

Stand Mixer

Instruction Manual
Manual de utilizare



SPECIFICATIONS / SPECIFICAȚII

Model	SM-1520
Voltage / Tensiune	220-240 V~
Frequency / Frecvență	50-60 Hz
Power / Putere	1100 / 1400 / 1500 W
Protection class / Clasă	II

- EN** — Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users.
- RO** — Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară și predați-l împreună cu aparatul oricărui utilizator viitor.

1 General Safety Instructions

Instrucțiuni generale de siguranță

ENGLISH

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. It is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from heat, direct sunlight and humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use it with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

When cleaning or storing it, switch off the appliance and always pull the plug from the socket (pull the plug, not the cable) and remove the attached accessories.

Do not operate the machine without supervision. If you leave the workplace, switch the machine off or remove the plug from the socket.

Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use it if damaged. Do not repair it yourself — always contact an authorized technician. A damaged supply cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.

Use only original spare parts. Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

ROMÂNĂ

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați-le împreună cu garanția, bonul și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul interior. Dacă dați aparatul altor persoane, predați și instrucțiunile de utilizare.

Aparatul este destinat exclusiv uzului privat și scopului prevăzut. Nu este adecvat pentru uz comercial. Nu îl folosiți în aer liber. Feriți-l de surse de căldură, lumina directă a soarelui și umezeală (nu îl scufundați niciodată în lichid) și de muchii ascuțite. Nu îl folosiți cu mâinile ude. Dacă aparatul este umed, scoateți-l imediat din priză.

La curățare sau depozitare, opriți aparatul și scoateți întotdeauna ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) și îndepărtați accesoriile atașate.

Nu utilizați aparatul nesupravegheat. Dacă părăsiți locul de lucru, opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză.

Verificați periodic aparatul și cablul pentru deteriorări. Nu îl folosiți dacă este deteriorat. Nu îl reparați singur — contactați întotdeauna un tehnician autorizat. Un cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau o persoană calificată similar, pentru a evita un pericol.

Folosiți numai piese de schimb originale. Acordați o atenție deosebită „Instrucțiunilor speciale de siguranță” care urmează.

ENGLISH

To ensure your children's safety, keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil — there is a danger of suffocation.

When using the accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised or instructed in safe use and understand the hazards involved.

ROMÂNĂ

Pentru siguranța copiilor, nu lăsați la îndemâna lor niciun ambalaj (pungi de plastic, cutii, polistiren etc.).

Atenție! Nu lăsați copiii mici să se joace cu folia — există pericol de sufocare.

La utilizarea accesoriilor de blender și tocător, aparatul nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Acest dispozitiv nu este o jucărie. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite privind utilizarea în siguranță și înțeleg pericolele implicate.

3 Special Safety Instructions

Instrucțiuni speciale de siguranță

ENGLISH

- Always disconnect the appliance from the supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off and disconnect before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use the appliance for any other than its intended purpose.
- **CAUTION:** To avoid a hazard from inadvertent resetting of the thermal cut-out, do not supply this appliance through an external switching device (such as a timer) or a circuit regularly switched on and off by the utility.
- Operate this machine only under supervision. Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug into the socket without having installed all necessary accessories.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and by persons with reduced capabilities, if supervised/instructed in safe use and aware of the hazards. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless aged 8+ and supervised. Keep the appliance and cord away from children under 8.
- Intended for household and similar use: staff kitchens in shops/offices; farm houses; by clients in hotels, motels and residential environments; bed-and-breakfast environments.

Model SM-1505BM: power consumption 0.4 W in off mode; reaches off mode automatically in under 1 min.

CAUTION: Ensure the blender is switched off before removing it from the stand.

ROMÂNĂ

- Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriți și deconectați aparatul înainte de a schimba accesorii sau de a atinge piese care se mișcă în timpul utilizării. Nu folosiți aparatul în alt scop decât cel prevăzut.
- **ATENȚIE:** Pentru a evita un pericol cauzat de resetarea accidentală a siguranței termice, nu alimentați aparatul printr-un dispozitiv extern de comutare (precum un temporizator) sau un circuit pornit și oprit periodic de furnizor.
- Utilizați aparatul numai sub supraveghere. Nu interveniți asupra întrerupătoarelor de siguranță.
- Nu introduceți nimic în cârligele rotative în timp ce aparatul funcționează.
- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru netedă, plană și stabilă.
- Nu introduceți ștecărul în priză fără a fi instalat toate accesoriile necesare.
- Aparatul poate fi folosit de copii de peste 8 ani și de persoane cu capacități reduse, dacă sunt supravegheate/instruite privind utilizarea în siguranță și conștient de pericole. Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați. Feriți aparatul și cablul de copiii sub 8 ani.
- Destinat uzului casnic și similar: bucătării pentru personal în magazine/birouri; ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și medii rezidențiale; pensiuni.

Modelul SM-1505BM: consum 0,4 W în modul oprit; ajunge automat în modul oprit în mai puțin de 1 min.

ATENȚIE: Asigurați-vă că blenderul este oprit înainte de a-l scoate din suport.

4 Name of Different Parts
Denumirea componentelor



MAIN & STANDARD PARTS / PIESE PRINCIPALE ȘI STANDARD

1 Output shaft / Ax de ieșire

2 Rise button / Buton ridicare cap

3 Speed button / Buton viteză

4 Bowl / Bol

5 Dough hook / Cârlig de aluat

6 Beater / Paletă (bătător)

7 Whisk / Tel

8 Bowl cover / Capac bol

5 How to Use the Machine

Cum se utilizează aparatul

ENGLISH

1. Before use, wash the accessories in clean water, rinse and dry.
1. Place the machine on a flat, clean, dry table. Press the head down, then turn the head-up knob (2); the upper body lifts up automatically.
1. Install the bowl cover onto the stirring end of the machine.
1. Weigh the food and water into the mixing bowl, then fit the bowl (4) onto the machine and rotate clockwise until the buckle locks.
1. Do not exceed the dough amount — the total weight can hold up to **1.5 kg**.
1. Install the required accessory (5, 6 or 7 — only one at a time) onto the output shaft (1), push it up to the top, then turn a quarter turn counter-clockwise to the locking position.
1. Press the head down; the machine locks the head button (2) in the horizontal position.
1. Plug in and turn on the power switch.
1. Turn the speed knob (3) to the required speed — mixing starts.
1. When the dough meets requirements, turn the speed knob (3) back to **0** to finish.
1. Press the head by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the bowl counter-clockwise, remove it and take out the dough.
1. Switch off and disconnect from supply before changing accessories or approaching moving parts.

ROMÂNĂ

1. Înainte de utilizare, spălați accesoriile cu apă curată, clătiți și uscați.
1. Așezați aparatul pe o masă plană, curată și uscată. Apăsăți capul în jos, apoi rotiți butonul de ridicare (2); partea superioară se ridică automat.
1. Montați capacul bolului pe capătul de amestecare al aparatului.
1. Cântăriți alimentele și apa în bol, apoi montați bolul (4) pe aparat și rotiți în sensul acelor de ceasornic până se blochează clema.
1. Nu depășiți cantitatea de aluat — greutatea totală admisă este de maximum **1,5 kg**.
1. Montați accesoriul necesar (5, 6 sau 7 — doar unul odată) pe axul de ieșire (1), împingeți-l până sus, apoi rotiți un sfert de tură în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare.
1. Apăsăți capul în jos; aparatul blochează butonul de cap (2) în poziție orizontală.
1. Introduceți ștecărul în priză și porniți întrerupătorul.
1. Rotiți butonul de viteză (3) la viteza dorită — amestecarea începe.
1. Când aluatul este gata, rotiți butonul de viteză (3) înapoi la **0** pentru a finaliza.
1. Apăsăți capul cu mâna, rotiți butonul de ridicare (2) în sensul acelor de ceasornic, ridicați partea superioară, rotiți bolul în sens invers, scoateți-l și extrageți aluatul.
1. Opriți și deconectați aparatul înainte de a schimba accesorii sau de a atinge piese în mișcare.

6

Speed & Accessory Guide

Ghid de viteze și accesorii

Adjust the levels and use each accessory for no more than 1.5 kg of mixture. / Reglați treptele și folosiți fiecare accesoriu pentru cel mult 1,5 kg de amestec.

Accessory / Accesoriu	Speed	Time (min)	Maximum	Operation / Mod de operare
Dough hook Cârlig de aluat	1–3	3–5	1000 g flour + 538 g water 1000 g făină + 538 g apă	Speed 1 for 30 s, speed 2 for 30 s, then speed 3 for 2–4 min to form a cluster. Viteza 1 – 30 s, viteza 2 – 30 s, apoi viteza 3 – 2– 4 min pentru a forma un cocoloș.
Beater Paletă	2–4	3–10	660 g flour + 840 g water 660 g făină + 840 g apă	Speed 2 for 20 s, then speed 4 for more than 2 min 40 s. Viteza 2 – 20 s, apoi viteza 4 – peste 2 min 40 s.
Whisk Tel	5–6	3–10	3 egg whites (min) 3 albușuri (min)	Run at speed 5 or 6 for more than 3 min. Funcționează la viteza 5 sau 6 peste 3 min.

7 Recipes Rețete

Linseed Bread Rolls / Chifle cu semințe de in

Ingredients: 30 g linseed, 40 g water, 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g milk powder, 20 g butter, 15 g egg liquid.

Soak the 30 g linseed in 40 g water for 12 hours. Put the flour, yeast, sugar, salt, milk powder and 150 g water into the bowl and knead to a dough with the dough hook at levels 1–3; add 20 g butter and knead until smooth, then add the soaked linseed and knead well. Cover with film and let ferment in a warm place until doubled. Knead again, divide into six rolls, round them, cover and ferment at 38 °C for 1 hour. Brush with egg, bake on the penultimate oven layer at 180 °C top and bottom for 20 min, then cool on a rack.

Toast Bread / Pâine toast

Ingredients: 270 g high-gluten flour, 30 g low-gluten flour, 1 egg, 3 g salt, 55 g sugar, 4 g yeast, 80 g light cream, 10 g milk powder, 90 g water.

Put all ingredients in the bowl and knead to a dough at levels 1–3. Ferment in a warm place until doubled. Knead again, divide into 3 portions, cover with film for 15 min. Roll each into a tongue shape, fold both sides to the middle and roll up from bottom to top; cover for 15 min. Place in the mould for the second ferment (to 80 % of mould height), bake at 170 °C top and bottom for 40 min, then cool on a rack.

Homemade Pizza / Pizza de casă

Ingredients: 170 g high-gluten flour, 100 g water, 1.5 g salt, 15 g sugar, 2 g yeast, 15 g butter, and some filling.

Mix flour, water, salt, sugar and yeast with the dough hook at levels 1–3; once a dough forms, add butter and knead until it pulls into a flexible film. Ferment until doubled in a warm place; meanwhile prepare the filling. Knead again, roll out half the dough to the size of a pizza pan, press it into the pan and prick with a fork. Preheat to 200 °C. Brush the base with olive oil, spread pizza sauce, sprinkle a little mozzarella and shredded onion, and bake the 8-inch pan on the second layer for 8 min. Add bacon and your favourite toppings, then bake 15 min until the cheese melts and the crust is golden.

Ingrediente: 30 g semințe de in, 40 g apă, 250 g făină de pâine, 3 g drojdie uscată, 30 g zahăr, 3 g sare, 10 g lapte praf, 20 g unt, 15 g ou bătut.

Înmuiiați cele 30 g de in în 40 g apă timp de 12 ore. Puneți făina, drojdia, zahărul, sarea, laptele praf și 150 g apă în bol și frământați până la aluat cu cârligul, la treptele 1–3; adăugați 20 g unt și frământați până devine neted, apoi adăugați inul înmuiat și frământați bine. Acoperiți cu folie și lăsați la crescut la cald până se dublează. Frământați din nou, împărțiți în șase chifle, rotunjiți, acoperiți și lăsați la dospit la 38 °C timp de 1 oră. Ungeți cu ou, coaceți pe penultimul nivel la 180 °C sus și jos 20 min, apoi răciți pe grătar.

Ingrediente: 270 g făină cu gluten ridicat, 30 g făină slabă, 1 ou, 3 g sare, 55 g zahăr, 4 g drojdie, 80 g smântână lichidă, 10 g lapte praf, 90 g apă.

Puneți toate ingredientele în bol și frământați până la aluat, la treptele 1–3. Lăsați la crescut la cald până se dublează. Frământați din nou, împărțiți în 3 porții, acoperiți cu folie 15 min. Întindeți fiecare în formă de limbă, pliați ambele laturi spre mijloc și rulați de jos în sus; acoperiți 15 min. Puneți în formă pentru a doua dospire (până la 80 % din înălțimea formei), coaceți la 170 °C sus și jos 40 min, apoi răciți pe grătar.

Ingrediente: 170 g făină cu gluten ridicat, 100 g apă, 1,5 g sare, 15 g zahăr, 2 g drojdie, 15 g unt și umplutură după gust.

Amestecați făina, apa, sarea, zahărul și drojdia cu cârligul la treptele 1–3; după ce se formează aluatul, adăugați untul și frământați până se întinde ca o peliculă elastică. Lăsați la crescut până se dublează; între timp pregătiți umplutura. Frământați din nou, întindeți jumătate din aluat la dimensiunea tăvii, presați-l în tavă și înțepați cu furculița. Preîncălziți la 200 °C. Ungeți baza cu ulei de măsline, întindeți sosul, presărați puțină mozzarella și ceapă, și coaceți tava de 8 inch pe al doilea nivel 8 min. Adăugați bacon și toppingurile preferate, apoi coaceți 15 min până se topește brânza și blatul devine auriu.

Butter Bread / Pâine cu unt

Ingredients: 375 g high-gluten flour, 180 g milk, 35 g butter, 30 g sugar, 11 g milk powder, 4 g yeast, 3 g salt, 1 egg.

Put all ingredients except butter into the bowl, keeping 10 g of egg for brushing. Mix with the dough hook at levels 1–3; once a dough forms, add softened butter and knead to a glove-film stage. Cover with film and ferment until doubled. Knead again, divide into 10 portions, roll each into an oval and roll up top to bottom. Place on greased paper on a tray and ferment until doubled. Brush with egg, preheat to 160 °C and bake on the middle layer for 20 min.

French Bread / Pâine franțuzească

Ingredients: 250 g high-gluten flour, 50 g low-gluten flour, 150 g water, 10 g sugar, 3 g yeast, 1 g salt.

Put all ingredients in the bowl, mix with the dough hook at levels 1–3 and knead to a dough. Cover with film and ferment until doubled. Knead again, divide into 4 portions, roll each into an oval and roll up top to bottom. Cover with film and ferment until doubled. Brush the surface with sesame oil, preheat to 180 °C and bake on the middle layer for 20 min.

Original Cake / Pandișpan clasic

Ingredients: 100 g cake flour, 5 eggs, 50 g edible oil, 80 g sugar, a little lemon juice, 55 g milk.

Separate whites and yolks. Add 20 g sugar to the yolks and beat with the whisk at level 6 until dissolved; add milk and beat at level 6. Pour in the oil and beat until emulsified. Sift in the flour and stir to a fine yolk paste. Add a few drops of lemon juice to the whites, add sugar in three additions and beat at level 6 until cotton-like. Fold 1/3 of the whites into the yolk paste, then fold everything back into the remaining whites. Brush the mould with oil, pour in the batter, preheat to 150 °C and bake with top and bottom heat for 50 min until golden.

Ingrediente: 375 g făină cu gluten ridicat, 180 g lapte, 35 g unt, 30 g zahăr, 11 g lapte praf, 4 g drojdie, 3 g sare, 1 ou.

Puneți toate ingredientele în afară de unt în bol, păstrând 10 g de ou pentru uns. Amestecați cu cârligul la treptele 1–3; după formarea aluatului, adăugați untul moale și frământați până la stadiul de peliculă. Acoperiți cu folie și lăsați la crescut până se dublează. Frământați din nou, împărțiți în 10 porții, întindeți fiecare oval și rulați de sus în jos. Așezați pe hârtie unsă pe o tavă și lăsați la crescut până se dublează. Ungeți cu ou, preîncălziți la 160 °C și coaceți pe nivelul din mijloc 20 min.

Ingrediente: 250 g făină cu gluten ridicat, 50 g făină slabă, 150 g apă, 10 g zahăr, 3 g drojdie, 1 g sare.

Puneți toate ingredientele în bol, amestecați cu cârligul la treptele 1–3 și frământați până la aluat. Acoperiți cu folie și lăsați la crescut până se dublează. Frământați din nou, împărțiți în 4 porții, întindeți fiecare oval și rulați de sus în jos. Acoperiți cu folie și lăsați la crescut până se dublează. Ungeți suprafața cu ulei de susan, preîncălziți la 180 °C și coaceți pe nivelul din mijloc 20 min.

Ingrediente: 100 g făină pentru prăjituri, 5 ouă, 50 g ulei, 80 g zahăr, puțin suc de lămâie, 55 g lapte.

Separați albușurile de gălbenușuri. Adăugați 20 g zahăr în gălbenușuri și bateți cu telul la viteza 6 până se dizolvă; adăugați laptele și bateți la viteza 6. Turnați uleiul și bateți până se emulsionează. Cerneți făina și amestecați până la o pastă fină. Adăugați câteva picături de lămâie în albușuri, adăugați zahărul în trei reprize și bateți la viteza 6 până devine ca vata. Încorporați 1/3 din albușuri în pasta de gălbenuș, apoi turnați totul peste restul de albuș. Ungeți forma cu ulei, turnați aluatul, preîncălziți la 150 °C și coaceți cu căldură sus și jos 50 min, până devine auriu.

7 Recipes (continued) Rețete (continuare)

Chocolate Cake / Prăjitură cu ciocolată

Ingredients: 150 g egg liquid, 50 g pure milk, 40 g cocoa powder, 80 g sugar.

Beat 150 g egg liquid with the whisk at level 6 until cotton-like, then set aside. Put the sugar, milk and cocoa in a bowl and stir to a fine paste with the beater at level 6. Fold the paste into the beaten egg and mix well. Pour into an oiled baking tray mould and bake at 180 °C. Once baked and set, unmould and cool before eating.

Ingrediente: 150 g ou bătut, 50 g lapte, 40 g cacao, 80 g zahăr.

Bateți cele 150 g de ou cu telul la viteza 6 până devine ca vata, apoi puneți deoparte. Puneți zahărul, laptele și cacaoa într-un bol și amestecați până la o pastă fină cu paleta la viteza 6. Încorporați pasta în oul bătut și amestecați bine. Turnați într-o tavă unsă și coaceți la 180 °C. După coacere și întărire, scoateți din formă și lăsați la răcit înainte de servire.

Chocolate Ice Cream Cake / Tort de înghețată cu ciocolată

Ingredients: 140 g cream cheese, 140 g dark chocolate, 220 g milk, 100 g powdered sugar, 240 g whipped cream, 2 g salt.

Wrap the outside of a square mould with foil and line it with baking paper. Add powdered sugar and a pinch of salt to the cream cheese and mix with the beater. Chop and melt the dark chocolate, pour it into the cheese and stir evenly; set aside on a tray. Whip the cream until almost cotton-like. Fold the whipped cream into the chocolate cheese in two additions, then add the milk in two additions and mix well. Pour into the mould and refrigerate for several hours, then unmould.

Ingrediente: 140 g cremă de brânză, 140 g ciocolată neagră, 220 g lapte, 100 g zahăr pudră, 240 g frișcă bătută, 2 g sare.

Înfășurați exteriorul unei forme pătrate cu folie de aluminiu și tapetați-o cu hârtie de copt. Adăugați zahărul pudră și un vârf de sare în crema de brânză și amestecați cu paleta. Tocați și topiți ciocolata neagră, turnați-o peste brânză și amestecați uniform; puneți deoparte pe o tavă. Bateți frișca până devine aproape ca vata. Încorporați frișca în crema de ciocolată în două reprize, apoi adăugați laptele în două reprize și amestecați bine. Turnați în formă și dați la frigider câteva ore, apoi scoateți din formă.

8

Troubleshooting

Analiza problemelor frecvente

Phenomenon / Fenomen	Cause / Cauză	Solution / Soluție
Machine suddenly stops during use. Aparatul se oprește brusc.	Ran too long or ambient temperature too high; motor overheats and the protection triggers automatic shutdown. A funcționat prea mult sau temperatura este prea ridicată; motorul se supraîncălzește, iar protecția termică oprește aparatul.	Reset the gear to “0”, unplug and wait until it returns to room temperature before restarting (usually 15–30 min). Readuceți treapta la „0”, scoateți din priză și așteptați revenirea la temperatura camerei (de obicei 15–30 min).
Turning the knob, the machine does not run. La rotirea butonului, aparatul nu pornește.	Poor plug/socket contact; no power; or the rise button has not sprung back into place. Contact slab al ștecărilor/prizei; lipsă de curent; sau butonul de ridicare nu a revenit în poziție.	Check the plug is firmly in the outlet; wait for power; make sure the headstock is locked in place. Verificați ștecărul; așteptați revenirea curentului; asigurați-vă că capul este blocat.
Excessive noise while running. Zgomot excesiv.	Higher gears are louder; too much food overloads it; unstable voltage; running too long. Treptele mari sunt mai zgomotoase; prea multe alimente supraîncarcă aparatul; tensiune instabilă; funcționare prea lungă.	Choose the right gear per the manual; reduce the amount; wait for stable voltage; stop and cool down before reuse. Alegeți treapta corectă; reduceți cantitatea; așteptați tensiune stabilă; opriți și lăsați la răcit.
Speed drops or is unstable. Viteza scade sau este instabilă.	Low room temperature hardens the lubricant; ingredients too hard/too much; sudden low voltage. Temperatura scăzută întărește lubrifianțul; ingrediente prea tari/prea multe; scădere bruscă de tensiune.	Remove the bowl and run idle for 5 min to soften the lubricant; reduce the load; reuse when voltage is stable. Scoateți bolul și lăsați aparatul în gol 5 min; reduceți încărcătura; reutilizați când tensiunea este stabilă.
Machine sways and shakes. Aparatul se clatină.	A foot pad on the base is off, or the surface is not smooth and flat. O talpă de la bază lipsește sau suprafața nu este netedă și plană.	Check the foot pads; place on a smooth, flat countertop. Verificați tălpile; așezați pe o suprafață netedă și plană.
Headstock won't spring back after fitting cover & bowl. Capul nu revine după montare.	The anti-splash cover or bowl is not properly in place. Capacul anti-stropire sau bolul nu este montat corect.	Rotate the anti-splash cover and bowl into their correct positions and re-assemble. Rotiți capacul și bolul în pozițiile corecte și reasamblați.
Dough darkens after use. Aluatul se închide la culoare.	Black powder falls onto the dough from the mixing head. Pulbere neagră cade pe aluat de la capul de amestecare.	Before use, check that the mixing head and hook are dry and free of water or dust. Înainte de utilizare, verificați ca capul și cârligul să fie uscate și curate.

9 Cleaning & Maintenance

Curățare și întreținere

Body cleaning / Curățarea corpului

Do not immerse the machine in water or shower it directly — water inside can cause short circuits, shock, leakage or rust. Do not wipe with a dripping-wet towel. Do not use detergent, vinegar, salt or other corrosive, strongly acidic or alkaline products. Do not use sharp or rough tools (e.g. wire balls).

Nu scufundați aparatul în apă și nu îl stropiți direct — apa din interior poate cauza scurtcircuite, electrocutare, scurgeri sau rugină. Nu ștergeți cu o cârpă îmbibată. Nu folosiți detergent, oțet, sare sau alte produse corozive, puternic acide sau alcaline. Nu folosiți unelte ascuțite sau aspre (ex. bureți de sârmă).

Accessory cleaning / Curățarea accesoriilor

Do not put cast-aluminium parts in the dishwasher or wash them with corrosive/acidic/alkaline products (except stainless-steel, Teflon-surfaced or electrophoresis parts). Do not soak long in detergent, salt water or vinegar — clean promptly. After cleaning, dry the accessories and keep internal parts dry.

Nu puneți piesele din aluminiu turnat în mașina de spălat vase și nu le spălați cu produse corozive/acide/alcaline (cu excepția pieselor din inox, cu Teflon sau electroforeză). Nu le lăsați mult la înmuiat în detergent, apă sărată sau oțet — curățați prompt. După curățare, uscați accesoriile și mențineți uscate piesele interioare.

Special cleaning / Curățare specială

The rotating output shaft may leave a little black trace from high-speed friction. Clean it promptly after each use and keep the part dry. Take care with sharp blades and edges.

Axul de ieșire rotativ poate lăsa o mică urmă neagră din frecarea la viteză mare. Curățați-l prompt după fiecare utilizare și mențineți piesa uscată. Aveți grijă la lamele și muchiile ascuțite.

Preservation & maintenance / Păstrare și întreținere

Apply olive oil on the blade surface, knife plate and bowl to prevent oxidation. When not in use, cover the machine with its packaging bag and store in a dry place.

Aplicați ulei de măsline pe suprafața lamei, pe placa cuțitului și pe bol pentru a preveni oxidarea. Când nu îl folosiți, acoperiți aparatul cu punga de ambalaj și depozitați-l într-un loc uscat.

10 Disposal

Eliminarea deșeurilor



EN — Do not dispose of the device in normal domestic waste. Dispose of it through a registered waste-disposal firm or your communal waste-disposal facility. Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste-disposal facility.

RO — Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Eliminați-l printr-o firmă autorizată de gestionare a deșeurilor sau prin centrul comunal de colectare. Respectați reglementările în vigoare. În caz de dubiu, consultați centrul de colectare a deșeurilor.