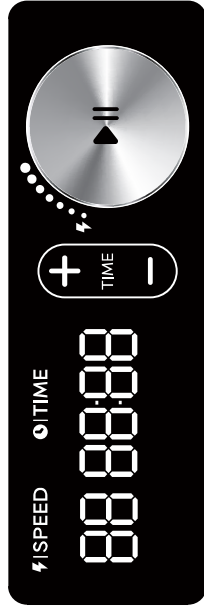
Crochet pétrisseur long et court




▲ Remarque :

1. Le port d'extension multifonctionnel permet à la machine d'ajouter des fonctions supplémentaires, telles que le hachage de viande, le pressage de nouilles, le remplissage de saucisses, etc. Les utilisateurs doivent acheter séparément les accessoires d'extension compatibles.
2. La machine est équipée de deux arbres d'entraînement. Le crochet pétrisseur long et le crochet pétrisseur court ne peuvent être assemblés et utilisés simultanément que lorsque vous utilisez des crochets pétrisseurs. Il est interdit d'assembler deux outils de mélange en même temps lors de l'utilisation du batteur plat ou du fouet.

AFFICHAGE DU MENU

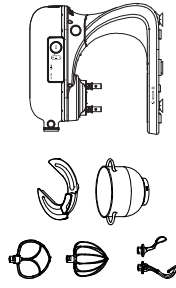


| Icône | Fonctions | Remarque |
|-----------|---|--|
| f SPEED | Affichage du niveau de vitesse | Affiche le niveau de vitesse actuel, allant de 0 minimum à 12 maximum. |
| ● TIME | Affichage du temps de fonctionnement/ de compte à rebours | 1. Si aucun temps n'est réglé : L'écran affiche le temps de fonctionnement écoulé après le démarrage de l'appareil. 2. Si une minuterie est réglée : L'écran affiche le compte à rebours après le démarrage de l'opération. |
| + | Ajouter du temps | Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Appuyez et maintenez pour augmenter rapidement le temps de manière continue. |
| - | Réduire le temps | Chaque pression diminue le temps de 30 secondes. Appuyez et maintenez pour diminuer rapidement le temps de manière continue. |

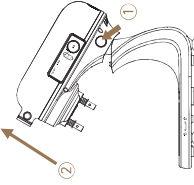
| Icône | Fonctions | Remarque |
|--|--|--|
|  Bouton rotatif | 1. Appuyez et maintenez : Met la machine en mode veille. 2. Courte pression : Met en pause ou reprend le fonctionnement. 3. Tourner : Ajuste le niveau de vitesse. | 1. Mode veille : Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 2 secondes ; le buzzer émet un long bip 1 seconde . Les affichages SPEED et TIME passent de « — » et « --- » clignotants à « 00 » et « 00:00 » fixes. La machine s'allume et la lampe s'allume. Mode de fonctionnement : Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 2 secondes ; le buzzer retentit une fois. La machine s'arrête, les affichages SPEED et TIME reviennent à « — » et « --- » clignotants. La machine passe en mode veille et la lampe s'éteint. 2. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement une fois pour mettre la machine en pause ; appuyez de nouveau brièvement pour reprendre le fonctionnement. 3. Tournez dans le sens horaire pour augmenter la vitesse progressivement ; la machine commence à travailler dès qu'elle se met à tourner. Tournez dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse progressivement ; lorsque la vitesse atteint « 0 », la machine arrête le travail. |

ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

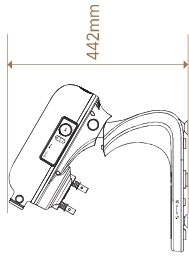
Retirez tous les films protecteurs, autocollants et autres matériaux d'emballage de l'appareil.



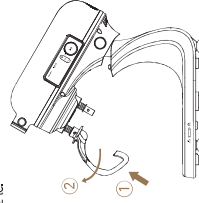
Appuyez et maintenez le bouton enfoncé, puis relevez la tête du batteur.



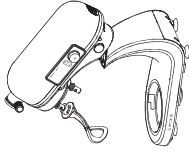
Choisissez une table stable et sûre avec une prise électrique à proximité, facile d'accès. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour que la tête du batteur puisse se lever.



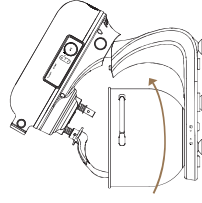
Alignez la fente du crochet pétrisseur, du fouet ou du batteur plat avec la goupille sur l'arbre d'entraînement de la tête du mineur. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche, puis relâchez-le.



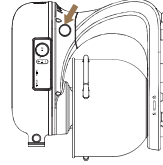
Avant utilisation, nettoyez soigneusement tous les accessoires et l'appareil. Après le nettoyage, assurez-vous de bien sécher complètement les accessoires.



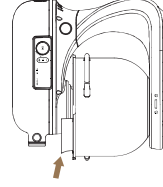
Placez le bol mélangeur sur le support de base, puis faites-le pivoter dans le sens indiqué par la flèche « B » pour le verrouiller à son emplacement.



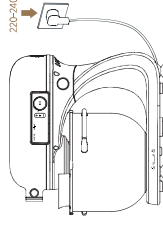
Soulevez légèrement la tête du batteur, appuyez et maintenez le bouton enfoncé, puis abaissez la tête jusqu'à ce qu'elle soit solidement verrouillée sur la base.




Installez la protection anti-éclaboussures sur le bol mélangeur.



Branchez la prise de l'appareil sur une prise électrique conforme aux spécifications techniques et aux exigences d'installation de l'appareil.



PREMIÈRE UTILISATION

1. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, puis soulevez la tête du batteur tout en la soutenant avec votre main.
2. Installez l'outil de mélange approprié sur l'appareil en fonction des ingrédients.
3. Ajoutez les ingrédients dans le bol mélangeur. Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximale pour éviter le débordement.
4. Placez le bol mélangeur sur le support de base, puis faites-le pivoter complètement dans le sens indiqué par la flèche «  » pour le verrouiller à son emplacement.
5. Soulevez légèrement la tête du batteur, appuyez et maintenez le bouton enfoncé, puis abaissez la tête jusqu'à ce qu'elle soit complètement et solidement verrouillée à son emplacement.
6. Installez la protection anti-éclaboussures sur le bol mélangeur.
7. Après avoir branché l'appareil à l'alimentation électrique, appuyez et maintenez enfoncé le bouton rotatif pour le mettre en marche ; le voyant lumineux s'allumera.
8. Réglez la durée de mélange souhaitée en appuyant sur « + » ou « - », ou ne la réglez pas si vous préférez.
9. Tournez le bouton rotatif dans le sens horaire pour sélectionner le niveau de vitesse souhaité, et l'appareil commencera à fonctionner. Vous pouvez ajuster le niveau de vitesse à tout moment pendant le fonctionnement.
10. Lorsque le mélange est terminé : Si un temps prédéfini est réglé, l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du compte à rebours. S'il n'y a pas de temps prédéfini, mettez la vitesse à 0 pour arrêter l'appareil.
11. Appuyez et maintenez le bouton enfoncé, soulevez la tête du batteur, poussez l'outil vers le haut et faites-le tourner dans le sens antihoraire pour le retirer ; puis faites tourner le bol mélangeur dans le sens horaire pour le retirer.

DESCRIPTION DES FONCTIONS

Mélange et pétrissage

Lors du pétrissage de la pâte, vous pouvez utiliser le crochet pétrisseur ou le batteur :

1. Le ratio de pâte recommandé est de 5 parts de farine pour 3 parts d'eau, avec une quantité maximale de farine de 1 500 g.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol mélangeur, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
3. Sélectionnez le crochet pétrisseur ou le batteur plat souhaité et commencez le mélange : Tout d'abord, réglez la vitesse sur le niveau 1 et faites fonctionner pendant au moins 30 secondes. Réglez ensuite sur le niveau 2 et faites fonctionner pendant au moins 30 secondes. Enfin, réglez-le sur le niveau 3 et faites-le fonctionner jusqu'à 5 minutes.

Fouetter des œufs

Lors du battage des œufs entiers, jaunes ou blancs, utilisez le fouet :

1. Cassez les œufs dans le bol mélangeur. La quantité de blancs d'œufs fouettés en une seule fois ne doit pas dépasser l'équivalent de 12 œufs.
2. Réglez la vitesse sur 11 ou 12 et continuez à battre pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que des pics fermes se forment.

Crème fouettée

Lors du battage de la crème, utilisez le fouet et sélectionnez de la crème fraîche :

1. Ne dépassez pas la capacité maximale lors de l'ajout de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients liquides dans le bol mélangeur.
2. Lors de la préparation de la crème fouettée, réglez la vitesse sur le niveau 11 ou 12 et fouettez pendant 3 à 5 minutes.

Mélanger la pâte au beurre

Lors du mélange de la pâte au beurre, vous pouvez utiliser un batteur plat.

1. Mettez le beurre ramolli dans le bol mélangeur. Si nécessaire, ajoutez du sucre en poudre ou du sucre glace, sans dépasser sa capacité maximale.
2. Démarrez l'appareil. Tout d'abord, réglez la vitesse sur le niveau 1 pour battre pendant 1 minute ; puis réglez-la sur le niveau 5-6 et battez pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Battez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et que son volume augmente de 1,5 à 2 fois.
3. Ajoutez l'œuf liquide en plusieurs fois. La quantité d'œuf liquide ajoutée en une seule fois ne doit pas dépasser 1/3 de la quantité de beurre. Après chaque ajout, réglez la vitesse sur le niveau 3-4 et mélangez pendant 30 secondes jusqu'à ce que l'œuf liquide soit complètement incorporé dans le mélange de beurre et que le mélange final ait une surface lisse.
4. Ajoutez la farine à faible teneur en gluten en 2 fois. Après chaque ajout, réglez la vitesse sur le niveau 1-2 et mélangez pendant 15 secondes jusqu'à ce que la farine soit entièrement incorporée dans le mélange de beurre aucune farine sèche n'est visible.

▲ Remarque :

1. L'appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 15 minutes. Pour une utilisation prolongée, éteignez-le et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le redémarrer.
2. Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.
3. L'appareil s'éteindra automatiquement après 20 minutes en mode veille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, réglez le bouton de commande sur « 0 » et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Retirez tous les accessoires avant le nettoyage.

3. Le batteur, le fouet et les crochets pétrisseurs peuvent être lavés à l'eau tiède avec un savon doux. N'utilisez aucun détachant.
4. Essayez le boîtier avec un chiffon humide et une petite quantité de savon, puis séchez avec un chiffon doux.

▲ Remarque :


Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les accessoires ou de le nettoyer. N'utilisez pas de brosses métalliques, de tampons à récurer ni de détachants. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide !


DÉPANNAGE COURANT

| Code d'erreur | Description de la panne | Solution |
|---------------|---|---|
| E3 | Circuit ouvert NTC : température de fonctionnement du moteur non détectée | Contactez le service après-vente professionnel |
| E4 | Capteur à effet Hall non détecté ; l'appareil s'éteindra automatiquement après 7 secondes | Contactez le service après-vente professionnel |
| E5 | Protection contre la surchauffe NTC, température du moteur trop élevée | Laissez le moteur refroidir avant de l'utiliser à nouveau |

COMMANDE D'ACCESSOIRES

Si vous avez des difficultés à obtenir des accessoires pour l'appareil, veuillez contacter

 <https://global.dreametech.com>

 dreamesupport@dreametech.com

ENVIRONNEMENT

Pour garantir la qualité du produit, la période de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat.

GARANTIE ET SERVICE

Pour garantir la qualité du produit, la période de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat. La présente garantie ne limite pas vos droits tels que prévus ou accordés par les lois nationales ou régionales applicables en matière de protection des consommateurs dans votre région ; dans ce cas, la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.

- Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts résultant de :

- 1) Utilisation commerciale ou non conforme de ce produit conçu pour un usage personnel/domestique.
- 2) Non-respect des instructions d'utilisation ou d'installation spécifiées dans le manuel d'utilisation.

- 3) Preuve d'une réparation inadéquate, utilisation de pièces non originales ou d'accessoires non approuvés.
- 4) Chocs mécaniques, exposition chimique, interférences électromagnétiques, températures extrêmement élevées ou basses, corrosion, oxydation, ou intrusion d'objets, substances, liquides, insectes ou animaux.
- 5) Usure normale due à l'âge ou détérioration technique ou esthétique liée à une utilisation prolongée.
- 6) Demandes de garantie non valides en l'absence de justificatifs explicitement exigés, comprenant le numéro de modèle, le numéro de série, la date d'achat et la signature de l'acheteur.

Pour plus d'informations et d'assistance après-vente, contactez-nous via

 <https://global.dreametech.com>

 aftersales@dreametech.com

Carte de garantie du produit

| Nom du client | Adresse postale | Numéro de téléphone | Nom et modèle du produit (numéro) | Numéro de série du produit | Date d'achat du produit |
|---------------|-----------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| | | | | | |

Entretien

| | Description des défauts et des pièces de rechange | Date d'entretien | Centre de service et d'entretien |
|---|---|------------------|----------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Queste importanti precauzioni di sicurezza sono una parte essenziale di questo dispositivo. Prima di utilizzare questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente tutte le precauzioni. Conservare il manuale utente per future consultazioni o per fornirlo ad altri utenti.

Questo dispositivo è progettato esclusivamente per un uso domestico e deve essere utilizzato seguendo rigorosamente questo manuale d'uso.

Utilizzare sempre con cautela e avvisare gli altri dei potenziali pericoli.

Avvertenza: l'uso improprio di questo dispositivo può causare lesioni!

▲ AVVERTENZA:

1. Questo dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il dispositivo e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
2. Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o prive di esperienza e di conoscenze adeguate, possono utilizzare questo dispositivo solo se sorvegliate, istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei potenziali rischi durante il funzionamento.
3. I bambini non devono giocare con questo dispositivo.
4. Quando i bambini si trovano vicino al dispositivo o lo utilizzano, devono essere attentamente sorvegliati da un adulto.
5. Per prevenire rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da personale qualificato.
6. Questo dispositivo non è destinato all'uso commerciale ed è esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare questo dispositivo per scopi non previsti. Non utilizzarlo su veicoli in movimento, su barche o all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni personali.
7. Quando il dispositivo non è in uso, spegnerlo, scollegare l'alimentazione e staccare la spina.
8. Prima di pulire il dispositivo, spegnerlo, scollegarlo dalla presa elettrica e attendere che tutte le parti siano completamente raffreddate. Rimuovere gli accessori dall'impastratrice prima di pulirla.

9. Prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa elettrica.

10. Per prevenire scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il corpo dell'unità principale in acqua o in altri liquidi.

11. Utilizzare solo gli accessori e la ciotola forniti con l'impastratrice. Non utilizzare accessori non forniti con l'apparecchio.

12. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro ed evitare che entri in contatto con superfici calde o si aggrovigli.

13. Evitare il contatto con le parti in movimento del dispositivo. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti e utensili come spatole lontani dagli accessori e dalla ciotola per ridurre il rischio di lesioni e danni all'apparecchio.

14. Per spegnere il dispositivo, tenere premuto il pulsante della manopola finché non si sente un segnale acustico e la spia non si spegne.

15. Al primo utilizzo, rimuovere e smaltire correttamente tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali.

16. Non posizionare il dispositivo sopra a fonti di calore, come piastre elettriche, forni e radiatori, o nelle loro vicinanze.

17. Posizionare il dispositivo ad almeno 20 cm di distanza da pareti, tende o altri oggetti sensibili al calore o al vapore, e garantire uno spazio sufficiente sopra e intorno al dispositivo per una corretta ventilazione.

18. Non ostruire le aperture di ventilazione sulla parte superiore o sulla base dell'impastratrice per evitare fenomeni di surriscaldamento.

19. Non posizionare il dispositivo in funzione sul bordo di un piano di lavoro o di un tavolo. Assicurarsi che la superficie sia solida, piana, pulita e priva di acqua stagnante o detriti, poiché le vibrazioni durante il funzionamento potrebbero causare lo spostamento del dispositivo.

20. Quando si scollega l'alimentazione, spegnere prima il dispositivo, quindi staccare la spina dalla presa a muro.

21. Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

22. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.

▲ AVVERTENZA:

23. Maneggiare con cura il dispositivo e i suoi accessori. Non inserire le dita nella ciotola o vicino agli accessori mentre il dispositivo è in funzione.
24. Se un cucchiaino, una spatola o un altro oggetto cade nella ciotola, spegnere immediatamente il dispositivo, scollegare l'alimentazione e staccare la spina prima di rimuovere l'oggetto.
25. Non mettere le mani nella ciotola, a meno che il dispositivo non sia scollegato dalla corrente e si sia completamente fermato.
26. Prima di smontare qualsiasi parte, assicurarsi che il motore e gli accessori siano completamente fermi.
27. Prima di sbloccare e sollevare la parte superiore dell'impastatrice, assicurarsi che la manopola di controllo della velocità sia impostata su 0, che il dispositivo sia spento e che la spina sia scollegata. Prima di rimuovere gli ingredienti lavorati dalla ciotola, staccare gli accessori dalla parte superiore dell'impastatrice.
28. Non pulire il dispositivo con spugnette metalliche. I residui delle spugnette metalliche possono cadere all'interno dei componenti elettrici interni, provocando il rischio di scosse elettriche.
29. Tenere pulita l'impastatrice e seguire le istruzioni descritte nella sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale.
30. Rimuovere sempre gli accessori dalla parte superiore dell'impastatrice prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia. Quando si rimuovono gli ingredienti dalla ciotola, assicurarsi che il motore e gli accessori siano completamente fermi prima di smontare qualsiasi componente.
31. Non utilizzare una prolunga.
32. Quando si utilizza il dispositivo, accertarsi che il cavo di alimentazione sia completamente srotolato.
33. Durante il funzionamento, assicurarsi che nella ciotola non siano presenti corpi estranei, come cucchiaini o spatole.
34. Non sbloccare né sollevare la parte superiore dell'impastatrice mentre l'apparecchio è in funzione.
35. Non lavorare ingredienti con temperature superiori a 60 °C per evitare il rischio di ustioni. Non mettere mai cibi caldi nella ciotola.

36. Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'impasto o alla miscelazione di pasta, mousse, panna, albumi e ingredienti simili.
37. Non modificare il dispositivo senza il permesso del produttore.
38. Assicurarsi di leggere attentamente tutte le istruzioni presenti nel manuale d'uso, in particolare le precauzioni di sicurezza.
39. Prima del primo utilizzo, e dopo ogni utilizzo, verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
40. Accertarsi che non sussista il rischio di inciampare sul cavo di alimentazione, e che quest'ultimo non venga schiacciato o compresso.
41. All'interno del dispositivo è presente alta tensione. Non aprire la scocca né inserire oggetti nelle aperture di ventilazione.
42. Per scollegare completamente il dispositivo dall'alimentazione, staccare la spina dalla presa elettrica. Per scollegare il dispositivo, afferrare sempre la spina e non tirare mai il cavo di alimentazione.
43. Prima di accendere il dispositivo, assicurarsi che tutti gli accessori siano installati saldamente e in modo corretto.
44. Una volta acceso il dispositivo, l'albero di trasmissione inizia a ruotare. Non inserire mai le mani nell'area dell'albero motore mentre il dispositivo è in funzione. Installare sempre correttamente la ciotola per garantire la propria sicurezza.



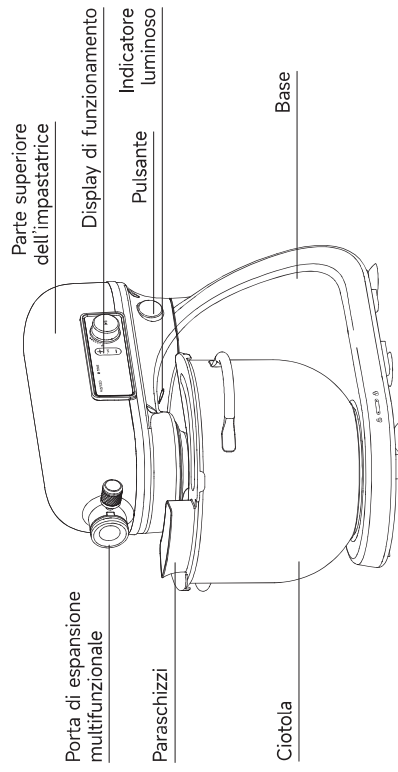
Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici. Per prevenire potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per restituire il dispositivo usato, si prega di utilizzare i sistemi di reso e raccolta oppure di contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. In questo modo, il prodotto potrà essere riciclato in modo sicuro e rispettoso dell'ambiente.

Si prega di conservare queste istruzioni per future consultazioni.

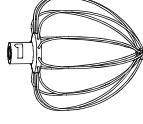
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI DEL PRODOTTO

Controllare il prodotto acquistato per verificare che siano presenti tutti i componenti. Se mancano dei componenti, assicurarsi di contattarci entro 14 giorni dall'acquisto. Questo prodotto include i componenti indicati di seguito:

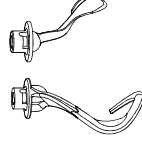
Unità principale dell'impastatrice, 1 ciotola, 1 frusta piatta, 2 ganci per impastare (lungo e corto), 1 frusta in acciaio inox, 1 paraschizzi, manuale utente e guida rapida.



Frusta piatta



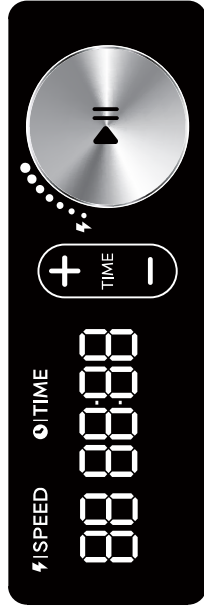
Frusta



Ganci per impastare (lungo e corto)

▲ Nota:

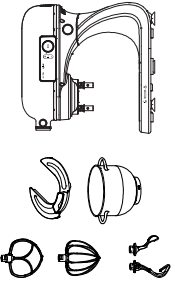
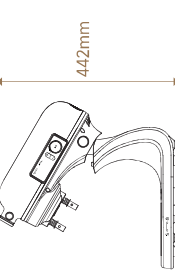
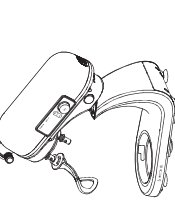
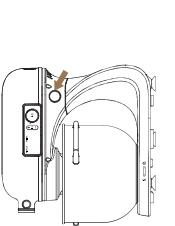
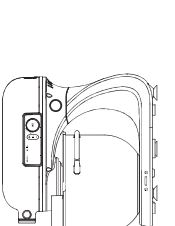
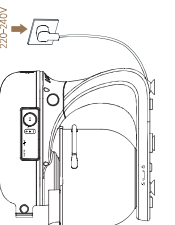
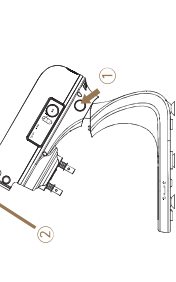
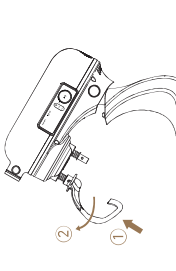
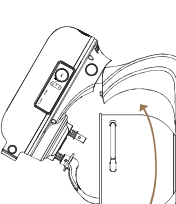
1. La porta di espansione multifunzionale consente di aggiungere nuove funzioni alla macchina, come la macinatura della carne, la pressatura della pasta e la preparazione di insaccati. Gli utenti devono acquistare separatamente gli accessori di espansione compatibili.
2. La macchina è dotata di alberi di trasmissione doppi. I ganci per impastare lungo e corto possono essere montati e utilizzati contemporaneamente. È vietato montare due accessori contemporaneamente quando si utilizza il gancio piatto o la frusta.



| Icona | Funzioni | Nota |
|-----------|--|---|
| f SPEED | Visualizzazione del livello di velocità | Mostra il livello di velocità corrente, che può variare da 0 (minimo) a 12 (massimo). |
| o TIME | Visualizzazione del tempo di funzionamento/Timer | <ol style="list-style-type: none"> Se non viene impostato un tempo di funzionamento, il display mostra il tempo di funzionamento residuo dell'ario dell'apparecchio. Se viene impostato un timer, il display mostra il tempo di funzionamento rimanente a partire dall'arrivo dell'apparecchio. |
| + | Aumenta tempo | Ogni pressione aumenta il tempo di funzionamento di 30 secondi. Tenere premuto per aumentare il valore rapidamente e in modo continuativo. |
| - | Riduci tempo | Ogni pressione riduce il tempo di funzionamento di 30 secondi. Tenere premuto per ridurre il valore rapidamente e in modo continuativo. |

| Icona | Funzioni | Nota |
|-----------------------|---|--|
| <p>Bouton rotatif</p> | <ol style="list-style-type: none"> Appuyez et maintenez : Met la machine en mode veille. Courte pression : Met en pause ou reprend le fonctionnement. Tourner : Ajuste le niveau de vitesse. | <ol style="list-style-type: none"> Mode veille : Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 2 secondes ; le buzzer émet un long bip 1 seconde . Les affichages SPEED et TIME passent de « — » et « --- » digitoants à « 00 » et « 00:00 » fixes. La machine s'allume et la lampe s'allume. Mode de fonctionnement : Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 2 secondes ; le buzzer retient une fois, la machine s'arrête, les affichages SPEED et TIME reviennent à « — » et « --- » digitoants, la machine passe en mode veille et la lampe s'éteint. Pendant le fonctionnement, appuyez brièvement une fois pour mettre la machine en pause ; appuyez de nouveau brièvement pour reprendre le fonctionnement. Tournez dans le sens horaire pour augmenter la vitesse progressivement ; la machine commence à travailler dès qu'elle se met à tourner, tournez dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse progressivement ; lorsque la vitesse atteint « 0 », la machine arrête le travail. |

ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| <p>1</p> <p>Rimuovere la pellicola protettiva, gli adesivi e gli altri materiali di imballaggio dal dispositivo.</p>  | <p>2</p> <p>Scegliere un piano di lavoro sicuro e stabile, con una presa di corrente facilmente accessibile nelle vicinanze. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per sollevare la parte superiore dell'impastatrice.</p>  <p>442mm</p> | <p>3</p> <p>Prima dell'uso, pulire accuratamente tutti gli accessori e il dispositivo. Dopo averli puliti, asciugare accuratamente gli accessori.</p>  | <p>7</p> <p>Sollevare leggermente la parte superiore dell'impastatrice e, tenendo premuto il pulsante, riabbassarla fino a quando non si blocca saldamente nella base.</p>  | <p>8</p> <p>Installare il paraschizzi sulla ciotola per impastare.</p>  | <p>9</p> <p>Collegare la spina del dispositivo a una presa di corrente che soddisfi le specifiche tecniche e i requisiti di installazione del dispositivo.</p>  <p>220-240V</p> |
| <p>4</p> <p>Tenere premuto il pulsante, quindi sollevare la parte superiore dell'impastatrice.</p>  | <p>5</p> <p>Allineare la scanalatura del gancio per impastare, della frusta o della frusta piatta al perno sull'albero motore nella parte superiore dell'impastatrice. Spingere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo, quindi rilasciare.</p>  | <p>6</p> <p>Posizionare la ciotola sul supporto della base e fissarla in posizione ruotandola nella direzione indicata dalla freccia "B".</p>  | | | |

PRIMO UTILIZZO

1. Tenere premuto il pulsante, quindi sollevare la parte superiore dell'impastatrice sostenendola con la mano.
2. Installare l'accessorio appropriato sul dispositivo in base agli ingredienti.
3. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola. Non superare la linea di riempimento massimo per evitare traboccamenti.
4. Posizionare la ciotola sul supporto della base e fissarla in posizione ruotandola nella direzione indicata dalla freccia "↺".
5. Sollevare leggermente la parte superiore dell'impastatrice e, tenendo premuto il pulsante, riabbassarla fino a quando non risulta bloccata saldamente in posizione.
6. Installare il paraschizzi sulla ciotola per impastare.
7. Dopo aver collegato il dispositivo a una presa elettrica, accenderlo tenendo premuto il pulsante della manopola. L'indicatore luminoso si accende.
8. Se necessario, impostare il tempo di funzionamento desiderato premendo "+" / "-".
9. Ruotare la manopola in senso orario per selezionare il livello di velocità desiderato: il dispositivo si avvia. È possibile regolare il livello di velocità in qualsiasi momento mentre il dispositivo è in funzione.
10. Arresto del dispositivo: se è stato impostato un tempo di funzionamento, il dispositivo si ferma automaticamente al termine del conto alla rovescia. Se non è stato impostato un tempo di funzionamento, ruotare la manopola di regolazione della velocità su 0 per fermare il dispositivo.
11. Tenere premuto il pulsante, sollevare la parte superiore dell'impastatrice e rimuovere l'accessorio spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario. Quindi, rimuovere la ciotola ruotandola in senso orario.

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

Mescolare e impastare

Per impastare, è possibile utilizzare l'apposito gancio o la frusta piatta:

1. Le dosi consigliate per l'impasto sono di 5 parti di farina e 3 parti di acqua, con una quantità massima di farina pari a 1500 g.
2. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola, assicurandosi di non superare la capacità massima.
3. Selezionare il gancio per impastare o la frusta piatta e avviare la miscelazione degli ingredienti: Per prima cosa, impostare la velocità sul livello 1 e lasciare in funzione per almeno 30 secondi. Quindi passare al livello 2 e lasciare in funzione per almeno 30 secondi. Infine, selezionare il livello 3 e lasciare in funzione per un massimo di 5

Montare le uova

Quando si montano le uova (uova intere, tuorli o albumi), utilizzare la frusta:

1. Rompere le uova nella ciotola. La quantità di albumi montati per volta non deve superare l'equivalente di 12 uova.
2. Impostare la velocità sul livello 11 o 12 e montare continuamente per 3-5 minuti, fino a ottenere una consistenza ferma.

Montare la panna

Quando si monta la panna, utilizzare la frusta e scegliere panna fresca:

1. Non superare la capacità massima quando si aggiungono latte fresco, panna o altri ingredienti liquidi nella ciotola.
2. Quando si monta la panna, impostare la velocità sul livello 11 o 12 e lasciare in funzione per 3-5 minuti.

Mescolare burro e pastella

Quando si mescola la pastella al burro, è possibile utilizzare la frusta piatta.

1. Mettere il burro ammorbidito nella ciotola. Se necessario, aggiungere zucchero semolato o zucchero a velo, senza superare la capacità massima.
2. Avviare il dispositivo. Per prima cosa, impostare la velocità sul livello 1 e mescolare per 1 minuto; quindi passare al livello 5-6 e mescolare per altri 2-3 minuti. Sbattere fino a quando la miscela non diventa soffice e il suo volume non aumenta da 1,5 a 2 volte.
3. Aggiungere uovo liquido in più riprese. La quantità di uovo liquido aggiunta ogni volta non deve superare 1/3 della quantità di burro. Dopo ogni aggiunta, impostare la velocità sul livello 3-4 e mescolare per 30 secondi, fino a quando l'uovo liquido non risulta completamente incorporato nella miscela di burro e il composto finale non presenta una superficie liscia.
4. Aggiungere la farina a basso contenuto di glutine in 2 volte. Dopo ogni aggiunta, impostare la velocità sul livello 1-2 e mescolare per 15 secondi, fino a quando la farina non risulta completamente incorporata nella miscela di burro (non deve essere visibile farina in polvere).

▲ Nota:

1. Il dispositivo non deve funzionare in modo continuativo per più di 15 minuti. Per utilizzarlo più a lungo, spegnerlo e attendere che si sia completamente raffreddato prima di riavviarlo.
2. Dopo l'uso, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa elettrica.
3. Quando è in modalità standby, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 20 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, ruotare la manopola di controllo sulla posizione "0" e scollegare il cavo di alimentazione.
2. Rimuovere tutti gli accessori prima di pulire il dispositivo.

3. La frusta piatta, la frusta e i ganci per impastare possono essere lavati con acqua tiepida e detergente delicato. Non utilizzare smacchiatori.
4. Pulire la scocca con un panno umido e una piccola quantità di detergente, quindi asciugare con un panno morbido.

▲ Nota:

Collegare sempre il dispositivo dalla presa elettrica prima di pulirlo o di rimuovere gli accessori. Non utilizzare spazzole metalliche, spugnette abrasive o smacchiatori. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi!

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ COMUNI

| Codice di errore | Descrizione del guasto | Soluzione |
|------------------|--|---|
| E3 | Circuito NTC aperto: temperatura di funzionamento del motore non rilevata | Contattare l'assistenza postvendita ufficiale |
| E4 | Sensore a effetto Hall non rilevato; il dispositivo si spegnerà automaticamente dopo 7 secondi | Contattare l'assistenza postvendita ufficiale |
| E5 | Protezione NTC dalle sovratemperature, la temperatura del motore è troppo alta | Lasciare raffreddare il motore prima di riutilizzarlo |

ORDINARE GLI ACCESSORI

Se non si riescono a trovare gli accessori dell'apparecchio, contattare



<https://global.dreametech.com>



dreamesupport@dreame.tech

AMBIENTE

Non smaltire l'apparecchio a fine vita con i rifiuti domestici, ma portarlo nei punti di raccolta per il riciclaggio. Questo aiuta a proteggere l'ambiente.

GARANZIA E ASSISTENZA

Per garantire la qualità del prodotto, il periodo di garanzia è di due anni dalla data di acquisto.

La presente garanzia non limita i diritti previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali applicabili in materia di protezione dei consumatori nella vostra regione; in tali casi, il periodo di garanzia limitata viene prolungato conformemente ai requisiti applicabili.

La garanzia non copre danni o difetti derivanti da:

- 1) Uso commerciale o non previsto di questo prodotto, progettato per scopi personali/domestici.
- 2) Mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento o installazione specificate nel manuale utente.
- 3) Prove di riparazioni non autorizzate o utilizzo di parti non originali o accessori non approvati.
- 4) Elevato stress meccanico, esposizione a sostanze chimiche, interferenze elettromagnetiche, temperature estremamente alte o basse, corrosione, ossidazione o ingresso di corpi estranei, sostanze, liquidi, insetti o animali.
- 5) Usura normale dovuta all'invecchiamento, o deterioramento delle condizioni tecniche o dell'aspetto dovuto all'uso prolungato.
- 6) Richieste di garanzia non valide per mancanza delle prove esplicitamente richieste, inclusi numero di modello, numero di serie del prodotto, data di acquisto e firma dell'acquirente.

Per ulteriori informazioni e per l'assistenza postvendita, utilizzare i contatti



<https://global.dreametech.com>



aitersales@dreame.tech

Scheda di garanzia del prodotto

| Nome del cliente | Indirizzo e-mail | Numero di telefono | Nome del prodotto e numero di modello | SN prodotto | Data di acquisto del prodotto |
|------------------|------------------|--------------------|---------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| | | | | | |

Manutenzione

| Descrizione dei guasti e dei pezzi di ricambio | Data dell'intervento di manutenzione | Centro di manutenzione e riparazione |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

| Scatola | Manuale | Manuale | Pellicola | Pellicola | Borsa | Maniglia | Pellicola |
|---|---------|----------|-----------|-----------|-------|-----------|-----------|
| PAP 20 | PAP 21 | PAP 22 | PVC 3 | PET 1 | CPE 7 | PE 4/PP 5 | PP 5 |
| Carta | | Plastica | | | | | |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | | | | | | |
| <small>Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.</small> | | | | | | | |

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Estas importantes precauciones de seguridad son una parte esencial de este dispositivo. Antes de usar este dispositivo por primera vez, lea detenidamente todas las precauciones. Puede conservar el manual de usuario para futuras consultas o para ofrecerlo a otros usuarios. Este dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico y debe utilizarse estrictamente de acuerdo con este manual de usuario.

Use siempre el dispositivo con precaución y recuerde a los demás los posibles peligros.

Advertencia: ¡El uso incorrecto de este dispositivo puede causar lesiones!

▲ ADVERTENCIA:

1. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
2. Personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia y conocimientos relevantes, solo podrán usar este dispositivo bajo supervisión, si están instruidas en su uso seguro y son conscientes de los posibles riesgos durante su uso.
3. Los niños no deben jugar con este dispositivo.
4. Cuando los niños estén cerca del dispositivo o lo estén utilizando, deben estar bajo la supervisión cercana de un adulto.
5. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio autorizado o profesionales con cualificación similar.
6. Este dispositivo no está destinado para uso comercial y es solo para uso doméstico. No utilice este dispositivo para fines no previstos. No lo utilice en vehículos en movimiento, en embarcaciones ni en exteriores. El uso incorrecto puede causar lesiones personales.
7. Cuando el dispositivo no esté en uso, apague la máquina, desconecte la alimentación y desenchúfela.
8. Antes de limpiar el dispositivo, apague la máquina, desenchúfela y espere hasta que todas las piezas estén completamente frías. Quite los accesorios de la batidora antes de limpiarla.

9. Antes de volver a colocar los accesorios o acercarse a las partes móviles, apague el dispositivo y desenchúfelo.

10. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la carcasa de la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.

11. Utilice únicamente los accesorios y el cuenco de mezcla suministrados con esta batidora amasadora. No utilice accesorios que no se proporcionen con el dispositivo.

12. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera, y evite que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o se enrede.

13. Evite el contacto con las partes móviles del dispositivo. Durante el funcionamiento, mantenga las manos, el cabello, la ropa y utensilios como espátulas, alejados de los accesorios y del cuenco de mezcla para reducir el riesgo de lesiones y daños al equipo.

14. Para apagar el dispositivo, mantenga pulsado el botón de control hasta que escuche un pitido y la luz indicadora se apague.

15. Antes del primer uso, retire y deseche adecuadamente todos los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales.

16. No coloque este dispositivo sobre fuentes de calor, como placas eléctricas, hornos o calefactores ni en sus proximidades.

17. Mantenga al menos 20 cm de distancia entre el dispositivo y las paredes, cortinas u otros objetos sensibles al calor o al vapor, y asegure un espacio suficiente por encima y alrededor del dispositivo para una ventilación adecuada.

18. No bloquee las ranuras de ventilación en el cabezal o en la base de la batidora amasadora, para evitar el sobrecalentamiento.

19. No coloque el dispositivo en el borde de una encimera o mesa durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie de apoyo sea resistente, nivelada, limpia y esté libre de agua estancada o residuos, ya que las vibraciones durante el funcionamiento pueden provocar que el dispositivo se desplace.

20. Al desconectar la alimentación, primero apague el dispositivo y luego desenchúfelo de la toma de corriente.

21. No deje el dispositivo desatendido mientras esté en funcionamiento.

▲ ADVERTENCIA:

22. No mueva el dispositivo mientras esté funcionando.
23. Manipule el dispositivo y sus accesorios con cuidado. No coloque los dedos en el cuenco de mezcla ni cerca de los accesorios mientras el dispositivo esté en funcionamiento.
24. Si una cuchara, espátula u otro objeto cae dentro del cuenco de mezcla, apague inmediatamente el dispositivo, desconecte la alimentación y desenchúfelo antes de retirar el objeto.
25. No introduzca la mano en el cuenco de mezcla a menos que el dispositivo esté desenchufado y se haya detenido por completo.
26. Antes de desmontar cualquier pieza, asegúrese de que el motor y los accesorios se hayan detenido por completo.
27. Antes de desbloquear y levantar el cabezal mezclador, asegúrese de que el mando de control de velocidad esté en 0, el dispositivo esté apagado y el enchufe desconectado. Antes de retirar los ingredientes procesados del cuenco de mezcla, desmonte primero los accesorios del cabezal mezclador.
28. No limpie el dispositivo con estropajos metálicos. Los residuos de los estropajos metálicos pueden caer en los componentes eléctricos internos, creando un riesgo de descarga eléctrica.
29. Mantenga la batidora amasadora limpia y siga las instrucciones de la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual.
30. Siempre retire los accesorios del cabezal mezclador antes de limpiarla. Al retirar los ingredientes del cuenco de mezcla, asegúrese de que el motor y los accesorios se hayan detenido por completo antes de desmontar.
31. No utilice cables de extensión.
32. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente extendido al usar el dispositivo.
33. Durante el funcionamiento, asegúrese de que no haya objetos extraños en el cuenco de mezcla, como cucharas, espátulas u otros elementos similares.
34. No desbloquee ni levante el cabezal mezclador mientras la batidora amasadora esté en funcionamiento.
35. No procese ingredientes a más de 60 °C para evitar riesgos de quemaduras. Nunca introduzca alimentos calientes en el cuenco de mezcla.
36. Este dispositivo es solo para amasar o mezclar masa, mousse, crema, claras de huevo e ingredientes similares.

37. No modifique el dispositivo sin el permiso del fabricante.
38. Asegúrese de leer todas las instrucciones del manual de usuario detenidamente, especialmente las precauciones de seguridad.
39. Antes del primer uso y después de cada uso, revise el cable de alimentación para detectar cualquier daño.
40. Asegúrese de que el cable de alimentación no crea un riesgo de tropiezo y de que no esté pellizcado ni aplastado.
41. Hay puntos de alta tensión dentro del dispositivo. No abra la carcasa ni inserte objetos en las ranuras de ventilación.
42. Para desconectar completamente el dispositivo de la fuente de alimentación, desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre del enchufe al desenchufar; nunca tire del cable para desconectar.
43. Antes de encender el dispositivo, asegúrese de que todos los accesorios estén instalados correctamente y de forma segura.
44. Una vez que el dispositivo esté encendido, el eje de transmisión comenzará a girar. Nunca introduzca la mano en la zona del eje de transmisión mientras el dispositivo esté en funcionamiento. Instale siempre correctamente el cuenco de mezcla para garantizar su seguridad.



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclados de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden llevarse este producto y reciclarlo de un modo seguro para el medio ambiente.

Conservar estas instrucciones para futuras consultas.

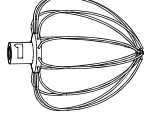
DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL PRODUCTO

Compruebe el producto que ha comprado para asegurarse de que todos los elementos están incluidos. Si falta algún elemento, póngase en contacto con nosotros en un plazo de 14 días desde la compra. Este producto incluye los siguientes elementos:

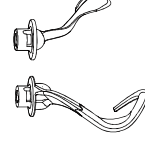
Unidad principal de la batidora de pie, 1 cuenco de mezcla, 1 batidor plano, 2 ganchos para masa (largo y corto), 1 varilla batidora de acero inoxidable, 1 protector contra salpicaduras, manual de usuario y guía de inicio rápido.



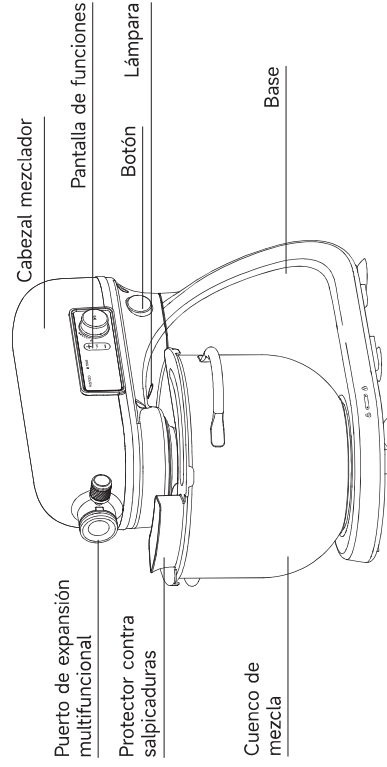
Batidor plano



Varilla batidora



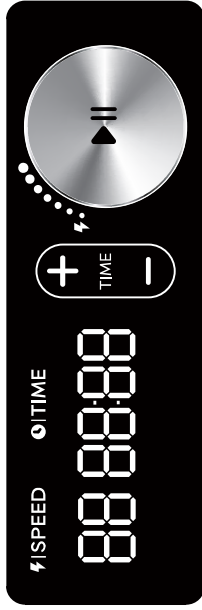
Ganchos para masa (largo y corto)




▲ Nota:

1. El puerto de expansión multifuncional permite que la máquina amplíe funciones adicionales, como picar carne, prensar fideos, embutir salchichas, etc. Los usuarios deben adquirir por separado los accesorios de expansión compatibles.
2. La máquina está equipada con dos ejes de transmisión. El gancho para masa largo y el gancho para masa corto solo se pueden montar y usar simultáneamente cuando se utilizan ganchos para masa. Está prohibido montar dos herramientas de mezcla al mismo tiempo cuando se utilice el batidor plano o la varilla batidora.

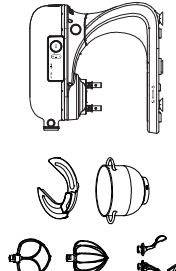
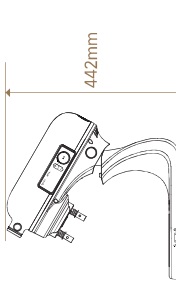
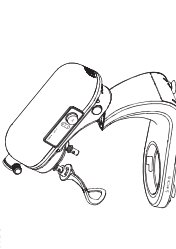
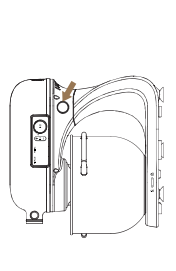
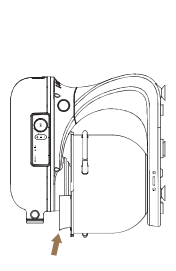
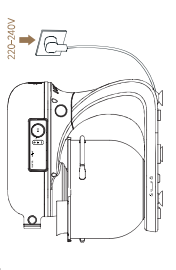
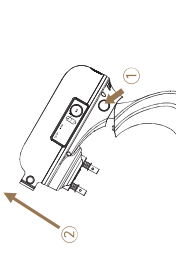
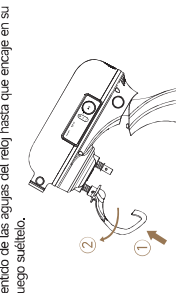
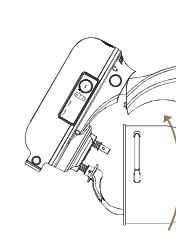
VISUALIZACIÓN DEL MENÚ




| Icono | Funciones | Nota |
|-----------|---|---|
| f SPEED | Visualización del nivel de velocidad | Muestra el nivel de velocidad corriente, que può variare da 0 (mínimo) a 12 (máximo). |
| ⌚ TIME | Visualización del tiempo de funcionamiento / Temporizador de cuenta atrás | <ol style="list-style-type: none"> Si no se establece ningún temporizador. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento transcurrido después de iniciar la operación. Si se ha establecido un temporizador. La pantalla muestra la cuenta atrás después de iniciar la operación. |
| + | Añadir tiempo | Cada pulsación aumenta el tiempo en 30 segundos. Mantenga pulsado para aumentar rápidamente el tiempo de forma continua. |
| - | Reducir tiempo | Cada pulsación reduce el tiempo en 30 segundos. Mantenga pulsado para disminuir rápidamente el tiempo de forma continua. |

| Icono | Funciones | Nota |
|--|---|--|
|  <p>Botón de control</p> | <ol style="list-style-type: none"> Mantener pulsado: Pone la máquina en modo de espera. Pulsación corta: Pausa o reanuda la operación. Girar: Ajusta el nivel de velocidad. | <ol style="list-style-type: none"> Modo de espera: Mantenga pulsado durante aproximadamente 2 segundos; sonará una alarma sonora larga (1 segundo). Las visualizaciones de SPEED y TIME dejan de parpadear «--» y «---» y cambian a «00» y «0000». La máquina se enciende y la lámpara se ilumina. Modo de trabajo: Mantenga pulsado durante aproximadamente 2 segundos; sonará la alarma sonora una vez, la máquina se detendrá, las visualizaciones de SPEED y TIME volverán a parpadear mostrando «--» y «---». La máquina entrará en modo de espera y la luz se apagará. Durante el funcionamiento, pulse brevemente una vez para pausar la máquina; pulse brevemente de nuevo para reanudar el funcionamiento. Gire en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad paso a paso; la máquina comenzará a funcionar tan pronto como empiece a girar. Gire en sentido antihorario para disminuir la velocidad paso a paso; cuando la velocidad llegue a «0», la máquina dejará de funcionar. |

ENSAMBLAJE DE LA MÁQUINA

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| <p>1</p> <p>Retire toda el plástico protector, las pegatinas y otros materiales de embalaje del dispositivo.</p>  | <p>2</p> <p>Elija una superficie de trabajo segura y estable con una toma de corriente cercana y de fácil acceso. Asegúrese de que haya suficiente espacio para levantar el cabezal mezclador.</p>  <p>442mm</p> | <p>3</p> <p>Antes de usar, limpie a fondo todos los accesorios y el dispositivo. Después de la limpieza, asegúrese de secar completamente los accesorios.</p>  | <p>7</p> <p>Levante ligeramente el cabezal mezclador, mantenga presionado el botón y baje el cabezal hasta que quede firmemente bloqueado en la base.</p>  | <p>8</p> <p>Instale el protector contra salpicaduras en el cuenco de mezcla.</p>  | <p>9</p> <p>Conecte el enchufe del dispositivo a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones técnicas y los requisitos de instalación del dispositivo.</p>  <p>220-240V</p> |
| <p>4</p> <p>Mantenga pulsado el botón y luego levante el cabezal mezclador.</p>  | <p>5</p> <p>Alinee la ranura del gancho para masa, la varilla batidora o el batidor plano con el pasador del eje de transmisión del cabezal mezclador. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar, luego suéltelo.</p>  | <p>6</p> <p>Coloque el cuenco de mezcla sobre el soporte base y gire el cuenco en la dirección indicada por la flecha « B » para asegurarlo en su lugar.</p>  | | | |

PRIMER USO

- Mantenga pulsado el botón y luego levante el cabezal mezclador mientras lo sostiene con la mano.
- Instale el accesorio mezclador adecuado en el dispositivo dependiendo de los ingredientes.
- Añada los ingredientes al cuenco de mezcla. No supere la línea máxima de llenado para evitar desbordamientos.
- Coloque el cuenco de mezcla sobre el soporte base y gírelo completamente en la dirección indicada por la flecha «  » para asegurarlo en su sitio.
- Levante ligeramente el cabezal mezclador, mantenga presionado el botón y luego baje el cabezal hasta que quede completamente y firmemente bloqueado en su sitio.
- Instale el protector contra salpicaduras en el cuenco de mezcla.
- Después de conectar el dispositivo a la red eléctrica, mantenga pulsado el botón de control para encenderlo; el indicador luminoso se encenderá.
- Establezca el tiempo de mezcla deseado pulsando «+» / «-», o déjelo sin configurar si lo prefiere.
- Gire el botón en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el nivel de velocidad deseado, y el dispositivo comenzará a funcionar. Puede ajustar el nivel de velocidad en cualquier momento durante la operación.
- Cuando termine de mezclar: Si hay establecido un tiempo predefinido, el dispositivo se detendrá automáticamente cuando finalice la cuenta atrás. Si no se estableció un tiempo predefinido, gire la velocidad a 0 para detener el dispositivo.
- Mantenga pulsado el botón, levante el cabezal mezclador, empuje la herramienta hacia arriba y gírela en sentido antihorario para sacarla; a continuación, gire el cuenco de mezcla en sentido horario para sacarlo.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Mezclar y Amasar

Para amasar, puede utilizar el gancho para masa o el batidor plano:

- La proporción recomendada para la masa es de 5 partes de harina por 3 partes de agua, con una cantidad máxima de harina de 1500 g.
- Añada los ingredientes al cuenco de mezcla, asegurándose de no superar la capacidad máxima.
- Seleccione el gancho para masa o el batidor plano según desee, y comience a mezclar: Primero, ajuste la velocidad al nivel 1 y déjelo funcionar durante al menos 30 segundos. Luego, ajústelo al nivel 2 y déjelo funcionar durante al menos 30 segundos. Finalmente, ajústelo al nivel 3 y déjelo funcionar un máximo de 5 minutos.

Batir huevos

Para batir huevos (huevos enteros, yemas o claras), utilice la varilla batidora:

- Rompa los huevos en el cuenco de mezcla. La cantidad de claras de huevo batidas a la vez no debe superar el equivalente a 12 huevos.
- Ajuste la velocidad al nivel 11 o 12 y continúe batiendo de 3 a 5 minutos hasta que se formen picos firmes.

Nata montada

Para batir nata, utilice la varilla batidora y seleccione nata fresca:

- No supere la capacidad máxima al añadir leche fresca, nata u otros ingredientes líquidos al cuenco de mezcla.
- Al batir nata, ajuste la velocidad al nivel 11 o 12 y bata de 3 a 5 minutos.

Mezclar de masa de mantequilla

Para mezclar masa de mantequilla, puede usar el batidor plano.

1. Ponga la mantequilla ablandada en el cuenco de mezcla. Si es necesario, añada azúcar glas o azúcar en polvo, sin superar su capacidad máxima.
2. Encienda el dispositivo. Primero, ajuste la velocidad al nivel 1 y bata durante 1 minuto; luego ajústela al nivel 5-6 y bata durante otros 2-3 minutos. Bata hasta que la mezcla se vuelva esponjosa y su volumen aumente entre 1,5 y 2 veces.
3. Añada el líquido de huevo en varias tandas. La cantidad de líquido de huevo añadida en una sola tanda no debe superar 1/3 de la cantidad de mantequilla. Después de cada adición, ajuste la velocidad al nivel 3-4 y mezcle durante 30 segundos hasta que el líquido de huevo esté completamente incorporado en la mezcla de mantequilla y la mezcla final tenga una superficie lisa.
4. Añada la harina baja en gluten en 2 tandas. Después de cada adición, ajuste la velocidad a nivel 1-2 y mezcle durante 15 segundos hasta que la harina esté completamente incorporada a la mezcla de mantequilla (no se vea harina seca).

▲ Nota:

1. El dispositivo no debe funcionar de forma continua durante más de 15 minutos. Para un uso prolongado, apáguelo y espere hasta que se haya enfriado completamente antes de volver a encenderlo.
2. Después de usarlo, apague el dispositivo y desenchúfelo.
3. El dispositivo se apagará automáticamente después de 20 minutos en modo de espera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, coloque el botón de control en «0» y desenchufe el cable de alimentación.
2. Retire todos los accesorios antes de la limpieza.

3. El batidor plano, la varilla batidora y los ganchos para masa se pueden lavar con agua tibia y jabón suave. No utilice ningún quitamanchas.

4. Limpie la carcasa con un paño húmedo y una pequeña cantidad de jabón, y luego séquela con un paño suave.

▲ Nota:

Desenchufe siempre el dispositivo antes de quitar los accesorios o limpiarlo. No utilice cepillos de alambre, estropajos ni quitamanchas. ¡No sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido!

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

| Código de error | Descripción del fallo | Solución |
|-----------------|---|---|
| E3 | Circuito abierto NTC; no se detecta la temperatura de funcionamiento del motor | Contacte con el servicio posventa profesional |
| E4 | No se detecta el sensor Hall; el dispositivo se apagará automáticamente después de 7 segundos | Contacte con el servicio posventa profesional |
| E5 | Protección contra sobretensión NTC, temperatura del motor demasiado alta | Permita que el motor se enfríe antes de volver a usarlo |

PEDIDOS DE ACCESORIOS

Si tiene dificultades para obtener accesorios del aparato, póngase en contacto con

 <https://global.dreametech.com>
 dreamesupport@dreametech.com

- 3) Prove di riparazioni non autorizzate o utilizzo di parti non originali o accessori non approvati.
- 4) Elevato stress meccanico, esposizione a sostanze chimiche, interferenze elettromagnetiche, temperature estremamente alte o basse, corrosione, ossidazione o ingresso di corpi estranei, sostanze, liquidi, insetti o animali.
- 5) Usura normale dovuta all'invecchiamento, o deterioramento delle condizioni tecniche o dell'aspetto dovuto all'uso prolungato.
- 6) Richieste di garanzia non valide per mancanza delle prove esplicitamente richieste, inclusi numero di modello, numero di serie del prodotto, data di acquisto e firma dell'acquirente.

MEDIO AMBIENTE

No deseche el aparato con la basura doméstica habitual al final de su vida útil, llévelo a los puntos de recogida de reciclaje designados. Esto ayuda a proteger el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Para garantizar la calidad del producto, el período de garantía es de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no limita sus derechos tal como están establecidos u otorgados por las leyes nacionales o regionales aplicables en materia de protección al consumidor en su región; en tales casos, el período de garantía limitada se amplía de acuerdo con los requisitos aplicables.

- La garantía no cubre daños o difetti derivanti da:

- 1) Uso commerciale o non previsto di questo prodotto, progettato per scopi personali/domestici.
- 2) Mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento o installazione specificate nel manuale utente.

Para más información y asistencia postventa, póngase en contacto con nosotros a través de
 <https://global.dreametech.com>
 affresales@dreametech.com

Para más información y asistencia postventa, póngase en contacto con nosotros a través de

Tarjeta de garantía del producto

| Nombre del cliente | Dirección postal | Número de teléfono de contacto | Nombre del producto y modelo (número) | N.º de serie del producto | Fecha de compra del producto |
|--------------------|------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| | | | | | |

Mantenimiento

| | Descripción de averías y piezas de repuesto | Fecha de mantenimiento | Centro de servicio técnico y mantenimiento |
|---|---|------------------------|--|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτές οι σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής της συσκευής. Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά όλες τις προφυλάξεις. Μπορείτε να κρατήσετε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά ή να το παραδώσετε σε άλλους χρήστες. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται αυστηρά σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

Χρησιμοποιείτε πάντα με προσοχή και υπενθυμίστε σε άλλους τους πιθανούς κινδύνους. Προειδοποίηση: Η κακή χρήση αυτής της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό!

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

1. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από τα παιδιά.
2. Άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία και σχετικές γνώσεις, μπορούν να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή μόνο εφόσον επιβλέπονται, έχουν εκπαιδευτεί στη σωστή χρήση και είναι ενήμερα για τους πιθανούς κινδύνους κατά τη λειτουργία.
3. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτή τη συσκευή.
4. Όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή ή τη χρησιμοποιούν, πρέπει να επιβλέπονται προσεκτικά από ενήλικα.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή άλλους κατάλληλα καταρτισμένους επαγγελματίες για την αποφυγή κινδύνων.
6. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για μη προβλεπόμενους σκοπούς. Μην την χρησιμοποιείτε σε κινούμενα οχήματα, σε σκάφη ή σε εξωτερικούς χώρους. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
7. Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την τροφοδοσία και βγάλτε το φως από την πρίζα.

8. Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την πρίζα και περιμένετε μέχρι όλα τα μέρη να ψυχθούν εντελώς. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το μίξερ τροφίμων πριν από τον καθαρισμό.

9. Προτού επανατοποθετήσετε τα εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

10. Για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φως ή το περιβλήμα της κύριας μονάδας σε νερό ή οποιαδήποτε άλλο υγρό.

11. Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα και το δοχείο ανάμειξης που παρέχονται με αυτό το μίξερ τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.

12. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου και αποφύγετε την επαφή με θερμές επιφάνειες ή τυχόν μπέρδεμα.

13. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής. Κατά τη λειτουργία, κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και τα σκεύη, όπως σπάτουλες, μακριά από τα εξαρτήματα και το δοχείο ανάμειξης για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού και πρόκλησης ζημιάς στον εξοπλισμό.

14. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό κουμπί μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.

15. Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε και απορρίψτε σωστά όλα τα υλικά συσκευασίας και τις προωθητικές ετικέτες.

16. Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές εστίες, φούρνους ή θερμαντικά σώματα.

17. Διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 20 cm μεταξύ της συσκευής και των τοίχων, των κουρτινών ή άλλων αντικειμένων ευαίσθητων στη θερμότητα ή τον ατμό, και εξασφαλίστε επαρκή χώρο πάνω και γύρω από τη συσκευή για σωστό αερισμό.

18. Μην φράσσετε τις σπές αερισμού στην κεφαλή του μίξερ ή στη βάση για να αποφύγετε τυχόν υπερθέρμανση.

19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στην άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού κατά τη λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι σταθερή, επίπεδη, καθαρή και χωρίς νερό ή υπολείμματα, καθώς οι δονήσεις κατά τη λειτουργία μπορεί να προκαλέσουν μετακίνηση της συσκευής.

20. Κεάτη την αποσύνδεση της συσκευής, απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα.

21. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.

22. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.

▲ ADVERTENCIA:

23. Χειρίζεστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της με προσοχή. Μην βάζετε τα δάχτυλα μέσα στο δοχείο ανάμειξης ή κοντά στα εξαρτήματα ενώ η συσκευή λειτουργεί.
24. Εάν ένα κουτάλι, σπάτουλα ή άλλο αντικείμενο πέσει μέσα στο δοχείο ανάμειξης, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία και βγάλτε το φως προτού αφαιρέσετε το αντικείμενο.
25. Μην βάζετε το χέρι σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης εκτός εάν η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει σταματήσει να λειτουργεί εντελώς.
26. Πριν από την αποσυρμολόγηση οποιαδήποτε μέρους, βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ και τα εξαρτήματα έχουν σταματήσει να λειτουργούν εντελώς.
27. Προτού ξεκλειδώσετε και σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας είναι στη θέση 0, η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και το φως είναι αποσυνδεδεμένο. Προτού αφαιρέσετε τα επεξεργασμένα υλικά από το δοχείο ανάμειξης, αποσυνδέστε πρώτα τα εξαρτήματα από την κεφαλή του μίξερ.
28. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με μεταλλικά σφουγγάρια. Τυχόν υπολείμματα από τα μεταλλικά σφουγγάρια μπορεί να πέσουν στα εσωτερικά ηλεκτρικά εξαρτήματα, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
29. Διατηρείτε το μίξερ τροφίμων καθαρό και ακολουθείτε τις οδηγίες στην ενότητα «Καθαρισμός και Συντήρηση» αυτού του εγχειριδίου.
30. Αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα από την κεφαλή του μίξερ πριν από τον καθαρισμό. Κατά την αφαίρεση των υλικών από το δοχείο ανάμειξης, βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ και τα εξαρτήματα έχουν σταματήσει να κινούνται εντελώς πριν από την αποσυρμολόγηση.
31. Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.
32. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι πλήρως εκτεταμένο κατά τη χρήση της συσκευής.
33. Κατά τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στο δοχείο ανάμειξης, όπως κουτάλια, σπάτουλες ή παρόμοια είδη.
34. Μην ξεκλειδώνετε ή σηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ το μίξερ λειτουργεί.
35. Μην επεξεργάζεστε υλικά με θερμοκρασία άνω των 60°C για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Μην προσθέτετε ποτέ θερμό τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.

36. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για ζύμωμα ή ανάμειξη ζύμης, μους, κρέμας, ασπραδιών αυγών και παρόμοιων υλικών.
37. Μην τροποποιείτε τη συσκευή χωρίς την άδεια του κατασκευαστή.
38. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει προσεκτικά όλες τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης και ειδικά τις προφυλάξεις ασφαλείας.
39. Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ζημιές.
40. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν δημιουργεί κίνδυνο σκοντάμματος και ότι δεν είναι εγκλωβισμένο ή συμπιεσμένο από άλλα αντικείμενα.
41. Υπάρχει υψηλή τάση μέσα στη συσκευή. Μην ανοίγετε το περίβλημα και μην εισάγετε αντικείμενα στις σπές σερισμού.
42. Για να αποσυνδέσετε πλήρως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Κρατάτε πάντα το φως κατά την αποσύνδεση. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να την αποσυνδέσετε.
43. Προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά και με ασφάλεια.
44. Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, ο άξονας κίνησης θα αρχίσει να περιστρέφεται. Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας στην περιοχή του άξονα κίνησης ενώ η συσκευή λειτουργεί. Εγκαθιστάτε πάντα σωστά το δοχείο ανάμειξης για να διασφαλίσετε την ασφάλειά σας.



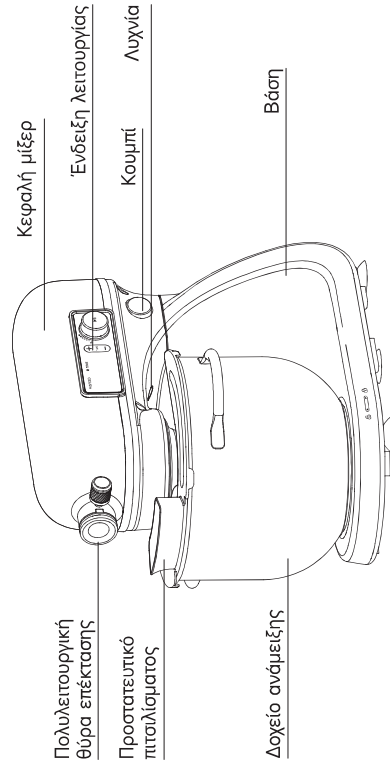
Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορριπτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Για να αποφύγετε πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση αποβλήτων, ανακυλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την εσιφόρο επαναχρησιμοποίηση υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής όπου αγοράστηκε το προϊόν. Μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

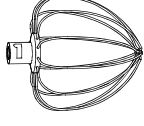
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ελέγξτε το προϊόν που αγοράσατε για να βεβαιωθείτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα στοιχεία. Εάν λείπουν οποιαδήποτε στοιχεία, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας εντός 14 ημερών από την αγορά. Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

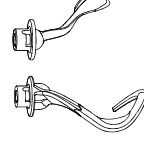
Κύρια μονάδα μίξερ, 1 δοχείο ανάμειξης, 1 επίπεδο αναδευτήρα, 2 γάντζους ζύμης (μακρύς και κοντός), 1 σώμα από ανοξείδωτο ατσάλι, 1 προστατευτικό πιστολιματος, εγχειρίδιο χρήστη και οδηγό γρήγορης εκκίνησης.



Επίπεδος αναδευτήρας



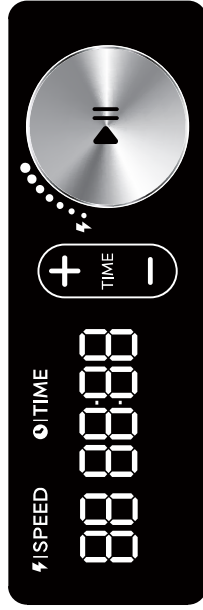
Σύρμα (Αυγοδάρτης)




Γάντζοι ζύμης (μακρύς και κοντός)

▲ Σημείωση:

1. Η πολυλειτουργική θύρα επέκτασης επιτρέπει την επέκταση των λειτουργιών της συσκευής, όπως άλεσμα κρέατος, παρασκευή ζυμαρικών, γέμιση λουκάνικων κ.ά. Οι χρήστες πρέπει να αγοράσουν ξεχωριστά τα συμβατά εξαρτήματα επέκτασης.
2. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διπλούς άξονες κίνησης. Ο μακρύς γάντζος ζύμης και ο κοντός γάντζος ζύμης μπορούν να συναρμολογηθούν και να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα μόνο όταν χρησιμοποιούνται γάντζοι ζύμης. Απαγορεύεται η ταυτόχρονη χρήση δύο εργαλείων ανάμειξης κατά τη χρήση του επιπέδου αναδευτήρα ή του αυγοδάρτη.

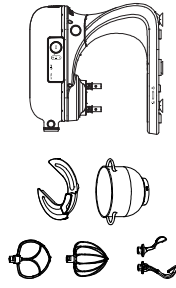


| Εικονίδιο | Λειτουργίες | Σημείωση |
|------------------|--|--|
| f SPEED | Ένδειξη επιπέδου ταχύτητας | Εμφανίζει το τρέχον επίπεδο ταχύτητας, που κυμαίνεται από 0 (ελάχιστο) έως 12 (μέγιστο). |
| ⏸ TIME | Ένδειξη χρόνου λειτουργίας / Χρονόμετρο αντίστοιχης μετρικής | <ol style="list-style-type: none"> Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος: Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο λειτουργίας που έχει παρέλθει από την έναρξη της λειτουργίας. Εάν έχει οριστεί χρονολογική: Η οθόνη εμφανίζει την αντίστοιχη μέτρηση από την έναρξη της λειτουργίας. |
| + | Προσθήκη χρόνου | Κάθε πάτημα αυξάνει τον χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για να αυξήσετε γρήγορα τον χρόνο. |
| - | Μείωση χρόνου | Κάθε πάτημα μειώνει τον χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για να μειώσετε γρήγορα τον χρόνο. |

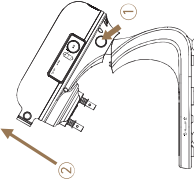
| Εικονίδιο | Λειτουργίες | Σημείωση |
|--|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> Πατήστε και κρατήστε πατημένο: Θέτει τη συσκευή σε κατάσταση αναμονής. Σύντομο πάτημα: Παύση ή συνέχιση της λειτουργίας. Περιστροφή: Ρυθμίζει το επίπεδο ταχύτητας. | <ol style="list-style-type: none"> Λειτουργία αναμονής: Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής εκτελεί έναν παρατεταμένο ήχο (1 δευτερόλεπτο). Οι ενδείξεις SPEED και TIME αλλάζουν από το αναβοβλήνον «<» και «>» σε σταθερό «00» και «00:00». Η συσκευή ενεργοποιείται και η λυχνία ανάβει. Κατάσταση λειτουργίας: Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής ήγει μία φορά, η συσκευή σταματά, οι ενδείξεις SPEED και TIME επιστρέφουν σε αναβοβλήνονα «<» και «>». Η συσκευή εφεύγεται σε κατάσταση αναμονής και η λυχνία σβήνει. Κατά τη λειτουργία, πατήστε σύντομα μία φορά για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής και πατήστε σύντομα ξανά για να συνεχίσετε τη λειτουργία. Στρέψτε δεξιά/αριστερά για να αυξήσετε/σταθιάσετε την ταχύτητα. Η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί μόλις αρχίσει να περιστρέφεται. Στρέψτε αριστερόστροφα για να μειώσετε σταδιακά την ταχύτητα. Όταν η ταχύτητα φτάσει στο «0», η συσκευή σταματά να λειτουργεί. |

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

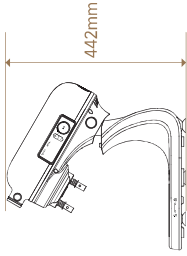
1 Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές μεμβράνες, τις αυτοκόλλητες ετικέτες και άλλα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή.



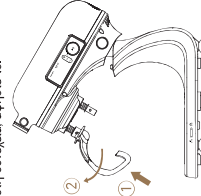
2 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί και, στη συνέχεια, σηκώστε την κεφαλή του μίξερ.



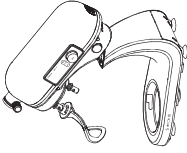
3 Επιλέξτε μια ασφαλή, σταθερή επιφάνεια εργασίας με εύκολα προσβάσιμη κονήτη πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος για να σηκωθεί η κεφαλή του μίξερ.



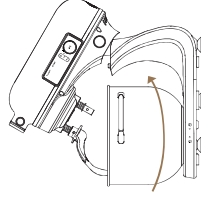
4 Εισαγάγετε τη σχαμή του γυαίνου ζήλης, του αντάρτη ή του επιπέδου αντάρτη με το πτερό στον άξονα κίνησης της κεφαλής του μίξερ και περιστρέψτε το βερόνιστρο μέχρι να κλειδώσει στη θέση του και, στη συνέχεια, αφήστε το.



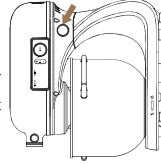
5 Πριν από τη χρήση, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα εξαρτήματα και τη συσκευή. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει εντελώς.



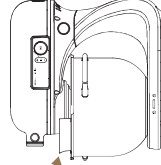
6 Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης, στη βάση στήριξης και περιστρέψτε το δοχείο προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από το βέλος «GB» για να το ασφαλίσετε στη θέση του.



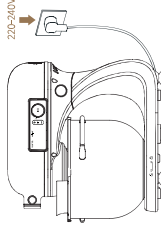
7 Ανεβάστε ελαφρώς την κεφαλή του μίξερ, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί και κατεβάστε την κεφαλή ξανά μέχρι να κλειδώσει με ασφάλεια στη βάση.




8 Εγκαταστήστε το προστατευτικό πταλίωμα στο δοχείο ανάμειξης.



9 Συνδέστε το φίς της συσκευής σε πρίζα που πληροί τις τεχνικές προδιαγραφές και τις απαιτήσεις εγκατάστασης της συσκευής.



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί και, στη συνέχεια, σηκώστε την κεφαλή του μίξερ κρατώντας τη συσκευή με το χέρι σας.
2. Εγκαταστήστε το κατάλληλο εργαλείο ανάμιξης στη συσκευή ανάλογα με τα υλικά.
3. Προσθέστε τα υλικά στο δοχείο ανάμιξης. Μην υπερβείτε τη μέγιστη γραμμή πλήρωσης για να αποφύγετε τυχόν υπερθέρμανση.
4. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης στη βάση στήριξης και περιστρέψτε το δοχείο πλήρως προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος «  » για να το ασφαλίσετε στη θέση του.
5. Ανεβάστε ελαφρώς την κεφαλή του μίξερ, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί, και στη συνέχεια, κατεβάστε την κεφαλή μέχρι να ασφαλίσει πλήρως και με ασφάλεια στη θέση της.
6. Εγκαταστήστε το προστατευτικό πιταλιόματος στο δοχείο ανάμιξης.
7. Μετά τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί περιστροφής για να την ενεργοποιήσετε. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.
8. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο ανάμιξης πατώντας «+» / «-» ή μη ρυθμίσετε χρόνο αν προτιμάτε.
9. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί δεξιόστροφα για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ταχύτητας και η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
10. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμιξη: Εάν έχει οριστεί χρόνος, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση. Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος, θέστε την ταχύτητα στο 0 για να σταματήσει η λειτουργία της συσκευής.
11. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί, σηκώστε την κεφαλή του μίξερ, σπρώξτε το εργαλείο προς τα πάνω και περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το δοχείο ανάμιξης δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ανάμιξη και Ζύμωμα

Κατά το ζύμωμα ζύμης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον γάντζο ζύμης ή τον αναδευτήρα:

1. Η συνιστώμενη αναλογία ζύμης είναι 5 μέρη αλεύρι προς 3 μέρη νερό, με μέγιστη ποσότητα αλεύριου τα 1500 g.
2. Προσθέστε τα υλικά στο δοχείο ανάμιξης, φροντίζοντας να μην υπερβείτε τη μέγιστη χωρητικότητα.
3. Επιλέξτε τον επιθυμητό γάντζο ζύμης ή τον επίπεδο αναδευτήρα και ξεκινήστε την ανάμιξη: Πρώτα, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1 και λειτουργήστε για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 2 και λειτουργήστε για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα. Τέλος, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 3 και λειτουργήστε για έως 5 λεπτά.

Χτύπημα αυγών

Κατά το χτύπημα αυγών (ολόκληρα αυγά, κρόκοι ή ασπράδια), χρησιμοποιήστε το σύρμα ανάδευσης:

1. Σπάστε τα αυγά μέσα στο δοχείο ανάμιξης. Η ποσότητα ασπράδιών αυγών που χτυπιέται κάθε φορά δεν πρέπει να υπερβαίνει το ισόνομο των 12 αυγών.
2. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 11 ή 12 και συνεχίστε το χτύπημα για 3–5 λεπτά μέχρι να σχηματιστούν σφιχτές κορυφές.

Κρέμα σαντιγί

Κατά το χτύπημα της κρέμας, χρησιμοποιήστε το σύρμα και επιλέξτε φρέσκια κρέμα:

1. Μην υπερβείτε τη μέγιστη χωρητικότητα κατά την προσθήκη φρέσκου γάλακτος, κρέμας ή άλλων υγρών συστατικών στο δοχείο ανάμιξης.
2. Κατά το χτύπημα της κρέμας, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 11 ή 12 και χτυπήστε για 3–5 λεπτά.

Ανάμειξη μείγματος βουτύρου

Κατά την ανάμειξη μείγματος βουτύρου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον επίπεδο ανασυτήρα.

1. Βάλτε το μαλακωμένο βούτυρο στο δοχείο ανάμειξης. Εάν χρειάζεται, προσθέστε κρουσταλλική ή άχνη ζάχαρη, χωρίς να υπερβείτε τη μέγιστη χωρητικότητα.
2. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Πρώτα, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1 για να χτυπήσετε για 1 λεπτό· στη συνέχεια, ρυθμίστε την στο επίπεδο 5-6 και χτυπήστε για άλλα 2-3 λεπτά. Χτυπήστε μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο και ο όγκος του να αυξηθεί κατά 1,5 έως 2 φορές.
3. Προσθέστε το αυγό σε πολλαπλές δόσεις. Η ποσότητα του αυγού που προστίθεται σε κάθε δόση δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της ποσότητας του βουτύρου. Μετά από κάθε προσθήκη, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 3-4 και αναδέψτε για 30 δευτερόλεπτα μέχρι το αυγό να ενσωματωθεί πλήρως στο μείγμα βουτύρου και το τελικό μείγμα να έχει ομαλή επιφάνεια.
4. Προσθέστε το αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη σε 2 δόσεις. Μετά από κάθε προσθήκη, ρυθμίστε την ταχύτητα στο επίπεδο 1-2 και αναδέψτε για 15 δευτερόλεπτα μέχρι το αλεύρι να ενσωματωθεί πλήρως στο μείγμα βουτύρου (να μην είναι ορατό ξηρό αλεύρι).

▲ Σημείωση:

1. Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 15 λεπτά. Για παρατεταμένη χρήση, απενεργοποιήστε την και περιμένετε μέχρι να ψυχθεί εντελώς πριν την επανεκκινήσετε.
2. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
3. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 20 λεπτά σε κατάσταση αναμονής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, ρυθμίστε το κουμπι ελέγχου στη θέση «0» και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.

3. Ο ανασυτήρας, το σύρμα και οι γάντζοι ζύμης μπορούν να πλυθούν με ζεστό νερό και μαλακό απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

4. Καθαρίστε το περίβλημα με ένα υγρό πανί και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, ακουτίστε με ένα μαλακό πανί.

▲ Σημείωση:

Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ή την καθαρίσετε. Μην χρησιμοποιείτε συμπίετες βούρτσας, λειαντικά σφουγγάρια ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό!

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΥΝΗΘΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Κωδικός σφάλματος | Περιγραφή σφάλματος | Λύση |
|-------------------|--|--|
| E3 | Ανοιχτό κύκλωμα NTC: η θερμοκρασία λειτουργίας του κινητήρα δεν ανιχνεύεται | Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση |
| E4 | Ο αισθητήρας Hall δεν ανιχνεύθηκε. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 7 δευτερόλεπτα | Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση |
| E5 | Προστασία υπερθέρμανσης NTC, η θερμοκρασία του μοτέρ είναι πολύ υψηλή | Αφήστε το μοτέρ να ψυχθεί προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή |

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Εάν δυσκολεύεστε να βρείτε αξεσουάρ για τη συσκευή, επικοινωνήστε με

 <https://global.dreametech.com>

 dreamesupport@dreametech

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής της. Παραδώστε την σε ειδικά σημεία συλλογής για ανακύκλωση. Αυτό συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Για να διασφαλιστεί η ποιότητα του προϊόντος, η περίοδος εγγύησης είναι δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς. Η παρούσα εγγύηση δεν περιορίζει τα δικαιώματά σας, όπως προβλέπονται ή παρέχονται από τους ισχύοντες εθνικούς ή περιφερειακούς νόμους προστασίας των καταναλωτών στην περιοχή σας· σε τέτοιες περιπτώσεις, η περίοδος περιορισμένης εγγύησης παραινείται σύμφωνα με τις ισχύουσες απαιτήσεις.

· Esta garantía no cubre daños o defectos resultantes de:

- 1) Uso comercial o no intencionado de este producto diseñado para fines domésticos.
- 2) Incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o instalación especificadas en el manual de usuario.

3) Evidencia de reparación inadecuada, uso de piezas no originales o accesorios no aprobados.

4) Estrés mecánico, exposición química, interferencia electromagnética, temperaturas extremadamente altas o bajas, corrosión, oxidación o introducción de objetos extraños, sustancias, líquidos, insectos o animales.

5) Desgaste normal por envejecimiento o deterioro de la condición técnica o apariencia por uso prolongado.

6) Reclamaciones de garantía no válidas por falta de prueba explícita requerida, incluyendo número de modelo, número de serie del producto, la fecha de compra y la firma del comprador.

Για περισσότερες πληροφορίες και υποστήριξη μετά την πώληση, επικοινωνήστε μαζί μας μέσω

 <https://global.dreametech.com>

 affersales@dreametech

Κάρτα εγγύησης προϊόντος

| Όνομα πελάτη | Διεύθυνση αλληλογραφίας | Αριθμός τηλεφώνου | Όνομα και μοντέλο προϊόντος (αριθμός) | Αρ. σειράς προϊόντος | Ημερομηνία αγοράς προϊόντος |
|--------------|-------------------------|-------------------|---------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| | | | | | |

Συντήρηση

| | Περιγραφή βλαβών και ανταλλακτικών | Ημερομηνία συντήρησης | Κέντρο σέρβις και συντήρησης |
|---|------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Estas precauções de segurança importantes são uma parte essencial deste dispositivo. Antes de utilizar este dispositivo pela primeira vez, leia todas as precauções atentamente. Pode guardar o manual do utilizador para referência futura ou entregá-lo a outros utilizadores. Este dispositivo destina-se exclusivamente a um uso doméstico e deve ser utilizado estritamente de acordo com este manual do utilizador.

Utilize sempre com precaução e alerte as outras pessoas sobre os potenciais perigos.

Aviso: O uso indevido deste dispositivo pode causar ferimentos!

▲ AVISO:

1. Este dispositivo não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o dispositivo e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
2. Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou que não tenham experiência e conhecimento relevantes, só podem utilizar este dispositivo se estiverem supervisionadas, instruídas no uso seguro e conscientes dos potenciais perigos durante a operação.
3. As crianças não devem brincar com este dispositivo.
4. Quando as crianças estiverem perto do dispositivo ou a utilizá-lo, devem estar sob supervisão próxima de um adulto.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço autorizado ou por profissionais com qualificações semelhantes para evitar riscos.
6. Este dispositivo não se destina a uso comercial, sendo apenas para uso doméstico. Não utilize este dispositivo para fins não previstos. Não utilize em veículos em movimento, em barcos ou ao ar livre. O uso inadequado pode causar ferimentos pessoais.
7. Quando o dispositivo não estiver a ser utilizado, desligue-o, desligue a alimentação e retire o cabo da tomada.

8. Antes de limpar o dispositivo, desligue-o, desligue o cabo da tomada e aguarde até que todas as peças estejam completamente frias. Remova os acessórios da batedeira antes de proceder à limpeza.
9. Antes de substituir os acessórios ou ao aproximar-se das peças em movimento, desligue o dispositivo e desligue-o da tomada.
10. Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou o invólucro da unidade principal em água ou qualquer outro líquido.
11. Utilize apenas os acessórios e a taça de mistura fornecidos com esta batedeira de cozinha. Não utilize quaisquer acessórios que não sejam fornecidos com a mesma.
12. Não deixe o cabo de alimentação pendurado na beira de uma mesa ou balcão, e evite que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique entrelaçado.
13. Evite o contacto com as peças móveis do dispositivo. Durante a utilização, mantenha as mãos, cabelo, roupa e utensílios, como espátulas, afastados dos acessórios e da taça de mistura para reduzir o risco de ferimentos e danos ao equipamento.
14. Para desligar o dispositivo, prima, sem soltar, o botão do manípulo até ouvir um sinal sonoro e a luz indicadora se apagar.
15. Antes da primeira utilização, remova e elimine adequadamente todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
16. Não coloque este dispositivo sobre ou perto de fontes de calor, como placas elétricas, fornos ou aquecedores.
17. Mantenha pelo menos 20 cm de distância entre o dispositivo e paredes, cortinas ou outros objetos sensíveis ao calor ou vapor, e garanta espaço suficiente acima e ao redor do dispositivo para uma ventilação adequada.
18. Não bloqueie as aberturas de ventilação na cabeça da batedeira ou na base para evitar sobreaquecimento.
19. Não coloque o dispositivo na beira de uma bancada ou mesa durante a utilização. Certifique-se de que a superfície é resistente, nivelada, limpa e livre de água estagnada ou detritos, pois as vibrações durante a utilização podem fazer com que o dispositivo se desloque.
20. Ao desligar a alimentação, desligue primeiro o dispositivo e só depois o desligue da tomada de parede.
21. Não deixe o dispositivo sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
22. Não mova o dispositivo durante a utilização.
23. Manuseie o dispositivo e os seus acessórios com cuidado. Não introduza os dedos na taça de mistura nem perto dos acessórios enquanto o dispositivo estiver em funcionamento.
24. Se uma colher, espátula ou outro objeto cair na taça de mistura, desligue imediatamente o dispositivo, desligue a alimentação e desligue da tomada antes de remover o objeto.

▲ AVISO:

25. Não coloque a mão dentro da taça de mistura a menos que o dispositivo esteja desligado da corrente e tenha parado completamente.
26. Antes de desmontar qualquer peça, certifique-se de que o motor e os acessórios estão completamente parados.
27. Antes de desbloquear e levantar a cabeça da batedeira, certifique-se de que o botão de controlo de velocidade está definido para 0, o dispositivo está desligado e a ficha está desligada da tomada. Antes de retirar os ingredientes processados da taça de mistura, desligue primeiro os acessórios da cabeça da batedeira.
28. Não limpe o dispositivo com esfregões de metal. Podem cair resíduos dos mesmos nos componentes elétricos internos, criando um risco de choque elétrico.
29. Mantenha a batedeira limpa e siga as instruções apresentadas na secção "Limpeza e manutenção" deste manual.
30. Remova sempre os acessórios da cabeça da batedeira antes de limpar. Ao retirar os ingredientes da taça de mistura, certifique-se de que o motor e os acessórios pararam completamente antes de os desmontar.
31. Não utilize uma extensão elétrica.
32. Durante a utilização, certifique-se de que o cabo de alimentação está totalmente desenrolado ao utilizar o dispositivo.
33. Durante a utilização, certifique-se de que não há objetos estranhos na taça de mistura, como colheres, espátulas ou itens semelhantes.
34. Não desbloqueie nem levante a cabeça da batedeira enquanto esta estiver em funcionamento.
35. Não processe ingredientes com temperatura superior a 60 °C para evitar o risco de queimaduras.
36. Nunca coloque alimentos quentes na taça de mistura. Este dispositivo destina-se apenas a amassar ou misturar massa, mousse, creme, claras de ovo e ingredientes semelhantes.
37. Não modifique o dispositivo sem a permissão do fabricante.

38. Certifique-se de que lê todas as instruções apresentadas no manual do utilizador com atenção, especialmente as precauções de segurança.
39. Antes da primeira utilização e após cada utilização posterior, verifique se o cabo de alimentação apresenta algum dano.
40. Certifique-se de que o cabo de alimentação não cria risco de tropeço e de que não se encontra preso ou esmagado.
41. Existe alta tensão no interior do dispositivo. Não abra a carcaça nem insira objetos nas aberturas de ventilação.
42. Para desligar completamente o dispositivo da fonte de alimentação, desligue-o da tomada. Segure sempre a ficha ao desligar; nunca puxe o cabo para desligar.
43. Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que todos os acessórios estão instalados corretamente e de forma segura.
44. Assim que o dispositivo for ligado, o eixo de transmissão começará a rodar. Nunca introduza a mão na área do eixo de transmissão enquanto o dispositivo estiver em funcionamento. Instale sempre corretamente a taça de mistura para garantir a sua segurança.



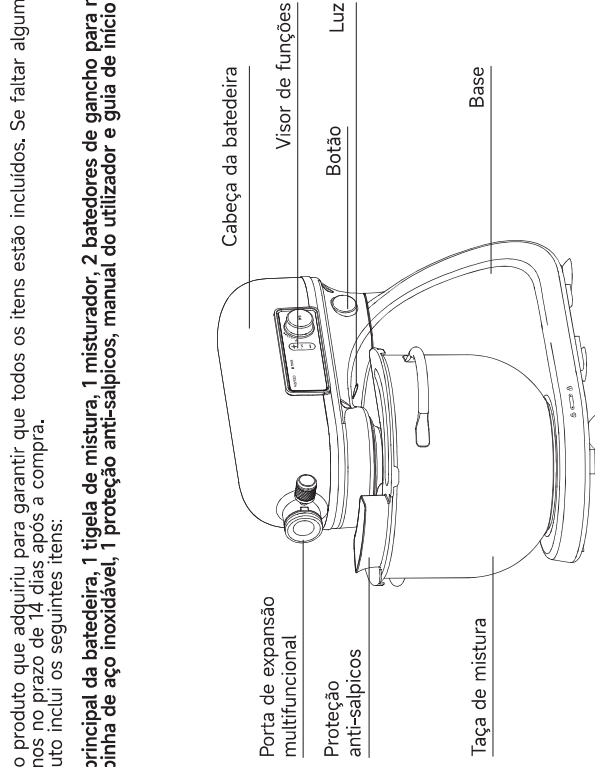
Esta marcação indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para evitar potenciais danos para o ambiente ou para a saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor que lhe vendeu o produto. Este pode levar o produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

Guarde estas instruções para referência futura.

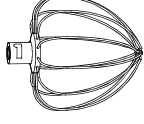
DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO

Verifique o produto que adquiriu para garantir que todos os itens estão incluídos. Se faltar algum item, contacte-nos no prazo de 14 dias após a compra. Este produto inclui os seguintes itens:

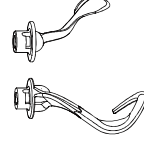
Unidade principal da batedeira, 1 tigela de mistura, 1 misturador, 2 batedores de gancho para massa (longo e curto), 1 pinha de aço inoxidável, 1 proteção anti-salpicos, manual do utilizador e guia de início rápido.



Misturador



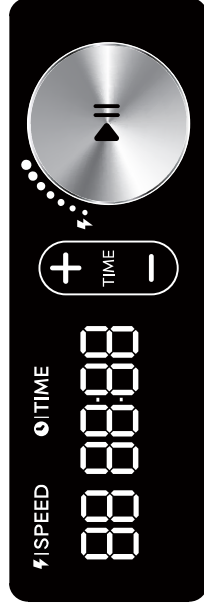
Pinha

Batedores de gancho para massa
(longo e curto)

▲ Nota:

1. A porta de expansão multifuncional permite que a máquina expanda funções adicionais, como moer carne, prensar massa, encher salsichas, etc. Os utilizadores precisam de adquirir separadamente os acessórios de expansão compatíveis.
2. A máquina está equipada com eixos de acionamento duplos. O batedor de gancho para massa longo e o batedor de gancho para massa curto só podem ser montados e usados simultaneamente quando se utilizam batedores de gancho para de massa. É proibido montar duas ferramentas de mistura ao mesmo tempo ao utilizar o misturador ou a pinha.

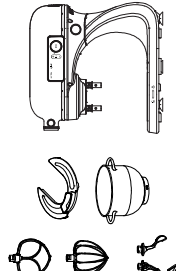
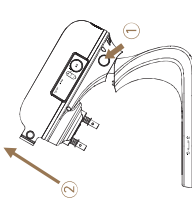
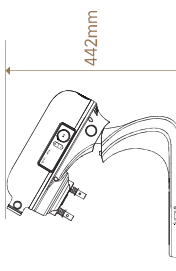
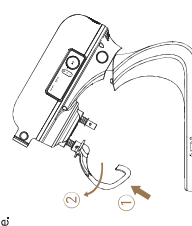
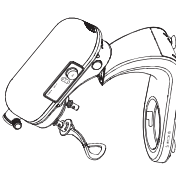
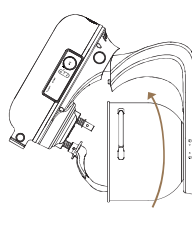
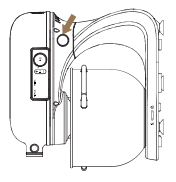
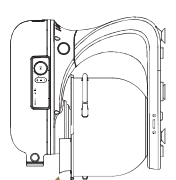
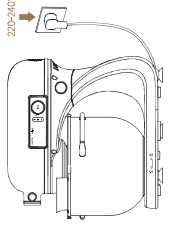
EXIBIÇÃO DO MENU



| Ícone | Funções | Nota |
|-----------|---|--|
| f SPEED | Exibição do nível de velocidade | Mostra o nível de velocidade atual, variando de 0 (mínimo) a 12 (máximo). |
| o TIME | Exibição do tempo de funcionamento/ Temporizador decrescente | 1. Se nenhum tempo for definido: O ecrã mostra o tempo de funcionamento decorrido após o início da operação. 2. Se for definido um tempo: O ecrã mostra a contagem decrescente após o início da operação. |
| + | Adicionar tempo | Cada premir aumenta o tempo em 30 segundos. Prima, sem soltar, para aumentar rapidamente o tempo de forma contínua. |
| - | Reduzir tempo | Cada premir diminui o tempo em 30 segundos. Prima, sem soltar, para reduzir rapidamente o tempo de forma contínua. |

| Ícone | Funções | Nota |
|----------------------------|--|--|
| <p>Botão do manipululo</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Premir, sem soltar: Coloca a máquina no modo de espera. 2. Premir rápido: Pausa ou retoma a operação. 3. Rodar: Ajusta o nível de velocidade. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Modo de espera: Prima, sem soltar, durante cerca de 2 segundos; o sinal sonoro emitirá um bip longo (1 segundo). Os mostradores SPEED ("VELOCIDADE") e TIME ("TEMPO") alternam entre piscar "..." e ficar em "00" e "00:00". A máquina liga e a luz acende. Modo de funcionamento: Prima, sem soltar, durante cerca de 2 segundos; o sinal sonoro toca uma vez, a máquina para, os mostradores SPEED ("VELOCIDADE") e TIME ("TEMPO") voltam a piscar "..." e "..." , a máquina entra em modo de espera e a luz apaga-se. 2. Durante a operação, prima rapidamente uma vez para pausar a máquina; prima rapidamente novamente para retomar a operação. 3. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a velocidade gradualmente; a máquina começará a funcionar assim que iniciar o movimento. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir a velocidade gradualmente; quando a velocidade atingir "0", a máquina para de funcionar. |

ENSAMBLAJE DE LA MÁQUINA

| | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|--|--|--|
| <p>Retire toda el plástico protector, las pegatinas y otros materiales de embalaje del dispositivo.</p>  | <p>Mantenga pulsado el botón y luego levante el cabezal mezclador.</p>  | <p>Elija una superficie de trabajo segura y estable con una toma de corriente cercana y de fácil acceso. Asegúrese de que haya suficiente espacio para levantar el cabezal mezclador.</p>  <p>442mm</p> | <p>1. Alinee a ranhura do bateador de gancho para massa, da pinha ou do misturador com o pino no eixo de transmissão da cabeça da batadeira. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar, depois solte.</p>  | <p>2. Antes de usar, limpie a fondo todos los accesorios y el dispositivo. Después de la limpieza, asegúrese de secar completamente los accesorios.</p>  | <p>3. Coloque el cuenco de mezcla sobre el soporte base y gire el cuenco en la dirección indicada por la flecha « B » para asegurarlo en su lugar.</p>  | <p>7. Levante ligeramente el cabezal mezclador, mantenga presionado el botón y baje el cabezal hasta que quede firmemente bloqueado en la base.</p>  | <p>8. Instale el protector contra salpicaduras en el cuenco de mezcla.</p>  | <p>9. Conecte el enchufe del dispositivo a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones técnicas y los requisitos de instalación del dispositivo.</p>  <p>220-240V</p> |
|---|---|--|--|---|---|--|--|--|

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Prima, sem soltar, o botão e, em seguida, levante a cabeça da batedeira enquanto a suporta com a mão.
2. Instale a ferramenta de mistura adequada no dispositivo com base nos ingredientes.
3. Adicione os ingredientes à taça de mistura. Não ultrapasse a linha máxima de enchimento para evitar transbordamento.
4. Coloque a taça de mistura no suporte da base e rode a taça completamente na direção indicada pela seta " ⚙ " ("BLOQUEAR") para a fixar no lugar.
5. Levante ligeiramente a cabeça da batedeira, prima, sem soltar, o botão, depois baixe a cabeça até que fique totalmente e firmemente bloqueada no lugar.
6. Instale o protetor anti-salpicos na taça de mistura.
7. Após ligar o dispositivo à fonte de alimentação, prima, sem soltar, o botão do manipulador para o ligar; a luz indicadora acender-se-á.
8. Defina o tempo de mistura desejado pressionando "+" / "-", ou deixe sem definir, se preferir.
9. Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar o nível de velocidade desejado, e o dispositivo começará a funcionar. Pode ajustar o nível de velocidade a qualquer momento durante a operação.
10. Quando a mistura estiver terminada: Se tiver sido definido um tempo, o dispositivo irá parar automaticamente quando a contagem decrescente terminar. Se não tiver definido um tempo, rode o botão de velocidade para 0 para parar o dispositivo.
11. Prima, sem soltar, levante a cabeça da batedeira, empurre a ferramenta para cima e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a remover; depois, rode a taça de mistura no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar.

DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO

Misturar e Amassar

Ao amassar massa, pode usar o batedor de gancho para massa ou o misturador:

1. A proporção recomendada para a massa é de 5 partes de farinha para 3 partes de água, com uma quantidade máxima de farinha de 1500 g.
2. Adicione os ingredientes à taça de mistura, certificando-se de que não ultrapassa a capacidade máxima.
3. Selecione o batedor de gancho para massa ou o misturador desejado e comece a misturar: Primeiro, defina a velocidade para o nível 1 e deixe funcionar durante pelo menos 30 segundos. Em seguida, ajuste para o nível 2 e ligue durante pelo menos 30 segundos. Por fim, ajuste para o nível 3 e deixe funcionar durante até 5 minutos.

Bater ovos

Ao bater ovos (ovos inteiros, gemas ou claras), utilize a pinha:

1. Quebre os ovos na taça de mistura. A quantidade de claras em castelo batidas de uma só vez não deve exceder o equivalente a 12 ovos.
2. Defina a velocidade para o nível 11 ou 12 e continue a bater durante 3 a 5 minutos até formar picos firmes.

Natas batidas

Ao bater natas, utilize a pinha e selecione natas frescas:

1. Não exceda a capacidade máxima ao adicionar leite fresco, natas ou outros ingredientes líquidos à taça de mistura.
2. Ao bater natas, ajuste a velocidade para o nível 11 ou 12 e bata durante 3–5 minutos.

Bater massa de manteiga

Ao bater massa de manteiga, pode usar um misturador.

1. Coloque a manteiga amolecida na taça de mistura. Se necessário, adicione açúcar de confeiteiro ou açúcar em pó, sem exceder a sua capacidade máxima.
2. Ligue o dispositivo. Primeiro, ajuste a velocidade para o nível 1 e bata durante 1 minuto; depois, ajuste para o nível 5-6 e bata durante mais 2-3 minutos. Bata até a mistura ficar fofo e o seu volume aumentar entre 1,5 a 2 vezes.
3. Adicione o líquido dos ovos em várias etapas. A quantidade de líquido de ovo adicionada numa única vez não deve exceder 1/3 da quantidade de manteiga. Após cada adição, ajuste a velocidade para o nível 3-4 e misture durante 30 segundos até que o líquido do ovo esteja completamente incorporado na mistura de manteiga e a mistura final apresente uma superfície lisa.
4. Adicione a farinha com baixo teor de glúten em 2 lotes. Após cada adição, ajuste a velocidade para o nível 1-2 e misture durante 15 segundos até que a farinha esteja totalmente incorporada na mistura de manteiga (não deve haver farinha seca visível).

▲ Nota:

1. O dispositivo não deve funcionar continuamente por mais de 15 minutos. Para uso prolongado, desligue-o e aguarde até que esteja completamente frio antes de reiniciar.
2. Após o uso, desligue o aparelho e desligue-o da tomada.
3. O dispositivo desligar-se-á automaticamente após 20 minutos em modo de espera.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar, coloque o botão de controlo em "0" e desligue o cabo de alimentação.
2. Remova todos os acessórios antes da limpeza.

3. O misturador, a pinha e os batedores de gancho para massa podem ser lavados com água morna e sabão suave. Não utilize nenhum removedor de manchas.

4. Limpe o invólucro com um pano húmido e uma pequena quantidade de sabão, e depois seque com um pano macio.

▲ Nota:

Desligue sempre o dispositivo da tomada antes de remover os acessórios ou proceder à limpeza. Não utilize escovas de arame, esfregões metálicos nem removedores de manchas. Não mergulhe o dispositivo em água nem em quaisquer outros líquidos!

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COMUNS

| Código de erro | Descrição da avaria | Solução |
|----------------|--|---|
| E3 | Circuito aberto do NTC: temperatura de funcionamento do motor não detetada | Contacte a assistência pós-venda profissional |
| E4 | Sensor não detetado; o dispositivo irá desligar-se automaticamente após 7 segundos | Contacte a assistência pós-venda profissional |
| E5 | Proteção contra temperatura excessiva de NTC, temperatura do motor demasiado alta | Deixe o motor arrefecer antes de usar novamente |

ENCOMENDA DE ACESSÓRIOS

Se tiver dificuldade em obter acessórios para o aparelho, contacte



AMBIENTE

Não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum no final da sua vida útil. Em vez disso, leve-o a um ponto de recolha designado para reciclagem. Dessa forma, ajudará a proteger o ambiente.

GARANTIA E SERVIÇO

Para garantir a qualidade do produto, o período de garantia é de dois anos a partir da data de compra. Esta garantia não limita os seus direitos conforme previsto ou concedido pelas leis nacionais ou regionais aplicáveis em matéria de proteção do consumidor na sua região; nesses casos, o período de garantia limitada é prolongado de acordo com os requisitos aplicáveis.

• Esta garantia não cobre danos ou defeitos resultantes de:

- 1) Utilização comercial ou não intencional deste produto projetado para fins pessoais/de uso doméstico.
- 2) Incumprimento das instruções de utilização ou instalação especificadas no manual do utilizador.

- 3) Evidência de reparação inadequada, utilização de peças não genuínas ou acessórios não aprovados.
- 4) Tensão mecânica, exposição a produtos químicos, interferência eletromagnética, temperaturas extremamente altas ou baixas, corrosão, oxidação ou entrada de objetos estranhos, substâncias, líquidos, insetos ou animais.
- 5) Desgaste normal devido à idade, ou deterioração do estado técnico ou da aparência devido ao uso prolongado.
- 6) Reivindicações de garantia inválidas por falta de provas conforme explicitamente exigido, incluindo o número de modelo, o número de série do produto, a data de compra e a assinatura do comprador.

Para mais informações & apoio pós-venda, contacte-nos através de



Cartão de garantia do produto

| Nome do cliente | Morada | Contacto telefónico | Nome e modelo do produto (número) | NS do produto | Data de compra do produto |
|-----------------|--------|---------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------------|
| | | | | | |

Manutenção

| Descrição das avarias e peças de substituição | Data de manutenção | Centro de assistência e manutenção |
|---|--------------------|------------------------------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Deze belangrijke veiligheidsvoorschriften zijn een essentieel onderdeel van dit apparaat. Lees ze allemaal zorgvuldig door voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt. U kunt de gebruiker-handleiding bewaren voor toekomstig gebruik of aan andere gebruikers overhandigen. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en moet strikt worden bediend volgens deze gebruiksaanwijzing. Gebruik het apparaat altijd met voorzichtigheid en wijs anderen op mogelijke gevaren. Waarschuwing: Onjuist gebruik van dit apparaat kan letsel veroorzaken!

▲ WAARSCHUWING:

1. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
2. Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of zonder ervaring en relevante kennis, mogen dit apparaat alleen gebruiken onder toezicht, na instructie in veilig gebruik en met bewustzijn van mogelijke gevaren tijdens de bediening.
3. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
4. Wanneer kinderen in de buurt van het apparaat zijn of het gebruiken, moeten zij nauwlettend onder toezicht staan van een volwassene.
5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde professional om gevaren te voorkomen.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik, maar is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Gebruik het niet in bewegende voertuigen, op boten of buitenshuis. Onjuist gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
7. Wanneer het apparaat niet in gebruik is, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

8. Voordat u het apparaat reinigt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht u totdat alle onderdelen volledig zijn afgekoeld. Verwijder de accessoires van de keukenmixer voordat u deze reinigt.
9. Voordat u accessoires vervangt of de bewegende onderdelen benadert, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
10. Om elektrische schokken te voorkomen, dompelt u het netsnoer, de stekker of de behuizing van het hoofdapparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
11. Gebruik alleen de accessoires en de mengkom die bij deze keukenmixer worden geleverd. Gebruik geen accessoires die niet bij het apparaat zijn meegeleverd.
12. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en voorkom dat het netsnoer in contact komt met hete oppervlakken of verstrikt raakt.
13. Vermijd contact met de bewegende onderdelen van het apparaat. Houd tijdens het gebruik handen, haar, kleding en gebruiksvoorwerpen zoals spatels uit de buurt van accessoires en de mengkom om het risico op letsel en schade aan het apparaat zoveel mogelijk te voorkomen.
14. Om het apparaat uit te schakelen, houdt u de knop ingedrukt totdat u een pieptoon hoort en het indicatielampje uitgaat.
15. Verwijder en gooi alle verpakkingsmaterialen en promotielabels correct weg vóór het eerste gebruik.
16. Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen, zoals elektrische kookplaten, ovens of kachels.
17. Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere voor hitte of stoom gevoelige voorwerpen, en zorg voor voldoende ruimte boven en rondom het apparaat voor een goede ventilatie.
18. Blokkeer de ventilatieopeningen op de mengkop of basis niet om oververhitting te voorkomen.
19. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet aan de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak stevig, vlak, schoon en vrij van stilstaand water of vuil is, aangezien trillingen tijdens het gebruik ervoor kunnen zorgen dat het apparaat verschuift.
20. Bij het loskoppelen van de stroom, schakelt u eerst het apparaat uit en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
21. Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
22. Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
23. Ga voorzichtig om met het apparaat en de accessoires. Steek geen vingers in de mengkom of in de buurt van de hulpstukken terwijl het apparaat in werking is.

▲ WAARSCHUWING:

24. Als er een lepel, spatel of ander voorwerp in de mengkom valt, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit het stopcontact voordat u het voorwerp verwijderd.
25. Steek uw hand niet in de mengkom nadat het apparaat is uitgeschakeld en volledig tot stilstand is gekomen.
26. Voordat u onderdelen demonteert, zorgt u ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig tot stilstand is gekomen.
27. Voordat u de mengkop ontgrendelt en optilt, zorgt u ervoor dat de snelheidsregelknop op 0 staat, het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Verwijder vóór het uitnemen van de verwerkte ingrediënten uit de mengkom eerst de accessoires van de mengkop.
28. Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsjes. Metaaldeeltjes van schuursponsjes kunnen in elektrische componenten terechtkomen, wat het risico op een elektrische schok verhoogt.
29. Houd de keukenmixer schoon en volg de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van deze handleiding.
30. Verwijder altijd de hulpstukken van de mengkop voordat u deze reinigt. Bij het verwijderen van ingrediënten uit de mengkom, zorgt u ervoor dat de motor en de accessoires volledig zijn gestopt voordat u de mengkom demonteert.
31. Gebruik geen verlengsnoer.
32. Zorg ervoor dat het netsnoer volledig is uitgerold wanneer u het apparaat gebruikt.
33. Zorg er tijdens het gebruik voor dat er geen vreemde voorwerpen in de mengkom aanwezig zijn, zoals lepels, spatels of soortgelijke voorwerpen.
34. Open of til de mengkop niet terwijl de mixer draait.
35. Verwerk geen ingrediënten die heter zijn dan 60 °C om het risico op brandwonden te vermijden. Doe nooit heet voedsel in de mengkom.
36. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het kneden of mengen van deeg, mousse, room, eiwitten en vergelijkbare ingrediënten.

37. Breng zonder toestemming van de fabrikant nooit wijzigingen aan het apparaat aan.
38. Zorg ervoor dat u alle instructies in de gebruikershandleiding zorgvuldig leest, vooral de veiligheidsvoorschriften.
39. Controleer vóór het eerste gebruik en na elk gebruik het netsnoer op eventuele beschadigingen.
40. Zorg ervoor dat het netsnoer geen struikelgevaar vormt en dat het niet wordt gekneld of geplet.
41. De binnenkant van het apparaat staat onder stroom. Open de behuizing niet en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
42. Om het apparaat volledig los te koppelen van de stroomvoorziening, trekt u de stekker uit het stopcontact. Houd daarbij altijd en alleen de stekker vast, trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
43. Voordat u het apparaat inschakelt, zorgt u ervoor dat alle accessoires correct en stevig zijn geïnstalleerd.
44. Zodra het apparaat is ingeschakeld, begint de aandrijfjas te draaien. Steek nooit uw hand in het gebied van de aandrijfjas terwijl het apparaat in werking is. Plaats de mengkom altijd correct om uw veiligheid te waarborgen.



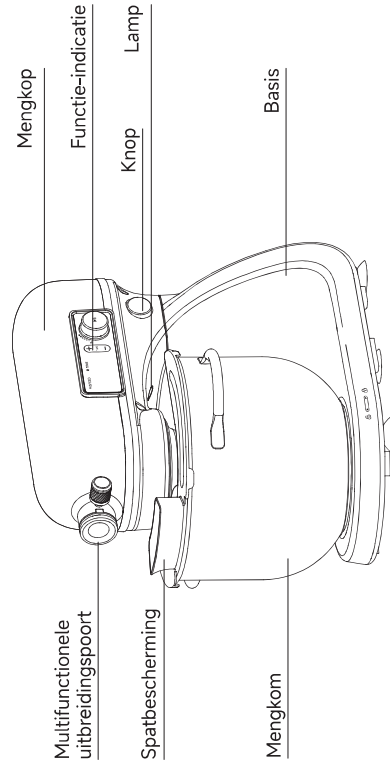
Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, dient u het apparaat op verantwoorde wijze te recyclen om het duurzaam hergebruik van hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat te retourneren, maakt u gebruik van de retour- en inzamelingsystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product inleveren voor milieuvriendelijke recycling.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

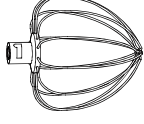
BESCHRIJVING VAN DE PRODUCTONDERDELEN

Beschrijving van de productonderdelen: Controleer het door u gekochte product om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig zijn. Als onderdelen ontbreken, neem dan binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op. Dit product bevat de volgende onderdelen:

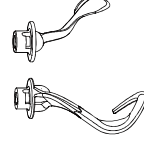
Hoofdeenheid van de keukenmixer, 1 mengkom, 1 platte klopper, 2 deeghaken (lang en kort), 1 garde van roestvrij staal, 1 spatbuis, gebruikershandleiding en snelstartgids.



Platte klopper



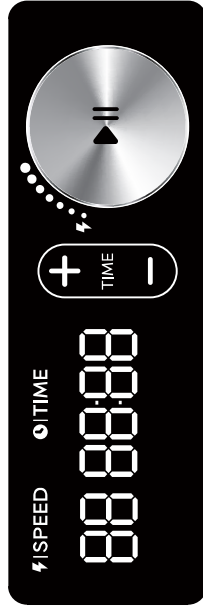
Garde



Deeghaken (lang en kort)

▲ Opmerking:

1. De multifunctionele uitbreidingspoort maakt het mogelijk om extra functies aan het apparaat toe te voegen, zoals vlees malen, noedels persen, worst vullen, enz. Gebruikers moeten compatibele uitbreidingsaccessoires apart aanschaffen.
2. Het apparaat is uitgerust met dubbele aandrijfas. De lange deeghaak en de korte deeghaak kunnen alleen gelijktijdig worden gemonteerd en gebruikt wanneer deeghaken worden gebruikt. Het is verboden om twee menggereedschappen tegelijkertijd te monteren bij gebruik van de platte klopper of de garde.



| Pictogram | Functies | Opmerking |
|------------------|-----------------------------------|--|
| f SPEED | Weergave snelheidsniveau | Toont het huidige snelheidsniveau, variërend van 0 (minimum) t/m 12 (maximum). |
| o TIME | Werktijds aanduiding / Afteltimer | 1. Als er geen tijd is ingesteld: Het display toont de verstreken werktijd na het starten van de werking. 2. Als er een timer is ingesteld: Het display toont de aftelling na het starten van de werking. |
| + | Tijd verhogen | Elke druk verhoogt de tijd met 30 seconden. Druk in en houd ingedrukt om de tijd continu snel te verhogen. |
| - | Tijd een verlagen | Elke druk verlaagt de tijd met 30 seconden. Druk in en houd ingedrukt om de tijd continu snel te verlagen. |

Pictogram



Draaiknop

Functies

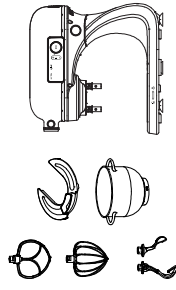
1. Ingedrukt houden: Zet het apparaat in de stand-by-modus.
2. Korte druk: Pauzeert of hervat de werking.
3. Draaien: Stelt het snelheidsniveau in.

Opmerking

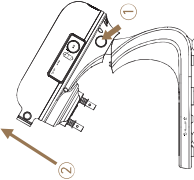
1. Stand-by-modus: Houd ongeveer 2 seconden ingedrukt, de zoemer geeft een lange piep (1 seconde). De 'SPEED'- en 'TIME'-weergaven schakelen van knipperend "-" en "-" over naar vaste "00" en "00:00". Het apparaat gaat aan en het lampje gaat branden. Werkmodus: Houd ongeveer 2 seconden ingedrukt, de zoemer klinkt één keer, het apparaat stopt, de 'SPEED'- en 'TIME'-weergaven beginnen te knipperen met "-" en "-", het apparaat gaat in de stand-by-modus en het lampje gaat uit.
2. Tijdens het gebruik, druk u eenmaal kort om het apparaat te pauzeren; druk nogmaals kort om de werking te hervatten.
3. Draai met de klok mee om de snelheid stap voor stap te verhogen; het apparaat begint te werken zodra de draabeweging start. Draai tegen de klok in om de snelheid stap voor stap te verlagen; wanneer de snelheid "0" bereikt, stopt het apparaat met werken.

MACHINE-ASSEMBLAGE

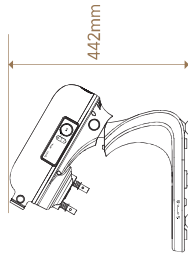
1 Verwijder alle beschermende folie, stickers en andere verpakkingsmaterialen van het apparaat.



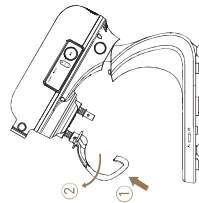
2 Houd de knop ingedrukt en til vervolgens de mengklop omhoog.



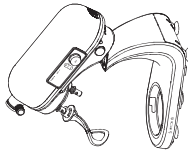
2 Kies een veilig, stabiel tafelblad met een stopcontact in de buurt dat gemakkelijk bereikbaar is. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de mengklop op te tillen.



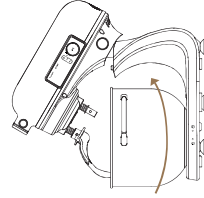
3 Lijn de sleuf van de clesghaak, garde of platte klopper uit met de pen op de aandrijfas van de mengklop. Duw het accessoire omhoog en draai het met de klok mee totdat het vast klikt, laat dan los.



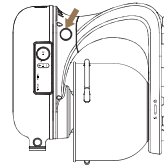
3 Reinig alle accessoires en het apparaat grondig vóór gebruik. Na het reinigen moet u ervoor zorgen dat de accessoires volledig droog zijn.



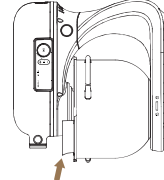
6 Plaats de mengklop op de basissteun en draai de kom in de richting van de pijl om deze vast te zetten.



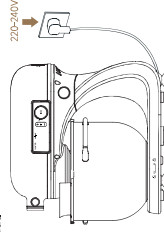
7 Til de mengklop iets op, houd de knop ingedrukt en laat de kop weer zakken totdat deze stevig in de basis is vergrendeld.



8 Plaats de spatbescherming op de mengkom.



9 Sluit de stekker van het apparaat aan op een stopcontact dat voldoet aan de technische specificaties en installatievereisten van het apparaat.



EERSTE GEBRUIK

1. Houd de knop ingedrukt en til vervolgens de mengkop op terwijl u deze met uw hand ondersteunt.
2. Installeer het juiste menggereedschap op het apparaat, afhankelijk van de ingrediënten.
3. Voeg ingrediënten toe aan de mengkom. Overschrijd de maximale vullijn niet om overloop te voorkomen.
4. Plaats de mengkop op de basissteun en draai de kom volledig in de richting van de pijl " ⚙ " om deze op zijn plaats te vergrendelen.
5. Til de mengkop iets op, houd de knop ingedrukt en laat de mengkop vervolgens zakken totdat deze volledig en stevig vergrendeld is.
6. Plaats de spatbescherming op de mengkom.
7. Na het aansluiten van het apparaat op de stroomvoorziening, drukt u de knop in en houdt u deze ingedrukt om het apparaat aan te zetten; het indicatielampje gaat branden.
8. Stel de gewenste mengtijd in door op "+" / "-" te drukken, of laat deze niet ingesteld als u dat liever heeft.
9. Draai de knop met de klok mee om het gewenste snelheidsniveau te selecteren, waarna het apparaat zal beginnen met werken. U kunt het snelheidsniveau op elk moment tijdens de werking aanpassen.
10. Wanneer het mengen is voltooid: Als er een vooraf ingestelde tijd is ingesteld, stopt het apparaat automatisch wanneer het aftellen eindigt. Als er geen vooraf ingestelde tijd is ingesteld, zet u de snelheid op 0 om het apparaat te stoppen.
11. Houd de knop ingedrukt, til de mengkop omhoog, duw het gereedschap omhoog en draai het tegen de klok in om het te verwijderen; draai vervolgens de mengkom met de klok mee om deze te verwijderen.

FUNCTIEBESCHRIJVING

Mengen en kneden

Bij het kneden van deeg kunt u de deeghaak of de garde gebruiken:

1. De aanbevolen deegverhouding is 5 delen bloem tot 3 delen water, met een maximale hoeveelheid bloem van 1500 g.
2. Voeg ingrediënten toe aan de mengkom en zorg ervoor dat de maximale capaciteit niet wordt overschreden.
3. Selecteer de gewenste deeghaak of platte klopper en begin met mengen: Stel deze vervolgens in op niveau 2 en laat deze minstens 30 seconden draaien. Stel deze tot slot in op niveau 3 en laat deze maximaal 5 minuten draaien.

Eieren kloppen

Bij het kloppen van eieren (hele eieren, dooiers of eiwitten), gebruikt u de garde:

1. Breek de eieren in de mengkom. De hoeveelheid opgeklopte eiwitten mag per keer niet meer bedragen dan de hoeveelheid van 12 eieren.
2. Stel de snelheid in op niveau 11 of 12 en blijf 3–5 minuten kloppen totdat stijve pieken ontstaan.

Slagroom

Bij het kloppen van slagroom gebruikt u de garde en selecteert u verse room:

1. Overschrijd bij het toevoegen van verse melk, room of andere vloeibare ingrediënten aan de mengkom de maximale capaciteit niet.
2. Bij het kloppen van slagroom stelt u de snelheid in op niveau 11 of 12 en klopt u gedurende 3–5 minuten.

Boterbeslag mengen

Bij het mengen van boterbeslag kunt u een platte klopper gebruiken.

1. Doe de zachte boter in de mengkom. Voeg indien nodig kristalsuiker of poedersuiker toe, zonder de maximale capaciteit te overschrijden.
2. Start het apparaat. Stel eerst de snelheid in op niveau 1 en klop gedurende 1 minuut; stel vervolgens in op niveau 5-6 en klop nog eens 2-3 minuten. Klop totdat het mengsel luchtig wordt en het volume met 1,5 tot 2 keer toeneemt.
3. Voeg het eimengsel in meerdere porties toe. De hoeveelheid toegevoegd eimengsel per portie mag niet meer dan 1/3 van de hoeveelheid boter bedragen. Stel de snelheid na elke toevoeging in op niveau 3-4 en meng 30 seconden totdat het eimengsel volledig in het botermengsel is opgenomen en het eindmengsel een klontvrij oppervlak heeft.
4. Voeg de laagglutenvrije bloem in 2 porties toe. Stel na elke toevoeging de snelheid in op niveau 1-2 en meng 15 seconden totdat de bloem volledig in het botermengsel is opgenomen (er is geen droge bloem meer zichtbaar).

▲ Opmerking:

1. Het apparaat mag niet langer dan 15 minuten continu worden gebruikt. Voor langdurig gebruik schakelt u het apparaat uit en wacht u totdat het volledig is afgekoeld voordat u het opnieuw inschakelt.
2. Na gebruik, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
3. Het apparaat schakelt automatisch uit na 20 minuten in de stand-by-modus te hebben gestaan.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Vóór het reinigen zet u de bedieningsknop op "0" en trekt u de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder alle accessoires voordat u gaat reinigen.

3. De garde, de platte klopper en de deeghaken kunnen worden gereinigd met warm water en milde zeep. Gebruik geen vlekverwijderaars.

4. Veeg de behuizing af met een vochtige doek en een kleine hoeveelheid zeep, en droog deze vervolgens af met een zachte doek.

▲ Opmerking:

Koppel het apparaat altijd los voordat u accessoires verwijdt of het apparaat reinigt.

Gebruik geen staalborstels, schuursponsjes of vlekverwijderaars.

Dompel het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen!

VEELVOORKOMENDE PROBLEMEN OPLOSSEN

| Foutcode | Foutbeschrijving | Oplossing |
|----------|--|--|
| E3 | NTC open circuit; motortemperatuur niet gedetecteerd | Neem contact op met de klantenservice |
| E4 | Hall-sensor niet gedetecteerd; het apparaat schakelt automatisch uit na 7 seconden | Neem contact op met de klantenservice |
| E5 | NTC-oververhittingsbeveiliging; motortemperatuur te hoog | Laat de motor afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt |

ACCESSOIRES BESTELLEN

Als u moeite heeft om accessoires voor het apparaat te verkrijgen, neem dan contact op met

 <https://global.dreametech.com>
 dreamesupport@dreametech.com

MILIEU

Gooi het apparaat aan het einde van de levensduur niet weg bij het gewone huisvuil, maar lever het in bij de aangewezen inzamelpunten voor recycling. Dit helpt het milieu te beschermen.

GARANTIE EN SERVICE

Om de productkwaliteit te garanderen, bedraagt de garantieperiode twee jaar vanaf de aankoopdatum.

Deze garantie beperkt uw rechten niet zoals die mogelijk worden voorgeschreven of verleend door de toepasselijke nationale of regionale wetgeving inzake consumentenbescherming in uw regio; in dergelijke gevallen wordt de beperkte garantieperiode verlengd overeenkomstig de toepasselijke vereisten.

• Deze garantie dekt geen schade of defecten als gevolg van:

- 1) Commercieel gebruik of oneigenlijk gebruik van dit product, dat bedoeld is voor persoonlijke/huishoudelijke doeleinden.
- 2) Het niet opvolgen van de bedienings- of installatie-instructies zoals vermeld in de gebruikershandleiding.

- 3) Bewijs van onjuist(e) reparatie, het gebruik van niet-originele onderdelen of niet-goedgekeurde accessoires.
- 4) Mechanische stress, blootstelling aan chemicaliën, elektromagnetische interferentie, extreem hoge of lage temperaturen, corrosie, oxidatie, of het binnendringen van vreemde voorwerpen, stoffen, vloeistoffen, insecten of dieren.
- 5) Normale slijtage door ouderdom, of verslechtering van technische staat of uiterlijk door langdurig gebruik.
- 6) Ongeldige garantieaanspraken door het ontbreken van expliciet vereiste bewijzen, waaronder het modelnummer, productserienummer, aankoopdatum en de handtekening van de koper.

Voor meer informatie en ondersteuning na de verkoop, neem contact op via

 <https://global.dreametech.com>  aftersales@dreametech.com

Productgarantiekaart

| Klantnaam | Verzendadres | Contact-telefoonnummer | Productnaam en -model (nummer) | Product-serienummer | Aankoopdatum product |
|-----------|--------------|------------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|
| | | | | | |

Onderhoud

| | Beschrijving van defecten en vervangende onderdelen | Onderhoudsdatum | Service- en onderhoudscentrum |
|---|---|-----------------|-------------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |