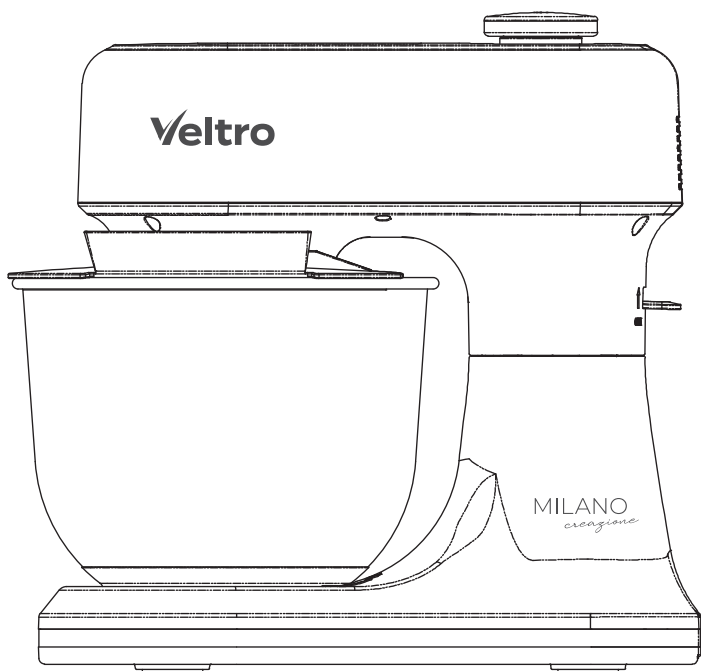


Veltro

MILANO
creazione



VOMPH5

PLANETARIA IMPASTATRICE | BATIDORA PLANETARIA | PLANETARY MIXER



MILANO CREAZIONE **VOMPH5G**



MILANO CREAZIONE **VOMPH5R**

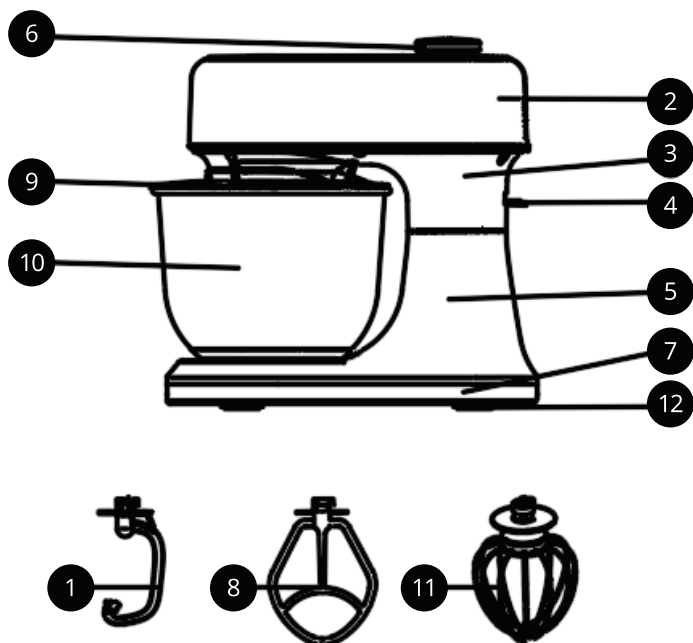


MILANO CREAZIONE **VOMPH5S**

Italiano

Prima di utilizzare questa unità, leggere attentamente queste istruzioni.

Caratteristiche



- 1- Gancio per impastare
- 2 - Coperchio superiore
- 3 - Alloggiamento superiore
- 4 - Leva di sblocco
- 5 - Corpo inferiore
- 6 - Interruttore di controllo

- 7 - Coperchio inferiore
- 8 - Frusta per mescolare
- 9 - Coperchio della ciotola
- 10 - Ciotola di miscelazione
- 11 - Frusta per montare
- 12 - Piedini di aspirazione + sensore di pressione

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V AC, 50/60 Hz

Consumo energetico: 600 Watts

Classe di protezione: II

Capacità: 5,0 L

Importanti consigli di sicurezza

- Non utilizzare il dispositivo quando la testa è sollevata.
- Per evitare scosse elettriche, non utilizzare il dispositivo in prossimità di acqua. Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Leggere attentamente le informazioni e i consigli di sicurezza contenuti nelle presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'impastatrice per la prima volta.
- Non attorcigliare o stringere il cavo di alimentazione. Per evitare il rischio di inciampare, non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo di un tavolo o di un bancone.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete di alimentazione. La targhetta si trova sul fondo del blocco motore. Il miscelatore deve essere collegato esclusivamente a un'alimentazione in corrente alternata (~). Il motore deve essere sempre spento prima di collegare il miscelatore alla rete elettrica. (Interruttore di velocità (6) in posizione "0").
- Non utilizzare all'aperto. È adatto solo per l'uso in ambienti chiusi.
- Questo apparecchio non deve essere installato in prossimità di fiamme libere, materiali infiammabili (tende, tessuti, ecc.), radiatori, forni o altre fonti di calore.
- Prima dell'uso, collocare il dispositivo su una superficie orizzontale e piana.
- Posizionare l'apparecchio il più vicino possibile alla fonte di alimentazione, in modo da poter staccare la spina in modo rapido e semplice.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, poiché aprendo e rimuovendo i coperchi si rischia di essere esposti a componenti pericolosi sotto tensione o ad altri rischi.
- Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico autorizzato.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto e senza supervisione.
- Durante l'uso, non toccare le parti in movimento con le dita.
- In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, è necessario allegare le istruzioni per l'uso.
- Si declina ogni responsabilità per danni dovuti a un uso improprio o alla mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso/avvertenze di sicurezza.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso, prima dell'installazione, dello smontaggio o della pulizia.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare un pericolo.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
- Aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche;
 - Da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Prestare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa formazione di vapore.

Funzionamento per brevi periodi

L'apparecchio è stato progettato solo per un funzionamento a breve termine. Non deve essere utilizzato ininterrottamente per più di 4 minuti. Spegnerlo l'apparecchio e lasciare raffreddare il motore prima di riaccenderlo.

Pulizia

Attenzione! Per evitare il rischio di scosse elettriche, lesioni o danni:

- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere mai la base in acqua.
- Non utilizzare mai materiali detergenti corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

1. Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che la manopola dell'interruttore sia in posizione "0" e che la spina sia stata scollegata dalla presa di corrente.
2. Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare a pulirlo.
3. Pulire la base con un panno umido. È possibile utilizzare anche un po' di detergente.
4. Per la pulizia dell'interno, dell'esterno e della protezione antipolvere non utilizzare detergenti abrasivi o alcol. (Non utilizzare l'unità base finché non è completamente asciutta).
5. Il gancio per l'impasto, la frusta per le uova e lo sbattitore non sono lavabili in lavastoviglie. Gli accessori devono essere puliti solo con acqua calda e detersivo per piatti. Rimuovere i residui di pasta ammorbidita con una spazzola. Lasciare asciugare completamente le parti prima di riutilizzarle.
6. La ciotola dell'impastatrice è lavabile in lavastoviglie. La ciotola può essere pulita anche con acqua calda e detersivo per piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Prima del primo utilizzo

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori e le parti accessorie come descritto nel capitolo Pulizia.

Messa in funzione

1. Mescolare accuratamente gli ingredienti alimentari secondo i dettagli della ricetta; quindi sollevare la leva di sblocco (4) e far ruotare verso l'alto il braccio di comando (Fig. 2 - Fig. 3).
2. Posizionare la ciotola di miscelazione (10) sulla piastra dell'apparecchio e ruotare l'unità della ciotola di miscelazione in senso orario fino a fissarla. (Fig. 4)
3. Fissare il gancio per impasto (1) o la frusta per uova (11) o la lama di miscelazione (8) sul connettore della lama e ruotare il connettore della lama in senso antiorario fino a quando non si innesta saldamente. (Fig. 5 - Fig. 6)
4. Premere la leva di sblocco (4) e spingere l'alloggiamento superiore (3) verso il basso con una mano. (Fig. 6 - Fig. 7)
5. Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.



Fig. 2

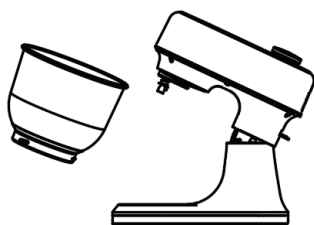


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

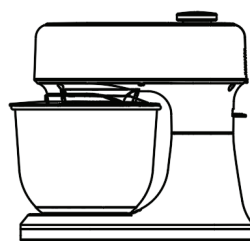
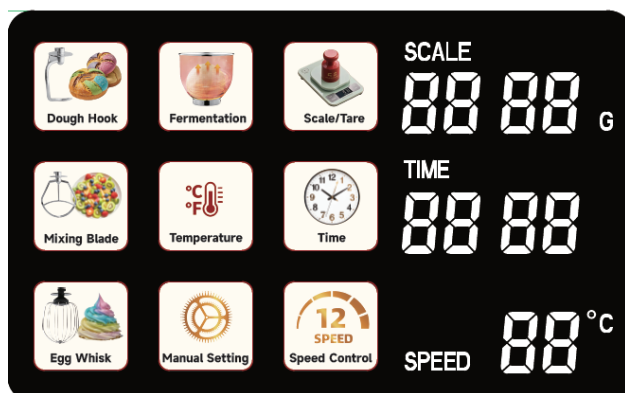


Fig. 7

Operazione



1. Accensione/spengimento

La macchina è collegata all'alimentazione, lo schermo si accende, tutte le icone rimangono accese e la macchina entra in modalità operativa standby.

1.2. In modalità standby, l'icona manuale lampeggia dopo 1 secondo e le altre icone si riducono al 30%.

1.3. In modalità standby, premere a lungo il pulsante "Avvio/Pausa" per 5 secondi per spegnere la macchina.

1.4. Nello stato di spegnimento, premere il pulsante "Avvio/Pausa" per accendere il dispositivo.

2. Impostazioni di preparazione

2.1. Impostazione dell'ora: Premere l'icona del display dell'ora, tenerla accesa, quindi ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo; ruotare la manopola in senso antiorario per diminuire il tempo. Per ogni rotazione, aggiungere o sottrarre 1 minuto di tempo. Il campo di regolazione è 0-15 minuti (la modalità di fermentazione è 0-90 minuti).

2.2. Impostazione della marcia: Premere l'icona del display di controllo della velocità, tenerla accesa, quindi ruotare la manopola in senso orario per aumentare la marcia; ruotare la manopola in senso antiorario per diminuire la marcia. L'intervallo di regolazione è compreso tra 1 e 12 marce, con ogni rotazione che aumenta o diminuisce la marcia di 1 marcia.

2.3. Impostazione della temperatura: Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura; ruotare la manopola in senso antiorario per diminuirla. L'intervallo regolabile è 25-45°C, con un aumento o una diminuzione della temperatura di 1°C per ogni rotazione.

2.4. Premere a lungo il pulsante "Avvio/Pausa" per 3 secondi per azzerare lo stato ed entrare in modalità standby. 2.5. Sollevare la testa della macchina durante il lavoro, e sollevare la testa della macchina durante il lavoro. Se si solleva la testa della macchina durante il lavoro, la macchina smette di funzionare; se si abbassa la testa della macchina, si preme il pulsante "Avvio/Pausa", la macchina continua a funzionare nello stato precedente alla disconnessione.

3. Modalità menu

3.1. Modalità di impastamento

- Fare clic sull'icona della modalità di impastamento, l'icona della modalità di impastamento si accende al 100% e lampeggia; premere il pulsante "Avvio/Pausa" per avviare la macchina. Durante il funzionamento, premere il pulsante "Avvio/Pausa" per mettere in pausa la macchina e l'icona dell'impasto lampeggia. Premere nuovamente il pulsante "Avvio/Pausa" per continuare il programma non ancora terminato e l'icona della modalità di impastamento rimarrà accesa durante il funzionamento.
- Il conto alla rovescia del programma funziona per 30 secondi con la marcia 1, 30 secondi con la marcia 2 e 4 minuti con la marcia 3. Il tempo può essere regolato prima/durante la macchina.
- Il tempo può essere regolato prima/durante il funzionamento della macchina. Fare clic sull'icona dell'ora, l'icona dell'ora si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare il tempo. Dopo aver regolato l'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e poi si abbassa al 30%. Il tempo regolato è suddiviso in tre livelli e il tempo di lavoro predefinito non può essere ridotto. La macchina deve essere mantenuta in funzione quando si regola l'ora durante il funzionamento.

3.2. Modalità di miscelazione

- Fare clic sull'icona di agitazione, l'icona di agitazione si accende al 100% e lampeggia. Fare clic sul pulsante "Avvio/Pausa" e la macchina inizierà a funzionare. Facendo clic sul pulsante "Avvio/Pausa" durante il funzionamento, la macchina entra in pausa e l'icona di agitazione lampeggia. Cliccando nuovamente sul pulsante "Avvio/Pausa", la macchina continuerà a eseguire il programma non ancora terminato. L'icona del mescolamento si accende durante il funzionamento.
- Il conto alla rovescia del programma funziona: 7° marcia per 30 secondi, 8° marcia per 30 secondi e 9° marcia per 3 minuti.
- Il tempo può essere regolato prima/durante il funzionamento della macchina. Fare clic sull'icona dell'ora, l'icona dell'ora si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare il tempo. Dopo aver regolato l'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e poi si abbassa al 30%. Il tempo regolato è regolabile su 9 livelli e il tempo di lavoro predefinito non può essere ridotto. La macchina deve essere mantenuta in funzione quando si regola l'ora durante il funzionamento.

3.3 Modalità sbattere le uova

- Fare clic sull'icona del frullino per le uova; l'icona del frullino si accende al 100% e lampeggia. Fare clic sul pulsante "Avvio/Pausa" e la macchina inizierà a funzionare. Facendo clic sul pulsante "Avvio/Pausa" durante il lavoro, la macchina entra in pausa e l'icona dello sbattitore lampeggia. Cliccando nuovamente sul pulsante "Avvio/Pausa", la macchina continuerà a eseguire i programmi non ancora completati. L'icona del frullino rimane accesa durante l'esecuzione.

- Il conto alla rovescia dei programmi funziona, con 12 marce per 4 minuti.
- Il tempo può essere regolato prima/durante il funzionamento della macchina.

Cliccando sull'icona dell'ora, questa si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare l'ora. Dopo aver regolato l'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e poi si abbassa al 30%. L'orario di lavoro predefinito non può essere ridotto. La macchina deve essere mantenuta in funzione quando si regola l'ora durante il funzionamento.

3.4. Modalità manuale

- La modalità manuale può funzionare in modalità di avanzamento o di conto alla rovescia.
- Fare clic sull'icona manuale, l'icona manuale si accende al 100% e lampeggia, fare clic sull'icona dell'ora, l'icona dell'ora si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare l'ora. Dopo aver regolato l'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e poi si abbassa al 30%. Fare clic sull'icona dell'ingranaggio, l'icona dell'ingranaggio si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare la marcia. Dopo aver regolato la marcia, l'icona della marcia lampeggia per 5 secondi e si abbassa al 30%. Premere il pulsante "Avvio/Pausa" per avviare il conto alla rovescia della macchina. Durante il funzionamento, premere il pulsante "Avvio/Pausa" per mettere in pausa la macchina e l'icona manuale lampeggia. Premendo nuovamente il pulsante "Avvio/Pausa", la macchina continuerà a funzionare. L'icona manuale rimarrà accesa durante il funzionamento.
- Il lavoro di temporizzazione richiede solo la regolazione dell'ingranaggio.
- Il tempo e la marcia possono essere regolati anche durante il lavoro e la macchina deve rimanere in funzione durante la regolazione.

3.5. Modalità di fermentazione

- Fare clic sull'icona della fermentazione, l'icona della fermentazione si accende al 100% e lampeggia. Fare clic sul pulsante "Avvio/Pausa" e la macchina inizierà a lavorare. Facendo clic sul pulsante "Avvio/Pausa" durante il funzionamento, la macchina entra in pausa e l'icona della fermentazione lampeggia. Cliccando nuovamente sul pulsante "Avvio/Pausa", la macchina continuerà a eseguire i programmi non ancora completati. L'icona della fermentazione rimane accesa durante l'esecuzione.
- Il conto alla rovescia dei programmi funziona, con un tempo predefinito di 60 minuti e una temperatura predefinita di 38°C.
- Il tempo e la temperatura possono essere regolati prima/durante il funzionamento della macchina. Cliccando sull'icona dell'ora, questa si accende al 100% e lampeggia. A questo punto è possibile regolare l'ora. Dopo aver regolato l'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e poi si abbassa al 30%. Cliccando sull'icona della fermentazione, l'icona della fermentazione lampeggerà e a questo punto sarà possibile regolare la temperatura. La macchina per la regolazione dell'ora e della temperatura deve essere mantenuta in funzione durante il funzionamento.

3.6 Modalità scala elettronica

- La base della macchina è dotata di 4 sensori di pressione, con una capacità di carico di 20 kg e un intervallo di pesatura di 0-5 kg.
- La bilancia elettronica può essere utilizzata con o senza che la macchina sollevi la testa.
- La macchina può essere pesata solo in modalità standby o pausa; al termine della pesatura, il programma precedente può continuare a funzionare.
- Cliccando sull'icona della bilancia elettronica, questa si accende al 100% e lampeggia. Dopo l'azzeramento, l'icona rimarrà accesa per un lungo periodo e sarà possibile pesare in questo momento.

Applicazione

Per mescolare o impastare la pasta

1. Suggestire farina e acqua in un rapporto di 5:3; la quantità massima di farina è di 0,6 kg.
2. Dalla velocità 1 per impastare 20 secondi, alla velocità 2 per impastare 20 secondi, alla velocità 3 per impastare 20 secondi e poi alla velocità 4 per circa 4 minuti.
3. Quando si riempie la ciotola di miscelazione, assicurarsi di non superare la quantità massima.
4. La quantità massima di miscela non supera 1,0 kg.
5. Utilizzare il gancio per impasto o la lama per impastare.
6. Non utilizzare l'apparecchio a bassa velocità 1 o 2 per lungo tempo.

Montare gli albumi o la panna

1. Attivare la velocità 12, montare gli albumi a neve ferma per circa 4 minuti, a seconda delle dimensioni delle uova.
2. Per montare la panna, montare 250 ml di panna fresca a velocità 12 per circa 4 minuti.
3. Quando si riempie la ciotola con latte fresco, panna o altri ingredienti, assicurarsi di non superare la quantità massima.
4. Si consiglia di utilizzare la frusta per le uova.

Miscelazione di frullati, cocktail o altri liquidi

1. Mescolare gli ingredienti secondo la ricetta disponibile, dalla velocità 5 alla 11 per circa 4 minuti.
2. Non superare la quantità massima prevista per la ciotola di miscelazione.
3. Gli accessori (frusta, ganci per impastare, ecc.) sono montati in posizione decentrata e ruotano attorno al proprio asse e all'asse principale. Questa azione garantisce un'accurata miscelazione degli ingredienti dai lati della ciotola verso il centro.

Azione planetaria

Gli accessori (frusta, ganci per impastare, ecc.) sono montati in posizione decentrata e ruotano attorno al proprio asse e a quello principale. Questa azione garantisce un'accurata miscelazione degli ingredienti dal lato della ciotola verso il centro.

Impostazioni di velocità appropriate

- Iniziare sempre con un'impostazione di velocità bassa, soprattutto quando si lavorano ingredienti liquidi o cremosi, o qualsiasi miscela contenente farina.
- Le impostazioni da 1 a 4 sono adatte per frullare lentamente, miscelare, mescolare gli ingredienti, lavorare gli ingredienti liquidi e preparare l'impasto.
- Le impostazioni da 5 a 11 sono adatte alla preparazione di impasti per torte o pasticceria.
- L'impostazione 12 è adatta per sbattere con la frusta.

Frusta

La frusta per uova è adatta per mescolare leggermente miscele liquide come salse, albumi e panna. La frusta per le uova può essere utilizzata con l'impostazione 12.

Gancio per impasto

Per impasti medi Questo gancio è utile per impasti medi, come pastella densa e purè di patate, utilizzando le impostazioni di velocità 5-11.

Per impasti pesanti

Questo gancio è adatto per la lavorazione di impasti pesanti, utilizzando le impostazioni di velocità 1-4. Non utilizzarlo a bassa velocità per lungo tempo.

Raccomandazioni per i livelli di velocità

Gamma di ingranaggi	Attacco	Descrizione
	Tutti	• Posizione iniziale per tutte le operazioni • Quando si aggiungono gli ingredienti
1-4	Gancio per impastare	- Impastare e mescolare impasti o ingredienti solidi. Ingredienti: 0,6 kg di farina normale + 0,36 kg di acqua tiepida. Preparazione: 1. Mettere gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice. 2. Montare il paraspruzzi e il gancio per l'impasto. 3. Velocità: 1°, impastare per 20 secondi a livello. 2°, impastare per 20s a livello. 3°, impastare per 20S a livello. 4°, impastare per 3 minuti al livello 4.

Gamma di ingranaggi	Attacco	Descrizione
5-12 Pulsante di impulso	Frusta per montare	• Panna da montare • Albumi d'uovo • Maionese • Sbattere il burro fino a renderlo spumoso Ingredienti: 6 albumi Preparazione: 1. Mettere gli albumi nella ciotola del mixer. 2. Montare il paraspruzzi e la frusta a palloncino. 3. Montare gli albumi a livello 12 per 4 minuti a neve ferma.

Messa in funzione (funzionamento)

- Prima di montare, cambiare, rimuovere o pulire qualsiasi accessorio, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Attenzione: Dopo lo spegnimento, attendere sempre che il motore si sia completamente fermato. Non toccare le parti in movimento.
- Premere il pulsante di sblocco (PUSH) per sbloccare la testina di azionamento. Inclinare la testa verso l'alto finché non si sente che si blocca in modo sicuro.
- Montare la vasca principale e bloccarla ruotandola in senso orario.
- Posizionare l'anello paraspruzzi sulla vasca con l'apertura di riempimento a sinistra.
- Quando si montano gli accessori, assicurarsi che il perno del supporto si inserisca in modo sicuro nell'incavo corrispondente dell'accessorio.
- Spingere l'accessorio fino in fondo, quindi bloccarlo ruotandolo in senso antiorario (circa 90°).
- Attenzione: Se durante il montaggio un accessorio dovesse toccare l'anello paraspruzzi, abbassare di nuovo il braccio inclinabile e accendere brevemente l'apparecchio; in questo modo la testa di azionamento sarà centrata all'interno della vasca.
- Inserire gli ingredienti nella ciotola.
- Premere il pulsante di rilascio. Inclinare la testa verso il basso finché non si sente che si blocca in posizione - Inserire la spina nella presa di corrente.
- Ruotare lentamente la manopola per impostare la velocità desiderata.
- L'apertura di riempimento nell'anello paraspruzzi consente di aggiungere altri ingredienti durante il processo di mescolamento o di impasto.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.
- Premere il pulsante di rilascio (PUSH) per sbloccare la testina di azionamento. Inclinare la testa verso l'alto finché non si sente che si blocca in modo sicuro.
- Attenzione: Controllare la posizione degli accessori prima di inclinare la testata: se non sono centrati, riaccendere brevemente l'apparecchio per centrare la testata all'interno della vasca.

- Spingere l'accessorio verso l'alto fino in fondo, quindi sbloccarlo ruotandolo in senso orario (circa 90°) e rimuoverlo dal suo supporto.
- Rimuovere l'anello paraspruzzi.
- Sbloccare la vasca ruotandola in senso antiorario e rimuoverla.

Impegno ambientale

Il simbolo del contenitore con una croce indica che l'articolo deve essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici. L'articolo deve essere consegnato per il riciclaggio in conformità alle norme ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. La nostra azienda si impegna a prevenire l'inquinamento, a ridurre al minimo l'impatto negativo sull'aria, sull'acqua e sulla terra, a rispettare i requisiti di legge applicabili e gli altri che sottoscrive in relazione ai propri aspetti ambientali, a ricercare il miglioramento continuo del sistema di gestione integrato, impegnandosi a fornire tutte le risorse necessarie affinché il personale lo conosca e lo rispetti.

Certificato di garanzia

Representaciones Tecnológicas S.A. garantisce il normale funzionamento di questo prodotto per un periodo di un (1) anno, salvo esclusioni, dalla data di acquisto certificata dalla società venditrice. Durante questo periodo, i danni di origine tecnica saranno riparati, a condizione che abbiano origine come risultato del suo normale utilizzo.

Per accedere alla garanzia, è necessario contattare i distributori ufficiali o richiedere il servizio tecnico inviando una e-mail a ayuda@reptec.com.ar. È possibile usufruire della garanzia solo presentando lo scontrino d'acquisto al momento di lasciare il prodotto per la riparazione.

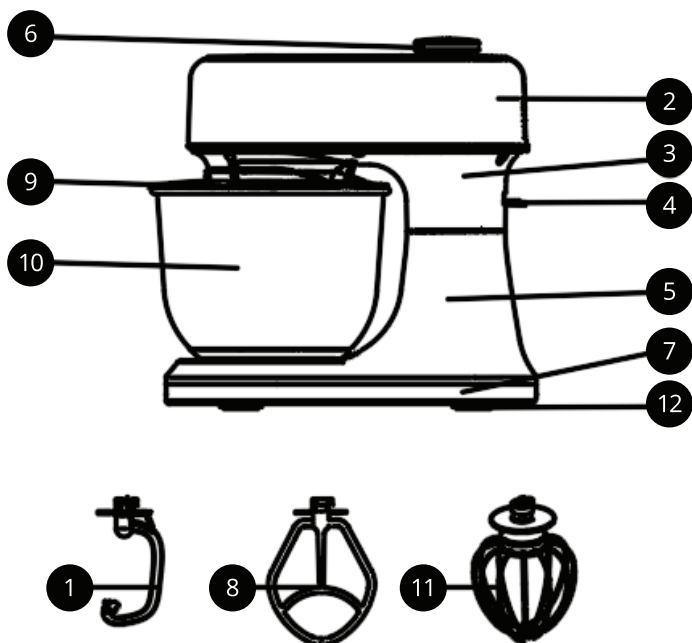
Representaciones Tecnológicas S.A. si riserva il diritto di annullare questo certificato, quando a giudizio e criterio del servizio tecnico autorizzato, si presentano i seguenti casi:

1. Danni causati da uso improprio, cadute, urti, abusi, esposizione eccessiva a basse/alte temperature, umidità, conservazione non corretta e altre cause non attribuibili al processo di fabbricazione.
2. Problemi derivanti dall'uso con bassa/alta tensione e/o scosse elettriche.
3. Deterioramento causato da liquidi o simili, sia nelle parti interne che in quelle esterne.
4. L'uso in condizioni diverse da quelle raccomandate nel manuale d'uso e/o nell'installazione del prodotto.
5. Intervento o alterazione dell'apparecchiatura da parte di personale non autorizzato.
6. Danni causati da altre apparecchiature o accessori interconnessi al prodotto.
7. Rimozione della banda di identificazione e/o di sicurezza.

Español

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente estas instrucciones.

Características



- | | |
|----------------------------|--|
| 1- Gancho amasador | 7 - Tapa inferior |
| 2 - Tapa superior | 8 - Cuchilla mezcladora |
| 3 - Cuerpo superior | 9 - Tapa del bol |
| 4 - Palanca de desbloqueo | 10 - Bol mezclador |
| 5 - Cuerpo inferior | 11 - Batidor de huevos |
| 6 - Interruptor de control | 12 - Pies anti-desplazos + Sensor de presión |

Datos técnicos

Tensión nominal: 220-240V AC, 50/60Hz

Consumo eléctrico: 600 Watts

Clase de protección: II

Capacidad: 5.0L

Consejos de seguridad importantes

- No utilice el aparato con el cabezal levantado.
- Para evitar descargas eléctricas, no utilice este aparato cerca del agua. No sumerja el cable de alimentación en agua u otro líquido.
- Lea detenidamente la información y los consejos de seguridad contenidos en estas instrucciones de uso antes de utilizar la batidora de pie por primera vez.
- No doble ni apriete el cable de alimentación. Para evitar cualquier riesgo de tropiezo, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la de la red eléctrica. La placa de características se encuentra en la parte inferior del bloque del motor. La batidora de pie sólo debe conectarse a una fuente de alimentación de CA (~). El motor debe desconectarse siempre antes de conectar la amasadora a la red eléctrica. (Interruptor de velocidad (6) en posición «0»).
- No utilizar al aire libre. Sólo apta para uso en interiores.
- Este aparato no debe colocarse cerca de una llama, materiales inflamables (cortinas, tejidos, etc.), un radiador, un horno o cualquier otra fuente de calor.
- Antes de utilizarlo, coloque el aparato sobre una superficie horizontal y plana.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de la fuente de alimentación para poder desconectar el enchufe rápida y fácilmente.
- El aparato debe funcionar con el tipo de alimentación especificado en el tipo de clasificación. Si no está seguro de los detalles de la fuente de alimentación disponible, pregunte a su distribuidor o a la compañía eléctrica local.
- No intente reparar el aparato usted mismo, ya que al abrir y retirar las cubiertas se expondrá a componentes peligrosos bajo tensión u otros peligros.
- Las reparaciones solo deben realizarse por un servicio técnico autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del aparato podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos.
- No lo utilice nunca vacío y sin supervisión.
- Durante el uso, no toque con los dedos las piezas móviles.
- Tenga en cuenta que, al ceder el aparato a un tercero, debe incluir el manual de instrucciones.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por daños debidos a un uso inadecuado o a la no lectura de nuestras instrucciones de uso/notas de seguridad.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones de peligro, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico, o por una persona con cualificación similar.

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - En cocinas de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de alojamiento y desayuno.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o en la batidora, ya que puede salir despedido fuera del aparato debido a un vapor repentino.

Funcionamiento de corta duración

El aparato ha sido diseñado para un funcionamiento de corta duración. No debe utilizarse de forma continua durante más de 4 minutos. Apague después el aparato y deje que el motor se enfríe antes de volver a encenderlo.

Limpieza

Atención! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones o daños:

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la unidad base en agua.
- No utilice nunca productos de limpieza corrosivos o abrasivos, ya que podrían dañar el aparato.

1. Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el mando del interruptor se encuentra en la posición «0» y de que el enchufe ha sido desconectado de la toma de corriente.
2. Después de su uso, deje que el aparato se enfríe antes de empezar a limpiarlo.
3. Limpie la unidad base con un paño húmedo. También puede utilizar un poco de detergente.
4. Cuando limpie el interior, el exterior y la cubierta protectora contra el polvo, no utilice detergentes abrasivos ni alcohol. (No vuelva a utilizar la unidad base hasta que esté completamente seca).
5. El gancho amasador, el batidor de huevos y el batidor de varillas no son aptos para el lavavajillas. Los accesorios sólo deben limpiarse con agua tibia y detergente líquido. Elimine los restos de masa reblandecida con un cepillo de fregar. Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a utilizarlas.
6. El bol es apto para el lavavajillas. También se puede limpiar con agua caliente y detergente líquido. No utilice detergentes abrasivos.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todos los dispositivos y accesorios tal y como se describe en el apartado Limpieza.

Puesta en uso

1. Mezcle bien los ingredientes alimentarios de acuerdo con el detalle de la receta; A continuación, levante la palanca de desbloqueo (4) y gire hacia arriba el brazo de accionamiento. (Fig. 2 - Fig. 3).
2. Coloque el bol (10) sobre la placa del aparato y gire la unidad del bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo. (Fig. 4)
3. Fije el gancho amasador (1) o el batidor de huevos (11) o la cuchilla mezcladora (8) en el conector de la cuchilla y gire el conector de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje firmemente. (Fig. 5 - Fig. 6)
4. A continuación, presione hacia abajo la palanca de desbloqueo (4) y presione la carcasa superior (3) hacia abajo con una mano. (Fig. 6 - Fig. 7) 5. Inserte el enchufe en la toma de corriente. El aparato ya está listo para funcionar.



Fig. 2

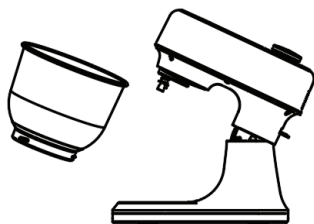


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

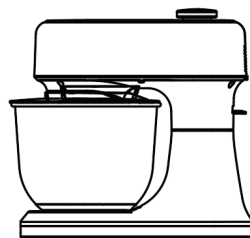
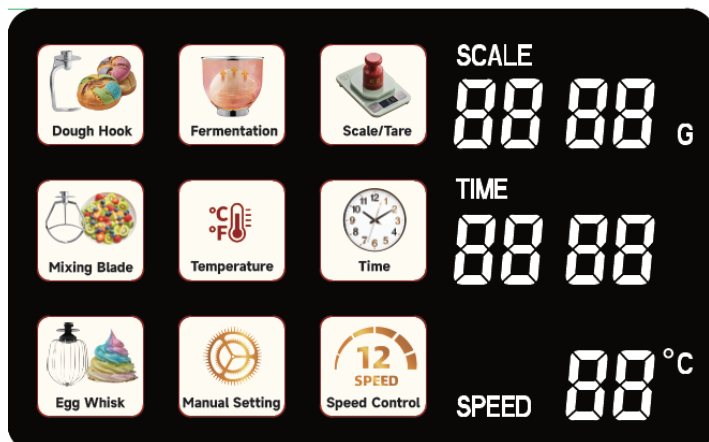


Fig. 7

Funcionamiento



1. Encendido y apagado

La máquina se conecta a la red eléctrica, la pantalla se ilumina, todos los iconos permanecen encendidos y la máquina entra en modo de espera operable.

1.2. En el modo de espera, el icono manual parpadea al cabo de 1 segundo y los demás iconos se atenúan al 30%.

1.3. En el modo de espera, pulse prolongadamente el botón «Inicio/Pausa» durante 5 segundos para apagar la máquina.

1.4. En el estado de apagado, pulse el botón «Inicio/Pausa» para encender el aparato.

2. Ajustes de preparación

2.1. Ajuste de la hora: Pulse el icono de visualización del tiempo, manténgalo encendido y, a continuación, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo; Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el tiempo. Por cada giro, añada o reste 1 minuto de tiempo. El intervalo ajustable es de 0-15 minutos (el modo de fermentación es de 0-90 minutos).

2.2. Ajuste de la velocidad: Pulse el icono de la pantalla de control de velocidad, manténgalo encendido y gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la marcha; Gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la marcha. El rango ajustable es de 1-12 marchas, con cada rotación aumentando o disminuyendo la marcha en 1 marcha.

2.3. Ajuste de la temperatura: Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura; gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la temperatura. El rango ajustable es de 25-45°C, con un aumento o disminución de la temperatura de 1°C por cada giro.

2.4. Pulse prolongadamente el botón «Inicio/Pausa» durante 3 segundos para restablecer el estado y entrar en modo de espera.

2.5. Levante el cabezal de la máquina durante el trabajo, y la máquina dejará de funcionar; Baje el cabezal de la máquina, pulse el botón «Inicio/Pausa», y la máquina seguirá funcionando en el estado anterior a la desconexión.

3. Modo menú

3.1. Modo amasado

- Haga clic en el icono del modo de amasado, el icono del modo de amasado se iluminará al 100% y parpadeará; Pulse el botón «Inicio/Pausa» para poner en marcha la máquina. Durante el funcionamiento, pulse el botón «Inicio/Pausa» para pausar la máquina y el icono de amasado parpadeará. Pulse de nuevo el botón «Inicio/Pausa» para continuar con el programa, y el icono del modo de amasado permanecerá encendido durante el funcionamiento.
- La cuenta atrás del programa trabaja: funcionando durante 30 segundos en la marcha 1, 30 segundos en la marcha 2 y 4 minutos en la marcha 3.
- El tiempo puede ajustarse antes/durante el funcionamiento de la máquina. Haga clic en el icono de tiempo, el icono de tiempo se iluminará al 100% y parpadeará. En este momento, se puede ajustar el tiempo. Después de ajustar el tiempo, el icono del tiempo parpadeará durante 5 segundos y luego se atenuará hasta el 30%. El tiempo ajustado se divide en tres niveles, y el tiempo de trabajo predeterminado no se puede reducir. La máquina deberá mantenerse en funcionamiento cuando se ajuste el tiempo durante el funcionamiento.

3.2. Modo de mezcla

- Haga clic en el icono de agitación, el icono de agitación se iluminará al 100% y parpadeará. Haga clic en el botón «Inicio/Pausa» y la máquina empezará a funcionar. Haga clic en el botón «Inicio/Pausa» durante el funcionamiento, y la máquina hará una pausa, haciendo que el icono de agitación parpadee. Vuelva a pulsar el botón «Inicio/Pausa» y la máquina continuará ejecutando el programa. El icono de agitación se iluminará durante el funcionamiento.
- La cuenta atrás del programa trabaja: funcionando en 7ª marcha durante 30 segundos, 8ª marcha durante 30 segundos y 9ª marcha durante 3 minutos.
- El tiempo puede ajustarse antes/durante el funcionamiento de la máquina. Haga clic en el icono de tiempo, el icono de tiempo se iluminará al 100% y parpadeará. En este momento, se puede ajustar el tiempo. Después de ajustar el tiempo, el icono del tiempo parpadeará durante 5 segundos y luego se atenuará hasta el 30%. El tiempo ajustado se ajusta en 9 niveles, y el tiempo de trabajo predeterminado no se puede reducir. La máquina deberá mantenerse en funcionamiento cuando se ajuste el tiempo durante el funcionamiento.

3.3 Modo batir huevos

- Haga clic en el icono del batidor de huevos, el icono del batidor de huevos se iluminará al 100% y parpadeará. Pulse el botón «Inicio/Pausa» y la máquina comenzará a funcionar. Pulse el botón «Inicio/Pausa» durante el trabajo, la máquina se detendrá y el icono del batidor de huevos parpadeará. Vuelva a pulsar el botón «Inicio/Pausa» y la máquina continuará ejecutando los programas inacabados. El icono del batidor de huevos permanecerá encendido durante la ejecución.
- La cuenta atrás del programa funciona, funcionando en 12 marchas durante 4 minutos.
- El tiempo puede ajustarse antes/durante el funcionamiento de la máquina. Haga clic en el icono de tiempo, el icono de tiempo se iluminará al 100% y parpadeará. En este punto, el tiempo puede ser ajustado. Después de ajustar la hora, el icono de la hora parpadeará durante 5 segundos y luego se atenuará al 30%. Las horas de trabajo predeterminadas no se pueden reducir. La máquina deberá mantenerse en funcionamiento cuando se ajuste la hora durante el funcionamiento.

3.4. Modo manual

- El modo manual puede funcionar tanto en modo avance como en modo cuenta atrás.
- Pulse el icono manual, el icono manual se iluminará al 100% y parpadeará, pulse el icono de tiempo, el icono de tiempo se iluminará al 100% y parpadeará. En este momento, se puede ajustar la hora. Después de ajustar la hora, el icono de la hora parpadeará durante 5 segundos y luego se atenuará al 30%. Haga clic en el icono del engranaje, el icono del engranaje se iluminará al 100% y parpadeará. En este momento, se puede ajustar la marcha. Después de ajustar la marcha, el icono de la marcha parpadeará durante 5 segundos y después se atenuará al 30%. Pulse el botón «Inicio/Pausa» para iniciar la cuenta atrás de la máquina. Durante el funcionamiento, pulse el botón «Inicio/Pausa» para pausar la máquina y el icono de manual parpadeará. Pulse de nuevo el botón «Inicio/Pausa» y la máquina seguirá funcionando. El icono manual permanecerá encendido durante el funcionamiento.
- El trabajo de sincronización sólo requiere ajustar la marcha.
- El tiempo y la marcha también pueden ajustarse durante el trabajo, y la máquina debe permanecer en funcionamiento durante el ajuste.

3.5. Modo fermentación

- Haga clic en el icono de fermentación, el icono de fermentación se iluminará al 100% y parpadeará. Haga clic en el botón «Inicio/Pausa» y la máquina empezará a funcionar. Haga clic en el botón «Inicio/Pausa» durante el funcionamiento, y la máquina hará una pausa, haciendo que el icono de fermentación parpadee. Vuelva a pulsar el botón «Inicio/Pausa» y la máquina continuará ejecutando los programas no finalizados. El icono de fermentación permanecerá encendido durante la ejecución.

- La cuenta atrás del programa funciona, con un tiempo por defecto de 60 minutos y una temperatura por defecto de 38°C.
- El tiempo y la temperatura pueden ajustarse antes/durante el funcionamiento de la máquina. Haga clic en el icono de la hora, el icono de la hora se iluminará al 100% y parpadeará. En este momento, se puede ajustar el tiempo. Después de ajustar el tiempo, el icono del tiempo parpadeará durante 5 segundos y luego se atenuará hasta el 30%. Haga clic en el icono de fermentación, el icono de fermentación parpadeará, y en este momento se puede ajustar la temperatura. La máquina de ajuste de tiempo y temperatura deberá mantenerse en funcionamiento durante la operación.

3.6 Modo de balanza electrónica

- La base de la máquina está equipada con 4 sensores de presión, con una capacidad de carga de 20KG y un rango de pesaje de 0-5KG.
- La báscula electrónica se puede utilizar con o sin la máquina levantando la cabeza. La máquina sólo se puede pesar en modo de espera o pausa, y después de que se complete el pesaje, el programa anterior puede seguir funcionando.
- Haga clic en el icono de la balanza electrónica, el icono de la balanza electrónica se iluminará al 100% y parpadeará. Después de restablecer a cero, el icono permanecerá encendido durante un largo tiempo, luego se podrá pesar en este momento.

Aplicación

Para mezclar o amasar

1. Sugerencia harina y agua en una proporción de 5:3, y la cantidad máxima de harina es de 0,6 kg.
2. A partir de la velocidad 1 para mezclar 20 segundos, la velocidad 2 para mezclar 20 segundos, la velocidad 3 para mezclar 20 segundos y después la velocidad 4 durante unos 4 minutos.
3. Al llenar el recipiente de mezcla, por favor asegúrese de que no se exceda la cantidad máxima.
4. La cantidad máxima de mezcla no puede ser superior a 1,0 kg.
5. Debe utilizarse el gancho amasador o la cuchilla mezcladora.
6. Por favor, no la utilice en velocidad baja 1 o velocidad 2 durante mucho tiempo.

Montar claras de huevo o crema

1. Conecte la velocidad 12, monte las claras sin parar durante unos 4 minutos, según el tamaño de los huevos, hasta que estén a punto de nieve.
2. Para montar crema, monte 250 ml de crema fresca a velocidad 12 durante unos 4 minutos.
3. Cuando llene el vaso con leche fresca, crema u otros ingredientes, asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima.
4. Debe utilizarse el batidor de huevos.

Mezclar batidos, cócteles u otros líquidos

1. Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de velocidad 5 a 11 durante unos 4 minutos.
2. No exceda la cantidad máxima para el vaso mezclador.
3. Se debe utilizar el batidor de varillas.

Acción planetaria

Los accesorios (batidor, ganchos amasadores, etc.) están descentrados, por lo que giran alrededor de su propio eje y del eje principal. Esta acción garantiza una mezcla completa de los ingredientes desde el lateral del bol hacia el centro.

Velocidad adecuada

- Comience siempre con una velocidad baja, especialmente cuando procese ingredientes líquidos o cremosos, o cualquier mezcla que contenga harina.
- Las posiciones 1 a 4 son adecuadas para batir lentamente, mezclar, incorporar ingredientes y procesar ingredientes líquidos, así como para hacer masas.
- Las configuraciones 5 a 11 son adecuadas para hacer pasteles o masas de repostería.
- La posición 12 es adecuada para batir.

Batidor

El batidor de varillas es adecuado para batir ligeramente mezclas líquidas como salsas, claras de huevo y crema. El batidor de huevos puede utilizarse con el ajuste 12.

Gancho para masa

Para mezclas medianas

Este gancho es útil para mezclas medianas como masa espesa y puré de patatas, utilizando los ajustes de velocidad 5-11.

Para masas pesadas

Este gancho es adecuado para procesar masas pesadas utilizando los ajustes de velocidad 1-4. Por favor, no lo utilice en velocidad baja. No lo utilice a baja velocidad durante mucho tiempo.

Recomendaciones para los niveles de velocidad

Gama de marchas	Fijación	Description
	Todas	• Posición inicial para todas las operaciones de mezcla. • Al añadir ingredientes.
1-4	Gancho amasador	• Amasar y mezclar masas firmes o ingredientes. Ingredientes: 0,6 kg de harina normal + 0,36 kg de agua tibia Preparación: 1. Poner los ingredientes en el bol de la batidora. 2. Colocar el protector contra salpicaduras y el gancho amasador. 3. Velocidad: 1ª, amasar durante 20s en nivel, 2ª, amasar durante 20s en nivel, 3ª, amasar durante 20S en nivel, 4ª, amasar durante 3 minutos en nivel 4.
5-12 Pulsador	Batidor de huevos	• Crema montada • Claras de huevo • Mayonesa • Batir la manteca hasta que quede esponjosa Ingredientes: 6 claras de huevo Preparación: 1. Poner las claras en el bol de la batidora. 2. Colocar el protector contra salpicaduras y el batidor de globo. 3. Batir las claras a nivel 12 durante 4 minutos a punto de nieve.

Puesta en funcionamiento

- Antes de instalar, cambiar, retirar o limpiar cualquier accesorio, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.
- Atención: Después de desconectar el aparato, espere siempre hasta que el motor se haya parado por completo. No toque las piezas móviles.
- Pulse el botón de desbloqueo (PUSH) para soltar el cabezal de accionamiento. Incline el cabezal hacia arriba hasta que encaje de forma segura.
- Coloque la cubeta principal y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el anillo antisalpicaduras en la cubeta con la abertura de llenado hacia la izquierda.

- Al montar los accesorios, asegúrese de que el pasador del soporte encaja de forma segura en el hueco correspondiente del accesorio.
- Empuje el accesorio hacia arriba y, a continuación, bloquéelo girándolo en sentido antihorario (unos 90°).
- Atención: Si al montar un accesorio éste toca el anillo protector contra salpicaduras, baje de nuevo el brazo basculante y encienda brevemente el aparato; de este modo, el cabezal de accionamiento quedará centrado en el interior del recipiente.
- Introduzca los ingredientes en el bol.
- Pulse el botón de desbloqueo. Incline el cabezal hacia abajo hasta que encaje.
- Gire lentamente el mando giratorio hasta la velocidad deseada.
- La abertura de llenado del anillo antisalpicaduras permite añadir más ingredientes durante el proceso de batido o amasado.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente después de usarlo.
- Pulse el botón de desbloqueo (PUSH) para soltar el cabezal de accionamiento. Incline el cabezal hacia arriba hasta que oiga que encaja con seguridad en su sitio.
- Atención: Compruebe la posición de los accesorios antes de inclinar hacia arriba el cabezal de accionamiento: si no están en posición centrada, vuelva a encender brevemente el aparato para centrar el cabezal de accionamiento dentro del recipiente.
- Empuje el accesorio hacia arriba hasta el tope, luego desbloquéelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj (unos 90°) y retírelo de su soporte.
- Retire el anillo antisalpicaduras.
- Desbloquee la cubeta girándola en sentido antihorario y retírela.

Compromiso ambiental

El símbolo del contenedor tachado indica que el artículo debe eliminarse por separado de la basura doméstica. El artículo se debe entregar para el reciclaje de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de desechos. Nuestra empresa está comprometida con la prevención de la contaminación, minimizando cualquier impacto adverso en el aire, el agua y la tierra, cumpliendo con los requisitos legales aplicables y con otros que suscriba relacionados con sus aspectos ambientales, procurando la mejora continua del sistema de gestión integrado, comprometiéndose a suministrar todos los recursos necesarios para que el personal lo conozca y cumpla.

Certificado de garantía

Representaciones Tecnológicas S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto por el período de un (1) año, salvo exclusiones, a partir de la fecha de compra que certifique la firma vendedora. Durante este período será reparado cualquier desperfecto de origen técnico, siempre que el mismo se haya originado como consecuencia de su uso normal. Para acceder a la garantía debe dirigirse a los distribuidores oficiales o solicitar servicio técnico enviando un correo electrónico a ayuda@reptec.com.ar o un mensaje al **WhatsApp de Soporte Técnico 11-3799-2020**. Solo se podrá hacer uso de la garantía presentando el ticket de compra al momento de dejar el producto para su reparación.

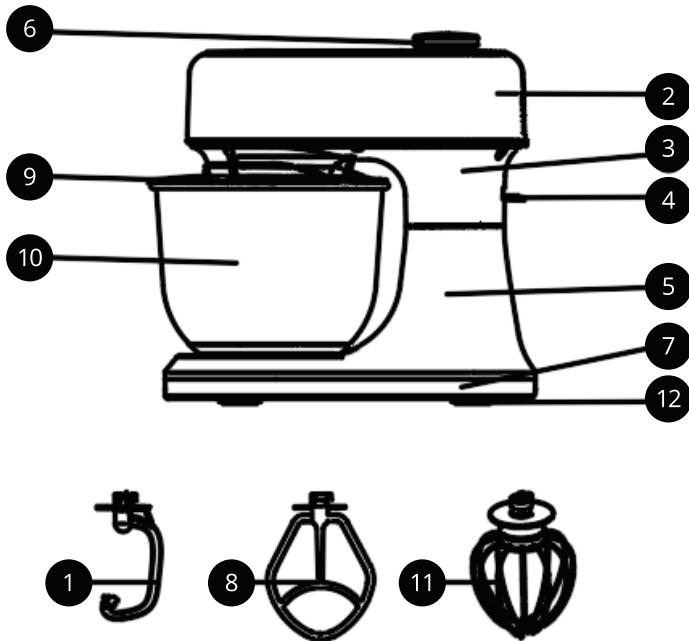
Representaciones Tecnológicas S.A. se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente, cuando a juicio y criterio del servicio técnico autorizado, se de alguno de los siguientes casos:

1. Desperfectos causados por mal uso, caídas, golpes, maltrato, exposición excesiva a bajas/altas temperaturas, humedad, almacenaje incorrecto o cualquier otra causa no imputable al proceso de fabricación.
2. Problemas derivados por uso con baja/alta tensión y/o descargas eléctricas.
3. Deterioro causado por líquidos o similares, tanto en partes internas como externas.
4. Uso en condiciones distintas a las recomendadas en el manual de usuario y/o instalación del producto.
5. Intervención o alteración del equipo por personal no autorizado.
6. Daños ocasionados por otros equipos o accesorios interconectados al producto.
7. Retiro de identificaciones y/o faja de seguridad.

English

Before operating this unit, please read these instructions completely

Features



- 1- Kneading hook
- 2 - Top cover
- 3 - Upper housing
- 4 - Unlock lever
- 5 - Lower body
- 6 - Control switch

- 7 - Bottom cover
- 8 - Mixing blade
- 9 - Bowl cover
- 10 - Mixing bowl
- 11 - Egg whisk
- 12 - Suction feet + Pressure Sensor

Technical Data

Nominal voltage: 220-240V AC, 50/60Hz

Power consumption: 600 Watts

Protection class: II

Capacity: 5.0L

Important safety advice

- Do not use the device when the head is lifted up.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the stand mixer for the first time.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The stand mixer is only to be connected to an AC supply (~). The motor must always be switched off before the stand mixer is connected with the mains supply. (Speed switch (6) in the "0" setting).
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers.
- Repairs should only be performed by an authorized service center.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Never operate empty and without supervision.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions/ safety notes.
- Unplug the appliance when not in use, before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Short-time operation

The appliance has been designed for short-term operation only. It should not be operated continuously for more than 4 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down before switching it on again.

Cleaning

Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:

- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.
- Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

1. Before cleaning, please ensure that the Switch knob is at the "0" position and that the plug has been disconnected from the socket.
2. After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
3. Clean the base unit with a damp cloth. A little detergent may also be used.
4. When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use any abrasive detergents or alcohol. (Do not use the base unit again until it is completely dry.)
5. The dough hook, egg whisk and mixer beater are not dishwasher safe. The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid. Remove softened dough residues with a washing-up brush. Allow parts to dry completely before using them again.
6. The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

Before using for the first time

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section Cleaning.

Commissioning

1. Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe; Then lift up the unlock lever (4) and swing up the drive arm. (Fig. 2 - Fig. 3)
2. Place the mixing bowl (10) on the device plate, and turn the mixing bowl unit in clockwise direction until it is fixed. (Fig. 4)
3. Fix the dough hook (1) or the egg whisk (11) or the mixing blade (8) on the blade connector and rotate the blade connector anticlockwise until it engages firmly. (Fig. 5 - Fig. 6)
4. Then Press down the unlock lever (4) and press the upper housing (3) downwards with one hand. (Fig. 6 - Fig. 7)
5. Insert the power plug in the power socket. The appliance is now ready to use.



Fig. 2

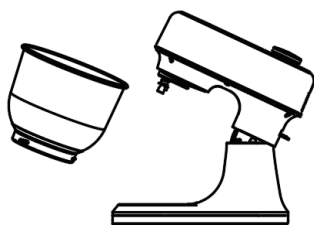


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

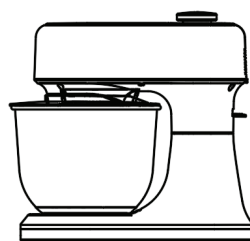
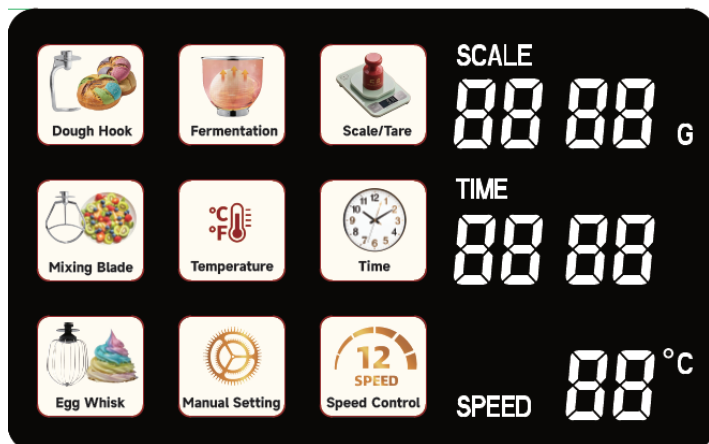


Fig. 7

Operation



1. Power on/off:

The machine is connected to the power supply, the screen lights up, all icons stay on, and the machine enters standby operable mode.

1.2. In standby mode, the manual icon flashes after 1 second, and other icons dim to 30%.

1.3. In standby mode, long press the "Start/Pause" button for 5 seconds to shut down the machine.

1.4. In the shutdown state, press the "Start/Pause" button to turn on the device.

2. Preparation settings

2.1. Time setting: Press the time display icon, keep it on, then turn the knob clockwise to increase the time; Turn the knob counterclockwise to decrease the time. For each rotation, add or subtract 1 minute of time. Adjustable range is 0-15 minutes (fermentation mode is 0-90 minutes).

2.2. Gear setting: Press the speed control display icon, keep it on, then turn the knob clockwise to increase the gear; Rotate the knob counterclockwise to decrease the gear. The adjustable range is 1-12 gears, with each rotation increasing or decreasing the gear by 1 gear.

2.3. Temperature setting: Rotate the knob clockwise to increase the temperature; Rotate the knob counterclockwise to decrease the temperature. The adjustable range is 25-45°C, with a temperature increase or decrease of 1°C for each rotation.

2.4. Long press the "Start/Pause" button for 3 seconds to reset the status and enter standby mode.

2.5. Lift the machine head during work, and the machine will stop working; Put down the machine head, press the "Start/Pause" button, and the machine will continue to run in the state before disconnection.

3. Menu mode

3.1. Kneading mode

- Click on the kneading mode icon, the kneading mode icon will light up to 100% and flash; Press the "Start/Pause" button to start the machine. During operation, press the "Start/Pause" button to pause the machine and the kneading icon will flash. Press the "Start/Pause" button again to continue the unfinished program, and the kneading mode icon will remain on while running.
- The program countdown works, running for 30 seconds in gear 1, 30 seconds in gear 2, and 4 minutes in gear 3.
- Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The adjusted time is divided into three levels, and the default working time cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.2. Mixing mode

- Click on the stirring icon, the stirring icon will light up to 100% and flash. Click on the "Start/Pause" button, and the machine will start working. Click on the "Start/Pause" button during operation, and the machine will pause, causing the stirring icon to flash. Click on the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run the unfinished program. The stirring icon will light up during operation.
- The program countdown works, running in 7th gear for 30 seconds, 8th gear for 30 seconds, and 9th gear for 3 minutes.
- Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The adjusted time is adjusted to 9 levels, and the default working time cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.3 Beat eggs mode

- Click the egg beater icon, the egg beater icon will light up to 100% and flash. Click the "Start/Pause" button, and the machine will start working. Click the "Start/Pause" button during work, and the machine will pause, and the egg beater icon will flash. Click the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run unfinished programs. The egg beater icon will remain on while running.
- The program countdown works, running in 12 gears for 4 minutes.
- Time can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. The default working hours cannot be reduced. The machine shall be kept running when adjusting the time during operation.

3.4. Manual mode

- Manual mode can run in either forward or countdown mode.
- Click the manual icon, the manual icon will light up to 100% and flash, click the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this time, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. Click the gear icon, the gear icon will light up to 100% and flash. At this time, the gear can be adjusted. After adjusting the gear, the gear icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. Press the "Start/Pause" button to start the countdown of the machine. During operation, press the "Start/Pause" button to pause the machine and the manual icon will flash. Press the "Start/Pause" button again and the machine will continue to run. The manual icon will remain on while running.
- The timing work only requires adjusting the gear.
- Time and gear can also be adjusted during work, and the machine should remain in operation during adjustment.

3.5. Fermentation mode

- Click on the fermentation icon, the fermentation icon will light up to 100% and flash. Click on the "Start/Pause" button, and the machine will start working. Click on the "Start/Pause" button during operation, and the machine will pause, causing the fermentation icon to flash. Click on the "Start/Pause" button again, and the machine will continue to run unfinished programs. The fermentation icon will remain on while running.
- The program countdown works, with a default time of 60 minutes and a default temperature of 38°C.
- Time and temperature can be adjusted before/during machine operation. Click on the time icon, the time icon will light up to 100% and flash. At this point, the time can be adjusted. After adjusting the time, the time icon will flash for 5 seconds and then dim to 30%. Click on the fermentation icon, the fermentation icon will flash, and the temperature can be adjusted at this time. The time and temperature adjustment machine shall be kept running during operation.

3.6 Electronic scale mode:

- The machine base is equipped with 4 pressure sensors, with a load capacity of 20KG and a weighing range of 0-5KG.
- The electronic scale can be used with or without the machine lifting its head.
- The machine can only be weighed in standby or pause mode, and after weighing is completed, the previous program can continue to run.
- Click on the electronic scale icon, the electronic scale icon will light up to 100% and flash. After resetting to zero, the icon will stay on for a long time, and you can weigh at this time.

Application

To mix or knead dough

1. Suggestion flour and water at a ratio of 5:3, and the maximum quantity of flour is 0.6 kg.
2. From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, speed 3 for mix 20 second afterwards speed 4 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. Maximum quantity of mixture is not exceeded 1.0 kg.
5. The dough hook or mixing blade should be used.
6. Please do not use it in low speed 1, speed 2 for a long time.

Whipping egg whites or cream

1. Switch on speed 12, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
2. For whipping cream, whip 250ml fresh cream at speed 12 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. The egg whisk should be used.

Mixing shakes, cocktails or other liquids

1. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 5 to 11 for about 4 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.
3. The mixer beater should be used.

Planetary action

The attachments (whisk, kneading hooks, etc.) are fitted off-centre, causing them to rotate round their own axis as well as round the main drive axis. This action ensures thorough mixing of the ingredients from the side of the bowl towards the centre.

Appropriate speed settings

- Always start with a low speed setting, especially when processing liquid or creamy ingredients, or any mixture containing flour.
- Settings 1 to 4 are suitable for slow blending, mixing, stirring in of ingredients and processing liquid ingredients as well as making dough.
- Settings 5 to 11 is suitable for making cake or pastry dough.
- Setting 12 are suitable for beating with the whisk.

Whisk

The egg whisk is suitable for light blending of liquid mixtures such as sauces, egg-white and cream. The egg whisk can be used with the settings 12.

Dough hook

For medium mixtures

This hook is useful for medium mixtures such as thick batter-mix and mashed potatoes, using the speed settings 5-11.

For heavy dough

This hook is suitable for processing heavy dough using the speed settings 1-4.
Please do not use it in low speed for a long time.

Recommendations for speed levels

Gear range	Attachment	Description
	All	• Starting position for all mixing operations. • When adding ingredients.
1-4	Kneading hook	• Kneading and mixing firm dough or ingredients. Ingredients: 0.6 kg plain flour + 0.36 kg lukewarm water Preparation: 1. Put the ingredients in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and dough hook. 3. Speed: 1st, knead for 20s on level 1. 2nd, knead for 20s on level 2. 3rd, knead for 20S on level 3. 4th, knead for 3 minutes on level 4.
5-12 Pulse button	Egg whisk	• Whipping cream • Egg whites • Mayonnaise • Beating butter until fluffy Ingredients: 6 egg whites Preparation: 1. Put the egg whites in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and the balloon whisk. 3. Beat the egg whites at level 12 for 4 minutes until stiff.

Commissioning (Operation)

- Before fitting, changing, removing or cleaning any attachments, ensure that the appliance has been switched off and disconnected from the mains.
- Caution: After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place.
- Fit the main bowl and lock it by turning it clockwise.
- Place the splash-guard ring onto the bowl with the filler opening to the left.
- When fitting the attachments, ensure that the pin on the mounting fits safely into the corresponding recess in the attachment.
- Push the attachment all the way up, then lock it by turning it anti-clockwise (about 90°).
- Caution: If an attachment should touch the splash-guard ring when being fitted, lower the tilt-arm again and switch the unit briefly on; this will bring the drive head in a centred position inside the bowl.
- Put the ingredients into the bowl.
- Press the release button. Tilt the head downwards until it is heard locking into place.
- Insert the plug into a wall outlet.
- Slowly turn the rotary control to the required speed setting.
- The filler opening in the splash-guard ring allows you to add further ingredients during the stirring or kneading process.
- Switch the appliance off and remove the plug from the wall outlet after use.
- Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place.
- Caution: Check the position of the attachments before tilting up the drive head: if they are not in a centred position, briefly switch the unit on again to centre the drive head inside the bowl.
- Push the attachment upwards all the way, then unlock it by turning it clockwise (about 90°) and remove it from its mounting.
- Remove the splash-guard ring.
- Unlock the bowl by turning it anti-clockwise and remove it.

Environmental commitment

The container symbol with a cross indicates that the item must be disposed of separately from household garbage. The item must be delivered for recycling in accordance with local environmental regulations for waste disposal. Our company is committed to the prevention of pollution, minimizing any adverse impact on air, water, and land, complying with the applicable legal requirements and with others that it subscribes related to its environmental aspects, seeking the continuous improvement of the integrated management system, committing to provide all the necessary resources so that the staff knows and complies.

Certificate of warranty

Representaciones Tecnológicas S.A. guarantees the normal operation of this product for a period of one (1) year, with the exception of exclusions, from the date of purchase certified by the selling company. During this period, the damage of technical origin will be repaired, as long as it originates as a result of its normal use.

To access the guarantee, you must contact the official distributors or request the technical service by sending an email to **ayuda@reptec.com.ar**. You can only use the guarantee by presenting the purchase ticket when leaving the product to repair it.

Representaciones Tecnológicas S.A. reserves the right to cancel this certificate, when in the judgment and criterion of the authorized technical service, the following cases are presented:

1. Damage caused by misuse, falls, bumps, abuse, excessive exposure to low / high temperatures, humidity, incorrect storage and other causes not attributable to the manufacturing process.
2. Problems arising from use with low / high voltage and / or electric shock.
3. Deterioration caused by liquids or similar, both in internal and external parts.
4. Use in conditions other than those recommended in the user manual and / or product installation.
5. Intervention or alteration of the equipment by personnel not authorized.
6. Damage caused by other equipment or accessories interconnected to the product.
7. Removal of the identification and / or security band.



veltroitalia.com