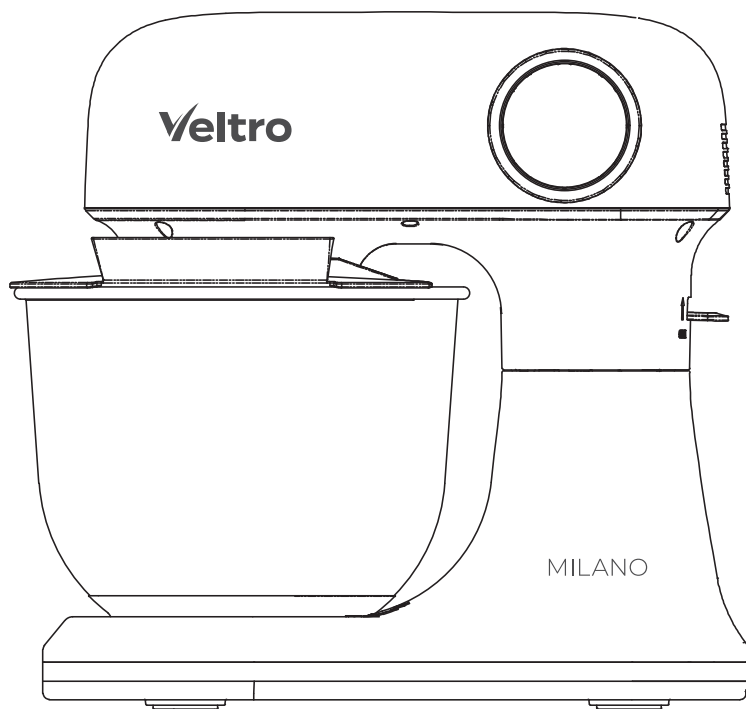


Veltro

MILANO



VOMP05

PLANETARIA IMPASTATRICE | BATIDORA PLANETARIA | PLANETARY MIXER



MILANO **VOMP05G**



MILANO **VOMP05R**

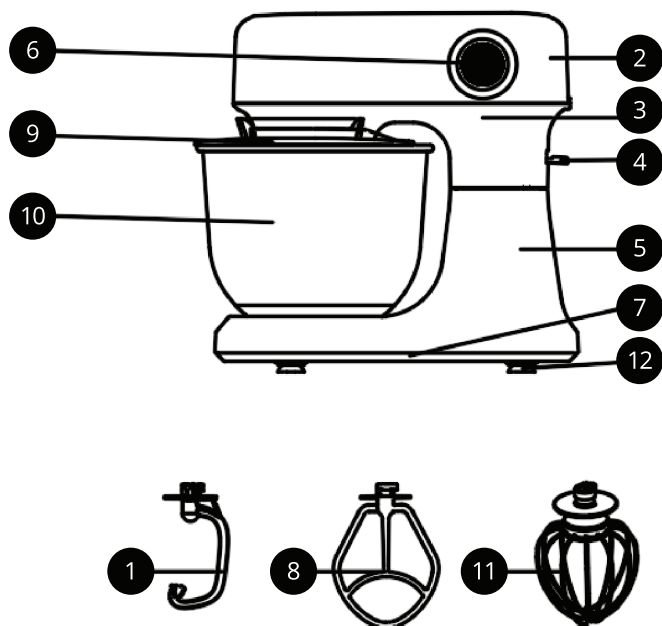


MILANO **VOMP05S**

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 - Controllo della velocità

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

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. Spegnerne 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.

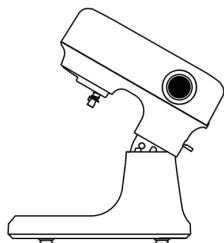


Fig. 2

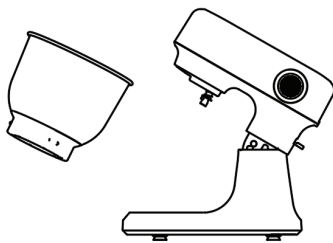


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Funzionamento



1. Dopo l'accensione e la visualizzazione dell'intero schermo per 1 secondo, rimane solo la luce del pulsante di accensione/spegnimento ed entra in modalità standby.

2. In modalità standby, premere il pulsante di accensione/spegnimento, la luce del pulsante si accende completamente e il fuso orario visualizza "00:00". L'area del cambio mostrerà "00" e le altre mappe delle funzioni non saranno illuminate.

3. L'area della marcia lampeggerà una volta al secondo e potrà essere impostata per 0-12 cicli; continuerà a lampeggiare finché non si premeranno altri pulsanti di commutazione. Premere il pulsante "Ora" per passare al fuso orario (lampeggiante) "00: 00"; ogni volta che si premono i pulsanti "Aggiungi" e "Sottrai" si aggiungono o sottraggono 30 secondi; tenere premuto per 2 secondi per aggiungere o sottrarre rapidamente il tempo; si passa a intervalli di 1 minuto. L'intervallo di impostazione del tempo è "0-90" minuti, che può essere impostato in cicli. Dopo aver impostato i parametri, premere il pulsante "switch" e il motore inizierà a funzionare (Impostare il timer per iniziare a lavorare: display del conto alla rovescia / Iniziare a lavorare senza impostare il tempo: display del timer positivo).

4. In fase di funzionamento, premendo il pulsante "Aggiungi" o "Sottrai", è possibile aggiungere o sottrarre direttamente ingranaggi o modificare il funzionamento. Premere il pulsante "Tempo" per regolare il tempo. Premere il pulsante "On/Off" per mettere in pausa il lavoro; il "Fuso orario" verrà visualizzato durante la pausa [PAUSE]. Le icone delle funzioni e le marce del motore saranno sempre visualizzate.

5. Premere il pulsante “on/off” per interrompere il lavoro, il tempo si ferma, premere il pulsante “on/off” per continuare il lavoro originale, tenere premuto “on/off” per 2 secondi per terminare il lavoro e tornare alla modalità standby. Quando il timer o il conto alla rovescia sono terminati, il cicalino emette un segnale acustico lungo 1 secondo per 3 volte; la macchina ha terminato il lavoro e viene visualizzato “Fine”. Quando viene visualizzato “Fine”, premere il pulsante “on/off” per tornare alla modalità standby.

6. Funzione di spegnimento: (1) Al termine del lavoro automatico o in standby, o dopo 5 minuti di inattività, la macchina torna allo stato in cui si trovava all'accensione. (2) Spegnimento manuale: tenere premuto il pulsante “on/off” per 3 secondi.

7. Cicalino: (1) squilla una volta, suona una volta; (2) due suoni errati.

8. Tasto funzione automatica:

8.1. Premere l'icona del gancio per la pasta.



Il gancio lampeggia, toccare il tasto “on/off” per avviare la macchina e per mettere in pausa il lavoro. In pausa, il gancio per la pasta lampeggerà, toccare di nuovo il tasto “on/off” e la macchina continuerà a funzionare con lo stesso programma, il gancio per la pasta brillerà sempre durante il lavoro. Durante il funzionamento, tenendo premuto il gancio per la pasta per 3 secondi, il programma viene cancellato. Il programma si avvia con un conto alla rovescia, funzionando in 1a marcia per 30 minuti, in 2a marcia per 30 minuti e in 3a marcia per 4 minuti. Tempo regolabile durante il funzionamento della macchina. Toccare l'icona dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia, l'ora può essere impostata in questo momento; dopo l'impostazione dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5s e il programma continua a funzionare.

8.2. Premere l'icona della lama di miscelazione.



L'icona della lama di miscelazione lampeggia, toccare il tasto “on/off” per avviare la macchina e per mettere in pausa il lavoro. In pausa, la lama di miscelazione lampeggia, toccare di nuovo il tasto “on/off” e la macchina continuerà a funzionare con lo stesso programma; l'icona della lama di miscelazione si accende sempre durante il lavoro. Durante il lavoro, tenendo premuta la lama di miscelazione per 3s, il programma verrà cancellato. Il programma si avvia con un conto alla rovescia: 7a marcia per 30 minuti, 8a marcia per 30 minuti e 9a marcia per 3 minuti. Regolazione del tempo durante il funzionamento della macchina. Toccare l'icona dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia, l'ora può essere impostata in questo momento; dopo l'impostazione dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e il programma continua a funzionare.

8.3. Premere l'icona della frusta per uova.



L'icona della frusta lampeggia, toccare il tasto "on/off" per avviare la macchina e mettere in pausa il lavoro. Quando è in pausa, l'icona del frullatore lampeggia, toccare di nuovo il tasto "on/off" e la macchina continua a funzionare con lo stesso programma; l'icona del frullatore è sempre accesa durante il funzionamento. Durante il funzionamento, tenere premuta l'icona del frullatore per 3s e il programma verrà cancellato. Il programma si riduce e tutte le 12 marce funzionano per 4 minuti. Regolazione del tempo durante il funzionamento della macchina. Toccare l'icona dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia, l'ora può essere impostata in questo momento; dopo l'impostazione dell'ora, l'icona dell'ora lampeggia per 5 secondi e il programma continua a funzionare.

Applicazione

Per mescolare o impastare la pasta

1. Sugerire 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 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: 1ª, impastare per 20 secondi a livello. 2ª, impastare per 20s a livello. 3ª, impastare per 20S a livello. 4ª, 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.

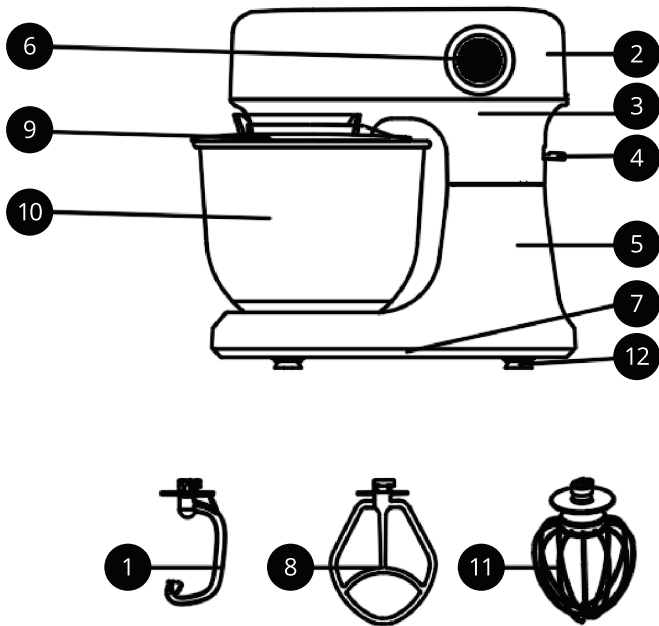
Representaciones Tecnológicas S.A. si riserva il diritto di annullare questo certificato, quando a giudizio e criterio del servizio tecnico autorizzato, si presentano i seguenti casi:

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 - Control de velocidad | 12 - Pies anti-desplazos |

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.

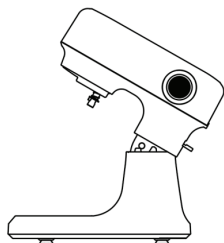


Fig. 2

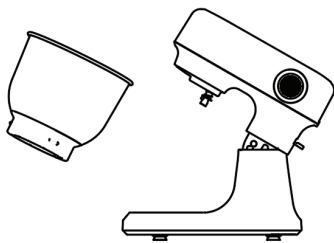


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Funcionamiento



1. Después de encenderse y mostrar la pantalla completa durante 1 segundo, sólo queda la luz del botón de encendido/apagado y entra en modo de espera.

2. En el modo de espera, pulse el botón de encendido/apagado, la luz del botón se iluminará completamente, y la zona horaria mostrará «00:00». El área de engranajes mostrará «00» y los otros mapas de funciones no estarán iluminados.

3. Entre en el modo de trabajo, y luego pulse las teclas «más» y «menos» para ajustar la marcha por defecto, el área de marcha parpadeará una vez por segundo, y se podrá ajustar por 0-12 ciclos, y seguirá parpadeando cuando mientras no se pulsen otros botones de conmutación. Pulse el botón «Hora» para cambiar a la zona horaria (estará parpadeando) «00: 00», cada vez que pulse los botones “Sumar” y “Restar” sumará o restará 30 segundos, mantenga pulsado durante 2 segundos para sumar o restar tiempo rápidamente, salta a intervalos de 1 minuto. El rango de ajuste de tiempo es de “0-90” minutos, que se puede ajustar en ciclos. Después de ajustar los parámetros, pulse el botón “interruptor”, y el motor comenzará a funcionar (Ajuste el temporizador para iniciar el trabajo: pantalla de cuenta atrás / Inicie el trabajo sin ajustar el tiempo: pantalla de temporizador positivo).

4. En funcionamiento, al pulsar el botón “Sumar” o “Restar”, directamente puede añadir o restar engranajes o y modificar la operación.

Pulse el botón «Time» para ajustar el tiempo. Pulse el botón «encendido/apagado» para pausar el trabajo, la «Zona horaria» se mostrará cuando esté en pausa [PAUSE]. Los iconos de función y los engranajes del motor se mostrarán siempre.

5. Pulse el botón «encendido/apagado» para detener el trabajo, el tiempo se detiene, pulse el botón «encendido/apagado» para continuar el trabajo de tiempo original, mantenga pulsado el «encendido/apagado» durante 2 segundos para finalizar el trabajo y volver al modo de espera. Cuando el temporizador o la cuenta atrás ha terminado, y el zumbador hará un tono largo de 1 segundo 3 veces, y la máquina ha terminado el trabajo y se mostrará «Fin». Cuando se muestra «Fin», pulse el botón «encendido/apagado» para volver al modo de espera.

6. Función de apagado:

(1) Una vez finalizado el trabajo automático o en espera, o tras 5 minutos sin funcionar volverá al estado en el que se encontraba cuando se conectó la alimentación.

(2) Apagado manual: Mantenga pulsado durante 3 segundos el botón «encendido/apagado».

7. Zumbador:

(1) Tocar una vez, suena una vez; (2) Dos sonidos erróneos.

8. Función automática Botón:

8.1. Pulse el icono del gancho de amasar.



El gancho de amasar parpadeará, toque la tecla de «encendido/apagado» para poner en marcha la máquina y para pausar el trabajo. En pausa, el gancho de amasar parpadeará, toque de nuevo la tecla «encendido/apagado» y la máquina seguirá funcionando en el mismo programa, el gancho de amasar siempre brillará durante el trabajo. Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el gancho de amasar durante 3s y el programa se borrará. El programa realizará una cuenta atrás, funcionando en 1ª marcha durante 30s, 2ª marcha durante 30s, y 3ª marcha durante 4min. Tiempo ajustable durante el funcionamiento de la máquina. Toque el icono de tiempo, el icono de tiempo parpadeará, el tiempo se podrá ajustar en este momento, después de que el tiempo se ajusta, el icono de tiempo parpadea durante 5s, y el programa seguirá funcionando.



8.2. Pulse el icono de la cuchilla mezcladora.

El icono de la cuchilla mezcladora parpadeará, toque la tecla de «encendido/apagado» para poner en marcha la máquina y para pausar el trabajo. En pausa, la cuchilla mezcladora parpadeará, toque de nuevo la tecla «encendido/apagado» y la máquina seguirá funcionando en el mismo programa, el icono de la cuchilla mezcladora siempre brillará durante el trabajo. Durante el funcionamiento, mantenga pulsada la cuchilla mezcladora durante 3s y el programa se borrará. El programa realizará una cuenta atrás, funcionando en 7ª marcha durante 30s, 8ª marcha durante 30s, y 9ª marcha durante 3min. Tiempo ajustable durante el funcionamiento de la máquina. Toque el icono de tiempo, el icono de tiempo parpadeará, el tiempo se podrá ajustar en este momento, después de que el tiempo se ajusta, el icono de tiempo parpadea durante 5s, y el programa seguirá funcionando.

8.3. Pulse el icono de la batido de huevos.



El icono de la batidora parpadeará, toque la tecla de «encendido/apagado» para poner en marcha la máquina y para pausar el trabajo. En pausa, la batidora parpadeará, toque de nuevo la tecla «encendido/apagado» y la máquina seguirá funcionando en el mismo programa, el icono de la batidora siempre brillará durante el trabajo. Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el icono de la batidora durante 3s y el programa se borrará. El programa realizará una cuenta atrás, y las 12 marchas funcionarán durante 4 minutos. Tiempo ajustable durante el funcionamiento de la máquina. Toque el icono de tiempo, el icono de tiempo parpadeará, el tiempo se podrá ajustar en este momento, después de que el tiempo se ajusta, el icono de tiempo parpadea durante 5s, y el programa seguirá funcionando.

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 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.

Gama de marchas	Fijación	Description
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.

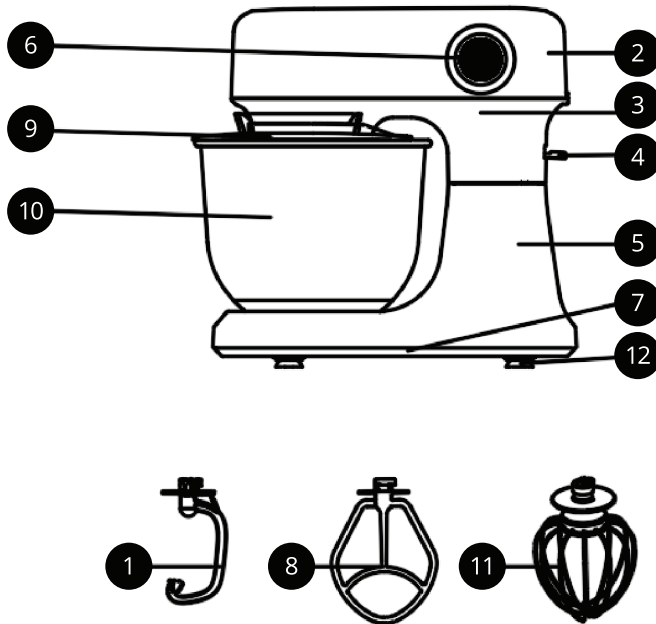
Representaciones Tecnológicas S.A. se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente, cuando a juicio y criterio del servicio técnico autorizado, se de alguno de los siguientes casos:

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 - Speed switch

7 - Bottom cover

8 - Mixing blade

9 - Bowl cover

10 - Mixing bowl

11 - Egg whisk

12 - Suction feet

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.

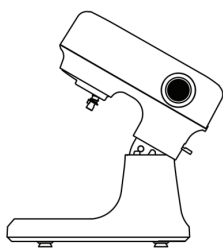


Fig. 2

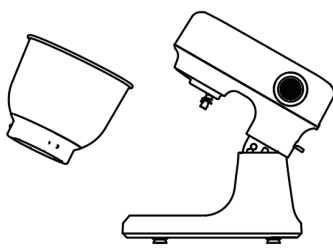


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Operation



1. After powering on and displaying the full screen for 1 second, only the on/off button light remains and it enters standby mode.

2. In standby mode, press the on/off button, the button light will be fully illuminated, and the time zone will show "00:00". The gear area will show "00" and the other function maps will not be illuminated.

3. Enter the working mode, and then press the "plus" and "minus" keys to set the default gear, the gear area will flash once per second, and it can be set for 0-12 cycles, and it will keep flashing when as long as no other switching buttons are pressed.

Press "Time" button to switch to time zone (will be flashing) "00: 00", each time press "Add" and "Subtract" buttons will add or subtract 30 seconds, press and hold for 2 seconds to add or subtract time quickly, jump to 1 minute intervals. The time setting range is "0-90" minutes, which can be set in cycles. After setting the parameters, press the "switch" button, and the motor will start working (Set the timer to start working: countdown display / Start working without setting the time: positive timer display).

4. In operation, by pressing "Add" or "Subtract" button, you can directly add or subtract gears or and modify the operation.

Press "Time" button to adjust the time. Press "On/Off" button to pause the work, "Time Zone" will be displayed when paused [PAUSE]. The function icons and motor gears will always be displayed.

5. Press the “on/off” button to stop working, the time stops, press the “on/off” button to continue the original time work, press and hold the “on/off” for 2 seconds to finish the work and return to standby mode. When the timer or countdown has finished, and the buzzer will make a 1 second long tone 3 times, and the machine has finished the job and “End” will be displayed. When “End” is displayed, press the “on/off” button to return to standby mode.

6. Power off function: (1) After the automatic or standby job is finished, or after 5 minutes of non-operation, it will return to the state it was in when the power was turned on. (2) Manual power off: Press and hold the “on/off” button for 3 seconds.

7. Buzzer: (1) Tap once, sounds once; (2) Two wrong sounds.

8. Automatic function Button:



8.1. Press the kneading hook icon.

The dough hook will flash, touch the “on/off” key to start the machine and to pause the work. In pause, the dough hook will flash, touch the “on/off” key again and the machine will continue to run in the same program, the dough hook will always shine during the work. During operation, press and hold the dough hook for 3s and the program will be cleared. The program will count down, running in 1st gear for 30s, 2nd gear for 30s, and 3rd gear for 4min. Adjustable time during machine operation. Touch the time icon, the time icon will flash, the time can be set at this time, after the time is set, the time icon will flash for 5s, and the program will keep running.



8.2. Press the mixing blade icon.

The mixing blade icon will flash, touch the “on/off” key to start the machine and to pause the work. In pause, the mixing blade will flash, touch the “on/off” key again and the machine will continue to run in the same program, the mixing blade icon will always glow during the job. During operation, press and hold the mixing blade for 3s and the program will be cleared. The program will count down, running in 7th gear for 30s, 8th gear for 30s, and 9th gear for 3min. Adjustable time during machine operation. Touch the time icon, the time icon will flash, the time can be set at this time, after the time is set, the time icon will flash for 5s, and the program will keep running.



8.3. Press the egg whisk icon.

The eggbeater icon will flash, touch the “on/off” key to start the machine and to pause the work. In pause, the mixer will flash, touch the “on/off” key again and the machine will continue to run in the same program, the mixer icon will always glow during the work. During operation, press and hold the blender icon for 3s and the program will be cleared. The program will count down, and the 12 gears will run for 4 minutes. Adjustable time during machine operation. Touch the time icon, the time icon will flash, the time can be set at this time, after the time is set, the time icon

will flash for 5s, and the program will keep running.

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 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