



STAND MIXER

WKSMX1301

EN	Instructions	P.2
DE	Bedienungsanweisungen	P.8
FR	Instructions	P.14
ES	Instrucciones	P.20
NL	Gebruiksaanwijzing	P.26

STAND MIXER



- | | |
|-----------------|--------------|
| 1 Mixer head | 6 Beater |
| 2 Splash guard | 7 Whisk |
| 3 Mixing bowl | 8 Dough hook |
| 4 Tilt button | |
| 5 Speed control | |



INTENDED USE

Use the device only for the purpose intended. Any other use may result in damage to the device or injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS

General

1. Read this manual before first use thoroughly. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment. Keep these instructions for future reference and pass it on with the device.
2. Pay particular attention to the warnings on the device and in this instruction manual.
3. Use the device only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
4. This device is designed for household use only, not for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments use. It is not suitable for commercial use.
5. In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
6. The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
7. This device is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or lack

- 
- of knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
 9. Never leave the device unsupervised while it is switched on.
 10. Do not place heavy objects on top of the device.
 11. Never immerse electrical parts of the device in water during cleaning or operation. Never hold the device under running water.
 12. Do not under any circumstances attempt to repair the device yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised dealer or qualified customer service centre.
 13. This device should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.

HOUSEHOLD USE ONLY

Power supply

1. The mains voltage must match the information on the rating label of the device.
2. The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
3. Only removing the power plug can separate the device completely from the mains supply.
4. Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
5. Make sure, the device, including power cord and power plug are not exposed to hot surfaces.
6. Only unplug from the power outlet by the plug itself. Do not pull on the cord.
7. Disconnect the power plug when the device is not in use, in case of malfunctions, prior to attaching accessories and prior to each cleaning.
8. If the power cord or the casing of the device is damaged or if the device is dropped, the device may not be used before it is examined by a professional electrician.
9. A damaged power cord may only be replaced by the manufacturer or a workshop commissioned by the manufacturer or by a similarly qualified person in order to avoid hazards.

Installation location

1. Place the device on a flat, sturdy and heat-resistant surface.
2. Put the device in a place which is out of reach of children.
3. Do not operate this device near flammable materials (e.g. curtains, textiles, walls) and never cover it. Ensure that there is always a sufficient safe distance from flammable materials.
4. Use this device in dry indoor areas only and never outdoors.
5. Warning: Do not use this device near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
6. In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the device to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, ponds and so on).
7. Keep this device away from all heat sources like for example, ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
8. Protect this device from extreme heat (over 35 °C / 95 °F) and cold (under 5 °C / 41 °F) as well as from direct sunlight and dust.

EN

SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS

1. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the mixer during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the stand mixer.
2. NOTE: SHORT OPERATION TIME: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
3. Clean the device and other accessories after each use. Refer to the Chapter CARE AND MAINTENANCE.
4. SAFETY SYSTEM
When the machine is in operation, it will be stopped immediately when you tilt the Mixer Head up. The motor will not run when mixer head is raised.
To resume working, put down the mixer head, turn the rotary switch back to "0".
You can then carry on mixing by selecting a speed.

BEFORE FIRST USE

1. Carefully take the device and its accessories out of the packaging. Retain the packaging in case you would like to store the device away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the packaging, then please do so according to the applicable legal regulations.
2. Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or be damaged, do not use the device. Return it to your retail outlet immediately.
3. Clean the device and all accessories before the first use. Refer to the chapter CARE AND MAINTENANCE.

ASSEMBLING

Attaching the Mixing Bowl

1. Place one hand on top of the Mixer Head and with other hand downward rotation the Tilt Button as per the arrow showed to lift the Mixer Head up until it stops. Release the "Tilt" button. The Mixer Head will lock into the elevated position. It is now easy to position the mixing bowl.
2. Fit the bowl so that it aligns with the grooves on the Mixer Stand.
3. To lock the mixing bowl, turn it clockwise following "🔒" on the Mixer Stand. Make sure that the mixing bowl is securely locked in place.

Attaching the Splash Guard

After lifting up the Mixer Head, place the Splash Guard under the Mixer Head, with the rubber connectors, the Splash Guard can be attached to the upper housing directly.

Inserting Dough Hook/Beater/Whisk

After attaching the Splash Guard, align the chosen attachment so that grooves on attachment align with the Attachment Shaft located under the Mixer Head. With some pressure, push the attachment towards the Mixer Head, lifting the Attachment Shaft spring upwards and twist the attachment in an anti-clockwise direction. Make sure that the attachment is securely locked in place.

NOTE: It is important that the Dough Hook, Beater or Whisk attachment is securely locked into place on the Attachment Shaft or your Stand Mixer will not operate correctly.

Removing the Dough Hook/Beater/Whisk

Lifting up the Mixer Head, then hold onto the assembled attachment. With some pressure, push the attachment towards the Mixer Head, lifting the Attachment Shaft spring upwards and twist the attachment in a clockwise direction. Pull the attachment away from the Attachment Shaft to remove it from the Mixer Head.

USING THE STAND MIXER

1. Ensure the Speed Control Dial is set to the "0" position.
2. Place one hand on top of the Mixer Head and with other hand downward rotation the Tilt Button as per the arrow showed to lift the Mixer Head up until it stops. Release the "Tilt" button. The Mixer Head will lock into the elevated position. It is now easy to position the mixing bowl.
3. Attach and securely lock the Mixing Bowl in place.
4. Attach and securely lock the Splash Guard in place.
5. Insert the Dough Hook, Beater or Whisk attachment depending on which attachment the recipe requires.
6. Add ingredients into the Mixing Bowl supplied as listed in the recipe. Do not overfill the bowl. It is recommended not to mix more than 1.2 kg (700g dough+ 500g water) each time.
7. Place one hand on top of the Mixer Head and with other hand downward rotation the Tilt Button as per the arrow showed. Push the Mixer Head down so that it is in the horizontal position and the Dough Hook, Beater or Whisk attachment is inside the Mixing Bowl. Release the "Tilt" button.
8. Insert the power cord into a suitable power outlet and switch the power outlet on. The Speed Control Dial will illuminate and "flash" Blue.
9. To commence mixing, turn the Speed Control Dial in a clockwise direction. The Speed Control Dial will illuminate blue. Always begin mixing at a lower speed setting to prevent splattering. Increase the speed suited to the mixing task. The speed setting can be adjusted during operation by turning the Speed Control Dial.
10. Use the Pulse Function when you require a quick burst of power or for quick incorporations, such as adding chocolate chips to cookie mixer, fruit and nuts to bread dough, or flour to cake batter. Turn the Speed Control Dial in an anti-clockwise direction and hold it in this position. Hold the dial for no more than 30 seconds at one time. When the dial is released, it returns to the "0" position automatically.
11. When mixing is complete, turn the Speed Control Dial to the "0" position, switch the appliance off at the power outlet and remove the power cord from the outlet.

MIXING GUIDE

Speed setting	Purpose	Attachment	Type of Mixture
1 - 3	Kneading	Dough hook	• Recipes that call for LOW speed • Pizza & Pasta Dough, Bread Dough, Scones
3 - 4	Light Mixing	Beater	• Recipes that call for MEDIUM speed • Cake & Biscuit • Butter & Sugar
5 - 6	Aerating & whisking	Whisk	• Egg whites & cream
PULSE	Quick bursts of power	Whisk	• Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE: Short operation time with heavy mixtures - do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, ie. butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
4. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
5. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the Splash Guard, Mix Bowl, Beater, Dough Hook and Whisk in warm soapy water and wipe dry.

CAUTION: Never use solvents and abrasives, hard brushes, metallic or sharp objects for cleaning. Solvents are harmful to health and attack the plastic parts. Abrasive cleaners and tools scratch the surface.

DISPOSAL

Proper disposal of this product.



This label indicates that, in the EU, electronic devices cannot be disposed of with regular household waste.

Please use the return or collections systems of your municipality or contact the seller where you purchased this product.

INFORMATION AND SERVICE

If you have question or concerns about your product, please visit our website: **westinghouse-starglory.com**, or contact our oversea offices/agents.

In line with our policy of continuous product development, we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

STANDMIXER



- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1 Mixer-Oberteil | 6 Kippschalter |
| 2 Spritzschutz | 7 Geschwindigkeitsregler |
| 3 Mixbehälter | 8 DKnethaken |
| 4 Quirl | |
| 5 Rührbesen | |



ZWECKGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Jeder davon abweichende Gebrauch kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Allgemeines

1. Diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durchlesen. Sie enthält wichtige Informationen zur Ihrer Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts. Diese Anweisungen für künftige Nachschlagezwecke aufbewahren und mit dem Gerät zusammen weitergeben.
2. Besonders sollte auf die Warnhinweise am Gerät und in dieser Bedienungsanleitung geachtet werden.
3. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Der unsachgemäße Gebrauch kann Gefahren hervorrufen.
4. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Privathaushalten vorgesehen, jedoch nicht für Personalküchenbereiche in Ladengeschäften, in Büros und anderen Betriebsumgebungen, auf Bauernhöfen, von Kunden in Hotels und Motels noch in anderen Privatumbungen oder privat vermieteten Gästezimmern. Es ist nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet.
5. Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs oder Bedienungsfehlers lehnen wir jede Haftung für daraus folgende Schäden ab.

- 
- 
- 
6. Der Gebrauch von Zubehör und Bauteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden hervorrufen und macht die Garantie ungültig.
 7. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder für Personen mit einem Mangel an Erfahrungen und / oder Fachkenntnissen geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie haben eine Einweisung in den Gebrauch des Geräts erhalten.
 8. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um das Spielen mit diesem Gerät zu verhindern.
 9. Das Gerät nie im eingeschalteten Zustand unbeaufsichtigt liegen lassen.
 10. Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
 11. Keine elektrischen Geräteteile beim Reinigen oder während des Betriebs in Wasser tauchen. Das Gerät keinesfalls unter fließendes Wasser halten.
 12. Das Gerät unter gar keinen Umständen versuchen, selbst zu reparieren. Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten einem Vertragshändler oder einem geschulten Kundendienst überlassen werden.
 13. Dieses Gerät sollte nicht an einer externen Zeitschaltvorrichtung oder an einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH GEEIGNET

Energieversorgung

1. Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
2. Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in betriebsfähigem Zustand ist.
3. Nur durch das Abziehen des Netzsteckers wird das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt.
4. Schäden am Netzkabel durch Knicke oder Kontakt mit scharfkantigen Gegenständen vermeiden.
5. Das Gerät und insbesondere das Netzkabel und der Netzstecker müssen vor heißen Flächen fern gehalten werden.
6. Zum Trennen vom Stromnetz nur am Stecker ziehen. Nicht am Kabel ziehen.
7. Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bei einer Funktionsstörung, bevor Zubehöerteile angebracht werden sowie vor jeder Reinigung.
8. Falls das Netzkabel oder das Gehäuse des Geräts beschädigt ist oder das Gerät auf den Boden gefallen ist, sollte es vor dem nächsten Gebrauch von einem zugelassenen Elektriker überprüft werden.
9. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von einer durch den Hersteller beauftragten Werkstatt oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellort

1. Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und wärmefesten Fläche abstellen.
2. Der Aufstellort für das Gerät sollte für Kinder nicht erreichbar sein.

DE

- 
- 3. Das Gerät darf nicht in der Nähe entzündlicher Materialien benutzt werden (z. b. Vorhängen, Textilien, Wänden) und es darf keinesfalls zugedeckt werden. Ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien ist stets einzuhalten.
 - 4. Das Gerät darf nur in trockenen Räumen und keinesfalls im Freien benutzt werden.
 - 5. **WARNUNG:** Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder erheblicher Feuchtigkeit benutzen, beispielsweise in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder einer Badewanne.
 - 6. Zur Vermeidung einer Brand- oder Stromschlaggefahr das Gerät vor Feuer (Kamin, Grill, Kerzenlicht, Zigaretten usw.) bzw. Wasser (Wassertropfen, Wasserspritzer, Vasen, Wannen, Teichen etc.) fern halten.
 - 7. Das Gerät von allen Wärmequellen wie etwa Öfen, Herdplatten und anderen Gegenständen/Geräten fern halten, die Wärme produzieren.
 - 8. Das Gerät vor extremer Hitze (über 35 °C / 95 °F) und Kälte (unter 5 °C / 41 °F) sowie vor direktem Sonnenlicht und Staub schützen.

BESONDERE ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

- 
- 1. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Die Hände, die Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien vom Mixer während des Betriebs fern halten, um die Gefahr von Verletzungen und Schäden am Standmixer zu vermeiden.
 - 2. **HINWEIS: KURZZEITBETRIEB:** Bei zähen Gemischen sollte das Gerät nicht länger als sechs Minuten ununterbrochen betrieben werden. Anschließend zehn Minuten lang abkühlen lassen.
 - 3. Das Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen. Dazu das Kapitel **PFLEGE UND WARTUNG** beachten.
 - 4. **SICHERHEITSSYSTEM**
Wenn das Gerät in Betrieb ist, hält es automatisch sofort an, wenn der Mixerkopf nach oben geklappt wird. Der Motor läuft nicht, wenn der Mixerkopf nach oben gestellt ist. Um den Betrieb fortzusetzen, klappen Sie den Mixerkopf nach unten und stellen Sie den Drehschalter zurück auf " 0 ". Sie können dann fortfahren, indem Sie eine Geschwindigkeitsstufe auswählen.
- 

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1. Das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus der Verpackung nehmen. Die Verpackung aufbewahren, falls das Gerät einmal verstaut oder transportiert werden muss. Falls die Verpackung entsorgt werden soll, bitte die geltenden Vorschriften beim Entsorgen befolgen.
- 2. Den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und Schäden kontrollieren. Das Gerät nicht verwenden, falls der Verpackungsinhalt unvollständig oder beschädigt ist. Das Gerät unmittelbar beim Kaufgeschäft zurückgeben.
- 3. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät und das gesamte Zubehör reinigen. Dazu das Kapitel **PFLEGE UND WARTUNG** beachten.

ZUSAMMENBAU

Mixbehälter anbringen

1. Eine Hand oben am Mixer-Oberteil halten und mit der Hand den Kippschalter in Pfeilrichtung nach unten drehen, um das Mixer-Oberteil bis zum Anschlag anzuheben. Den Kippschalter loslassen. Das Mixer-Oberteil rastet nun in angehobener Stellung ein. Nun kann der Mixbehälter bequem untergestellt werden.
2. Den Behälter so unterstellen, dass er mit den Aussparungen am Mixerständer fluchtet.
3. Zum Einrasten den Mixbehälter im Uhrzeigersinn drehen. Dabei die Markierung “” am Mixer-Ständer beachten. Der Mixbehälter muss fest eingerastet sein.

Spritzschutz anbringen

Nachdem Sie den Mixerkopf nach oben gestellt haben, stellen Sie den Spritzschutz unter den Mixerkopf; mit den Gummisteckverbindern kann der Spritzschutz direkt am oberen Gehäuse befestigt werden.

Knethaken/Quirl/Rührbesen anbringen

Nach dem Anbringen des Spritzschutzes, das gewünschte Zubehör so ansetzen, dass die Rillen am Anbauzubehör mit der Zubehörwelle fluchten, die sich unter dem Mixer-Oberteil befindet. Das Zubehör mit etwas Druck in Richtung Mixer-Oberteil hineinschieben. Dabei die Feder der Zubehörwelle anheben und das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn festdrehen. Darauf achten, dass das Zubehör fest eingerastet ist. HINWEIS: Der Knethaken bzw. der Quirl oder Rührbesen muss fest auf der Zubehörwelle sitzen, da der Standmixer sonst nicht korrekt funktioniert.

Knethaken/Quirl/Rührbesen abnehmen

Das Mixer-Oberteil anheben, anschließend das montierte Zubehör festhalten. Das Zubehör mit etwas Druck in Richtung Mixer-Oberteil schieben. Dabei die Feder der Zubehörwelle anheben und das Zubehör im Uhrzeigersinn drehen. Das Zubehör von der Antriebswelle abziehen und aus dem Mixer-Oberteil entfernen. Oberteil hineinschieben. Dabei die Feder der Zubehörwelle anheben und das Zubehör gegen den Uhrzeigersinn festdrehen. Darauf achten, dass das Zubehör fest eingerastet ist.

HINWEIS: Der Knethaken bzw. der Quirl oder Rührbesen muss fest auf der Zubehörwelle sitzen, da der Standmixer sonst nicht korrekt funktioniert.

Knethaken/Quirl/Rührbesen abnehmen

Das Mixer-Oberteil anheben, anschließend das montierte Zubehör festhalten. Das Zubehör mit etwas Druck in Richtung Mixer-Oberteil schieben. Dabei die Feder der Zubehörwelle anheben und das Zubehör im Uhrzeigersinn drehen. Das Zubehör von der Antriebswelle abziehen und aus dem Mixer-Oberteil entfernen.

VERWENDUNG DES STANDMIXERS

1. Der Geschwindigkeitsregler muss auf “0” gestellt sein.
2. Eine Hand oben am Mixer-Oberteil halten und mit der Hand den Kippschalter in Pfeilrichtung nach unten drehen, um das Mixer-Oberteil bis zum Anschlag anzuheben. Den Kippschalter loslassen. Das Mixer-Oberteil rastet nun in angehobener Stellung ein. Nun kann der Mixbehälter bequem untergestellt werden.

3. Den Mixbehälter anbringen und fest einrasten.
4. Den Spritzschutz anbringen und fest einrasten.
5. Je nach Rezept den Knethaken, Rührbesen oder Quirl einsetzen.
6. Zutaten nach Rezept in den Mixbehälter geben. Den Behälter nicht überfüllen. Es sollten nicht mehr als 1,2 kg Masse (700 g Teig + 500 g Wasser) eingefüllt werden.
7. Eine Hand oben am Mixer-Oberteil halten und mit der Hand den Kippschalter in Pfeilrichtung nach unten drehen. Das Mixer-Oberteil nach unten drücken, bis es horizontal aufliegt und der Knethaken bzw. Rührbesen oder Quirl in den Mixbehälter ragt. Den Kippschalter loslassen.
8. Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen (Steckdose ggf. einschalten). Der Geschwindigkeitsregler schaltet sich ein und blinkt blau.
9. Zum Beginn des Mixvorgangs den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen. Der Geschwindigkeitsregler leuchtet blau auf. Immer zuerst mit niedriger Stufe mixen, um ein Verspritzen zu verhindern. Je nach Mixanweisung kann die Geschwindigkeit später erhöht werden. Die Geschwindigkeit kann während des Betriebs durch Verstellen des Geschwindigkeitsreglers geändert werden.
10. Mit der Impulsfunktion können kurze Energiestöße ausgelöst werden, z. B. bei der Zugabe von Schoko-Chips, Obst und Nüssen in den Teig, oder beim Einfüllen von Mehl in Kuchenteig. Den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn drehen und in der Position festhalten. Den Regler nie länger als 30 Sekunden festhalten. Nach dem Loslassen des Reglers kehrt dieser automatisch zur Nullstellung "0" zurück.
11. Nach Abschluss des Mixvorgangs den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen, das Gerät durch Ausschalten der Steckdose abstellen und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

MIXANLEITUNG

Geschwindigkeitsstufe	Zweck	Anbauteil	Art des Mixvorgangs
1 - 3	Kneten	Knethaken	• Rezepte mit niedriger Stufe • Pizza- & Pastateig, Brotteig, Hörnchen
3 - 4	Leichtes Anmischen	Quirl	• Rezepte mit MITTLERER Stufe • Kuchen & Kekse • Butter & Zucker
5 - 6	Belüften & Quirlen	Rührbesen	• Eiweiß & Sahne
PULSE (IMPULS)	Kurze Energiestöße	Rührbesen	• Intervallmischen (z. B. zum Heben von Eiweiß unter den Mübteig)

HINWEIS: Kurzzeitbetrieb: Bei zähen Gemischen sollte das Gerät nicht länger als sechs Minuten ununterbrochen betrieben werden. Anschließend zehn Minuten lang abkühlen lassen.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

1. Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten vor Beginn des Mixvorgangs Raumtemperatur haben. Diese Zutaten sollten daher rechtzeitig vor Beginn herausgestellt werden.
2. Nicht zu lange schlagen. Immer darauf achten, nur so lange zu mixen/ zu schlagen, wie es im Rezept angegeben ist. Trockene Zutaten nur soweit einfüllen, bis sich diese soeben verbinden. Immer auf niedrige Stufe stellen.
3. Um die Gefahr von Schaleneinschluss oder die Verarbeitung schlecht gewordener Eier im Rezept zu verhindern, Eier immer in einem getrennten Behälter schlagen und anschließend in die Mischung geben.
4. Zu Beginn immer mit niedriger Stufe mixen. Schrittweise bis zur empfohlenen Stufe gemäß Rezept erhöhen.
5. Klimabedingungen. Die Temperaturen ändern sich jahreszeitabhängig. Dementsprechend spielt auch die Temperatur der Zutaten und deren veränderliche Textur von Region zu Region eine erhebliche Rolle, wenn es um die Mixdauer zum Erreichen der gewünschten Konsistenz geht.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Den Gerätestecker ziehen und vor dem Reinigen warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
2. Die Außenfläche am Oberteil und Unterteil mit einem feuchten Lappen abwischen und mit einem weichen trockenen Tuch trockenpolieren.
3. Anhaftende Zutatenreste vom Netzkabel abwischen.
4. Den Spritzschutz, den Mixbehälter, Quirl, Knethaken und Rührbesen in warmer Seifenlauge abwaschen und abtrocknen.

ACHTUNG: Keinesfalls Lösungs- oder Scheuermittel, harte Bürsten oder metallhaltige oder scharfe Gegenstände zum Reinigen benutzen. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Kunststoffteile an. Scheuermittel und Werkzeuge verkratzen die Oberfläche.

ENTSORGUNG

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts.

 Dieser Aufkleber besagt, dass Elektronik-Altgeräte in der EU nicht im herkömmlichen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Die Rückgabe- oder Sammelmöglichkeiten in der Gemeinde nutzen oder die Verkaufsstelle kontaktieren, in der das Gerät gekauft wurde.

INFORMATIONEN UND SERVICE

Falls Fragen oder Probleme in Bezug auf das Produkt auftreten, bitte auf unserer Website nachsehen: www.westinghouse-starglory.com. Alternativ stehen unsere Auslandsvertretungen zur Verfügung.

Ganz im Sinne einer kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen am Produkt, der Verpackung und den dokumentierten Spezifikationen vor.

MIXEUR SUR SOCLE



- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1 Tête du mixeur | 5 Sélecteur de vitesse |
| 2 Protection anti-éclaboussures | 6 Batteur |
| 3 Bol de mélange | 7 Fouet |
| 4 Bouton d'inclinaison | 8 Crochet pétrisseur |



UTILISATION PRÉVUE

Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Généralités

1. Lisez attentivement ce manuel avant la première utilisation. Il contient des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement. Conservez ces instructions pour toute référence ultérieure et transmettez-les avec l'appareil.
2. Faites particulièrement attention aux avertissements sur l'appareil et dans ce manuel d'instructions.
3. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques.
4. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et pour des usages similaires comme : dans les cuisines de personnel des boutiques, des bureaux et autres lieux de travail ; dans les habitations des fermes ; par les clients des hôtels, des motels et autres types de logement ; dans les maisons d'hôtes. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
5. En cas d'utilisation ou d'opération incorrecte, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultants.



6. L'utilisation d'accessoires et de composants non expressément recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures ou des dommages et annulerait la garantie.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) souffrant de déficiences des fonctions physiques, sensorielles ou mentales ; ou par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance de l'appareil à moins qu'elles n'aient été encadrées ou instruites dans l'utilisation de ce produit par une personne responsable de leur sécurité.
8. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
10. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
11. N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau pendant le nettoyage ou le fonctionnement. Ne maintenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
12. Ne tentez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil. Pour l'entretien et les réparations, veuillez consulter un revendeur agréé ou un centre de service après-vente qualifié.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Source d'alimentation

1. La tension du secteur doit correspondre aux informations indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
2. La prise d'alimentation est utilisée comme dispositif de déconnexion. Assurez-vous que la prise d'alimentation est en état de marche.
3. Seul la déconnexion de la prise d'alimentation permet de séparer complètement l'appareil du secteur.
4. Évitez d'endommager le câble d'alimentation en le tordant ou en le mettant en contact avec des angles vifs.
5. Assurez-vous que l'appareil, le câble et la prise d'alimentation, ne sont pas exposés aux surfaces chaudes.
6. Débranchez le câble en tirant sur la prise uniquement. Ne tirez pas sur le câble.
7. Débranchez le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, en cas de dysfonctionnement, avant d'ajouter les accessoires et avant chaque nettoyage.
8. Si le câble d'alimentation ou le boîtier de l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé, cessez d'utiliser l'appareil avant de le faire examiner par un électricien professionnel.
9. Un câble d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que par le fabricant ou un atelier commandé par le fabricant ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter les dangers.

Emplacement d'installation

1. Placez l'appareil sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur.
2. Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants.
3. N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, murs, etc.) et ne le recouvrez jamais. Assurez-vous qu'il y a toujours une distance de sécurité suffisante entre l'appareil et les matériaux inflammables.

FR





4. Utilisez cet appareil uniquement dans des zones sèches et ne l'utilisez jamais à l'extérieur.
5. Avertissement : N'utilisez pas cet appareil près d'un plan d'eau ou dans un environnement sujet à une forte humidité, par exemple dans un sous-sol humide ou au bord d'une piscine ou d'une baignoire.
6. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, n'exposez pas l'appareil au feu (cheminée, grill, bougies, cigarettes, etc.) ni à l'eau (gouttes d'eau, éclaboussures d'eau, vases, bacs, étangs, etc.).
7. Gardez cet appareil éloigné de toute source de chaleur, comme par exemple les fours, les plaques chauffantes et autres appareils / objets produisant de la chaleur.
8. Protégez cet appareil des températures extrêmes (plus de 35 °C / 95 °F) et du froid (inférieur à 5 °C / 41 °F), ainsi que de la lumière directe du soleil et de la poussière.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

1. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du mixeur pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures corporelles et / ou de détérioration du mixeur.
2. REMARQUE : DURÉE BRÈVE D'UTILISATION : Pour les mélanges lourds, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de six minutes, puis laissez-le refroidir pendant dix minutes supplémentaires.
3. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Reportez-vous au chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
4. SYSTÈME DE SÉCURITÉ
Lorsque la machine est en fonctionnement, elle s'arrête automatiquement si vous inclinez la tête du mixeur vers le haut. Le moteur reste coupé lorsque la tête du mixeur est orientée vers le haut. Pour reprendre le fonctionnement, baissez la tête du mixeur et tournez le bouton sur « 0 ». Vous pouvez ensuite continuer à mixer en sélectionnant une vitesse.

POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez soigneusement l'appareil et ses accessoires hors de l'emballage. Conservez l'emballage au cas où vous souhaiteriez ranger l'appareil ou le transporter ultérieurement. Si vous choisissez de vous débarrasser de l'emballage, veuillez le jeter conformément à la législation en vigueur.
2. Vérifiez que le contenu de l'emballage est complet et qu'il n'a pas été endommagé. Si le contenu de l'emballage n'est pas complet ou s'il est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre point de vente.
3. Nettoyez l'appareil et tous les accessoires avant la première utilisation. Reportez-vous au chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

ASSEMBLAGE

Fixation du bol de mélange

1. Placez une main sur la tête du mixeur et avec l'autre main, faites tourner le bouton d'inclinaison vers le bas, comme indiqué par la flèche pour soulever la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Relâchez le bouton d'inclinaison. La tête du mixeur se verrouillera en position élevée. Il est maintenant facile de



- 
- positionner le bol.
 - Ajustez le bol de manière à ce qu'il s'aligne avec les rainures de la base du mixeur.
 - Pour verrouiller le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en suivant «  » indiqué sur la base. Assurez-vous que le bol est bien verrouillé en place.

Fixation de la protection anti-éclaboussures

Après avoir soulevé la tête du mixeur, placez le capot de protection sous la tête du mixeur. Les raccords en caoutchouc vous permettent de fixer le capot directement sur le boîtier supérieur.

Insérer le crochet pétrisseur / batteur / fouet

Après avoir fixé la protection anti-éclaboussures, placez l'accessoire choisi de sorte que les rainures de celui-ci s'alignent avec l'arbre de fixation situé sous la tête du mixeur. Avec un peu de pression, poussez l'accessoire vers la tête du mixeur, en soulevant le ressort de l'arbre de l'accessoire et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que l'accessoire est bien verrouillé en place.

REMARQUE : Il est important que le crochet pétrisseur, le batteur ou le fouet soit correctement verrouillé en place sur l'arbre de fixation, sinon votre mixeur ne fonctionnera pas correctement.

Enlever le crochet pétrisseur / batteur / fouet

Soulevez la tête du mixeur en maintenant l'accessoire assemblé. Avec un peu de pression, poussez l'accessoire vers la tête du mixeur, en soulevant le ressort de l'arbre de l'accessoire et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez l'accessoire de son arbre pour le retirer de la tête du mixeur.



UTILISATION DU MIXEUR

- Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est réglé en position « 0 ».
- Placez une main sur la tête du mixeur et avec l'autre main, faites tourner le bouton d'inclinaison vers le bas, comme indiqué par la flèche pour soulever la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Relâchez le bouton d'inclinaison. La tête du mixeur se verrouillera en position élevée. Il est maintenant facile de positionner le bol.
- Fixez et verrouillez le bol de mélange en place.
- Fixez et verrouillez la protection anti-éclaboussures en place.
- Insérez le crochet pétrisseur, le batteur ou le fouet en fonction de l'accessoire requis par la recette.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol de mélange fourni comme indiqué dans la recette. Ne remplissez pas trop le bol. Il est recommandé de ne pas mélanger plus de 1,2 kg (700 g de pâte + 500 g d'eau) à chaque fois.
- Placez une main sur la tête du mixeur et avec l'autre main, faites tourner le bouton d'inclinaison vers le bas, comme indiqué par la flèche. Poussez la tête du mixeur vers le bas afin qu'elle soit en position horizontale et que le crochet pétrisseur, le batteur ou le fouet se trouve à l'intérieur du bol. Relâchez le bouton d'inclinaison.
- Insérez le câble d'alimentation dans une prise de courant appropriée et mettez la prise de courant sous tension. Le sélecteur de vitesse s'allumera et « clignotera » en bleu.

FR

9. Pour commencer à mixer, tournez le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre. Le sélecteur de vitesse s'allumera en bleu. Commencez toujours à mélanger avec une faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse selon la tâche de mélange requise. Le réglage de la vitesse peut être ajusté pendant le fonctionnement en tournant le sélecteur de vitesse.
10. Utilisez la fonction de pulsation lorsque vous avez besoin d'une vitesse rapide ou d'une incorporation rapide, telle que l'ajout de pépites de chocolat, de fruits ou de noix à la pâte, ou lorsque vous ajoutez de la farine à la pâte. Tournez le sélecteur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-le dans cette position. Ne maintenez pas la vitesse plus de 30 secondes à la fois. Lorsque le sélecteur est relâché, il revient automatiquement en position « 0 ».
11. Une fois le mélange terminé, tournez le sélecteur de vitesse en position «0», éteignez l'appareil au niveau de la prise de courant et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.

GUIDE DE MÉLANGE

Réglage de la vitesse	Objectif	Accessoire	Type de mélange
1 - 3	Pétrissage	Crochet pétrisseur	- Recettes qui nécessitent une FAIBLE vitesse - Pâtes à pizza et pâtes, pâte à pain, scones
3 - 4	Mélange léger	Batteur	- Recettes qui nécessitent une vitesse MOYENNE - Gâteaux et biscuits - Beurre et sucre
5 - 6	Aérer et fouetter	Fouet	Blancs d'œufs et crème
PULSE (PULSATION)	Brève accélération	Fouet	Intervalle (par exemple pour mélanger une préparation à gâteau, des blanc d'œufs)

REMARQUE: Durée brève d'utilisation : Pour les mélanges lourds, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de six minutes, puis laissez-le refroidir pendant dix minutes supplémentaires.

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à la température ambiante avant de les mélanger. Sortez ces ingrédients du réfrigérateur à l'avance.
2. Ne battez pas trop les ingrédients. Veillez à mélanger vos ingrédients en suivant ce qui est recommandé dans votre recette. Incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Utilisez toujours la faible vitesse.
3. Pour éviter la présence de coquilles ou d'œufs détériorés dans votre recette, commencez par casser les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
4. Commencez toujours à mélanger à faible vitesse. Augmentez progressivement la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

5. Conditions climatiques. Les changements de température saisonniers, la température des ingrédients et leur texture différente d'une région à l'autre jouent tous un rôle dans la durée de mélange requise et dans les résultats obtenus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
2. Essuyez la surface extérieure de la tête et de la base avec un chiffon humide et lustrez avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez les particules d'aliments déposés sur le câble d'alimentation.
4. Lavez la protection anti-éclaboussures, le bol de mélange, le batteur, le crochet pétrisseur le fouet et dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les.

ATTENTION : N'utilisez jamais de solvants et d'abrasifs, de brosses dures, d'objets métalliques ou tranchants pour le nettoyage.

Les solvants sont nocifs pour la santé et attaquent les pièces en plastique. Les nettoyeurs abrasifs et les outils rayent la surface.

MISE AU REBUT

Élimination appropriée de ce produit.



Cette étiquette indique que, dans l'UE, les appareils électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veillez utiliser les systèmes de retour ou de collecte de votre municipalité ou contactez le vendeur où vous avez acheté ce produit

INFORMATIONS ET SERVICE

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre produit, veuillez consulter notre site Web : www.westinghouse-starglory.com, ou contactez nos bureaux / agents étrangers.

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

BATIDORA DE PIE



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Cabezal de la batidora | 6 | Batidora |
| 2 | Protector contra salpicaduras | 7 | Batidor |
| 3 | Recipiente para mezclas | 8 | Gancho amasador |
| 4 | Botón de inclinación | | |
| 5 | Control de velocidad | | |



USO

Utilice el aparato sólo para los fines previstos. Cualquier otro uso puede resultar en daños en el aparato o lesiones.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

General

1. Lea atentamente este manual antes de usarlo por primera vez. Contiene información importante para su seguridad, así como para el uso y mantenimiento del equipo. Guarde estas instrucciones para futura referencia y transmítalas con el aparato.
2. Preste especial atención a las advertencias presentes en el aparato y en este manual de instrucciones.
3. Utilice el aparato sólo para los fines previstos. El uso inadecuado puede dar lugar a riesgos.
4. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domésticas y en aplicaciones similares, no es apto para utilizarse: en oficinas y en otros ambientes de trabajo; en granjas o cabañas; por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; en la cama y en lugares similares destinados para desayunar.
5. En el caso de uso incorrecto o mal funcionamiento, no aceptamos ninguna responsabilidad por los daños resultantes.

6. El uso de accesorios y componentes que no estén expresamente recomendados por el fabricante puede resultar en lesiones o daños y anula la garantía.
7. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato.
8. Es necesario supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
9. No deje el aparato desatendido mientras está encendido.
10. No coloque objetos pesados sobre la parte superior del dispositivo.
11. No sumerja las piezas eléctricas del dispositivo en agua durante la limpieza o funcionamiento. No sujete el dispositivo bajo agua corriente.
12. Bajo ninguna circunstancia intente reparar el aparato usted mismo. Para reparaciones y operaciones de mantenimiento, consulte a un distribuidor autorizado o centro de atención al cliente cualificado.
13. Este aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

Fuente de alimentación

1. La tensión de red debe coincidir con la información en la etiqueta del aparato.
2. El enchufe de alimentación se utiliza como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe esté en buenas condiciones de funcionamiento.
3. El aparato sólo debe desconectarse de la red eléctrica extrayendo el enchufe.
4. Evite daños al cable de alimentación que pueden ser causados por torceduras o el contacto con bordes afilados.
5. Asegúrese de que el dispositivo, incluyendo el cable de alimentación y el enchufe, no se exponga a superficies calientes.
6. Utilice sólo el enchufe para desenchufar el aparato de la toma de corriente. No tire del cable.
7. Desconecte el enchufe cuando el dispositivo no esté en uso, en caso de mal funcionamiento, antes de la colocación de accesorios y antes de cada limpieza.
8. Si el cable de alimentación o la carcasa del aparato están dañados o si el aparato se ha caído, el dispositivo no puede utilizarse antes de ser examinado por un electricista profesional.
9. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser sustituido por el fabricante, por un taller designado por el fabricante o por una persona cualificada para evitar riesgos.

Ubicación de la instalación

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor.
2. Coloque el dispositivo en un lugar que esté fuera del alcance de los niños.
3. No utilice este dispositivo cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, textiles, paredes) y no lo cubra. Asegúrese de que siempre existe una distancia de seguridad suficiente respecto a los materiales inflamables.
4. Utilice este aparato sólo en interiores secos y nunca al aire libre.
5. **ADVERTENCIA:** No utilice este aparato cerca del agua o lugares de alta humedad, por ejemplo, en un sótano húmedo o al lado de una piscina o bañera.
6. Con el fin de reducir el riesgo de fuego o descarga eléctrica, no exponga el aparato al fuego (chimenea, parrilla, velas, cigarrillos y otros) o agua (gotas de agua, salpicaduras de agua, floreros, bañeras, estanques y similares).
7. Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, placas calientes y otras fuentes de calor.
8. Proteja este dispositivo contra el calor (más de 35 °C / 95 °F) y el frío (menos de 5 °C / 41 °F) excesivos, así como de la luz solar directa y el polvo.

ES

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD

1. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las varillas durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas y daños a la batidora.
2. **NOTA: CORTO TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:** No utilice el aparato de forma continua durante más de 6 minutos cada vez, y luego deje que se enfríe durante otros diez minutos.
3. Limpie el aparato y los accesorios después de cada.
4. **SISTEMA DE SEGURIDAD**
Cuando el aparato está en funcionamiento, se detendrá de inmediato al inclinar su cabezal hacia arriba. El motor no funcionará cuando se levante el cabezal. Para reanudar el funcionamiento, baje el cabezal, gire el selector de nuevo a "O", y luego, puede seguir mezclando mediante la selección de una velocidad.

ANTES DEL PRIMERO USO

1. Con cuidado, quite el dispositivo y sus accesorios fuera del embalaje. Conserve el embalaje en caso de que desee almacenar el aparato o transportarlo en una fecha posterior. Si decide deshacerse de los envases, hágalo de acuerdo a las disposiciones legales aplicables.
2. Compruebe que el contenido del embalaje es correcto y no presenta daños. En caso de que falte algún elemento o exista algún daño, no utilice el aparato. Llévelo a su punto de venta de inmediato.
3. Limpie el aparato y todos los accesorios antes del primer uso. Consulte la sección CUIDADO Y MANTENIMIENTO.

MONTAJE

Instalación del recipiente para mezclas

1. Coloque una mano en la parte superior del cabezal de la batidora y con la otra gire hacia abajo el botón de inclinación, tal como indica la flecha, para levantar el cabezal de la batidora hasta que se detenga. Suelte el botón de inclinación. El cabezal de la batidora se bloqueará en posición elevada. Ahora podrá colocar fácilmente el recipiente para mezclas.
2. Coloque el recipiente de forma que quede alineado con las ranuras del soporte de la batidora.
3. Para bloquear el recipiente, gírelo hacia la derecha, siguiendo "  " en el soporte de la batidora. Asegúrese de que el recipiente para mezclas está correctamente encajado en su sitio.

Colocación de la protección contra salpicaduras

Después de levantar el cabezal de la batidora, coloque la protección contra salpicaduras debajo del cabezal con los conectores de goma. La protección contra salpicaduras se puede enganchar directamente a la carcasa superior.

Acoplar el gancho amasador/mezclador/batidor

Después de fijar la protección contra salpicaduras, alinee el accesorio elegido para que las ranuras de fijación queden alineadas con el eje del accesorio situado debajo del cabezal de la batidora. Con un poco de presión, empuje el accesorio hacia el cabezal, levantando el muelle del eje del accesorio y girando el accesorio hacia la izquierda. Asegúrese de que el accesorio está correctamente encajado en su sitio.



NOTA: Es importante que el gancho amasador, el mezclador o el batidor estén correctamente encajados en su sitio en el eje del accesorio o la batidora podría no funcionar correctamente.

Extracción del gancho amasador / mezclador / batidor

Levante el cabezal de la batidora y sujete el accesorio. Con un poco de presión, empuje el accesorio hacia el cabezal de la batidora, levante el muelle del eje del accesorio y gire el accesorio hacia la derecha. Tire el accesorio del eje para extraerlo del cabezal de la batidora.

USO DE LA BATIDORA DE PIE

1. Asegúrese de que el selector de control de velocidad se encuentra en posición "0".
2. Coloque una mano en la parte superior del cabezal de la batidora y con la otra gire hacia abajo el botón de inclinación, tal como indica la flecha, para levantar el cabezal de la batidora hasta que se detenga. Suelte el botón de inclinación. El cabezal quedará bloqueado en la posición elevada. Ahora puede colocar fácilmente el recipiente de mezcla.
3. Colocar y encajar el recipiente de mezcla en su sitio.
4. Colocar y encajar la protección contra salpicaduras en su sitio.
5. Inserte el gancho amasador, el mezclador o el batidor en función de los requisitos de la receta.
6. Agregue los ingredientes al recipiente suministrado tal como se indica en la receta. No llene en exceso el recipiente. Se recomienda no mezclar más de 1,2 kg (700 g de masa + 500 g de agua) cada vez.
7. Coloque una mano en la parte superior del cabezal de la batidora y con la otra gire el botón de inclinación hacia abajo tal como indica la flecha. Empuje el cabezal de la batidora hacia abajo para que esté en posición horizontal y el gancho amasador, el mezclador o el batidor quede dentro del recipiente. Suelte el botón de inclinación.
8. Inserte el cable de alimentación a una toma de alimentación adecuada. El selector de control de velocidad se iluminará y parpadeará en azul.
9. Para empezar a mezclar, gire el selector de control de velocidad hacia la derecha. El selector de control de velocidad se iluminará en azul. Empezar a mezclar siempre a baja velocidad para evitar salpicaduras. Aumenta la velocidad en función de la mezcla. El ajuste de velocidad puede variarse durante el uso girando el selector de control de velocidad. Use la guía de mezclas de la página 4 como referencia.
10. Utilice la función de impulso cuando necesite una ráfaga rápida de energía o para incorporaciones rápidas, como añadir virutas de chocolate para galletas a la mezcla, frutas y frutos secos para la masa de pan o harina para la masa de tartas. Gire el selector de control de velocidad hacia la izquierda y manténgalo en esa posición. No mantenga el selector durante más de 30 segundos. Cuando se suelta el selector, vuelve automáticamente a la posición "0".
11. Cuando la mezcla esté completa, coloque el selector de control de velocidad en posición "0", apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma.



GUÍA DE MEZCLA

Configuración de velocidad	Propósito	Accesorio	Tipo de Mezcla
1 - 3	Amasar	Gancho amasador	- Recetas que requieren velocidad BAJA - Masa para pizza y pasta, masa para pan, bollos
3 - 4	Batidora ligera	Batidora	- Recetas que requieren velocidad MEDIA - Tartas y galletas, - Mantequilla y azúcar
5 - 6	Aírear y batir	Batidor	Claros de huevo y nata
PULSE (PULSO)	Ráfagas rápidas de potencia	Batidor	Adición de ingredientes adicionales a la mezcla, por ejemplo, trozos de chocolate a la mezcla para galletas

NOTA: CORTO TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO: No utilice el aparato de forma continua durante más de 6 minutos cada vez, y luego deje que se enfríe durante otros diez minutos.

CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados, es decir, la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar el mezclado. Saque estos alimentos del frigorífico con antelación.
2. No batir más de lo necesario. Tenga cuidado de mezclar solamente según se recomienda en la receta. Incorpore los ingredientes secos sólo hasta que estén combinados. Utilice siempre la velocidad baja.
3. Para evitar las cáscaras o el uso de huevos estropeados en su receta, rompa primero los huevos en un recipiente separado y, luego, añádalos a la mezcla.
4. Empiece siempre mezclando a velocidades bajas. Aumente gradualmente a la velocidad recomendada como se indica en la receta.
5. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y su variación en la textura de una zona a otra influyen en el tiempo requerido de mezcla y los resultados obtenidos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie toda la superficie exterior de del cabezal y la base con un paño humedecido y pula con un paño suave y seco.
3. Limpie cualquier exceso de alimentos del cable de alimentación.
4. Lave el Recipiente para mezclas, el Protector contra salpicaduras, el batidor, la batidora y el Gancho amasador con agua jabonosa tibia y séquelos.

PRECAUCIÓN: Puede formarse una película blanquecina sobre la superficie antiadherente. Se trata de una acumulación de minerales y no de un defecto de acabado. Para eliminarla, empape un paño suave con zumo de limón o vinagre y frote el acabado con el paño húmedo. Después, lave y seque la superficie. Aplique aceite de cocina sobre la superficie antiadherente antes del próximo uso.

ELIMINACIÓN

Eliminación adecuada de este producto.



Esta etiqueta indica que, en la Unión Europea, los dispositivos electrónicos no pueden desecharse con la basura doméstica.

Esta etiqueta indica que, en la Unión Europea, los dispositivos electrónicos no pueden desecharse con la basura doméstica.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Si tiene alguna pregunta o duda acerca de su producto, visite nuestro sitio web: **www.westinghouse-starglory.com**, o póngase en contacto con nuestras oficinas/agentes.

En línea con nuestra política de continuo desarrollo del producto, nos reservamos el derecho a cambiar el producto, el embalaje y las especificaciones de la documentación sin previo aviso.

KEUKENMACHINE



- | | |
|----------------------|------------|
| 1 Mengkop | 6 Klopser |
| 2 Spatscher | 7 Garde |
| 3 Mengkom | 8 Deeghaak |
| 4 Schuine stand-knop | |
| 5 Snelheidsregelaar | |



BEOOGD GEBRUIK

Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bestemd. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het product of letsel aan personen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Algemeen

1. Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voor ingebruikname. Deze bevat zowel belangrijke informatie voor uw veiligheid als gebruik- en onderhoudsadvies. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging. Als u dit product aan een derde geeft, doe dan tevens deze gebruiksaanwijzing erbij.
2. Lees de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze gebruiksaanwijzing bevinden aandachtig door.
3. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd. Een verkeerd gebruik kan gevaar opleveren.
4. Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik in huishoudens, en niet voor gebruik in kantines van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; bed & breakfasts. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
5. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade door verkeerd gebruik of een verkeerde werking.

- 
6. Het gebruiken van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk door de fabrikant zijn aanbevolen kan leiden tot letsel of schade en de garantie ongeldig maken.
 7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en / of kennis, tenzij ze supervisie of instructies hebben gekregen omtrent het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
 8. Houd altijd toezicht op kinderen zodat ze nooit met het apparaat spelen.
 9. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer ingeschakeld.
 10. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.
 11. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat tijdens de reiniging of het gebruik nooit in water. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
 12. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met een erkende dealer of een vakbekwaam servicecentrum om het apparaat te laten repareren.
 13. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Elektrische voeding

- 
1. De netspanning dient overeen te stemmen met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.
 2. Gebruik de stekker om het apparaat van de voeding te ontkoppelen. Zorg dat de stekker zich in een goede staat bevindt.
 3. Om het apparaat volledig van de voeding te ontkoppelen, haal de stekker uit het stopcontact.
 4. Vermijd knikken in het snoer en houd het uit de buurt van scherpe hoeken om beschadiging te vermijden.
 5. Stel het apparaat, waaronder het snoer en de stekker, niet bloot aan hete oppervlakken.
 6. Trek het snoer altijd uit het stopcontact via de stekker. Trek nooit aan het snoer zelf.
 7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, in geval van een storing, voordat u accessoires aanbrengt en voor elke reiniging.
 8. Als het snoer of de behuizing van het apparaat beschadigd is of het apparaat gevallen is, laat het apparaat door een gekwalificeerde technicus controleren alvorens het opnieuw te gebruiken.
 9. Een beschadigd snoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- 

Installatieplaats

1. Plaats het apparaat op een vlak, stevig en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen.
3. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen, stoffen, muren) en dek het nooit af. Zorg altijd voor een veilige afstand tot brandbare materialen.
4. Gebruik dit apparaat alleen in een droge binnenruimte en nooit buitenshuis.

NL

- 
5. Waarschuwing: Gebruik dit apparaat niet in de nabijheid van water of een ruimte met een hoge vochtigheid, zoals in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad of badkuip.
 6. Om brand- en elektrocutiegevaar te beperken, stel het niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten, etc.) of water (waterdruppels, gespetter, vazen, waskuipen, vijvers, etc.).
 7. Houd dit apparaat uit de buurt van warmtebronnen, zoals ovens, kookplaten en andere warmteproducerende apparaten/voorwerpen.
 8. Bescherm dit apparaat tegen extreme warmte (meer dan 35 °C / 95°F) en koude (minder dan 5 °C / 41 °C), direct zonlicht en stof.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Vermijd contact met de bewegende onderdelen. Houd handen, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de keukenmachine wanneer in werking om het risico op letsel aan personen en/of schade aan de keukenmachine te beperken.
2. **OPMERKING: KORTE WERKINGSTIJD:** Voor zware mengsels, gebruik de machine niet langer dan zes minuten ononderbroken en laat het vervolgens minstens tien minuten afkoelen.
3. Maak het apparaat en het toebehoren schoon na elk gebruik. Raadpleeg de sectie REINIGING EN ONDERHOUD.

VOOR INGEBRUIKNAME

- 
- 
1. Haal het apparaat en het toebehoren voorzichtig uit de verpakking. Bewaar de verpakking om het later op een veilige manier te kunnen opbergen of transporteren. Als u de verpakking wilt weggooien, doe dit volgens de geldende wetgeving.
 2. Controleer of de inhoud van de verpakking volledig en niet beschadigd is. Als de inhoud in de verpakking niet volledig of beschadigd is, gebruik het apparaat niet. Breng het onmiddellijk terug naar uw handelaar.
 3. Maak het apparaat en alle toebehoren schoon voor ingebruikname. Raadpleeg de sectie REINIGING EN ONDERHOUD.
 4. **VEILIGHEIDSSYSTEEM**
Als het apparaat in werking is, wordt het onmiddellijk gestopt wanneer u de kantelkop omhoog brengt. De motor draait niet wanneer de kantelkop omhoog is gebracht. Om de werking te hervatten, breng de kantelkop omlaag en draai de schakelaar terug naar "0". Selecteer vervolgens een snelheid om het mixen te hervatten.

IN ELKAAR ZETTEN

De mengkom vastmaken

1. Leg een hand op de mengkop en draai de schuine stand-knop met uw andere hand omlaag volgens de aangegeven richting van de pijl om de mengkop volledig omhoog te brengen. Laat de „Schuine stand“ knop los. De mengkop komt in de omhoog-positie vast te zitten. De mengkom kan nu eenvoudig worden aangebracht.
2. Breng de kom op één lijn met de groeven op het voetstuk van de keukenmachine.



3. Om de mengkom te vergrendelen, draai het met de klok mee volgens “  ” op het voetstuk. Zorg dat de mengkom stevig is vastgemaakt.

Het spatscherm bevestigen

Na het omhoog brengen van de kantelkop, plaats het spatscherm onder de kantelkop. Het spatscherm kan direct aan de bovenste behuizing worden vastgemaakt met behulp van de rubberen verbindingstukken.

De deeghaak/klopper/garde aanbrengen

Na het vastmaken van het spatscherm, breng het gekozen opzetstuk aan zodat de groeven op het opzetstuk zich op één lijn met de aandrijfas onder de mengkop bevinden. Duw het opzetstuk met enige druk richting de mengkop, breng de aandrijfas omhoog en draai het opzetstuk tegen de klok in. Zorg dat het opzetstuk stevig is vastgemaakt.

OPMERKING: Het is noodzakelijk dat de deeghaak, klopper of de garde juist en stevig op de aandrijfas is vastgemaakt, anders zal de keukenmachine niet werken.

De deeghaak/klopper/garde verwijderen

Breng de mengkop omhoog en houd het vastgemaakte opzetstuk vervolgens vast. Duw het opzetstuk met enige druk richting de mengkop, breng de veer van de aandrijfas omhoog en draai het opzetstuk met de klok mee. Trek het opzetstuk weg van de aandrijfas om het van de mengkop los te maken.

DE KEUKENMACHINE GEBRUIKEN

1. Zorg dat de snelheidsregelaar op de stand „0“ is ingesteld.
2. Leg een hand op de mengkop en draai de schuine stand-knop met uw andere hand omlaag volgens de aangegeven richting van de pijl om de mengkop volledig omhoog te brengen. Laat de „Schuine stand“ knop los. De mengkop komt in de omhoog-positie vast te zitten. De mengkom kan nu eenvoudig worden aangebracht.
3. Maak de mengkom stevig op het apparaat vast.
4. Maak het spatscherm stevig op zijn plaats vast.
5. Breng de deeghaak, de klopper en de garde vast naargelang het opzetstuk dat voor het recept nodig is.
6. Doe de ingrediënten die in het recept zijn vermeld in de mengkom. Doe de kom niet te vol. Het wordt aanbevolen om per keer niet meer dan 1,2 kg (700 g deeg + 500 g water) te mixen.
7. Leg een hand op de mengkop en draai de schuine stand-knop met uw andere hand omlaag zoals door de pijl wordt aangegeven. Duw de mengkop omlaag tot de horizontale positie zodat de deeghaak, klopper of garde zich in de mengkop bevindt. Laat de „Schuine stand“ knop los.
8. Steek de stekker in een gepast stopcontact. De snelheidsregelaar „knippert“ blauw.
9. Om te mixen, draai de snelheidsregelaar met de klok mee. De snelheidsregelaar brandt blauw. Start altijd met mixen op een lage snelheid om gespat te vermijden. Verhoog dan de snelheid naargelang de te mixen ingrediënten. De snelheid kan tijdens de werking worden gewijzigd door de snelheidsregelaar te draaien.



10. Gebruik de pulsfunctie om het apparaat kortstondig op vol vermogen te laten werken of voor het snel toevoegen van bepaalde ingrediënten, zoals chocoladeschilders in koekjesbeslag, fruit en noten in brooddeeg of meel in cakebeslag. Draai de snelheidsregelaar tegen de klok in en houd het in deze positie vast. Houd de regelaar niet langer dan 30 seconden vast. Na het loslaten van de regelaar, keert het automatisch terug naar de stand „0“.
11. Na het mixen, draai de snelheidsregelaar naar de stand „0“, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

MENGGIDS

Snelheidsstand	Doeleinde	Opzetstuk	Type mengsel
1 - 3	Kneden	Deeghaak	• Recepten die een LAGE snelheid nodig hebben • Pizza en pastadeeg, brooddeeg, scones
3 - 4	Licht mixen	Klopper	• Recepten die een MEDIUM snelheid nodig hebben • Cakes en koekjes • Boter en suiker
5 - 6	Luchtig maken en opkloppen	Garde	• Eiwit en room
PULSE (PULS)	Korte werking op vol vermogen	Garde	• Interval (bijv. voor het mixen van biscuitdeeg, eiwit)

OPMERKING: Korte werkingsduur: Voor zware mengsels, gebruik de machine niet langer dan zes minuten ononderbroken en laat het vervolgens minstens tien minuten afkoelen.

BEREIDINGSTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, moeten eerst op kamertemperatuur komen alvorens ze te mixen. Haal deze ingrediënten van tevoren uit de koelkast.
2. Klop de ingrediënten niet te veel. Mix of meng de ingrediënten alleen zoals aangegeven in uw recept. Spatel alleen door de droge ingrediënten tot wanneer gemengd. Gebruik altijd een lage snelheid.
3. Om de kans op eierschaal of rotte eieren in uw recept te vermijden, breek ze altijd eerst in een apart bakje en voeg ze dan pas aan het mengsel toe.
4. Mix altijd eerst op een lage snelheid. Verhoog geleidelijk aan totdat de aangegeven snelheid in het recept wordt bereikt.
5. Klimaatomstandigheden Seizoensgebonden temperatuurschommelingen, de temperatuur van de ingrediënten en de verschillende texturen hebben allen een impact op de nodige mengtijd en het verkregen resultaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt.
2. Veeg de buitenkant van de kop en het voetstuk schoon met een vochtige doek en droog met een zachte, droge doek.
3. Veeg eventuele etensresten van het snoer.
4. Was het spatscherm, de mengkom, de klopper, de deeghaak en de garde in een warm sopje en veeg droog.

OPGELET: Maak het apparaat nooit schoon met schuur- of oplosmiddelen, metalen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de plastic onderdelen beschadigen. Schuurmiddelen en gereedschap kunnen krassen op het oppervlak achterlaten.

VERWIJDERING

Juiste verwijdering van dit product.



Dit etiket geeft aan dat elektronische apparaten in de EU niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid.

Lever uw gebruikte apparaat in bij de inzamelpunten van uw gemeente of neem contact op met de handelaar waar u het product hebt gekocht.

INFORMATIE EN SERVICE

Voor vragen of opmerkingen over ons product, ga naar onze website.

www.westinghouse-starglory.com, of neem contact op met onze overzeese kantoren/vertegenwoordigers.

Overeenkomstig ons beleid van continue productverbetering, behouden wij ons het recht voor om het product, de verpakking, de documenten en de specificaties zonder voorafgaande mededeling te wijzigen.



® , WESTINGHOUSE, and INNOVATION YOU CAN BE SURE OF are trademarks of Westinghouse Electric Corporation, a USA company. Used under license by Star Glory Limited. All Rights Reserved.

WKSMX1301 • 07/19