

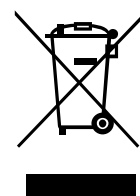


IN240800601V02UK_FR_DE_ES_PT_IT

800-250V70_800-250V90



**Multifunctional Kitchen Machine/
Machine de cuisine multifonctionnelle/
Multifunktionale Küchenmaschine/
Batidora amasadora/Batedeira/
Macchina da cucina multifunzionale**



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

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

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

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

Technical Parameters:

Model: SM-9220 (800-250V70)

Output power: 1300W

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

Protection class: Class II electrical appliances

Pot capacity: 4L/4.5L

Precautions for safe use

To ensure safe use and prevent injury or property damage, follow these safety precautions. Misuse can cause accidents.

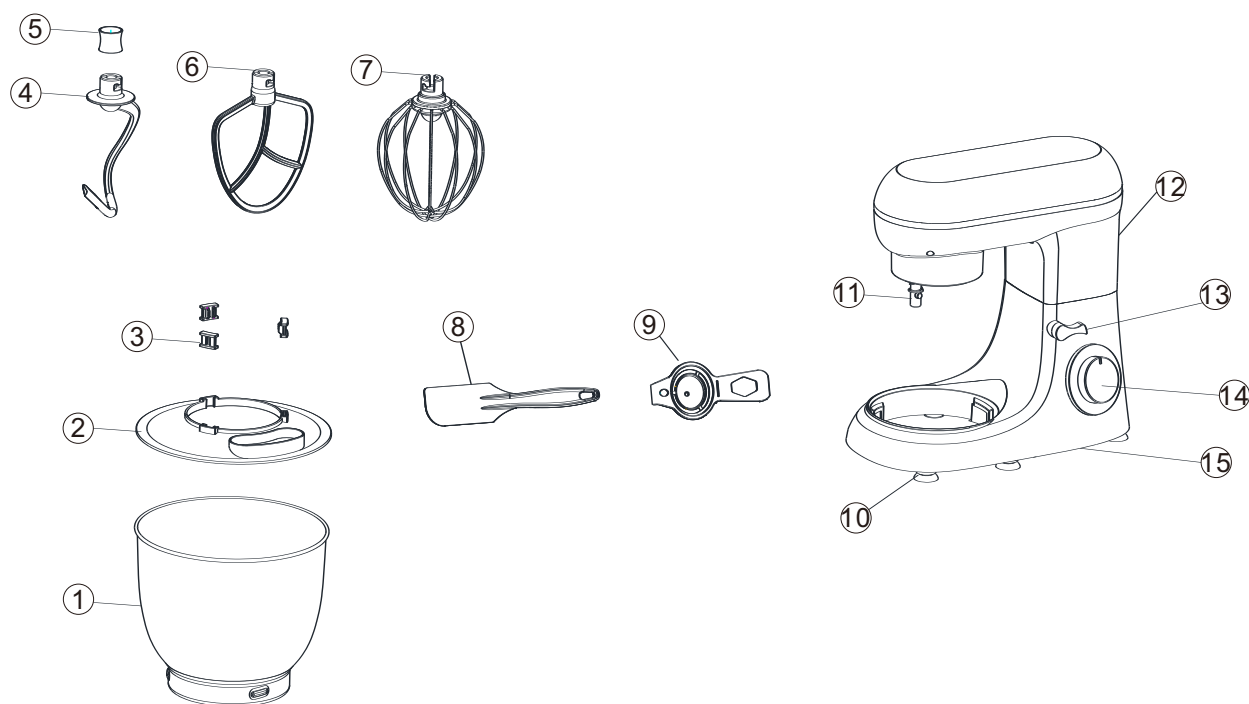
This product is not intended for:

- Unattended use by young children.
- Young children playing with the equipment.

Please read the relevant information and safe operation instructions carefully:

1. Keep the cord and plug dry to prevent electric shock.
2. Supervise children who are near the product.
3. Before cleaning or changing accessories, turn off and unplug the appliance.
4. Avoid touching running components.
5. Replace damaged cords with professional help.
6. Use manufacturer-recommended accessories only.
7. Do not use this product outdoors.
8. Avoid knotting or hanging the cord.
9. Keep hands and utensils away from rotating parts.
10. Do not place heavy or sharp objects on the machine.
11. Securely lock attachments before use.
12. Do not tamper with the safety latch.
13. Turn off power before changing accessories.
14. When using this appliance or replacing accessories, follow all instructions carefully.
15. This product is not intended for use by small children or other mentally or unsound persons without assistance and guardianship. Always make sure that you do not allow small children to play with this product without supervision.
16. Children must be closely supervised and avoid playing with this product.

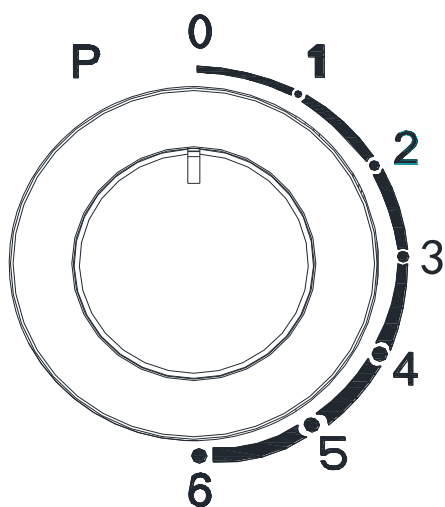
Parts



Components and their functions

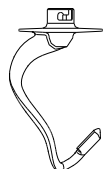
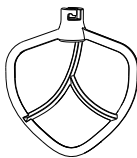
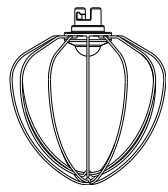
Serial number	Name	Serial number	Name
1	Bowl	9	Egg white separator
2	Bowl lid	10	Foot pads
3	Stirring dough hook bowl lid fixing block	11	Stirring shaft
4	Face hooks	12	Head up
5	Face hook silicone sleeve	13	Heads-up knob
6	Stirring paddles	14	Gear adjustment knob
7	Beat the egg cage	15	Chassis
8	scraper		

Gear adjustment settings



- 0: Stop (standby)
- 1-6: Speed setting
- 1: Slowest speed
- 6: Fastest speed
- P: Tap for highest speed

Set the working gear/time/maximum recipe

Accessory	Icon	Levels	Time (mins)	Maximum capacity
Stir the dough hook		1-3	3-5	600g flour + 320g water
Stirring paddles		2-4	3-10	Less than 2000g of minced meat
Beat the egg cage		5-6	3-10	Minimum of three egg whites, maximum of 15 egg whites

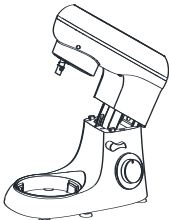
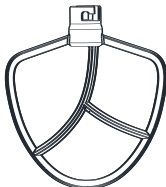
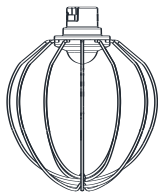
Cleaning precautions

1. Before removing accessories, unplug the appliance and ensure the control knob is in the '0' position.
2. Press the release button and lift the head fully while holding the lower part of the machine, then remove the mixer from the mixing shaft.
3. Do not immerse the main engine in water; wipe it with a soft cloth. Avoid water or liquids entering the internal gear parts. Ensure all parts are dry before powering on.
4. To clean accessories like the mixing pot, dough hook, paddle egg beater, bowl lid and plate, soak them in water.
5. Clean accessories in warm and clean water (up to 50°C). Do not use boiling water, acid/alkaline liquids or abrasive cleaners to avoid corrosion and scratches. Dry accessories thoroughly.
6. Do not wash the dough hook, paddle or egg beater in a dishwasher or soak them for long periods.

Instructions for use:

WARNING!

Please install the operating accessories according to the location in the table below.

	Figures	annexes		
1				

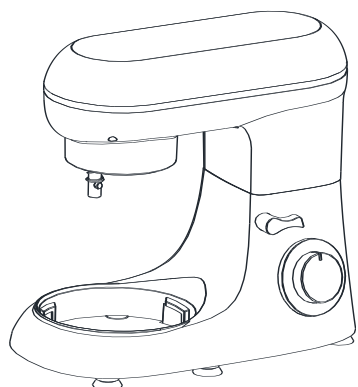
Note

To avoid the risk of injury from moving implements:

- Keep fingers away from the mixing container when the machine is in operation.
- Do not replace relevant accessories until the machine has stopped or the power is switched off.
- The product will continue to rotate for a while after the switch is turned off.

HOW TO USE:

1



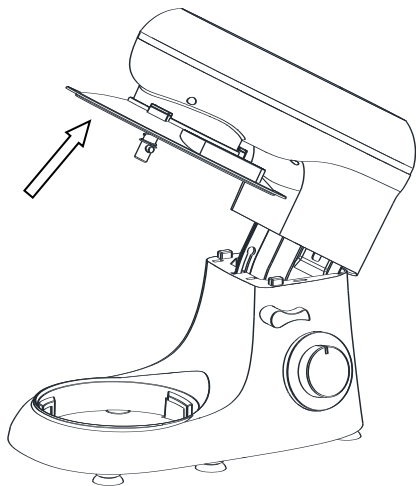
Place the machine on a flat countertop, ensuring the foot pad (10) at the bottom is free from water or dirt to avoid loss of suction.

2



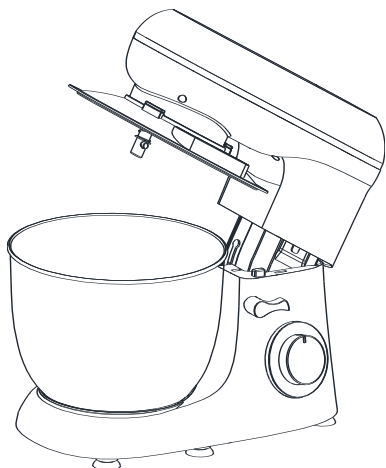
Rotate the head-up knob (13) clockwise with your right hand, while lifting the head (12) with your left hand until it locks in an upright position, then release the knob.

3



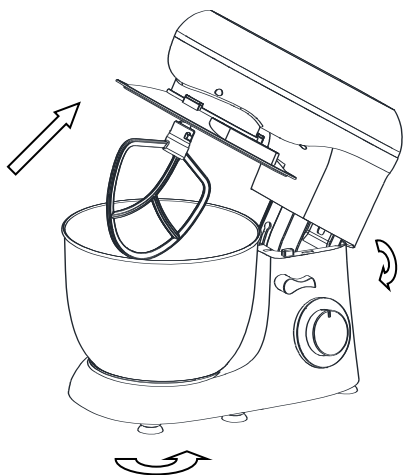
Fit the bowl cover (2) to the lifting section (12) as shown in the figures.

4



Place the machine on a flat countertop, ensuring the foot pad (10) at the bottom is free from water or dirt to avoid loss of suction.

5



Choose accessories based on ingredients:
Mixing hook (4), mixing paddle (6) and egg beater (7) are installed onto the stirring shaft (11) of the machine head (12). Align the centre hole of the attachment with the stirring shaft (11), push upwards and rotate anticlockwise until the attachment card groove locks onto the mixing shaft pin to ensure it is secure.

Accessory functions:

Dough stirring hook (4): Used for kneading dough, which is more viscous and requires gravity stirring. (Insert the silicone onto the dough hook before attaching it to the machine).

Stirring paddle (6): Ideal for mixing, stirring thin batter or evenly mixing food.

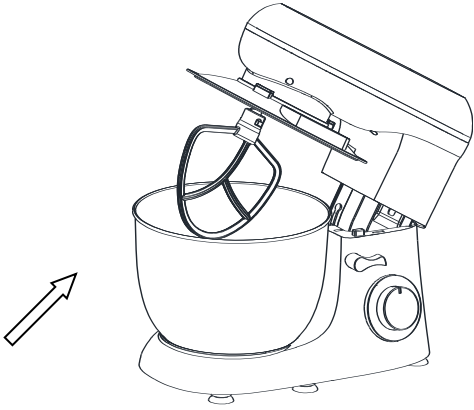
Egg beater (7): Primarily used for beating egg whites, whipping cream, etc.

6



- Rotate the head-up knob (13) clockwise with your right hand while holding the head-up part (12) with your left. Press down until it locks, ensuring the bowl lid (2) aligns with the bowl (1) mouth.
- Ensure the gear adjustment knob (14) is in the '0' position and plug the machine into a power socket.
- Select the desired speed (1-6), with 1 being the slowest and 6 and P being the fastest. Refer to the recommended gear time and container capacity in the table.
- If stirring food, wait until the attachment fully stops rotating before using a spatula (8). Never stir directly by hand to avoid injury.

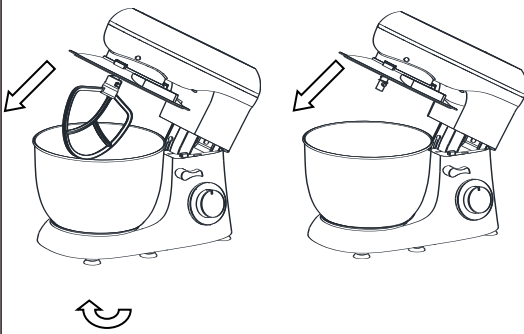
7



Upon completion:

- Rotate the gear adjustment knob to '0' and unplug the machine.
- Turn the head-knob (13) clockwise with your right hand while holding the head-up (12) with your left. Lift the head until it stops, then slowly release the knob to reset it.

8



Remove the bowl (1) and attachments by rotating the bowl clockwise, then remove the attachments and bowl lid.

Stirring paddle (6): Ideal for mixing, stirring thin batter or evenly mixing food.

Egg beater (7): Primarily used for beating egg whites, whipping cream, etc.

Note!

During kneading, the dough temperature is $40 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

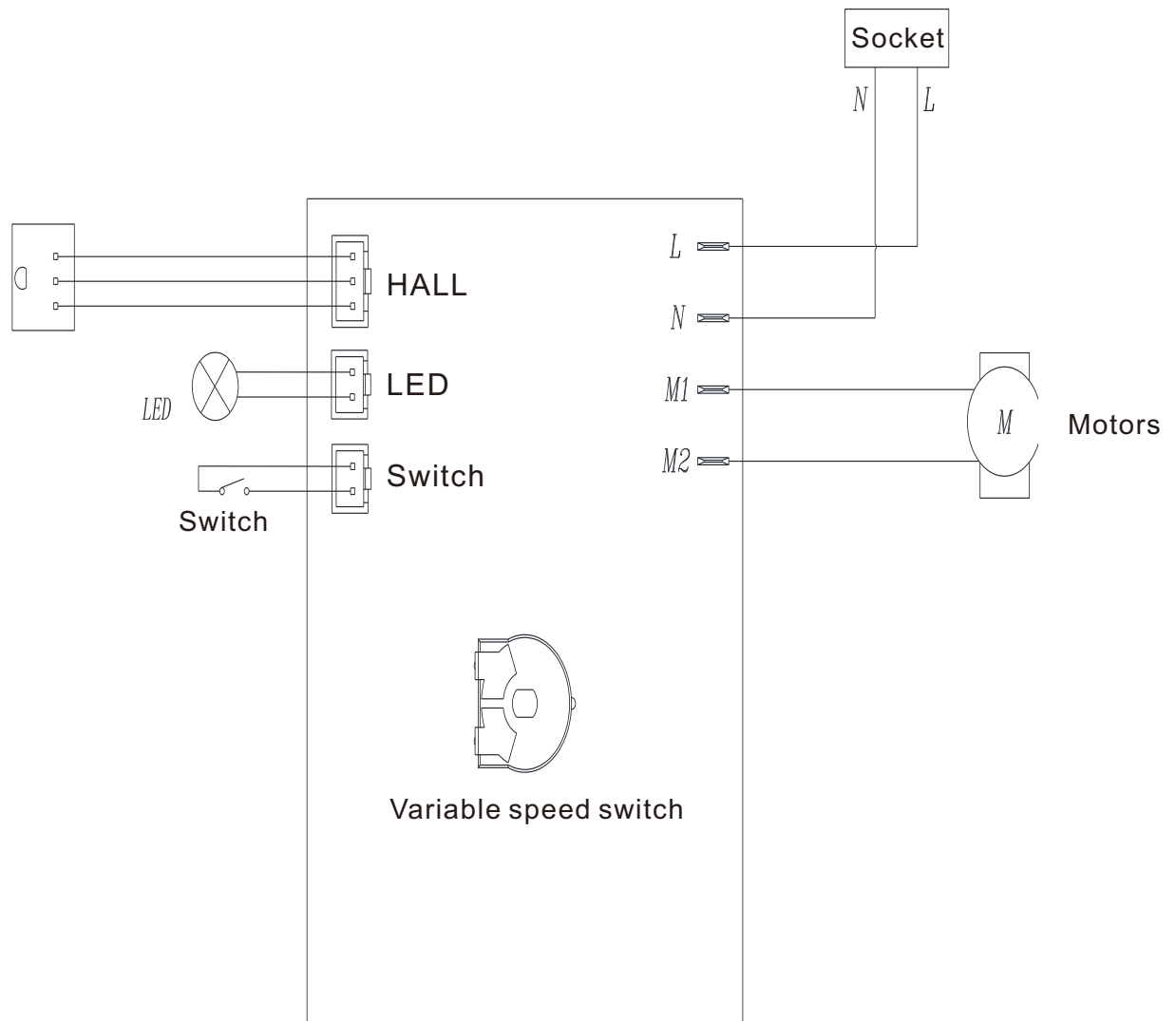
Care and maintenance

- Unplug and wait for the machine to cool before cleaning.
- Do not immerse the machine in water; wipe it with a damp cloth.
- Avoid harsh detergents, scouring pads or abrasive materials.
- Scrub with a damp rag and a small amount of detergent, then wipe dry.
- Do not use acidic or alkaline detergents.
- Do not use scouring pads, steel wool, strong solvents or abrasive detergents.
- Separate and hand-wash accessories; do not use a dishwasher.
- Do not put plastic parts in the dishwasher, as they may deform.
- Do not put aluminum alloy parts in the dishwasher to avoid oxidation and blackening.
- Handle blades and sharp parts with care when using and cleaning.
- Store attachments in a protective case after washing and drying.

Troubleshooting

NO.	Troubles	Solution
1	The machine does not work	• Check plug contact. • Ensure the rise button springs back properly. • Let the motor cool down if overheated.
2	Noise in the mixing bowl	• Check proper installation of bowl and accessories.
3	The pot cover does not fit the mixing bowl properly	• Ensure proper placement of the pot cover and bowl, checking they are locked securely.
4	The machine does not work at a certain speed	• Verify the speed knob's position and reset it to '0'.
5	The appliance moves when in use.	• Ensure the anti-slip feet have not fallen off. • Ensure the machine is on a flat, smooth surface.
6	Rise button did not spring back after installing bowl and cover	• Ensure proper installation of the pot cover and bowl.

Schematic diagram of the appliance



Disposal

Do not dispose of the appliance in household waste.

Use registered waste disposal services or consult local disposal facilities for guidance.

Paramètres techniques :

Modèle: SM-9220 (800-250V90)

Puissance de sortie: 1300W

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

Classe de protection: Appareils électriques de classe II

Capacité du pot: 4L/4.5L

Précautions d'emploi

Pour garantir une utilisation sûre et éviter les blessures ou les dommages matériels, il convient de respecter les consignes de sécurité suivantes. Une mauvaise utilisation peut provoquer des accidents.

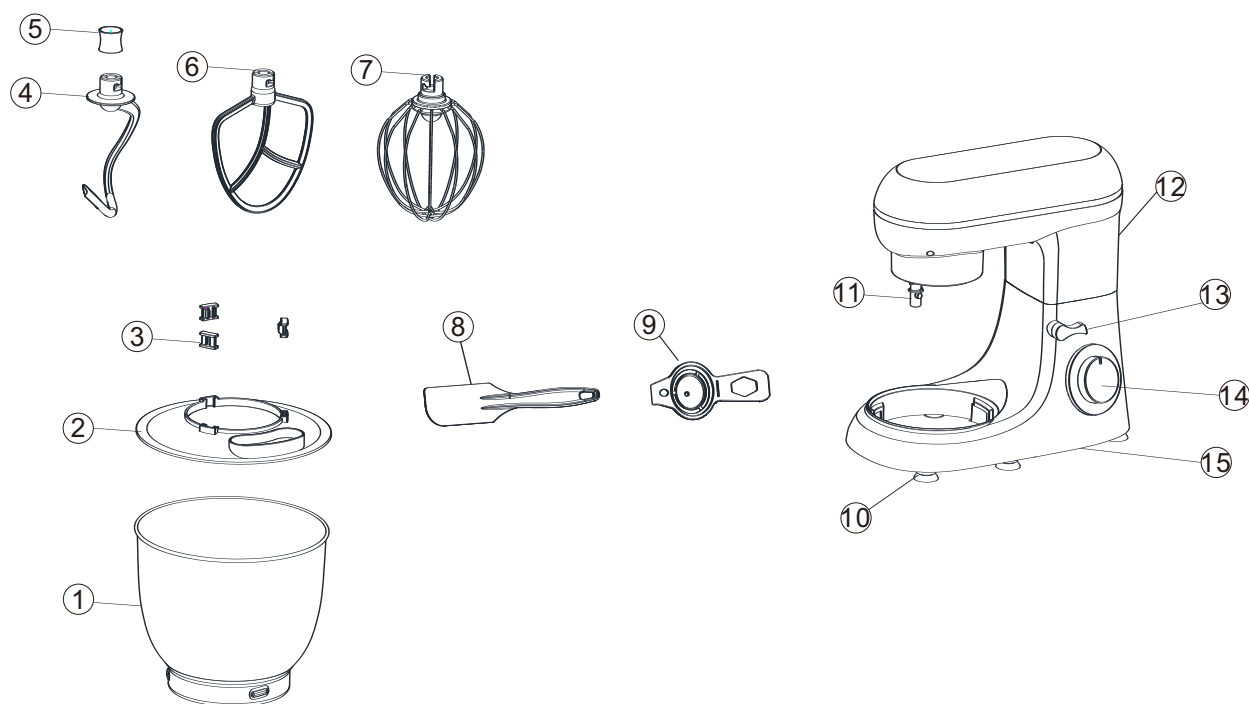
Ce produit n'est pas destiné à :

- L'utilisation sans surveillance par de jeunes enfants.
- Les jeunes enfants qui jouent avec l'appareil.

Veillez lire attentivement les informations pertinentes et les instructions d'utilisation en toute sécurité :

1. Gardez le cordon et la fiche au sec pour éviter les chocs électriques.
2. Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil.
3. Avant de nettoyer ou de changer les accessoires, éteignez et débranchez l'appareil.
4. Évitez de toucher les composants en cours de fonctionnement.
5. Remplacez les cordons endommagés avec l'aide d'un professionnel.
6. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
7. Ne pas utiliser ce produit à l'extérieur.
8. Éviter de nouer ou de suspendre le cordon.
9. Tenir les mains et les ustensiles à l'écart des pièces en rotation.
10. Ne pas placer d'objets lourds ou pointus sur l'appareil.
11. Verrouillez fermement les accessoires avant de les utiliser.
12. Ne pas manipuler le loquet de sécurité.
13. Couper l'alimentation avant de changer d'accessoire.
14. Lors de l'utilisation de l'appareil ou du remplacement d'accessoires, suivez attentivement toutes les instructions.
15. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou d'autres personnes mentales ou non saines d'esprit sans assistance et sans surveillance. Veillez toujours à ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec cet appareil sans surveillance.
16. Les enfants doivent être étroitement surveillés et éviter de jouer avec ce produit.

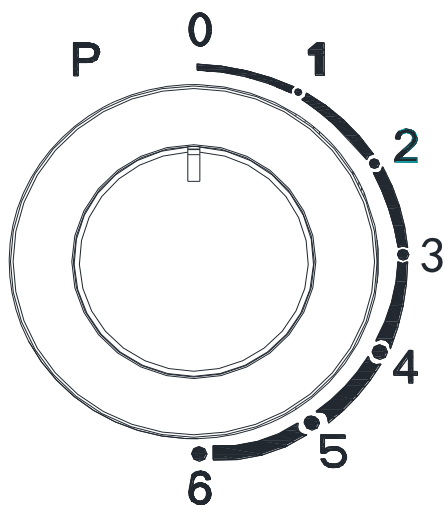
Pièces détachées



Les composants et leurs fonctions

Numéro de série	Nom	Serial number	Name
1	Bol	9	Séparateur de blancs d'œufs
2	Couvercle du bol	10	Coussinets de pied
3	Bloc de fixation du couvercle du bol du crochet pétrisseur	11	Arbre d'agitation
4	Crochets de visage	12	Tête en l'air
5	Manchette en silicone pour crochet de face	13	Bouton tête haute
6	Palettes d'agitation	14	Bouton de réglage de la vitesse
7	Battre la cage à œufs	15	Chassis
8	grattoir		

Réglage de l'engrenage



0 : Arrêt (veille)

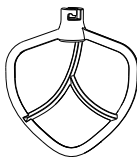
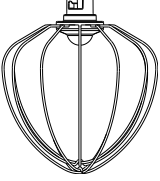
1-6 : Réglage de la vitesse

1 : Vitesse la plus lente

6 : Vitesse la plus rapide

P : Tapotement pour la vitesse la plus élevée

Régler le rapport de travail/le temps/la recette maximale

Accessoire	Icône	Niveaux	Temps (minutes)	Capacité maximale
Remuer le crochet pétrisseur		1-3	3-5	600g de farine + 320g d'eau
Palettes d'agitation		2-4	3-10	Moins de 2000 g de viande hachée
Battre la cage à œufs		5-6	3-10	Minimum de trois blancs d'œuf, maximum de 15 blancs d'œuf

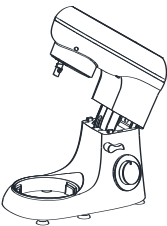
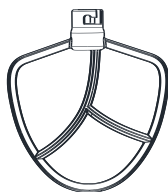
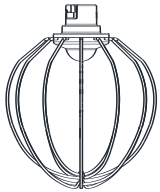
Précautions de nettoyage

1. Avant de retirer les accessoires, débranchez l'appareil et assurez-vous que le bouton de commande est en position « 0 ».
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez complètement la tête tout en tenant la partie inférieure de l'appareil, puis retirez le mélangeur de l'arbre de mélange.
3. Ne pas immerger le moteur principal dans l'eau ; l'essuyer avec un chiffon doux. Évitez que de l'eau ou des liquides ne pénètrent dans les pièces internes de l'engrenage. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de mettre l'appareil sous tension.
4. Pour nettoyer les accessoires tels que le pot de mélange, le crochet pétrisseur, le batteur à œufs, le couvercle du bol et la plaque, faites-les tremper dans l'eau.
5. Nettoyez les accessoires dans de l'eau chaude et propre (jusqu'à 50°C). N'utilisez pas d'eau bouillante, de liquides acides/alcalins ou de nettoyeurs abrasifs pour éviter la corrosion et les rayures. Séchez soigneusement les accessoires.
6. Ne pas laver le crochet pétrisseur, la palette ou le batteur à œufs au lave-vaisselle et ne pas les laisser tremper pendant de longues périodes.

Mode d'emploi :

ATTENTION !

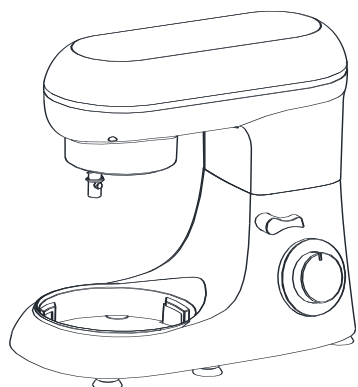
Veuillez installer les accessoires de fonctionnement en fonction de l'emplacement indiqué dans le tableau ci-dessous.

	Chiffres	annexes		
1				

Note

Pour éviter tout risque de blessure lié à des outils en mouvement :

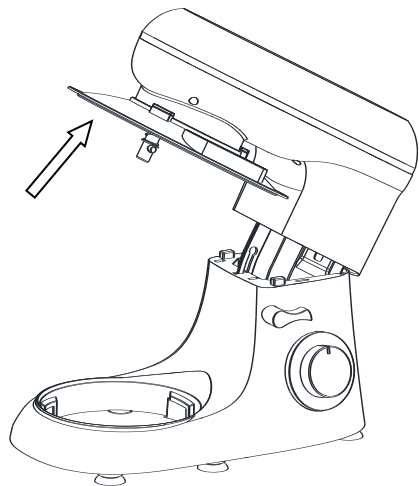
- Gardez les doigts à l'écart du récipient de mélange lorsque la machine est en marche.
- Ne remplacez pas les accessoires concernés tant que la machine n'est pas arrêtée ou que l'alimentation n'est pas coupée.
- Le produit continue de tourner pendant un certain temps après que l'interrupteur a été éteint.

MODE D'EMPLOI :**1**

Placez l'appareil sur un plan de travail plat, en veillant à ce que le repose-pieds (10) situé à la base soit exempt d'eau ou de saletés afin d'éviter toute perte d'aspiration.

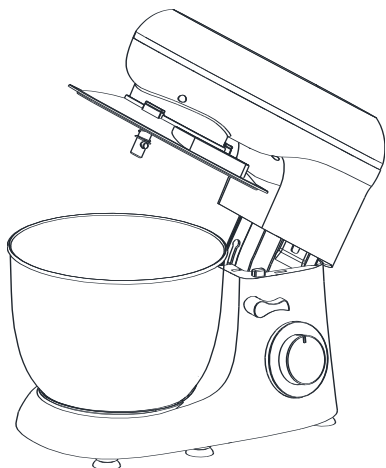
2

Tournez la molette de relevage (13) dans le sens des aiguilles d'une montre avec votre main droite, tout en soulevant la tête (12) avec votre main gauche jusqu'à ce qu'elle se bloque en position verticale, puis relâchez la molette.

3

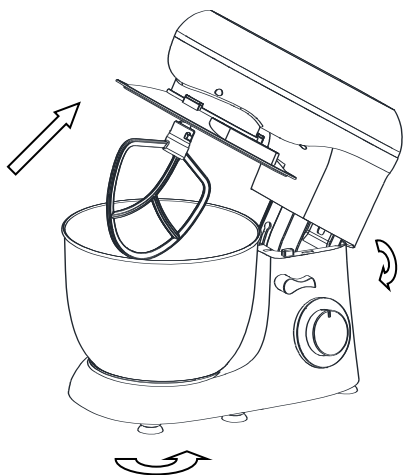
Monter le couvercle de la cuvette (2) sur la section de levage (12) comme indiqué sur les figures.

4



Placez l'appareil sur un plan de travail plat, en veillant à ce que le repose-pieds (10) situé à la base soit exempt d'eau ou de saletés afin d'éviter toute perte d'aspiration.

5



Choisissez les accessoires en fonction des ingrédients :

Le crochet mélangeur (4), la palette mélangeuse (6) et le batteur à œufs (7) sont installés sur l'arbre de mélange (11) de la tête de la machine (12). Alignez le trou central de l'accessoire sur l'arbre de brassage (11), poussez vers le haut et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la rainure de la carte de l'accessoire s'enclenche sur l'axe de l'arbre de brassage afin de garantir sa sécurité.

Fonctions accessoires :

Crochet mélangeur de pâte (4) : Utilisé pour pétrir la pâte, qui est plus visqueuse et nécessite un brassage par gravité. (Insérer le silicone sur le crochet avant de le fixer à l'appareil).

Pale de brassage (6) : Idéale pour mélanger, remuer des pâtes fines ou mélanger uniformément des aliments.

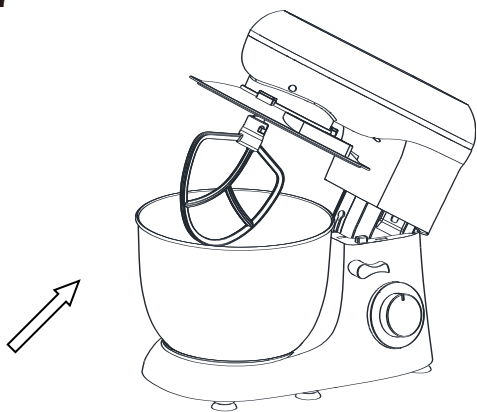
Batteur à œufs (7) : Principalement utilisé pour battre les blancs d'œufs, fouetter la crème, etc.

6



- Tournez le bouton de la tête haute (13) dans le sens des aiguilles d'une montre avec votre main droite tout en tenant la partie tête haute (12) avec votre main gauche. Appuyez jusqu'à ce qu'il se verrouille, en veillant à ce que le couvercle du bol (2) s'aligne sur l'embouchure du bol (1).
- Assurez-vous que le bouton de réglage des vitesses (14) est en position « 0 » et branchez l'appareil sur une prise de courant.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée (1-6), 1 étant la plus lente et 6 et P la plus rapide. Reportez-vous à la durée d'engrenage et à la capacité du récipient recommandées dans le tableau.
- Si vous remuez des aliments, attendez que l'accessoire s'arrête complètement de tourner avant d'utiliser une spatule (8). Ne remuez jamais directement à la main pour éviter les blessures.

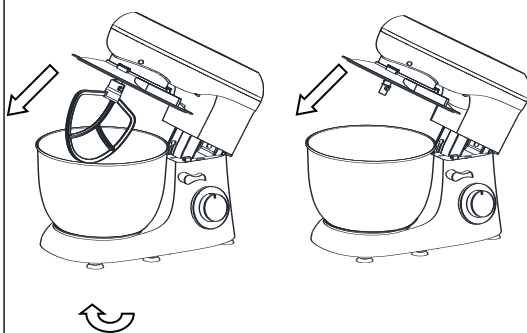
7



Une fois l'opération terminée :

- Tournez le bouton de réglage des vitesses sur «0» et débranchez la machine.
- Tournez le bouton de la tête (13) dans le sens des aiguilles d'une montre avec votre main droite tout en tenant la tête haute (12) avec votre main gauche. Soulevez la tête jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis relâchez lentement le bouton pour la réinitialiser.

8



Retirer le bol (1) et les accessoires en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirer les accessoires et le couvercle du bol.

Pale de brassage (6) : Idéale pour mélanger, remuer des pâtes fines ou mélanger uniformément les aliments.

Batteur à œufs (7) : Principalement utilisé pour battre les blancs d'œufs, fouetter la crème, etc.

Remarque !

Pendant le pétrissage, la température de la pâte est de $40 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

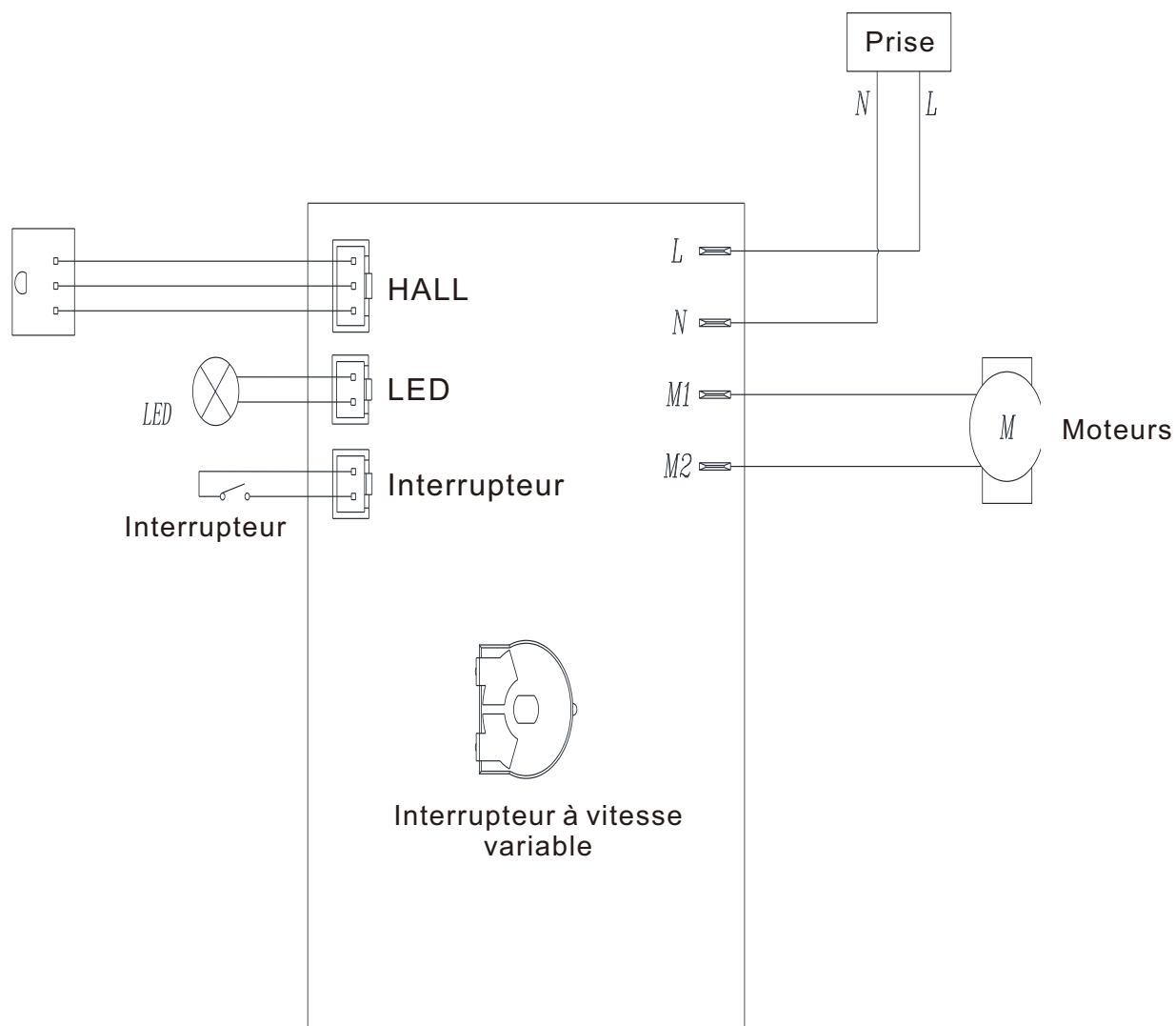
Entretien et maintenance

- Débranchez et attendez que la machine refroidisse avant de la nettoyer.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau ; essuyez-la avec un chiffon humide.
- Évitez les détergents agressifs, les tampons à récurer ou les matériaux abrasifs.
- Frottez avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent, puis essuyez.
- N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier, de solvants puissants ou de détergents abrasifs.
- Séparez et lavez les accessoires à la main ; n'utilisez pas de lave-vaisselle.
- Ne mettez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risquent de se déformer.
- Ne mettez pas les pièces en alliage d'aluminium au lave-vaisselle pour éviter l'oxydation et le noircissement.
- Manipulez les lames et les pièces tranchantes avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Rangez les accessoires dans un étui de protection après les avoir lavés et séchés.

Dépannage

NO.	Troubles	Solution
1	La machine ne fonctionne pas	• Vérifiez le contact de la fiche. • S'assurer que le bouton de montée ressort correctement. • Laissez le moteur refroidir en cas de surchauffe.
2	Bruit dans le bol de mixage	• Vérifiez l'installation correcte de la cuvette et des accessoires.
3	Le couvercle de la casserole ne s'adapte pas correctement au bol de mixage	• Veillez à placer correctement le couvercle de la casserole et le bol, en vérifiant qu'ils sont bien verrouillés.
4	La machine ne fonctionne pas à une certaine vitesse	• Vérifier la position du bouton de vitesse et le remettre à "0".
5	L'appareil bouge lorsqu'il est utilisé.	• S'assurer que les pieds antidérapants ne sont pas tombés. • Assurez-vous que la machine se trouve sur une surface plane et lisse.
6	Le bouton de montée n'est pas revenu en place après l'installation de la cuvette et du couvercle.	• Veillez à ce que le couvercle du pot et la cuvette soient correctement installés.

Schéma de l'appareil



Élimination

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.

Faites appel à des services d'élimination des déchets agréés ou consultez les services locaux d'élimination des déchets pour obtenir des conseils.

Technische Parameter:

Modell: SM-9220 (800-250V90)

Ausgangsleistung: 1300W

Ausgangsspannung: AC 220-240V 50/60Hz

Schutzklasse: Elektrische Geräte der Klasse II

Fassungsvermögen des Topfes: 4L/4.5L

Vorsichtsmaßnahmen für die sichere Verwendung

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten und Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Fehlgebrauch kann zu Unfällen führen.

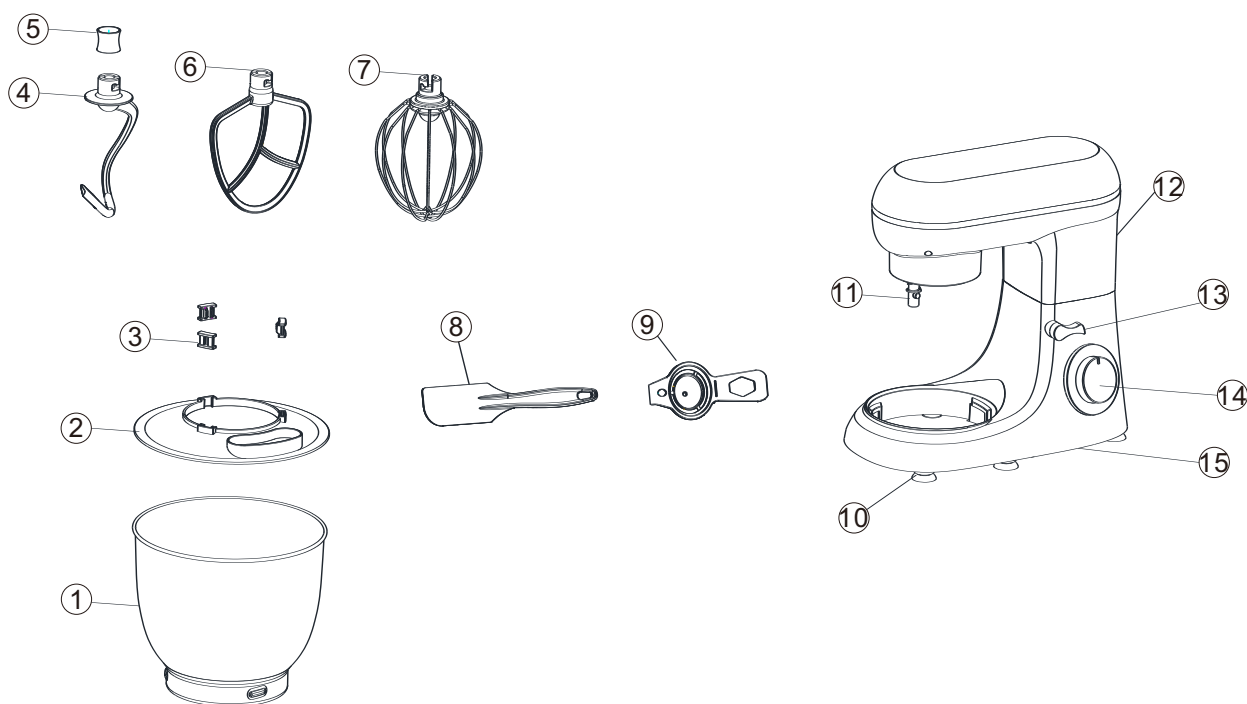
Dieses Produkt ist nicht geeignet für:

- Unbeaufsichtigte Benutzung durch kleine Kinder.
- Kleine Kinder spielen mit dem Gerät.

Bitte lesen Sie die entsprechenden Informationen und Anweisungen zum sicheren Betrieb sorgfältig durch:

1. Halten Sie das Kabel und den Stecker trocken, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
2. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder Zubehöerteile austauschen.
4. Vermeiden Sie es, laufende Komponenten zu berühren.
5. Lassen Sie beschädigte Kabel von einem Fachmann austauschen.
6. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
7. Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Freien.
8. Vermeiden Sie es, das Kabel zu verknoten oder aufzuhängen.
9. Halten Sie Hände und Utensilien von den rotierenden Teilen fern.
10. Stellen Sie keine schweren oder scharfen Gegenstände auf das Gerät.
11. Verriegeln Sie Anbaugeräte vor dem Gebrauch sicher.
12. Die Sicherheitsverriegelung darf nicht manipuliert werden.
13. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Zubehör wechseln.
14. Wenn Sie das Gerät benutzen oder Zubehöerteile austauschen, befolgen Sie sorgfältig alle Anweisungen.
15. Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder andere geistig oder körperlich unzureichend entwickelte Personen ohne Hilfe und Beaufsichtigung bestimmt. Achten Sie immer darauf, dass kleine Kinder nicht ohne Aufsicht mit diesem Gerät spielen.
16. Kinder müssen genau beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit diesem Produkt spielen.

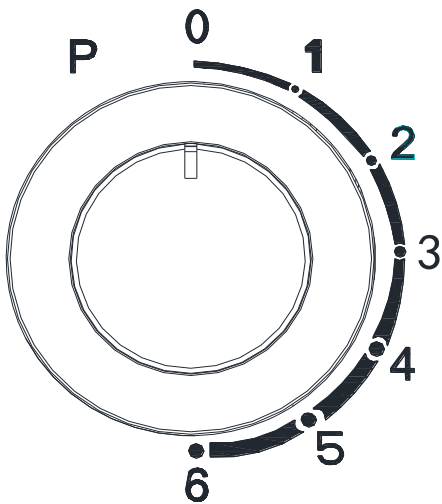
Teile



Komponenten und ihre Funktionen

Seriennumm er	Nom	Seriennumm er	Nom
1	Schale	9	Eiweißabscheider
2	Deckel der Schale	10	Fußballen
3	Befestigungsblock für den Deckel der Rührschüssel des Knezhakens	11	Rührwelle
4	Gesichtshaken	12	Kopf hoch
5	Gesichtshaken Silikonhülse	13	Heads-up-Knopf
6	Rührstäbchen	14	Knopf für die Gangeinstellung
7	Den Eierkäfig aufschlagen	15	Chassis
8	Abstreifer		

Einstellungen für das Getriebe



0: Stopp (Bereitschaft)

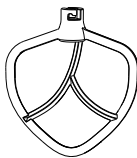
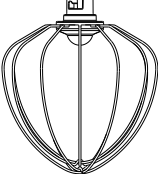
1-6: Einstellung der Geschwindigkeit

1: Langsamste Geschwindigkeit

6: Schnellste Geschwindigkeit

P: Tippen für höchste Geschwindigkeit

Einstellen von Arbeitsgang/Zeit/Maximalrezept

Zubehör	Icon	Ebenen	Zeit (Min.)	Maximale Kapazität
Den Knethaken umrühren		1-3	3-5	600 g Mehl + 320 g Wasser
Rührstäbchen		2-4	3-10	Weniger als 2000 g Hackfleisch
Den Eierkäfig aufschlagen		5-6	3-10	Mindestens drei Eiweiß, höchstens 15 Eiweiß

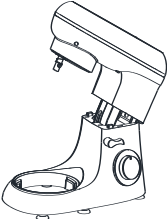
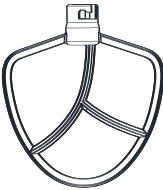
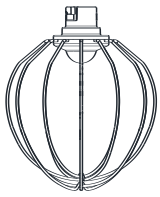
Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

1. Bevor Sie das Zubehör entfernen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf in der Position „0“ befindet.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und heben Sie den Kopf vollständig an, während Sie den unteren Teil des Geräts festhalten, und nehmen Sie dann den Mischer von der Mischwelle ab.
3. Tauchen Sie den Hauptmotor nicht in Wasser ein, sondern wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser oder Flüssigkeiten in die internen Getriebeteile. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie die Maschine einschalten.
4. Zum Reinigen von Zubehörteilen wie Mixbehälter, Knethaken, Rührbesen, Schüsseldeckel und Teller diese in Wasser einweichen.
5. Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem und sauberem Wasser (bis zu 50°C). Verwenden Sie kein kochendes Wasser, keine sauren/alkalischen Flüssigkeiten oder Scheuermittel, um Korrosion und Kratzer zu vermeiden. Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab.
6. Waschen Sie Knethaken, Rührbesen und Schneebesens nicht in der Spülmaschine und lassen Sie sie nicht für längere Zeit einweichen.

Gebrauchsanweisung:

WARNUNG!

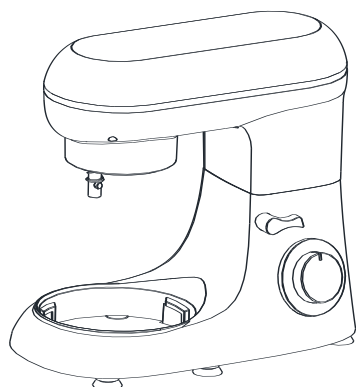
Bitte installieren Sie das Betriebszubehör entsprechend der Position in der untenstehenden Tabelle.

	Zahlen	Anhänge		
1				

Hinweis

Um die Verletzungsgefahr durch sich bewegende Arbeitsgeräte zu vermeiden:

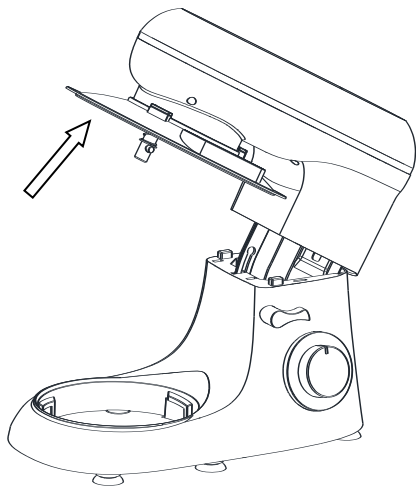
- Halten Sie die Finger vom Mischbehälter fern, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- Wechseln Sie das entsprechende Zubehör erst aus, wenn die Maschine stillsteht oder der Strom abgeschaltet ist.
- Das Produkt dreht sich noch eine Weile weiter, nachdem der Schalter ausgeschaltet wurde.

ANWENDUNGSWEISE:**1**

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass die Fußplatte (10) an der Unterseite frei von Wasser oder Schmutz ist, um einen Saugverlust zu vermeiden.

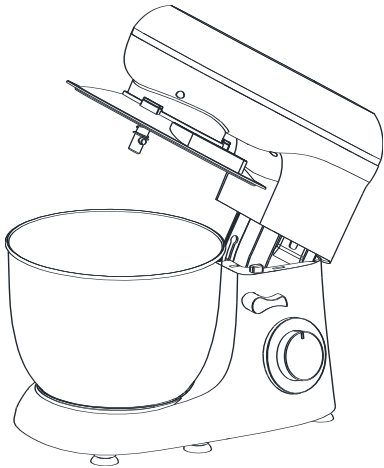
2

Drehen Sie den Knopf (13) mit der rechten Hand im Uhrzeigersinn, während Sie den Kopf (12) mit der linken Hand anheben, bis er in aufrechter Position einrastet, und lassen Sie dann den Knopf los.

3

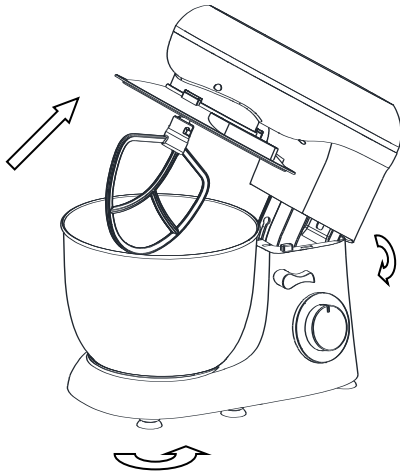
Bringen Sie die Schüsselabdeckung (2) wie in den Abbildungen gezeigt am Hubteil (12) an.

4



Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass die Fußplatte (10) an der Unterseite frei von Wasser oder Schmutz ist, um einen Saugverlust zu vermeiden.

5



Wählen Sie das Zubehör nach den Zutaten aus: Rührhaken (4), Rührquirl (6) und Schneebesen (7) werden auf die Rührwelle (11) des Maschinenkopfes (12) aufgesetzt. Richten Sie das Mittelloch des Aufsatzes an der Rührwelle (11) aus, schieben Sie ihn nach oben und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Rille der Aufsatzkarte auf dem Stift der Rührwelle einrastet, damit er sicher sitzt.

Funktionen des Zubehörs:

Teigrührhaken (4): Wird zum Kneten von Teig verwendet, der zähflüssiger ist und durch die Schwerkraft gerührt werden muss. (Setzen Sie das Silikon auf den Knethaken, bevor Sie ihn an der Maschine befestigen).

Rührquirl (6): Ideal zum Mixen, Rühren von dünnem Teig oder zum gleichmäßigen Vermengen von Lebensmitteln.

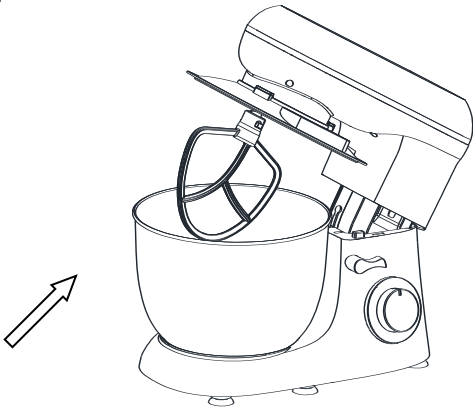
Schneebesen (7): Hauptsächlich zum Schlagen von Eiweiß, Sahne usw. verwendet.

6



- Drehen Sie den Kopfdrehknopf (13) mit der rechten Hand im Uhrzeigersinn, während Sie das Kopfteil (12) mit der linken Hand festhalten. Drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet, und stellen Sie sicher, dass der Schüsseldeckel (2) mit der Öffnung der Schüssel (1) übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Getriebestellungsknopf (14) auf „0“ steht, und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (1-6), wobei 1 die langsamste und 6 und P die schnellste ist. Beachten Sie die empfohlene Gangdauer und Behälterkapazität in der Tabelle.
- Wenn Sie Lebensmittel umrühren, warten Sie, bis der Aufsatz vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie einen Spatel (8) verwenden. Niemals direkt mit der Hand rühren, um Verletzungen zu vermeiden.

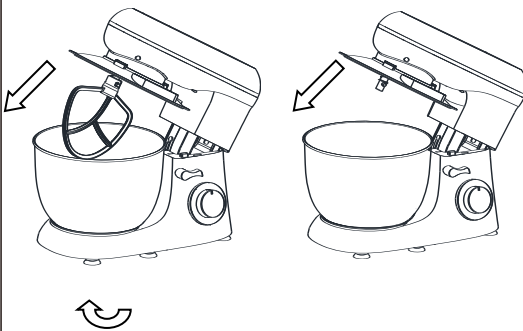
7



Nach Beendigung:

- Drehen Sie den Getriebeeinstellknopf auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Drehen Sie den Kopfdrehknopf (13) mit der rechten Hand im Uhrzeigersinn, während Sie mit der linken Hand den Kopf hochhalten (12). Heben Sie den Kopf bis zum Anschlag an und lassen Sie dann den Knopf langsam los, um ihn zurückzusetzen.

8



Nehmen Sie die Schüssel (1) und die Aufsätze ab, indem Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, und entfernen Sie dann die Aufsätze und den Schüsseldeckel.

Rührquirl (6): Ideal zum Mixen, Rühren von dünnem Teig oder zum gleichmäßigen Vermengen von Lebensmitteln.

Schneebesen (7): Hauptsächlich zum Schlagen von Eiweiß, Sahne usw. verwendet.

Achtung!

Während des Knetens beträgt die Teigtemperatur $40 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

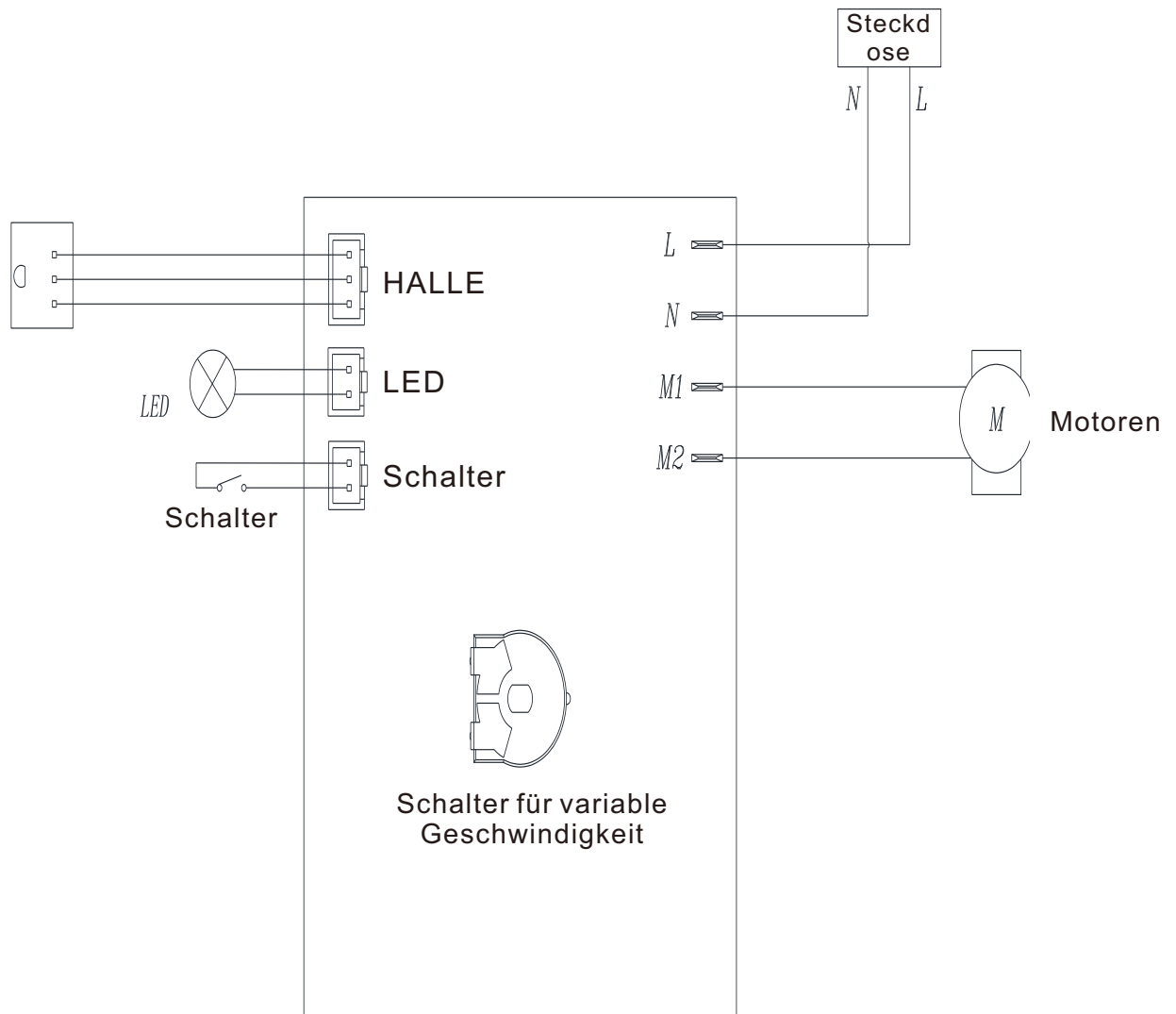
Pflege und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein, sondern wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scheuernde Materialien.
- Reiben Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und einer kleinen Menge Reinigungsmittel ab und wischen Sie es anschließend trocken.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle, starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Trennen Sie das Zubehör und waschen Sie es von Hand ab; verwenden Sie keinen Geschirrspüler.
- Legen Sie Kunststoffteile nicht in die Spülmaschine, da sie sich verformen können.
- Teile aus Aluminiumlegierungen nicht in die Spülmaschine geben, um Oxidation und Schwärzung zu vermeiden.
- Behandeln Sie Klingen und scharfe Teile bei Gebrauch und Reinigung mit Vorsicht.
- Bewahren Sie Zubehöerteile nach dem Waschen und Trocknen in einer Schutzhülle auf.

Fehlersuche

NO.	Störungen	Lösung
1	Die Maschine funktioniert nicht	• Steckerkontakt prüfen. • Sicherstellen, dass der Aufstehknopf richtig zurückfedert. • Lassen Sie den Motor bei Überhitzung abkühlen.
2	Lärm im Mixtopf	• Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau von Becken und Zubehör.
3	Der Topfdeckel passt nicht richtig auf den Mixtopf	• Achten Sie auf den richtigen Sitz des Topfdeckels und der Schüssel und prüfen Sie, ob sie sicher verriegelt sind.
4	Die Maschine arbeitet nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit	• Überprüfen Sie die Position des Geschwindigkeitsreglers und stellen Sie ihn auf "0".
5	Das Gerät bewegt sich, wenn es in Gebrauch ist.	• Vergewissern Sie sich, dass die Anti-Rutsch-Füße nicht abgefallen sind. • Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, glatte Fläche.
6	Anhebeknopf springt nach dem Einbau von Schüssel und Deckel nicht zurück	• Achten Sie auf den korrekten Sitz des Topfdeckels und der Schüssel.

Schematische Darstellung des Geräts



Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll.

Wenden Sie sich an registrierte Abfallentsorgungsdienste oder an örtliche Entsorgungseinrichtungen, um Ratschläge zu erhalten.

Parámetros técnicos:

Modelo: SM-9220 (800-250V90)

Potencia de salida: 1300W

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

Clase de protección: Aparatos eléctricos de clase II

Capacidad del recipiente: 4L/4,5L

Precauciones para un uso seguro

Para garantizar un uso seguro y evitar lesiones o daños a la propiedad, siga estas precauciones de seguridad. Un uso incorrecto puede causar accidentes.

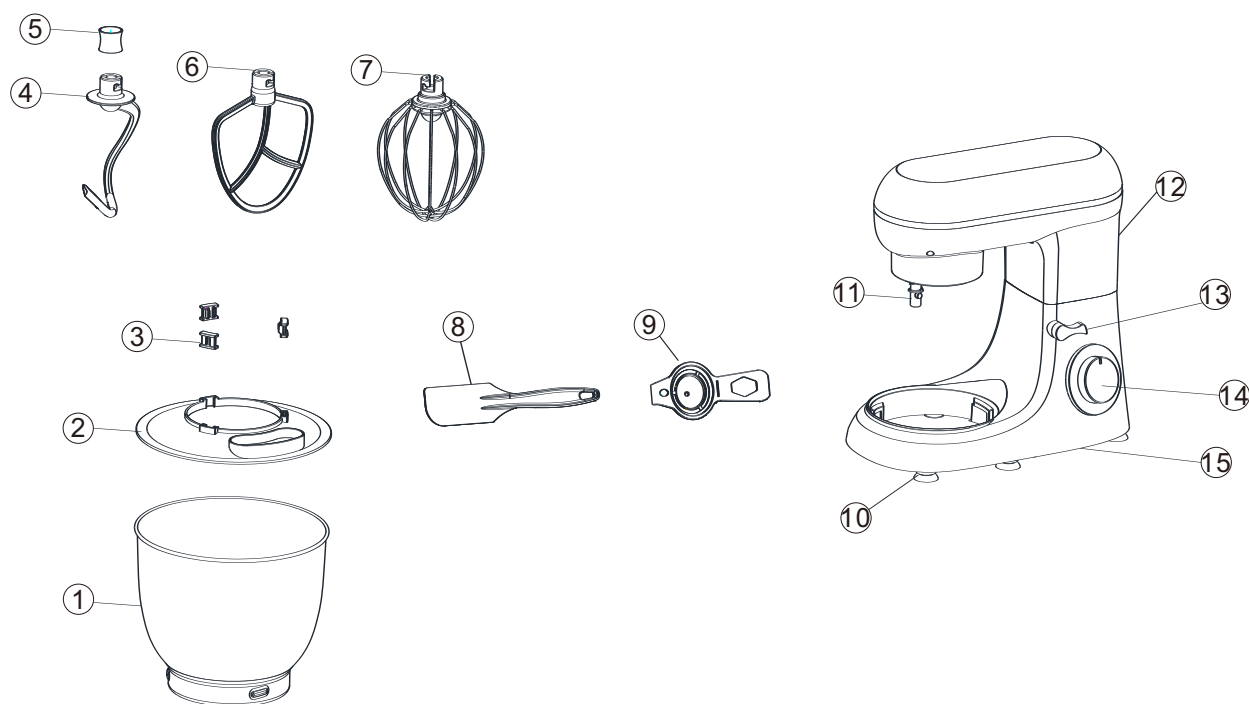
Este producto no está destinado a:

- Niños pequeños sin supervisión.
- Niños pequeños que jueguen con el equipo.

Lea atentamente la información relevante y las instrucciones de uso seguro:

1. Mantenga el cable y el enchufe secos para evitar descargas eléctricas.
2. Supervise a los niños que estén cerca del producto.
3. Antes de limpiar o cambiar accesorios, apague y desenchufe el aparato.
4. Evite tocar componentes en funcionamiento.
5. Reemplace los cables dañados con ayuda profesional.
6. Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
7. No utilice este producto al aire libre.
8. Evite anudar o dejar colgando el cordón.
9. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las piezas giratorias.
10. No coloque objetos pesados o afilados sobre la máquina.
11. Bloquee firmemente los accesorios antes de usarlos.
12. No manipule el pestillo de seguridad.
13. Apague el dispositivo antes de cambiar los accesorios.
14. Al utilizar este aparato o reemplazar accesorios, siga todas las instrucciones cuidadosamente.
15. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños pequeños u otras personas con problemas mentales o mentales sin asistencia y tutela. Asegúrese siempre de no permitir que los niños pequeños jueguen con este producto sin supervisión.
16. Los niños deben estar estrechamente supervisados y evitar jugar con este producto.

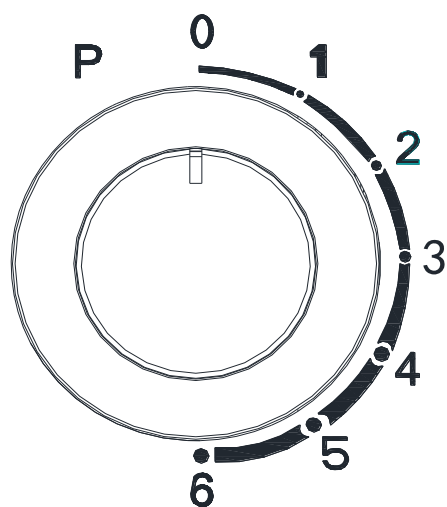
Partes



Componentes y sus funciones

Número de serie	Nombre	Número de serie	Nombre
1	Recipiente	9	Separador de clara de huevo
2	Tapa del recipiente	10	Almohadillas antideslizantes
3	Bloque de fijación de la tapa del cuenco del gancho amasador	11	Eje mezclador
4	Ganchos	12	Cuerpo superior
5	Funda de silicona para ganchos	13	Perilla de bloqueo
6	Paletas para agitar	14	Perilla de ajuste de velocidad
7	Batidor	15	Chasis
8	Raspador		

Ajustes de velocidad



0: Stop (en espera)

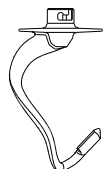
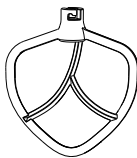
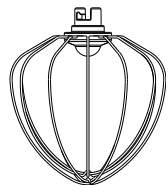
1-6: Ajustes de velocidad

1: Velocidad más lenta

6: Velocidad más rápida

P: Toque para velocidad máxima

Establecer la marcha de trabajo/tiempo/receta máxima

Accesorio	Icono	Niveles	Tiempo (minutos)	Capacidad máxima
Ganchos		1-3	3-5	600g de harina + 320g de agua
Paletas para agitar		2-4	3-10	Menos de 2000g de carne picada
Batidor		5-6	3-10	Mínimo de tres claras de huevo, máximo de 15 claras de huevo.

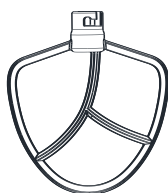
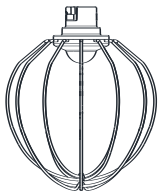
Precauciones de limpieza

1. Antes de retirar los accesorios, desenchufe el aparato y asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "0".
2. Presione el botón de liberación y levante el cabezal completamente mientras sostiene la parte inferior de la máquina, luego retire la batidora del eje de mezcla.
3. No sumerja el motor principal en agua; límpielo con un paño suave. Evite que entre agua o líquidos en las piezas internas del engranaje. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de encender el dispositivo.
4. Para limpiar accesorios como el recipiente mezclador, el gancho para masa, el batidor de huevos, la tapa del tazón y el plato, sumérjalos en agua.
5. Limpie los accesorios con agua tibia y limpia (hasta 50 °C). No utilice agua hirviendo, líquidos ácidos o alcalinos ni limpiadores abrasivos para evitar la corrosión y los rayones. Seque bien los accesorios.
6. No lave el gancho para masa, la paleta ni el batidor de huevos en el lavavajillas ni los deje en remojo durante períodos prolongados.

Instrucciones de uso:

¡ADVERTENCIA!

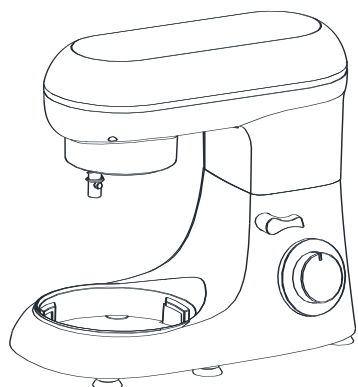
Instale los accesorios de funcionamiento según la ubicación indicada en la tabla siguiente.

	Figura	Complementos		
1				

Nota

Para evitar el riesgo de lesiones por implementos en movimiento:

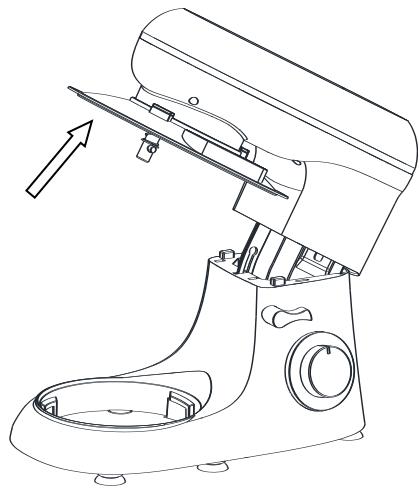
- Mantenga los dedos alejados del recipiente de mezcla cuando la máquina esté en funcionamiento.
- No reemplace los accesorios relevantes hasta que la máquina se haya detenido o se haya apagado.
- El producto continuará girando durante un tiempo después de apagar el interruptor.

MODO DE EMPLEO:**1**

Coloque la máquina sobre una encimera plana, asegurándose de que las almohadillas antideslizantes (10) en la parte inferior estén libres de agua o suciedad para evitar la pérdida de succión.

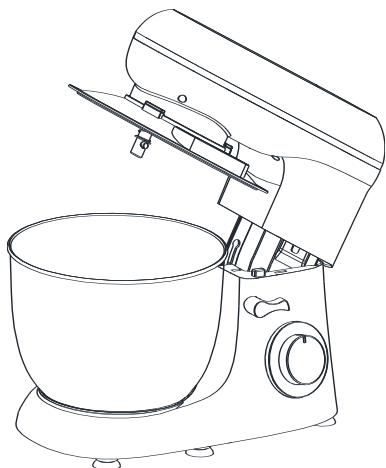
2

Gire la perilla de elevación del cabezal (13) en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha, mientras levanta la parte superior (12) con la mano izquierda hasta que quede bloqueada en posición vertical, luego suelte la perilla.

3

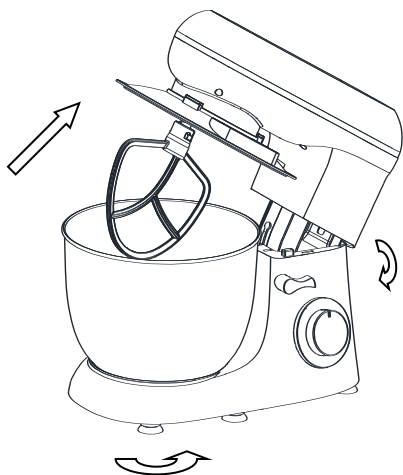
Coloque la tapa del recipiente (2) en la parte superior (12) como se muestra en las figuras.

4



Agregue alimentos al recipiente (1), coloque el recipiente como se muestra y gírelo en sentido anti horario para bloquearlo de forma segura.

5



Elija los accesorios en función de los ingredientes: El gancho mezclador (4), la paleta mezcladora (6) y el batidor (7) se instalan en el eje mezclador (11) del cabezal de la máquina (12). Alinee el orificio central del accesorio con el eje mezclador (11), empuje hacia arriba y gire en sentido anti horario hasta que la ranura del accesorio se bloquee en el pasador del eje mezclador para garantizar que esté seguro.

Funciones accesorias:

Gancho para mezclar masa (4): Se utiliza para amasar masas que son más viscosas y requieren agitación por gravedad. (Inserte la silicona en el gancho para mezclar masa antes de colocarlo en la máquina).

Paleta mezcladora (6): ideal para mezclar, revolver masas finas o mezclar alimentos de manera uniforme.

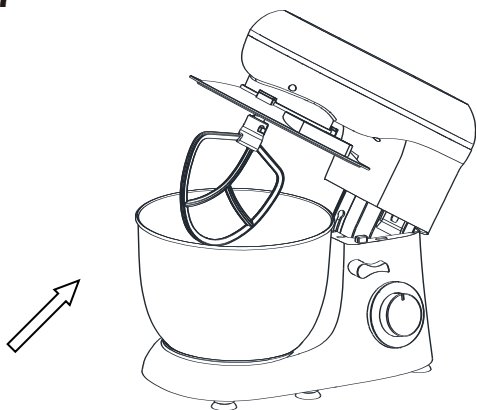
Batidor (7): Se utiliza principalmente para batir claras de huevo, batir crema, etc.

6



- Gire la perilla de elevación del cabezal (13) en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha mientras sostiene la parte de elevación del cabezal (12) con la izquierda. Presione hacia abajo hasta que se trabe, asegurándose de que la tapa del recipiente (2) quede alineada con la boca del recipiente (1).
- Asegúrese de que la perilla de ajuste de velocidad (14) esté en la posición "0" y enchufe la máquina a una toma de corriente.
- Seleccione la velocidad deseada (1-6), siendo 1 la más lenta y 6 y P las más rápidas. Consulte el tiempo de marcha recomendado y la capacidad del contenedor en la tabla.
- Si va a revolver alimentos, espere hasta que el accesorio deje de girar por completo antes de usar una espátula (8). Nunca revuelva directamente con la mano para evitar lesiones.

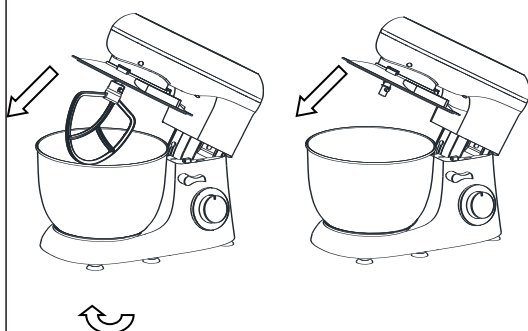
7



Al finalizar:

- Gire la perilla de ajuste de velocidad a '0' y desenchufe la máquina.
- Gire la perilla del cabezal (13) en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha mientras sostiene el cabezal hacia arriba (12) con la izquierda. Levante el cabezal hasta que se detenga y luego suelte lentamente la perilla para restablecerlo.

8



Retire el recipiente (1) y los accesorios girando el recipiente en el sentido de las agujas del reloj, luego retire los accesorios y la tapa del recipiente.

¡ Nota!

Durante el amasado, la temperatura de la masa es de $40 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

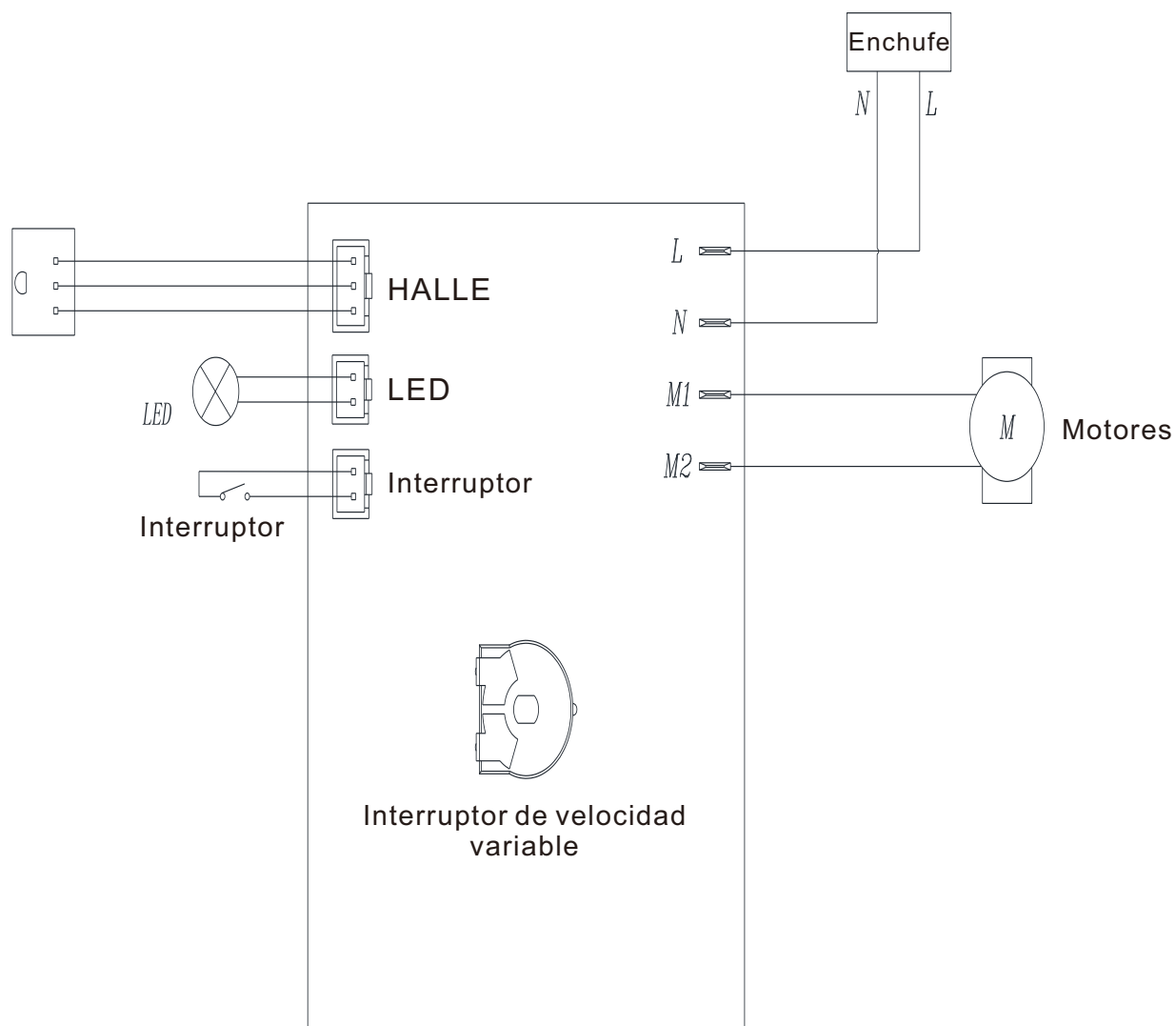
Cuidado y mantenimiento

- Desenchufe y espere a que la máquina se enfríe antes de limpiarla.
- No sumerja la máquina en agua; límpiela con un paño húmedo.
- Evite utilizar detergentes fuertes, estropajos o materiales abrasivos.
- Frote con un trapo húmedo y una pequeña cantidad de detergente y luego seque.
- No utilice detergentes ácidos o alcalinos.
- No utilice estropajos, lana de acero, disolventes fuertes ni detergentes abrasivos.
- Los accesorios se separan y se lavan a mano; no utilizar lavavajillas.
- No coloque piezas de plástico en el lavavajillas ya que podrían deformarse.
- No coloque piezas de aleación de aluminio en el lavavajillas para evitar la oxidación y el ennegrecimiento.
- Manipule las cuchillas y las piezas afiladas con cuidado al utilizarlas y limpiarlas.
- Guarde los accesorios en un estuche protector después de lavarlos y secarlos.

Solución de problemas

NO.	Problema	Solución
1	La máquina no funciona	• Verifique el contacto del enchufe. • Asegúrese de que el botón de subida vuelva a su posición original correctamente. • Deje que el motor se enfríe si está sobrecalentado.
2	Ruido en el recipiente de mezcla	• Verificar la correcta instalación del recipiente y accesorios.
3	La tapa no se ajusta correctamente al recipiente mezclador	• Asegúrese de colocar correctamente la tapa y el recipiente, verificando que estén bien bloqueados.
4	La máquina no funciona a una velocidad determinada	• Verifique la posición de la perilla de velocidad y reiníciela a '0'.
5	El aparato se mueve durante su uso	• Asegúrese de que las patas antideslizantes no se hayan caído. • Asegúrese de que la máquina esté sobre una superficie plana y lisa.
6	El botón de subida no volvió a su posición original después de instalar el recipiente y la tapa	• Asegúrese de la correcta instalación de la tapa y del recipiente.

Diagrama esquemático del aparato



Desecho

No deseche el electrodoméstico en los residuos domésticos. Utilice servicios de eliminación de residuos registrados o consulte las instalaciones locales de disposición para obtener orientación.

Especificações técnicas:

Modelo: SM-9220(800-250V90)

Potência de saída: 1300W

Voltagem de saída: AC 220-240V 50/60Hz

Classe de proteção: Aparelhos elétricos de classe II

Capacidade: 4L/4,5L

Precauções para uma utilização segura

Para garantir uma utilização segura e evitar ferimentos ou danos materiais, siga estas precauções de segurança. A utilização incorreta pode provocar acidentes.

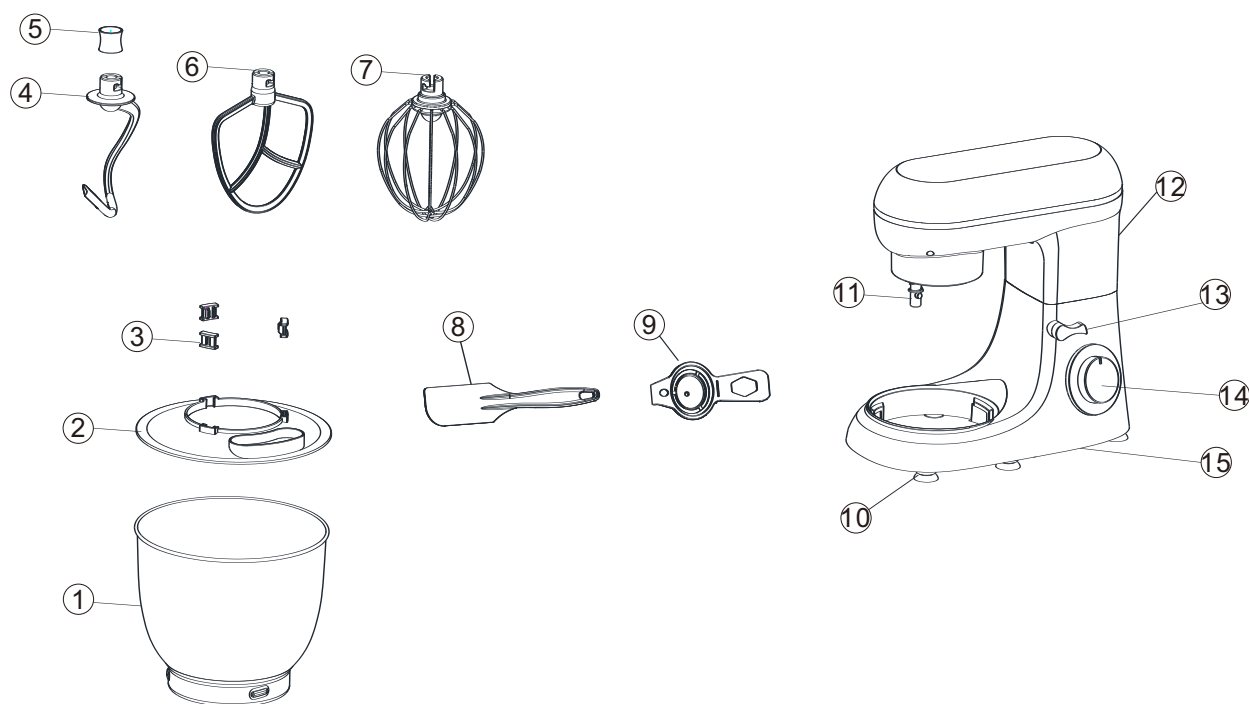
Este produto não se destina a:

- Utilização sem vigilância por crianças pequenas.
- Crianças pequenas a brincar com o equipamento.

Leia atentamente as informações importantes e as instruções de para um funcionamento seguro:

1. Mantenha o cabo e a ficha secos para evitar choques elétricos.
2. Supervisione as crianças que estão perto do produto.
3. Antes de limpar ou mudar os acessórios, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
4. Evite tocar nos componentes em funcionamento.
5. Substituir os cabos danificados com ajuda profissional.
6. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
7. Não utilize este produto no exterior.
8. Evite dar nós ou pendurar o cabo.
9. Mantenha as mãos e os utensílios afastados das peças rotativas.
10. Não coloque objetos pesados ou afiados sobre a máquina.
11. Bloqueie firmemente os acessórios antes de os utilizar.
12. Não adultere o fecho de segurança.
13. Desligue a alimentação antes de mudar os acessórios.
14. Quando utilizar este aparelho ou substituir acessórios, siga cuidadosamente todas as instruções.
15. Este produto não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou outras pessoas mentalmente ou não saudáveis sem assistência e supervisão. Certifique-se sempre de que não permite que crianças pequenas brinquem com este produto sem supervisão.
16. As crianças devem ser vigiadas de perto e evitar brincar com este produto.

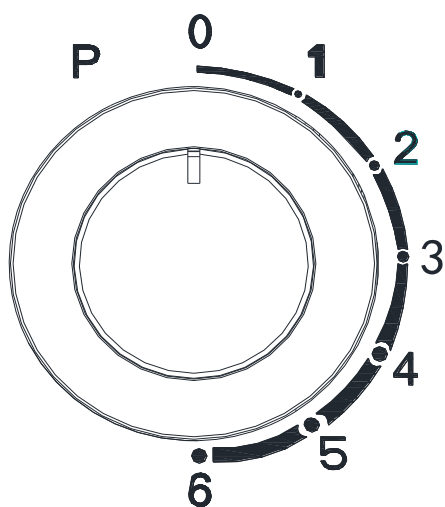
Partes



Peças e respectivas funções

Número	Nome	Número	Nome
1	Taça	9	Separador de claras de ovo
2	Tampa da taça	10	Almofadas para pés
3	Fixação da tampa da taça com o gancho para agitar a massa	11	Eixo de agitação
4	Gancho para massa	12	Parte superior
5	Manga de silicone para gancho	13	Botão para levantar a parte superior
6	Batedor plano padrão	14	Botão de ajuste da velocidade
7	Batedor de arame	15	Estrutura
8	Espátula		

Definições de ajustes das velocidades



0: Paragem (standby)

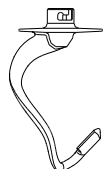
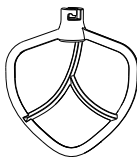
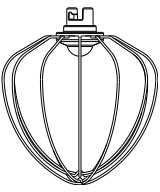
1-6: Definições de velocidade

1: Velocidade mais lenta

6: Velocidade mais rápida

P: Toque para a velocidade mais alta

Definir a velocidade de trabalho/tempo/capacidade máxima

Nome	Acessório	Níveis	Tempo (min)	Capacidade máxima
Gancho para massa		1-3	3-5	600g de farinha + 320g de água
Batedor plano padrão		2-4	3-10	Quantidade inferior a 2000g de carne picada
Batedor de arame		5-6	3-10	Mínimo de três claras de ovo, máximo de 15 claras de ovo

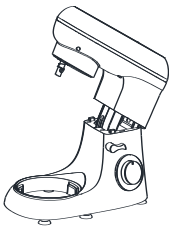
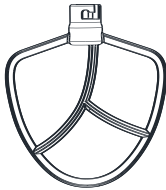
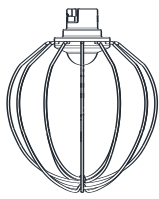
Precauções de limpeza

1. Antes de retirar os acessórios, desligue o aparelho da tomada e certifique-se de que o botão de controlo está na posição "0".
2. Prima o botão de desbloqueio e levante completamente a parte superior, segurando na parte inferior da máquina, e depois retire o misturador do eixo de mistura.
3. Não mergulhe a estrutura principal em água; limpe-a com um pano macio. Evite a entrada de água ou líquidos nas peças internas da engrenagem. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de as ligar.
4. Para limpar acessórios como o recipiente de mistura, o gancho para massa, o batedor de arame, o batedor plano padrão e a tampa da taça e a espátula, mergulhe-os em água.
5. Limpe os acessórios em água morna e limpa (até 50°C). Não utilize água a ferver, líquidos ácidos/alcalinos ou produtos de limpeza abrasivos para evitar a corrosão e os riscos. Seque bem os acessórios.
6. Não lave o gancho de massa, o batedor de arame, o batedor plano padrão na máquina de lavar louça nem os deixe de molho durante longos períodos.

Instruções de utilização:

ATENÇÃO!

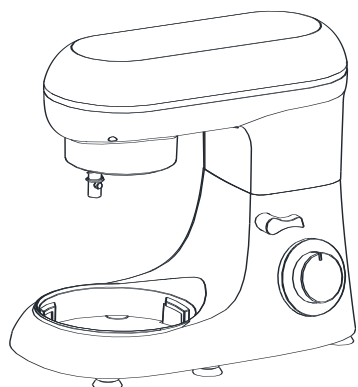
Instalar os acessórios de utilização de acordo com a localização indicada no quadro seguinte.

	Estrutura	Anexos		
1				

Nota

Para evitar o risco de ferimentos provocados por objetos em movimento:

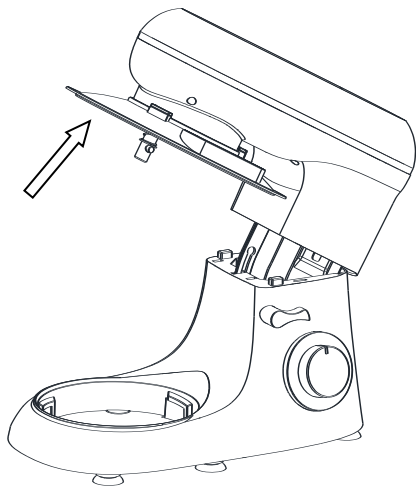
- Mantenha os dedos afastados do recipiente de mistura quando a máquina estiver a funcionar.
- Não substitua os acessórios relevantes até que a máquina tenha parado ou a alimentação esteja desligada.
- Produto continuará a rodar durante algum tempo depois de o interruptor ser desligado.

MODO DE UTILIZAÇÃO:**1**

Colocar o aparelho sobre uma bancada plana, certificando-se de que a base (10) na parte inferior está livre de água ou sujeira para evitar a perda de potência.

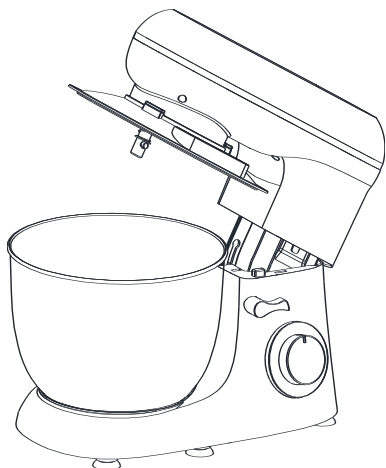
2

Rode o botão para levantar a parte superior (13) no sentido dos ponteiros do relógio com a mão direita, enquanto levanta a parte superior (12) com a mão esquerda até esta ficar bloqueada na posição vertical e, em seguida, solte o botão.

3

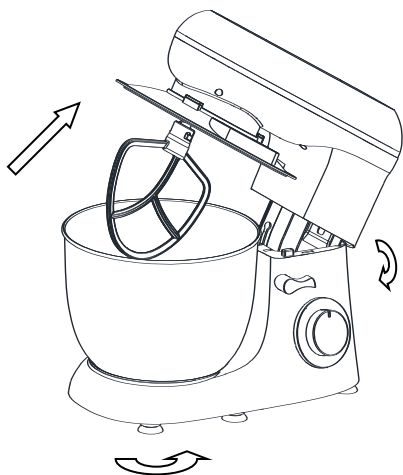
Colocar a tampa da taça (2) na parte superior (12) como indicado na figura.

4



Colocar os alimentos na taça (1), posicionar a taça como indicado e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a bloquear firmemente.

5



Escolher os acessórios em função dos ingredientes: O gancho para massa (4), o batedor plano padrão (6) e o batedor de arame (7) são montados no eixo de agitação (11) da parte superior da máquina (12). Alinhar o orifício central do acessório com o eixo de agitação (11), empurrar para cima e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que a ranhura da placa do acessório encaixe no pino do eixo de agitação para garantir a sua fixação.

Funções dos acessórios:

Gancho para massa (4): Utilizado para amassar a massa, que é mais viscosa e requer uma agitação por gravidade. (Introduzir o silicone no gancho de massa antes de o fixar à máquina).

Batedor plano padrão (6): Ideal para misturar, mexer massas finas ou misturar uniformemente os alimentos.

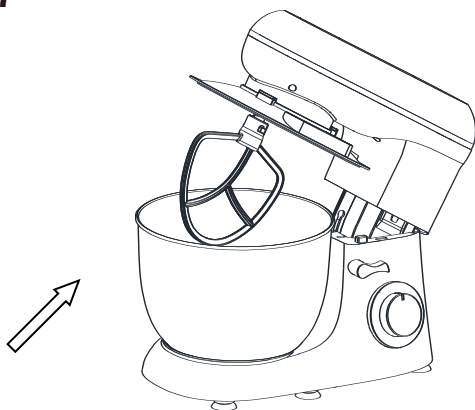
Batedor de arame (7): Utilizado principalmente para bater claras de ovos, bater natas, etc.

6



- Rode o botão para levantar a parte superior (13) no sentido dos ponteiros do relógio com a mão direita enquanto segura a peça de elevação da parte superior (12) com a esquerda. Pressionar para baixo até bloquear, certificando-se de que a tampa da taça (2) está alinhada com a taça (1).
- Certifique-se de que o botão de ajuste das velocidades (14) está na posição “0” e ligue a máquina a uma tomada elétrica.
- Selecione a velocidade desejada (1-6), sendo 1 a mais lenta e 6 e P as mais rápidas. Consulte o tempo e a capacidade do recipiente recomendados na tabela.
- Para mexer os alimentos, espere que o acessório pare completamente de rodar antes de utilizar uma espátula (8). Nunca mexa diretamente com a mão para evitar ferimentos.

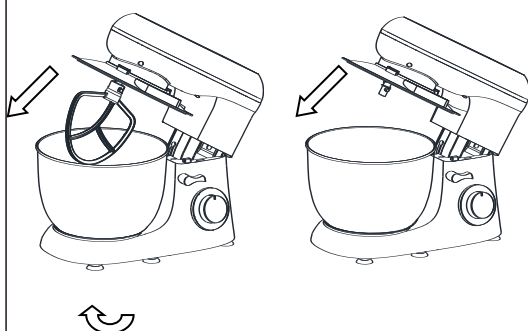
7



Após a finalização:

- Rodar o botão de ajuste das velocidades para “0” e desligar a máquina da tomada.
- Rode o botão para levantar a parte superior (13) no sentido dos ponteiros do relógio com a mão direita, enquanto segura a parte superior para cima (12) com a esquerda. Levante a parte superior até parar e, em seguida, solte lentamente o botão para voltar a colocá-la no lugar.

8



Retirar a taça (1) e os acessórios rodando a taça no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, retirar os acessórios e a tampa da taça.

Nota!

Durante a operação de preparação da massa, a temperatura da massa é de $40 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

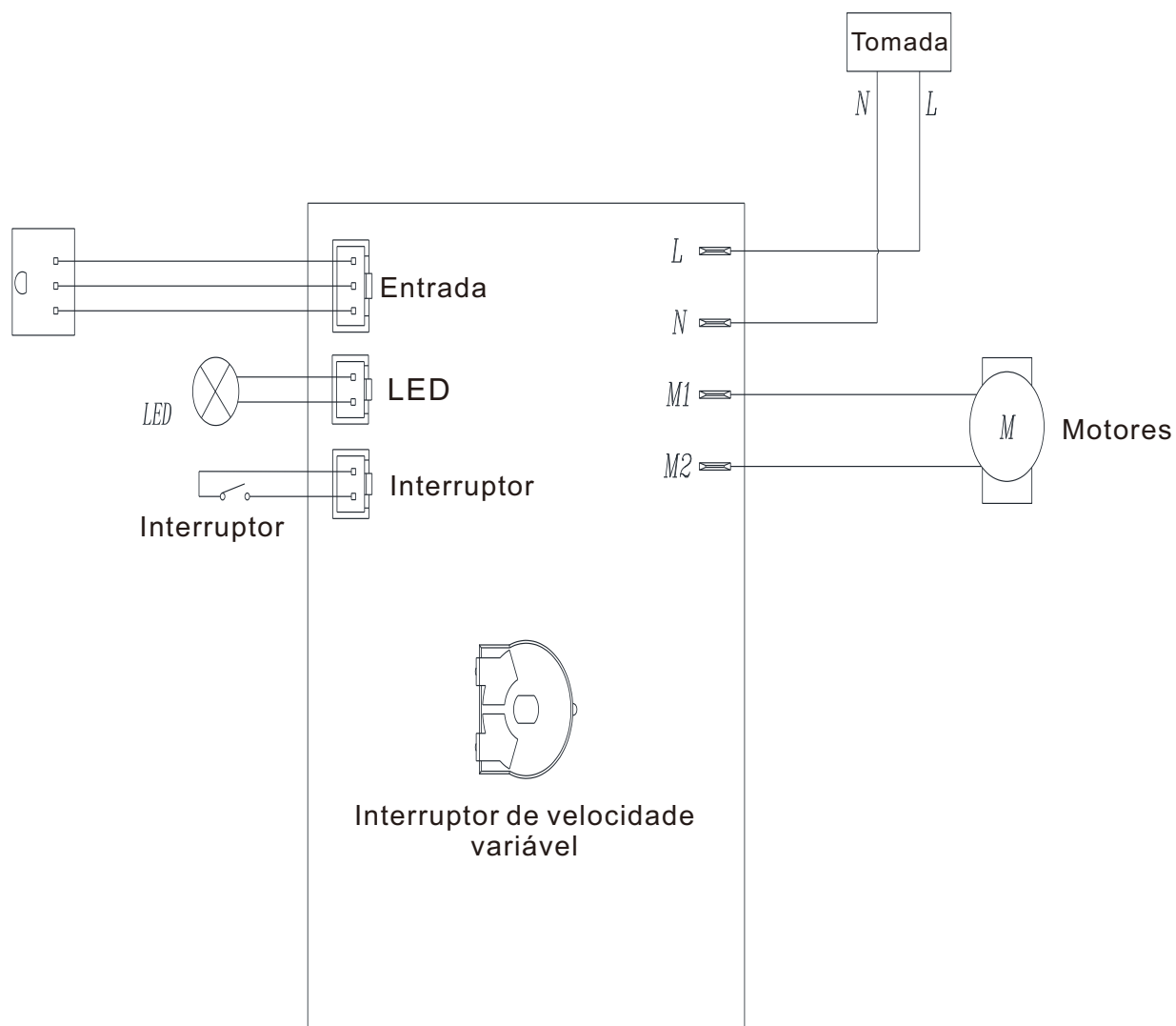
Cuidados e manutenção

- Desligar a ficha da tomada e esperar que o aparelho arrefeça antes de o limpar.
- Não mergulhe o aparelho em água; limpe-o com um pano húmido.
- Evite detergentes fortes, esfregões ou materiais abrasivos.
- Esfregue com um pano húmido e uma pequena quantidade de detergente e, em seguida, seque com um pano seco.
- Não utilize detergentes ácidos ou alcalinos.
- Não utilize esfregões, palha de aço, solventes fortes ou detergentes abrasivos.
- Separe e lave à mão os acessórios; não utilize uma máquina de lavar louça.
- Não colocar as peças de plástico na máquina de lavar louça, pois podem deformar-se.
- Não colocar as peças em liga de alumínio na máquina de lavar louça para evitar a oxidação e o escurecimento.
- Manusear as lâminas e as peças afiadas com cuidado durante a utilização e a limpeza.
- Guarde os acessórios num estojo de proteção depois de os lavar e secar.

Resolução de problemas

NO.	Problema	Solução
1	A máquina não funciona	• Verificar o contacto da ficha. • Certificar-se de que o botão de subida tem uma mola de retorno correta. • Deixar arrefecer o motor em caso de sobreaquecimento.
2	Ruído no recipiente de mistura	• Verificar a instalação correta da taça e dos acessórios.
3	A tampa da taça não encaixa corretamente no recipiente de mistura	• Assegurar a colocação correta da tampa da taça e da tigela, verificando se estão bem fechadas.
4	A máquina não funciona a uma determinada velocidade	• Verifique a posição do botão de velocidade e coloque-o a "0".
5	O aparelho desloca-se quando está a ser utilizado	• Verificar se os pés antiderrapantes não caíram. • Verificar se a máquina está sobre uma superfície plana e lisa.
6	O botão de elevação não saltou para trás depois de instalar a taça e a tampa	• Certifique-se de que a tampa da taça e a taça estão corretamente instaladas.

Diagrama esquemático do aparelho



Eliminação

Não deitar o aparelho no lixo doméstico. Utilize serviços de eliminação de resíduos registados ou consulte as instalações de eliminação locais para obter orientação.

Parametri tecnici:

Modello: SM-9220 (800-250V90)

Potenza di uscita: 1300W

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

Classe di protezione: Apparecchi elettrici di classe II

Capacità del vaso: 4L/4.5L

Precauzioni per l'uso sicuro

Per garantire un utilizzo sicuro e prevenire lesioni o danni materiali, attenersi alle seguenti precauzioni di sicurezza. Un uso improprio può causare incidenti.

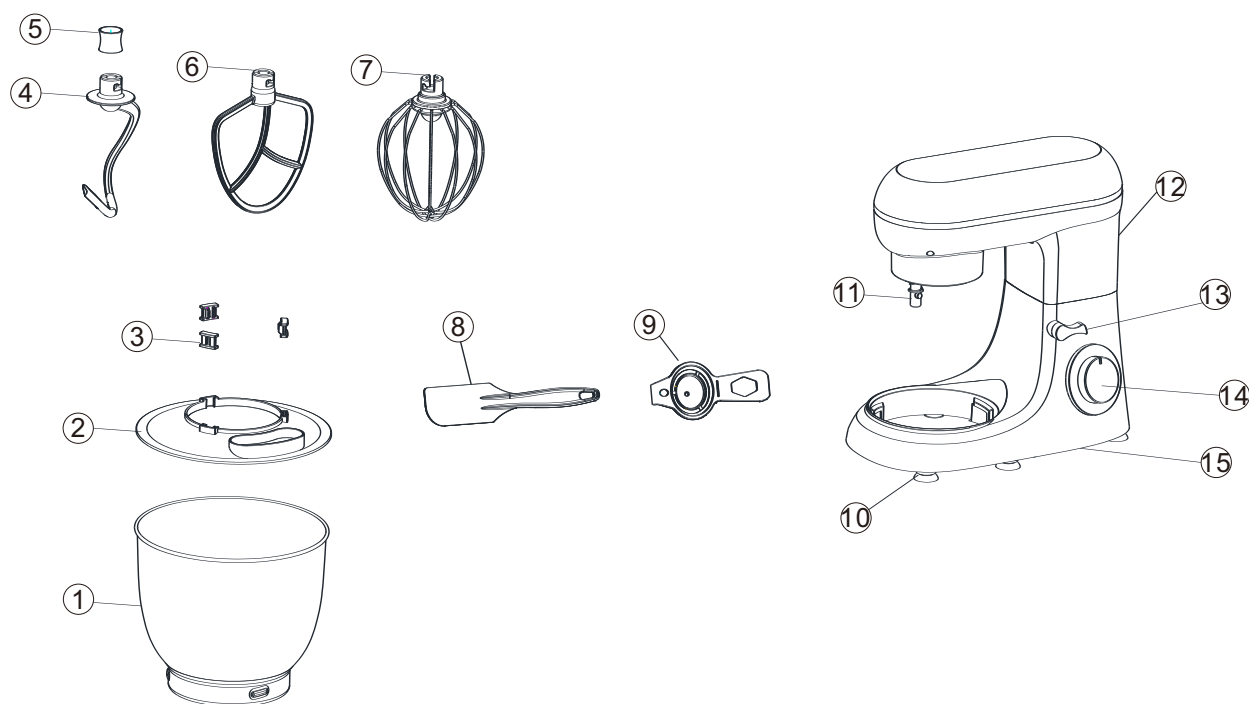
Questo prodotto non è destinato a:

- Uso incustodito da parte di bambini piccoli.
- Bambini piccoli che giocano con l'attrezzatura.

Leggere attentamente le informazioni e le istruzioni per un funzionamento sicuro:

1. Mantenere il cavo e la spina asciutti per evitare scosse elettriche.
2. Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze del prodotto.
3. Prima di pulire o sostituire gli accessori, spegnere e scollegare l'apparecchio.
4. Evitare di toccare i componenti in funzione.
5. Sostituire i cavi danneggiati con l'aiuto di un professionista.
6. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore.
7. Non utilizzare questo prodotto all'aperto.
8. Evitare di annodare o appendere il cavo.
9. Tenere mani e utensili lontani dalle parti rotanti.
10. Non collocare oggetti pesanti o affilati sulla macchina.
11. Bloccare saldamente gli accessori prima dell'uso.
12. Non manomettere la chiusura di sicurezza.
13. Spegnere l'alimentazione prima di sostituire gli accessori.
14. Quando si utilizza l'apparecchio o si sostituiscono gli accessori, seguire attentamente tutte le istruzioni.
15. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o di altre persone mentali o non sane di mente senza assistenza e tutela. Assicurarsi sempre che i bambini piccoli non giochino con questo prodotto senza supervisione.
16. I bambini devono essere sorvegliati attentamente ed evitare di giocare con questo prodotto.

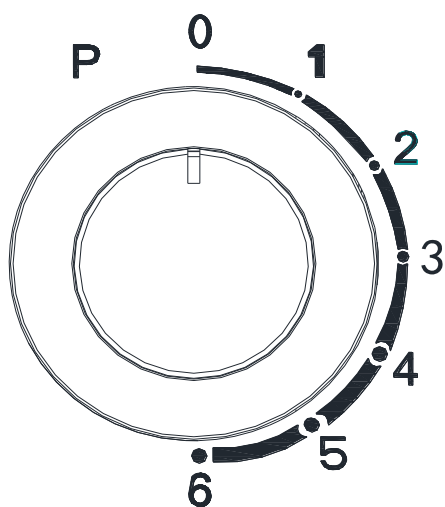
Parti di ricambio



Componenti e loro funzioni

Numero di serie	Nome	Numero di serie	Nome
1	Ciotola	9	Separatore di albumi
2	Coperchio della ciotola	10	Cuscinetti per i piedi
3	Blocco di fissaggio del coperchio della ciotola del gancio per impastare	11	Albero di agitazione
4	Ganci per il viso	12	Testa in su
5	Gancio facciale in silicone	13	Manopola Heads-up
6	Palette di agitazione	14	Manopola di regolazione del cambio
7	Sbattere la gabbia dell'uovo	15	Telaio
8	raschietto		

Impostazioni di regolazione del cambio



0: Stop (standby)

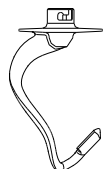
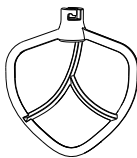
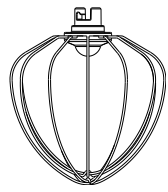
1-6: Impostazione della velocità

1: velocità più bassa

6: velocità massima

P: Toccare per ottenere la velocità massima

Impostare la marcia di lavoro/il tempo/la ricetta massima

Accessorio	Icona	Livelli	Tempo (minuti)	Capacità massima
Mescolare il gancio per impasto		1-3	3-5	600 g di farina + 320 g di acqua
Palette di agitazione		2-4	3-10	Meno di 2000 g di carne macinata
Sbattere la gabbia dell'uovo		5-6	3-10	Un minimo di tre albumi, un massimo di 15 albumi

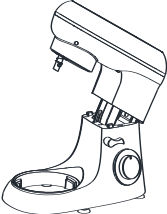
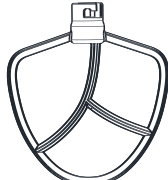
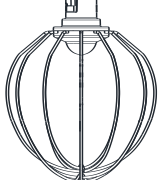
Precauzioni per la pulizia

1. Prima di rimuovere gli accessori, scollegare l'apparecchio e assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione "0".
2. Premere il pulsante di rilascio e sollevare completamente la testa tenendo la parte inferiore della macchina, quindi rimuovere il miscelatore dall'albero di miscelazione.
3. Non immergere il motore principale in acqua; pulirlo con un panno morbido. Evitare che acqua o liquidi penetrino nelle parti interne dell'ingranaggio. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di accendere la macchina.
4. Per pulire gli accessori come la pentola, il gancio per impastare, la paletta per sbattere le uova, il coperchio della ciotola e il piatto, immergerli in acqua.
5. Pulire gli accessori in acqua calda e pulita (fino a 50°C). Non utilizzare acqua bollente, liquidi acidi/alcalini o detergenti abrasivi per evitare corrosione e graffi. Asciugare accuratamente gli accessori.
6. Non lavare il gancio per l'impasto, la paletta o lo sbattitore per le uova in lavastoviglie e non lasciarli in ammollo per lunghi periodi.

Istruzioni per l'uso:

ATTENZIONE!

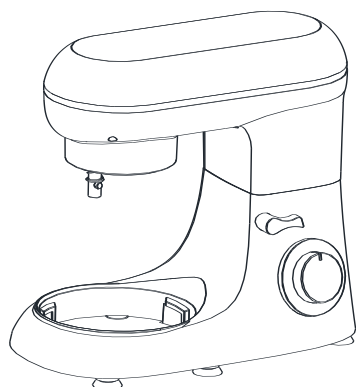
Installare gli accessori operativi in base alla posizione indicata nella tabella seguente.

	Cifre	appendici		
1				

Nota

Per evitare il rischio di lesioni causate da attrezzi in movimento:

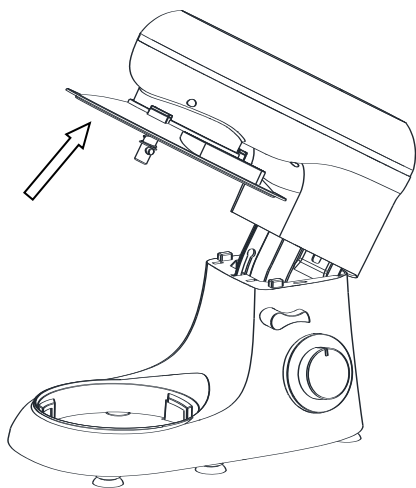
- Tenere le dita lontane dal contenitore di miscelazione quando la macchina è in funzione.
- Non sostituire gli accessori finché la macchina non si è fermata o l'alimentazione non è stata spenta.
- Il prodotto continuerà a ruotare per un po' di tempo dopo lo spegnimento dell'interruttore.

COME SI USA:**1**

Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio piatto, assicurandosi che il piedino (10) sul fondo sia libero da acqua o sporcizia per evitare la perdita di aspirazione.

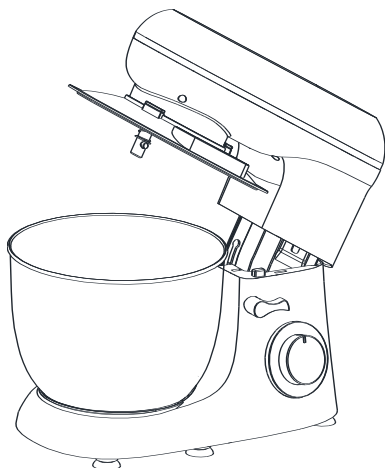
2

Ruotare la manopola di sollevamento della testa (13) in senso orario con la mano destra, mentre si solleva la testa (12) con la mano sinistra finché non si blocca in posizione verticale, quindi rilasciare la manopola.

3

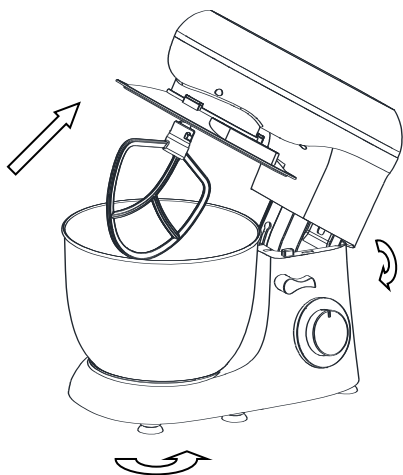
Montare il coperchio della vasca (2) sulla sezione di sollevamento (12) come mostrato nelle figure.

4



Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio piatto, assicurandosi che il piedino (10) sul fondo sia libero da acqua o sporcizia per evitare la perdita di aspirazione.

5



Scegliere gli accessori in base agli ingredienti: Il gancio di miscelazione (4), la pala di miscelazione (6) e il frullino per le uova (7) sono installati sull'albero di miscelazione (11) della testa della macchina (12). Allineare il foro centrale dell'accessorio con l'albero di mescolamento (11), spingere verso l'alto e ruotare in senso antiorario fino a quando la scanalatura della scheda dell'accessorio si blocca sul perno dell'albero di mescolamento per assicurarne il fissaggio.

Funzioni accessorie:

Gancio per impastare (4): Serve per impastare la pasta, che è più viscosa e richiede un'agitazione per gravità. (Inserire il silicone sul gancio per impasto prima di collegarlo alla macchina).

Pala mescolatrice (6): Ideale per mescolare, amalgamare una pastella sottile o mescolare uniformemente gli alimenti.

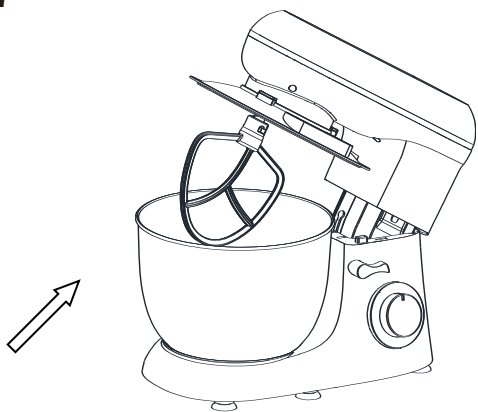
Sbattitore per uova (7): Utilizzato principalmente per sbattere gli albumi, montare la panna, ecc.

6



- Ruotare la manopola di sollevamento della testa (13) in senso orario con la mano destra, tenendo la parte di sollevamento della testa (12) con la sinistra. Premere verso il basso finché non si blocca, assicurandosi che il coperchio della vasca (2) sia allineato con la bocca della vasca (1).
- Assicurarsi che la manopola di regolazione dell'ingranaggio (14) sia in posizione "0" e collegare la macchina a una presa di corrente.
- Selezionare la velocità desiderata (1-6), dove 1 è la più lenta e 6 e P sono le più veloci. Fare riferimento al tempo di marcia e alla capacità del contenitore raccomandati nella tabella.
- Se si mescola il cibo, attendere che l'accessorio smetta di ruotare completamente prima di usare una spatola (8). Non mescolare mai direttamente a mano per evitare di ferirsi.

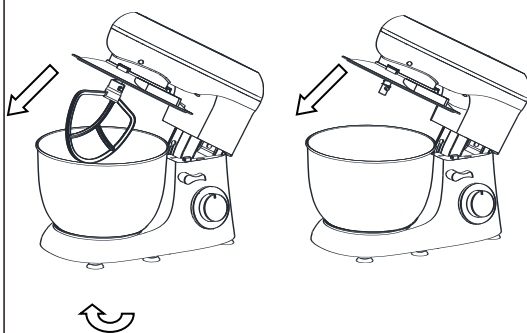
7



Al termine dell'operazione:

- Ruotare la manopola di regolazione dell'ingranaggio su "0" e scollegare la macchina.
- Ruotare la manopola della testina (13) in senso orario con la mano destra mentre si tiene la testina (12) con la sinistra. Sollevare la testina fino all'arresto, quindi rilasciare lentamente la manopola per ripristinarla.

8



Rimuovere la vasca (1) e gli accessori ruotando la vasca in senso orario, quindi rimuovere gli accessori e il coperchio della vasca.

Paletta per mescolare (6): Ideale per mescolare, amalgamare una pastella sottile o mescolare uniformemente gli alimenti.

Sbattitore per uova (7): Utilizzato principalmente per sbattere gli albumi, montare la panna, ecc.

Nota!

Durante l'impastamento, la temperatura dell'impasto è di $40 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

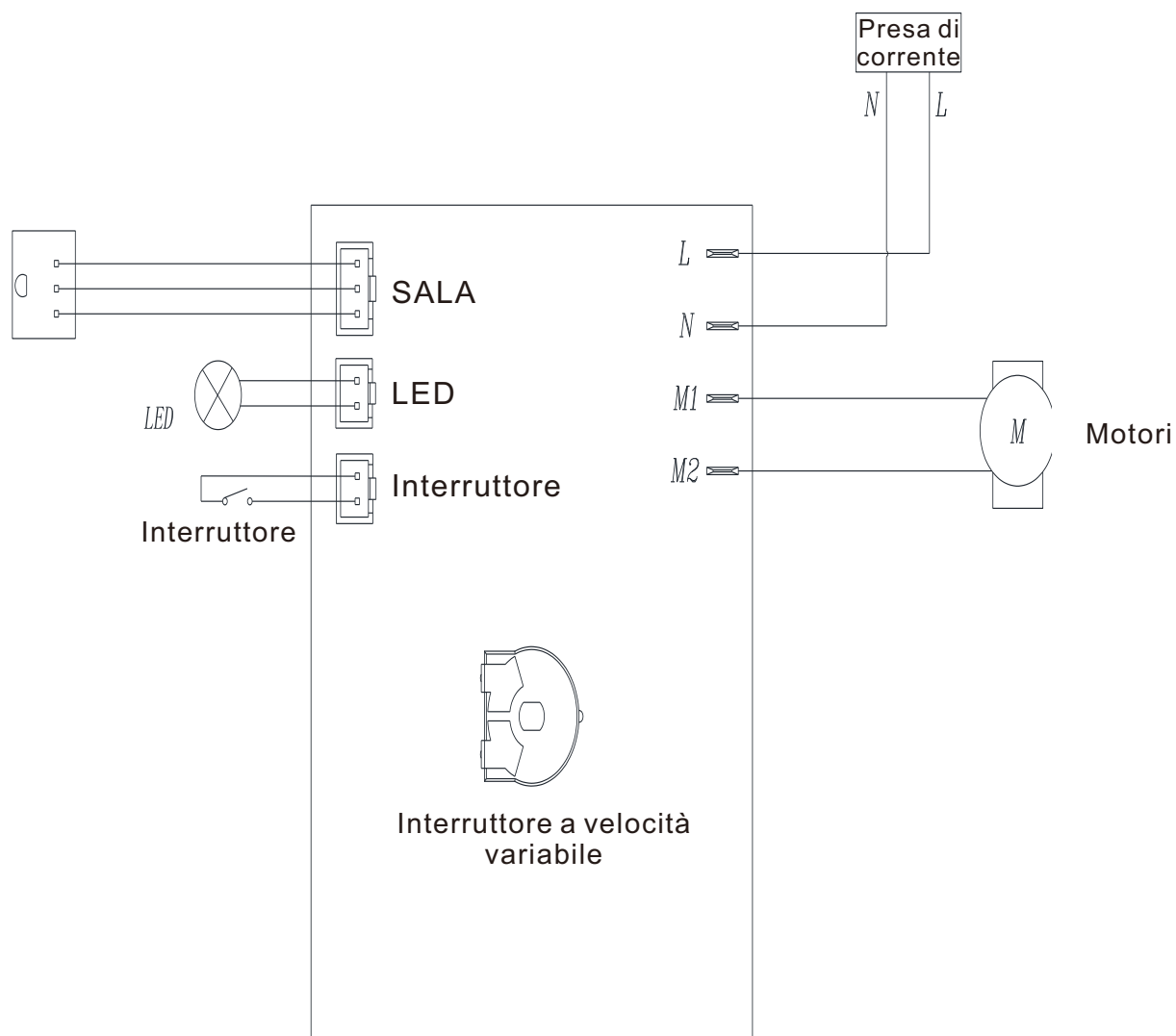
Cura e manutenzione

- Scollegare la spina e attendere che la macchina si raffreddi prima di pulirla.
- Non immergere la macchina in acqua, ma pulirla con un panno umido.
- Evitare detergenti aggressivi, pagliette o materiali abrasivi.
- Strofinare con uno straccio umido e una piccola quantità di detergente, quindi asciugare.
- Non utilizzare detergenti acidi o alcalini.
- Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio, solventi forti o detergenti abrasivi.
- Separare e lavare a mano gli accessori; non usare la lavastoviglie.
- Non mettere in lavastoviglie le parti in plastica, perché potrebbero deformarsi.
- Non mettere in lavastoviglie le parti in lega di alluminio per evitare l'ossidazione e l'annerimento.
- Maneggiare con cura le lame e le parti affilate durante l'uso e la pulizia.
- Conservare gli accessori in una custodia protettiva dopo il lavaggio e l'asciugatura.

Risoluzione dei problemi

NO.	Disturbi	Soluzione
1	La macchina non funziona	• Controllare il contatto della spina. • Assicurarsi che il pulsante di risalita scatti correttamente. • Lasciare raffreddare il motore in caso di surriscaldamento.
2	Rumore nella ciotola di miscelazione	• Verificare la corretta installazione della vasca e degli accessori.
3	Il coperchio della pentola non si adatta correttamente alla ciotola di miscelazione	• Assicurarsi che il coperchio della pentola e la ciotola siano posizionati correttamente, verificando che siano bloccati in modo sicuro.
4	La macchina non funziona a una determinata velocità	• Verificare la posizione della manopola della velocità e riportarla a "0".
5	L'apparecchio si muove quando è in funzione.	• Assicurarsi che i piedini antiscivolo non siano caduti. • Assicurarsi che la macchina si trovi su una superficie piana e liscia.
6	Il pulsante di salita non è scattato dopo l'installazione della bacinella e del coperchio	• Assicurarsi che il coperchio della pentola e la vasca siano installati correttamente.

Schema dell'apparecchio



Smaltimento

Non smaltire l'apparecchio nei rifiuti domestici.

Rivolgersi a servizi di smaltimento registrati o consultare le strutture di smaltimento locali.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/Fabricante/REP:

Spanish Aosom, S.L.

C/ Roc Gros, N° 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain.

B66295775

atencioncliente@aosom.es

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:

MH France

2,rue Maurice Hartmann

92130Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma d vida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto s o os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENY 

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H  S 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-87408465



service@aosom.de

Importeur/Hersteller/REP:

MH Handel GmbH

Wendenstra e 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.1.: 08567220960

FATTO IN CINA



FR

Cet appareil,
ses accessoires,
cordons et batteries
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

Aosom