

# MANUAL DEL USUARIO

# 600W

## 6 VELOCIDADES

ACABADO EN NEGRO Y CROMO SATÍN

VARILLAS PARA BATIR

VARILLAS PARA MEZCLAR

VARILLAS PARA AMASAR

VARILLAS DE ACERO INOXIDABLE

BOL DE AMASADO EN INOX

FÁCIL DE USAR

**PT.**

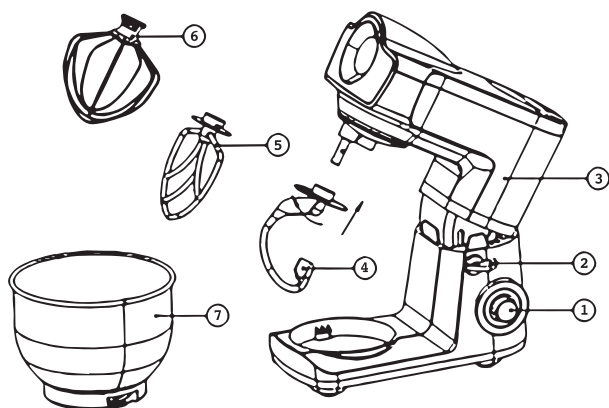
6 velocidades · acabado en negro y cromo satin  
varillas para batir · varillas para mezclar  
varillas para amasar · varillas de acero inoxidable  
bol de amasado en inox · fácil de usar

**EN.**

6 speeds · black and satin chrome finish  
whipping rods · mixing rods  
kneading rods · stainless steel rods  
stainless steel kneading bowl · easy to use



Antes de utilizar el producto por primera vez, lea atenta y cuidadosamente este manual de instrucciones. Tenga en cuenta todas las advertencias de seguridad y siga los procedimientos de uso. Después de leerlo, guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro por para consultarlo en un futuro. Si cede este producto a otra persona, asegúrese de entregarle también este manual de instrucciones.



1. Interruptor de control de velocidad.
2. Botón de bloqueo de la parte superior.
3. Parte superior.
4. Garfio amasador
5. Batidor plano.
6. Batidor de alambre
7. Bol de mezcla de 4,2L.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Siempre que utilice el producto, siga las siguientes normas básicas de seguridad:

- Utilice el robot de cocina en una fuente de alimentación con la misma tensión y frecuencia que la indicada en la tabla de especificaciones del producto.
- No utilice ni coloque ninguna parte robot de cocina encima o cerca de superficies calientes tales como placas de cocina de gas o eléctricas o un horno caliente.
- No utilice el producto si existen alguna partes dañadas. En tal caso, devuelva el producto al distribuidor o llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para que procedan a su reparación.
- Asegúrese de que el interruptor esté en OFF antes de retirar el enchufe de la corriente.

- No utilice o sustituya los accesorios de la batidora por otros distintos a los que se le proporcionados con el producto.
- No deje el robot de cocina desatendido mientras esté en uso.
- No toque el gancho de masa, el batidor plano, el batidor, la espátula ni ningún otro objeto mientras el robot esté en funcionamiento.
- No utilice el robot de cocina para mezclar ingredientes duros.
- No utilice la función de mezcla y molienda simultáneamente. Utilice sólo una función a la vez.
- No use el robot durante más de 5 minutos seguidos cuando configure los controles del nivel 1 al 5. No use más de 1 minuto seguido el nivel 6 o la función "speed". Apáguelo y déjelo reposar durante un minuto antes de encenderlo de nuevo"
- Asegúrese de apagar el robot de cocina y desenchufarlo de la toma de corriente antes de empezar a limpiarlo.
- Desenchufe el robot de cocina tirando desde el enchufe, nunca lo desconecte tirando directamente del cable de alimentación.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora ni la esponja a lluvia, humedad o cualquier tipo de líquido.
- Manténgase fuera del alcance de los niños o de las personas con discapacidades mentales o físicas.
- Este producto está diseñado únicamente para un uso doméstico. Este modelo no es adecuado para un uso comercial.

## CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Fig. 1                                                                              | Fig. 2                                                                              | Fig. 3                                                                              |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                              | Fig. 5                                                                              | Fig. 6                                                                              |

**Montaje del robot de cocina:**

(Fig. 2) Incline la parte superior o cabeza del robot de cocina rotando el botón de desbloqueo hasta que quede apuntando hacia la marca de desbloqueo.

(Fig. 3) Coloque el vaso de la batidora en la ranura del tazón y luego gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el tazón se ubique en su lugar.

(Fig. 4) Empuje el robot de cocina, el gancho de masa o el batidor plano en el eje, luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

(Fig.5) Gire el interruptor de bloqueo de la cabeza hacia abajo y luego empuje hacia también hacia abajo la cabeza del robot de cocina, suelte el interruptor de bloqueo de la parte superior del robot de cocina para bloquearlo en su posición.

**GUÍA DE USO DE LOS ACCESORIOS**

Programas de velocidad:

- 1. Doble: Inicial para ingredientes a granel, secos como harina, mantequilla y patatas.
- 2. Mezclar: Utilizada para mezclar ingredientes líquidos tales como aderezos para ensaladas.
- 3. Amasar: Tortas, galletas y panes rápidos.
- 4. Hacer crema: Mantequilla y azúcar, batir sin cocer, dulces, postres, etc.
- 5. Batir: Huevos, guarniciones cocidas, patatas, etc.
- 6. Batir rápido: Huevos, helados cocidos, etc. Velocidad muy alta para cantidades pequeñas.

| Accesorio                                                                                                 | Alimento        | Máximo  | Tiempo operación | Prog. Velocidad |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|------------------|-----------------|
| <br>Batidor de alambre | Crema           | 250 ml  | 10 min           | 5 - 6           |
|                                                                                                           | Claras de huevo | 12 uds. | 3 min            | 6               |

| Accesorio                                                                                            | Alimento     | Máximo | Tiempo operación | Prog. Velocidad |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------------|-----------------|
| <br>Gancho amasador | Harina       | 1000 g | 1 min            | 1               |
|                                                                                                      | Sal          | 15 g   |                  |                 |
|                                                                                                      | Levadura     | 20 g   | 4min             | 4               |
|                                                                                                      | Azúcar       | 10 g   |                  |                 |
|                                                                                                      | Agua         | 600 g  |                  |                 |
|                                                                                                      | Grasa        | 20 g   |                  |                 |
| <br>Batidor Plano   | Harina       | 100 g  | 5 min            | 1 - 4           |
|                                                                                                      | Azúcar glass | 100 g  |                  |                 |
|                                                                                                      | Margarina    | 100 g  |                  |                 |
|                                                                                                      | Huevo        | 2 uds. |                  |                 |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Retire el batidor de alambre, gancho de masa, batidor plano y el recipiente de mezcla de la unidad para proceder a su limpieza.
- Lave todos los accesorios con agua y jabón.
- Limpie la carcasa del motor con un paño suave y húmedo.
- Evite que entre agua en el motor y seque las piezas con un paño suave y seco.
- No utilice productos de limpieza ásperos ni objetos abrasivos (por ejemplo, esponjas de aluminio o cepillos metálicos) para limpiar el producto.
- Vuelva a colocar las piezas y los accesorios del mezclador en su sitio correspondiente antes de utilizar de nuevo.
- Guarde el producto en un lugar fresco y seco.

## NORMAS DE USO

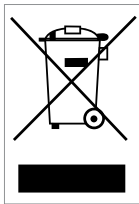
- No utilice el producto si funciona mal o parece estar dañado de alguna manera.
- Lleve todo producto al centro de compra o a cualquier distribuidor autorizado para su inspección, reparación o reemplazo.
- No desmonte el producto ni intente reparar ninguna pieza por su cuenta.
- Lleve a reparar el producto únicamente a centros de servicio autorizados.

CÓMO RESETEAR LA UNIDAD

- La unidad está equipada con una función de seguridad que permite que la unidad se apague cada vez que se producen varios errores en el sistema electrónico. La unidad solo se puede activar siguiendo el siguiente procedimiento:
- (Fig. 1) En la posición de espera y la perilla de control de velocidad en la marca 0, enchufe el mezclador de pie a la fuente de alimentación.
- (Fig. 2) Gire hacia abajo la perilla de bloqueo del cabezal para desbloquear la marca para liberar el cabezal del mezclador.
- (Fig. 3) Gire el interruptor de control de velocidad a la marca número 1, luego gírela nuevamente a la marca 0.
- (Fig. 4) Gire la perilla de bloqueo de la cabeza hacia abajo y luego empuje hacia abajo la cabeza del mezclador;
- (Fig. 5) suelte el interruptor de bloqueo para fijar el cabezal del mezclador en su lugar.
- (Figura 6) Gire nuevamente la perilla de control de velocidad hasta la marca del número 1, luego gírela nuevamente a la marca 0.

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |   |
| Fig. 1                                                                             | Fig. 2                                                                             | Fig. 3                                                                             |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                             | Fig. 5                                                                             | Fig. 6                                                                             |

DESECHAR DE FORMA CONSCIENTE Y RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

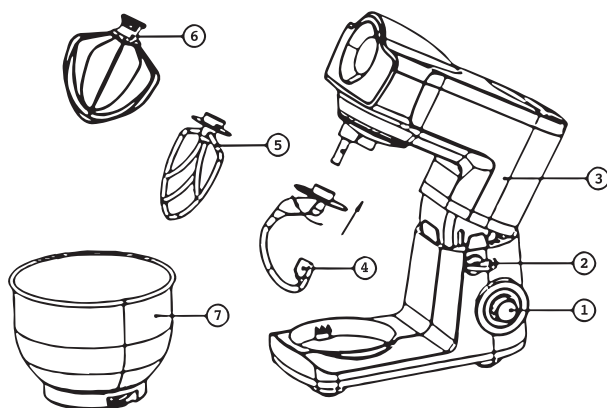


**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**  
*Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.*  
El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.  
Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.  
La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.  
El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

**NOTAS:**

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

Antes de usar o produto pela primeira vez, leia este manual de instruções com cuidado e cuidado. Observe todos os avisos de segurança e siga os procedimentos de uso. Depois de ler, guarde este manual de instruções para consultá-lo no futuro. Se você der este produto a outra pessoa, certifique-se de também dar este manual de instruções.



1. Interruptor de controle de velocidade.
2. Botão bloqueando o topo.
3. Parte de cima.
4. Gancho de maçã.
5. Batedor liso
6. Batedor de arame
7. Tigela de mistura.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Sempre que você usar o produto, siga as seguintes regras básicas de segurança:

- Use o processador de alimentos em uma fonte de alimentação com a mesma voltagem e frequência, conforme indicado na tabela de especificações do produto.
- Não use ou coloque peças de processadores de alimentos sobre ou perto de superfícies quentes, como placas de cozimento a gás ou elétricas ou um forno quente.
- Não use o produto se houver peças danificadas. Neste caso, devolva o produto ao revendedor ou leve-o à assistência técnica autorizada mais próxima para reparo.
- Certifique-se de que o interruptor esteja desligado antes de remover o plugue de energia.
- Não use ou substitua os acessórios do liquidificador por outros que não os fornecidos com o produto.

- Não deixe a processadora de alimentos sem supervisão enquanto estiver em uso.
- Não toque no gancho de massa, no batedor liso, no batedor, na espátula ou em qualquer outro objeto enquanto o robô estiver em operação.
- Não use o processador de alimentos para misturar ingredientes duros.
- Não use a função de mistura e moagem simultaneamente. Use apenas uma função por vez.
- Não use o produto em 5 minutos ao usar os controles 1-5. Não exceda o tempo de operação ao misturar com o nível de velocidade 6 em 1 minuto. Desligue e deixe a unidade em pé por um minuto antes de ligá-la novamente.
- Certifique-se de desligar o processador de alimentos e desconecte-o da tomada antes de começar a limpá-lo.
- Desconecte o processador de alimentos puxando da tomada, nunca desconecte puxando diretamente no cabo de alimentação.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe o liquidificador ou exponha-o à chuva, umidade ou qualquer tipo de líquido.
- Mantenha fora do alcance de crianças ou pessoas com deficiências mentais ou físicas.
- Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico. Este modelo não é adequado para uso comercial.

## COMO USAR O PRODUTO

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |   |
| Fig. 1                                                                              | Fig. 2                                                                              | Fig. 3                                                                              |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                              | Fig. 5                                                                              | Fig. 6                                                                              |

**Montagem do processador de alimentos:**

(Fig. 2) Incline a parte superior ou a cabeça do processador de alimentos girando o botão de destravamento até que ele esteja apontando para a marca de destravamento.

(Fig. 3) Coloque a taça do liquidificador na abertura da taça e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a taça estar no lugar.

(Fig. 4) Empurre o processador de alimentos, o gancho para massa ou o batedor plano sobre o eixo e gire-o no sentido horário até que ele se encaixe no lugar.

(Fig.5) Rode o interruptor de bloqueio da cabeça para baixo e, em seguida, empurre a cabeça do processador de alimentos para baixo, solte o interruptor de bloqueio na parte superior do robot de cozinha para o bloquear na posição.

**GUIA DE USO DE ACESSÓRIOS**

Programas de velocidade:

- 1. Duplo: Inicial para ingredientes a granel, secos como farinha, manteiga e batatas.
- 2. Mistura: Usado para misturar ingredientes líquidos, como molhos de salada.
- 3. Mix: Misture bolos, biscoitos, pães rápidos.
- 4. Creme: creme de manteiga e açúcar, batendo doces crus, sobremesas, etc.
- 5. Envelope: Bata os ovos, guarnições cozidas, sargo batido, batatas, etc.
- 6. Envoltório rápido: Bata os ovos, sorvete cozido, etc. Velocidade muito alta para pequenas quantidades.

| Acessório                                                                                                 | Alimento      | Máximo  | Tempo de operação | Velocidade Prog. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|-------------------|------------------|
| <br>Batedor de alambre | Creme         | 250 ml  | 10 min            | 5 - 6            |
|                                                                                                           | Claras de ovo | 12 uds. | 3 min             | 6                |

| Acessório                                                                                              | Alimento              | Máximo | Tempo de operação | Velocidade Prog. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|-------------------|------------------|
| <br>Gancho de amassar | Farinha               | 1000 g | 1 min             | 1                |
|                                                                                                        | Sal                   | 15 g   |                   |                  |
|                                                                                                        | Levedura              | 20 g   | 4 min             | 4                |
|                                                                                                        | Açúcar                | 10 g   |                   |                  |
|                                                                                                        | Água                  | 600 g  |                   |                  |
|                                                                                                        | Gordura               | 20 g   |                   |                  |
| <br>Batedor liso      | Farinha               | 100 g  | 5 min             | 1 - 4            |
|                                                                                                        | Açúcar de confeitador | 100 g  |                   |                  |
|                                                                                                        | Margarina             | 100 g  |                   |                  |
|                                                                                                        | Ovo                   | 2 uds. |                   |                  |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova o batedor de arame, o gancho de massa, o batedor plano e a tigela da unidade para limpeza.
- Lave todos os acessórios com sabão e água.
- Limpe o compartimento do motor com um pano macio e úmido.
- Evite a entrada de água no motor e seque as peças com um pano macio e seco.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou objetos abrasivos (por exemplo, esponjas de alumínio ou escovas de metal) para limpar o produto.
- Substitua as peças do misturador e acessórios em seu devido lugar antes de usar novamente.
- Guarde o produto em um local fresco e seco.

## REGRAS DE UTILIZAÇÃO

- Não use o produto se ele não funciona ou parece estar danificado de alguma forma.
- Leve todos os produtos para o centro de compras ou qualquer distribuidor autorizado para inspeção, reparo ou substituição.
- Não desmonte o produto nem tente consertar qualquer peça por conta própria.
- Envie o produto para manutenção apenas por centros de assistência autorizados.

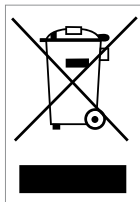
COMO REINICIAR UNIDADE

A unidade está equipada com uma função de segurança que permite desligar a unidade sempre que ocorrem vários erros no sistema eletrónico. A unidade só pode ser ativada fazendo o seguinte procedimento:

- (Fig. 1) Na posição de espera e no botão de controle de velocidade na marcação 0, conecte o mixer do suporte na fonte de alimentação.
- (Fig. 2) Gire o botão de bloqueio da cabeça para destravar a marcação para soltar a cabeça do misturador.
- (Fig. 3) Gire o botão de controle de velocidade para a marca número 1 e gire de volta para a marca 0.
- (Fig. 4) Gire o botão de bloqueio para baixo e empurre a cabeça do misturador;
- (Fig. 5) liberar o interruptor de bloqueio para travar a cabeça do misturador no lugar.
- (FIG 6) Gire o botão de controle de velocidade novamente para a marca número 1 e gire de volta para a marca 0.

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |   |
| Fig. 1                                                                             | Fig. 2                                                                             | Fig. 3                                                                             |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                             | Fig.5                                                                              | Fig.6                                                                              |

DESCARTAR O DISPOSITIVO DE FORMA CONSCIENTE E AMIGA DO AMBIENTE.



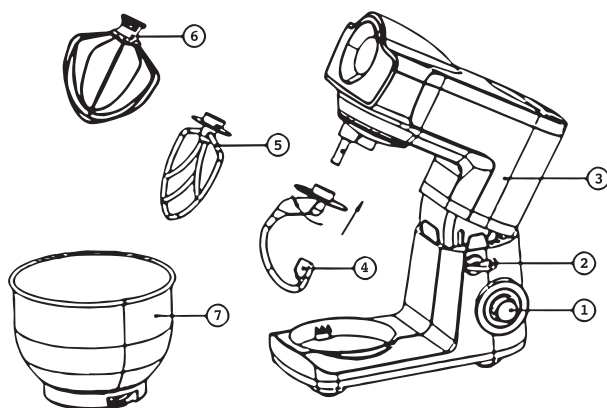
INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.

De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,  
Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de desfeito de residuos.  
O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o producto ao final de sua vida util tem que depositar num lugar separado dos demas residuos.  
Por conseguinte, o usuario de entregar o aparéelo, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de residuos electrónicos.  
Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparéelo do mesmo tipo, uma ou outra mudanza.  
A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possiveis efeitos negativos.

**ANOTAÇÕES:**

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

Before using for the first time, kindly take time to carefully read your instruction manual. Please observe all safety precautions and follow operating procedures. After reading, kindly store your instruction manual in a safe place for your future reference. Should you pass on this Stand Mixer to a third party, please hand over this instruction manual as well.



1. Speed Control Switch
2. Head Lock Knob
3. Head
4. Dough Hook
5. Flat Beater
6. Wire Whisk
7. Mixing Bow

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Stand Mixer, basic safety precautions should always be followed:

- Always operate your Stand Mixer from a power source of the same voltage and frequency rating as indicated on the rating label.
- Do not operate or place any part of your Stand Mixer on or near any hot surface such as a gas or electric burner, hotplate or heated oven.
- Do not operate the Stand Mixer if any part of it has been damaged. Return the appliance to the nearest authorized dealer or service facility for repair.
- Make sure that the switch of the Stand Mixer is turned to OFF before plugging and unplugging cord from the outlet.
- Do not use or replace accessories of the Stand Mixer other than the ones originally provided.

- Never leave the Stand Mixer unattended when in use.
- Never touch the dough hook, flat beater, or the whisk with your hand, spatula or any other object during operation.
- Do not use whisk for mixing hard ingredients.
- Do not operate Stand Mixer for 5 minutes at stretch when using 1-5 mixer controls.
- Do not exceed 1 minute operating time while mixing at level 6 or pulse speed. Turn OFF and allow unit to rest for a minute before turning ON again.
- Switch OFF and unplug the Stand Mixer from outlet when not in use or before cleaning.
- Hold plug when unplugging from socket. Do not unplug by pulling the supply cord.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the Stand Mixer to rain, moisture or any liquid.
- Keep out of reach from children or from persons with mental or physical disabilities.
- This Stand Mixer is intended for normal domestic/household use only. This model is not suitable for commercial use..

## HOW TO USE

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |   |    |
| Fig. 1                                                                              | Fig. 2                                                                              | Fig. 3                                                                              |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                              | Fig.5                                                                               | Fig.6                                                                               |

### Stand mixer assemblage instructions:

(Fig. 2) Tilt mixer head by rotating down head lock knob until it points to the unlock marking.

(Fig. 3) Rest Mixer Bowl on the Bowl Slot then rotate counter-clockwise until the bowl locks in place. .

(Fig. 4) Push Whisk, Dough Hook, or Flat Beater into the Shaft then rotate clockwise it locks in place.

(Fig.5) Twist head lock knob downward then push down Mixer Head, release head lock switch to lock mixer head in place.

## ACCESSORY USAGE GUIDE

Speed programs:

1. Fold: starting speed for bulk and dry ingredients such as flour, butter, and potatoes.
2. Blend: used for mixing liquid ingredients such as salad dressings.
3. Mix: for mixing cakes, cookies and quick breads.
4. Cream: for creaming butter and sugar, beating uncooked candies, desserts and etc..
5. Whip: for beating or whipping eggs, cooked icings, whipping cream, potatoes and etc.
6. Fast whip: used for beating or whipping eggs, cooked icings and etc. at much higher speed – especially for mixtures at small amount.

PULSE used for high-speed controlled cycle mixing

| Mixer                                                                                             | Food     | Maximum | Operating time | Speeds |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------------|--------|
| <br>Wire whisk  | Cream    | 250 ml  | 10 min         | 5 - 6  |
|                                                                                                   | Egg wipe | 12 uds. | 3 min          | 6      |
| <br>Dough hook | Flour    | 1000 g  | 1 min          | 1      |
|                                                                                                   | Salt     | 15 g    |                |        |
|                                                                                                   | Yeast    | 20 g    |                |        |
|                                                                                                   | Sugar    | 10 g    | 4 min          | 4      |
|                                                                                                   | Water    | 600 g   |                |        |
|                                                                                                   | Lard     | 20 g    |                |        |

| Mixer                                                                                            | Food         | Maximum | Operating time | Speeds |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|----------------|--------|
| <br>Flat beater | Flour        | 100 g   | 5 min          | 1 - 4  |
|                                                                                                  | Castor sugar | 100 g   |                |        |
|                                                                                                  | Margarine    | 100 g   |                |        |
|                                                                                                  | Egg          | 2 uds.  |                |        |

## CLEAN AND CARE

- Remove wire whisk, dough hook, flat beater, and the mixing bowl from the unit.
- Wash mixing bowl, wire whisk, dough hook, and flat beater with warm and soapy water.
- Wipe motor housing of the mixer using a soft and damp cloth.
- Never allow mixer motor to get penetrated by water.
- Wipe dry all parts using a soft and dry cloth.
- Do not use harsh cleaning agents or abrasive objects (e.g. scrubbing pads or metal brushes) for cleaning.
- Put back parts and accessories of the mixer to their proper places before operating again.
- Store mixer in a cool and dry place.

## SERVICE

- Do not operate your Stand Mixer if the unit malfunctions or appears damaged in any manner. Bring the complete product to the place of purchase or to any authorized KYOWA dealers for inspection, repair or replacement.
- Do not disassemble your Stand Mixer by yourself. No user serviceable parts inside. Refer all needed repair to an authorized service facility ONLY.

## HOW TO RESET UNIT

The unit is equipped with a safety function which allows unit to shut off whenever various errors occur in the electronic system. The unit then can only be activated by doing the following procedure:

(Fig. 1) At standby position and speed control knob at 0 marking, plug in stand mixer into the power supply.

(Fig. 2) Twist down head lock knob to unlock marking to release mixer head.

(Fig. 3) Rotate speed control knob to number 1 mark, then rotate back to 0 mark.

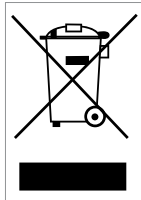
(Fig. 4) Twist head lock knob downward then push down mixer head;

(Fig. 5) Release head lock switch to lock mixer head in place.

(Fig. 6) Rotate again speed control knob to number 1 mark, then rotate back to 0 mark.

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |   |
| Fig. 1                                                                             | Fig. 2                                                                             | Fig. 3                                                                             |
|  |  |  |
| Fig. 4                                                                             | Fig. 5                                                                             | Fig. 6                                                                             |

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



### INFORMATION TO USERS

*According to the European Guidelines 2002 / 95CE, 2002/96 / CE and 2003/108 / EC, relating to the reduction of the use of hazardous substances in electrical appliances, in addition to waste disposal.*

The crossed out symbol of the container in the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be deposited in a place separate from the other waste.

Therefore, the user must deliver the device, when it is no longer used, to the appropriate collection center for electronic and electrotechnical waste, or return it to the seller at the time of purchase of a new device of equivalent type, one or change of other.

The adequate differentiated collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible waste, helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and favors the recycling of the materials of which the device is composed.

The abusive disposal of the product by the user implies the application of the penalties provided by law.

**NOTES:**

[illegible]



Alfa Dyser, S.L.  
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2  
08635. Sant Esteve Sesrovires  
(Barcelona) España · B-60163441  
T. 937831011 · F. 937838487  
[www.alfadyser.com](http://www.alfadyser.com) · [alfa@alfadyser.com](mailto:alfa@alfadyser.com)