

# Table Mixer

User's manual

EN



**SENCOR®**

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1  
STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1  
STM 3014RD-NAA1 / STM 3015VT-NAA1  
STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1  
STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

Before turning this appliance on, please read the user's manual thoroughly, even if you are already experienced in using similar appliances. Only use the appliance in the manner described in this user's manual. Keep this manual for future use.

EN-1

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS MACHINE .....	3
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....	4
PLANETARY MIXING SYSTEM .....	5
BEFORE FIRST USE .....	5
SELECTING ATTACHMENT TYPES .....	5
APPLIANCE ASSEMBLY AND DISASSEMBLY .....	5
OPERATING THE APPLIANCE .....	6
QUICK GUIDE TO MIXING .....	7
CLEANING AND MAINTENANCE .....	7
STORAGE .....	7
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	8

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

EN

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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 packaging. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- a) Read all instructions.
- b) To protect against risk of electrical shock, do not put in water or other liquid.
- c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- d) Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- e) Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- f) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or other injury.
- h) Do not use outdoors.
- i) Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
- j) Remove beaters from mixer the before washing.
- k) Household use only
- l) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



**Caution!** Do not allow small children to play with the plastic bag as there is a danger of suffocation!

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is used only under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

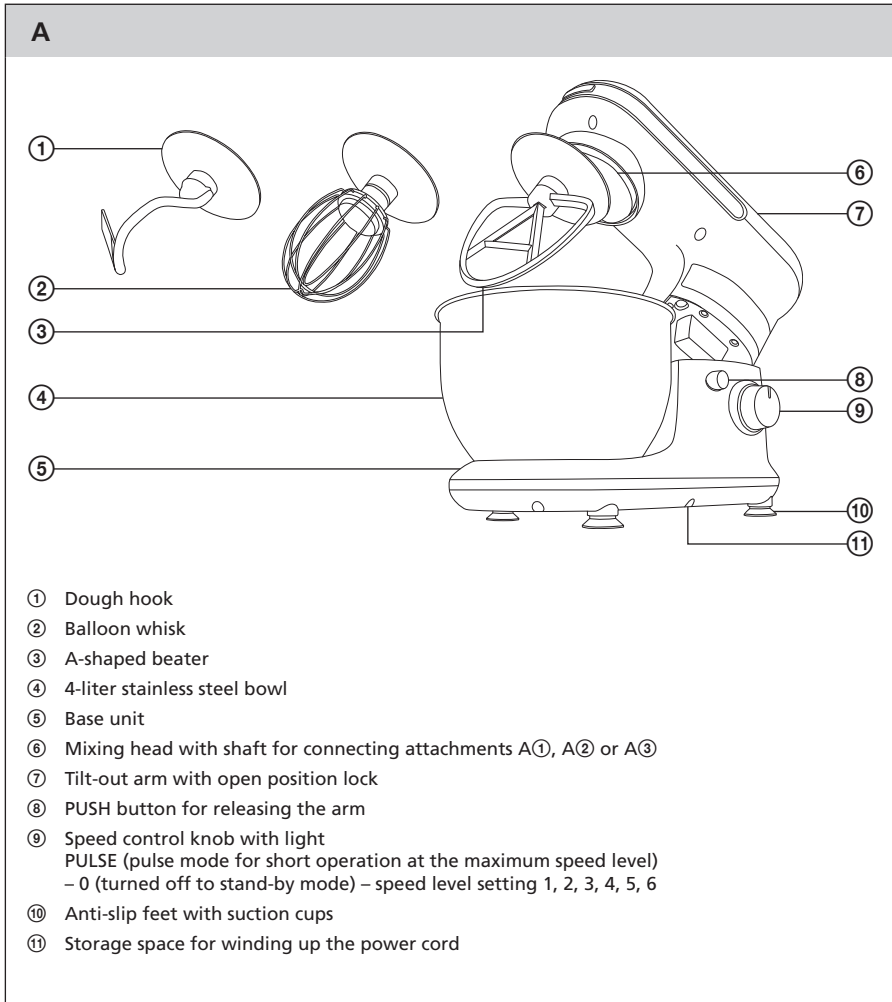
## SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS MACHINE

- Only operate this machine 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 of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018R5-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

EN

## PLANETARY MIXING SYSTEM

- The planetary mixing system is based on the principle of dual rotation of the attachment. The attachment rotates counterclockwise along the inner perimeter of the bowl while rotating around its own axis in the opposite direction. This ensures that ingredients inside the bowl are processed thoroughly and evenly.

## BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance and its accessories out of the packaging materials.
2. Thoroughly wash all parts that are intended to come into contact with food (dough hook A①, whisk A②, beater A③ and the stainless steel mixing bowl A④) using warm water and a neutral kitchen detergent. Then rinse them with clean water and dry thoroughly with a fine towel.

## SELECTING ATTACHMENT TYPES

ATTACHMENT TYPE	PURPOSE OF USE
Dough hook A①	This is used for kneading and preparing heavy and thick doughs containing yeast, e.g. bread dough.
Beater A③	This is used for mixing medium-heavy and lighter doughs not containing yeast, for mixing sauces, creams, fillings, etc.
Whisk A②	This is used for whisking whole eggs or egg whites, whipped cream, light doughs, foamy creams, etc. Do not use it for mixing heavy and thick doughs.

## APPLIANCE ASSEMBLY AND DISASSEMBLY

- Before you start assembling or disassembling the food mixer, check that it is turned off and disconnected from the el. power socket.
1. **Inserting the mixing bowl**
    - 1.1 Place the food mixer on an even, dry surface, e.g. on a kitchen counter.
    - 1.2 Release the arm A⑦ by pressing the PUSH button A⑧ and tilt it upwards. The arm A⑦ is locked in the open position when the PUSH button A⑧ slides out together with an audible click.
    - 1.3 Place the stainless steel bowl A④ into the hole in the base unit A⑤ and secure it in place by turning it clockwise. When the bowl A④ is properly attached, it is not possible to lift it off the base unit A⑤.
  2. **Attaching an attachment (dough hook, beater or whisk)**
    - 2.1 When attaching an attachment, the arm A⑦ must be secured in the open position - see point 1.2 in chapter Inserting the mixing bowl. Attach one of the attachments to the T-shaped shaft of the mixing head A⑥ so that the shaft fits into the hole on the attachment. Push the attachment towards the mixing head A⑥ and turn it counterclockwise to secure it to the shaft.
    - 2.2 With one hand, hold the attachment and gently pull it downwards. If it is properly secured to the shaft, it will not come off.
    - 2.3 If you will not be immediately placing ingredients into the mixing bowl A④, press the PUSH button A⑧ and tilt the arm A⑦ to the horizontal position. When the arm A⑦ is tilted to the horizontal position, the PUSH button A⑧ will slide out accompanied by an audible click.

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

### 3. Removing the attachment and mixing bowl

- 3.1 Release the arm A⑦ by pressing the PUSH button A⑧ and tilt it upwards. The arm A⑦ is locked in the open position when the PUSH button A⑧ slides out together with an audible click.
- 3.2 Hold the attachment and gently push it towards the mixing head A⑥. Then rotate it clockwise until it is released from the motor shaft and remove it. Turn the mixing bowl A④ counterclockwise and take it off the base unit A⑤. Move the arm A⑦ back to the horizontal position.

## OPERATING THE APPLIANCE

1. Unwind the necessary length of power cord from the compartment A⑪.
2. Release the arm A⑦ by pressing the PUSH button A⑧ and tilt it out.
3. Place the ingredients into the bowl A④ that is seated in the base unit A⑤.



#### Attention:

The maximum weight of the ingredients that can be processed in a single batch is 1.2 kg. When preparing bread dough, do not process more than 600 g of flour at once. When preparing dough for sweet pastries (fruit cakes, etc.) it is possible to process no more than 450 g of flour at once. The maximum number of egg whites that can be whisked at once is 8.

4. Press the PUSH button A⑧ and tilt the arm A⑦ together with the attached attachment to the horizontal position.
5. Make sure that the food mixer is correctly assembled and that the speed control knob A⑨ is set to position 0 (stand-by mode). Connect the power cord to the el. power socket. Connection to a working power socket is indicated by the speed control knob A⑨ being lit.
6. Use the speed control knob A⑨ to set the required speed level from 1 to 6. First, set a lower speed to prevent ingredients from being sprayed around. As soon as they are mixed together, increase the speed to the required level. The speed can be adjusted at any time as required.  
The pulse mode is used for increasing the speed to maximum for a short time. To activate the pulse mode, turn the speed control knob A⑨ to the PULSE position, and to ensure continuous operation, hold it down in this position. As soon as you release the speed control knob A⑨, it will automatically return to position 0 (off).



#### Attention:

If it is necessary to wipe ingredients off the inside of the mixing bowl A④ and the attachment, first turn off the food mixer by setting the speed control knob A⑨ to position 0 (stand-by mode) and then unplug it from the power socket. Then wipe away the ingredients using a plastic spatula.

The maximum operating time is 6 minutes. Do not leave the appliance in continuous operation for longer than indicated above. This is especially true under a heavy load (e.g. when processing heavy, thick doughs). If the appliance is in operation under a heavy load, allow it to cool down for at least 10 minutes before turning it on again. At lower loads, a cooling time of 3 to 5 minutes is usually sufficient.

7. After you have finished using the appliance, set the speed control knob A⑨ to position 0 (stand-by mode) and disconnect the power cord from the power socket.
8. Disassemble the food mixer according to the instructions included in the chapter Assembling and disassembling the appliance. Use a soft plastic spatula to remove mixes from the mixing bowl A④ and the attachment.
9. Clean out the food mixer after each use according to the instructions in the chapter Cleaning and maintenance

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

EN

## QUICK GUIDE TO MIXING

Attachment type	Ingredients	Amount	Processing time	Selecting a speed
Whisk A②	Egg whites	max. 8 eggs	4 minutes	Level 6
Whisk A②	Cream	500 ml	4–5 minutes	Level 6
Whisk A②	Mayonnaise	3 egg yolks	1 minute	Level 2–4
Beater A③	Cake dough	approx. 800 g	6 minutes	Level 2-6
Dough hook A①	Bread dough	max. 600 g of flour	4 minutes	Level 2



### Note:

The above processing times are only a reference. To prevent ingredients from splattering out of the bowl, select an initial speed level of 1 or 2. Set a higher speed later based on requirements.



### Note:

Beater and dough hook function is max power for 300W.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the food mixer, always turn it off by setting the speed control knob A⑨ to position 0 and unplug it from the power socket.
- It is necessary to thoroughly clean the attachment after every use in hot water using a neutral kitchen detergent. Then rinse it under clean running water and thoroughly wipe dry with a fine towel.
- Wash the stainless steel mixing bowl A④ using hot water and a neutral kitchen detergent. Then rinse it under clean running water and wipe dry with a fine towel.



### Tip:

If you whisked egg whites, first rinse the whisk A② and the mixing bowl A④ under cold water. Using hot water makes the egg white remains harden, making their removal more difficult.

- To clean the base unit A⑤ and the arm A⑦, use a cloth dipped in a weak detergent solution. Then wipe everything dry.
- Never submerge the appliance or its power cord in water or any other liquids. For cleaning, do not use thinners or solvents, or abrasive cleaning agents. Otherwise, the surface treatment of the appliance could be damaged.

## STORAGE

- If you will not be using the food mixer, store it in a dry place out of children's reach. Make sure that the arm A⑦ is tilted into the horizontal position.

# Table Mixer

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range ..... 120V  
Rated frequency ..... 60Hz  
Rated power input ..... 300W Max

Changes to the text and technical parameters are reserved.



# Mixeur de table

Manuel d'utilisation

FR



## SENCOR®

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1  
STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1  
STM 3014RD-NAA1 / STM 3015VT-NAA1  
STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1  
STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

Avant d'allumer cet appareil, merci de lire le manuel utilisateur complètement, même si vous avez déjà utilisé des appareils similaires. N'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans ce manuel utilisateur. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer dans le futur.

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES . . . . .	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES POUR CETTE MACHINE . . . . .	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	4
MÉCANISME MÉLANGEUR PLANÉTAIRE . . . . .	5
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . . . . .	5
SÉLECTION DU TYPE D'ACCESSOIRE . . . . .	5
MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL . . . . .	5
UTILISATION DE L'APPAREIL . . . . .	6
GUIDE RAPIDE DE MIXAGE . . . . .	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	7
STOCKAGE . . . . .	7
SPECIFICATIONS TECHNIQUES . . . . .	8

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

FR

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez consciencieusement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et conservez ces instructions avec la garantie, la preuve d'achat et, si possible, le carton et l'emballage intérieur. Si vous cédez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur fournir ces instructions d'utilisation.

- a) Lisez toutes les instructions.
- b) Pour éviter les risques de choc électrique, ne placez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- c) Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- d) Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant son nettoyage.
- e) Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Maintenez vos mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres accessoires éloignés des fouets pendant le fonctionnement, afin de réduire le risque de blessures et/ou l'endommagement du batteur.
- f) N'utilisez jamais aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement ou si l'appareil a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil dans le centre de réparation agréé le plus proche pour le faire contrôler, réparer ou pour faire effectuer les réglages mécaniques ou électriques.
- g) L'utilisation des accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.
- h) N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- i) Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- j) Retirez les fouets du batteur avant le nettoyage.
- k) Pour un usage domestique uniquement
- l) Cet appareil dispose d'une prise polarisée (une fiche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut entrer que dans un sens dans une prise murale polarisée. Si la prise n'entre pas complètement dans la prise murale, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas complètement, contactez un électricien qualifié. En aucune façon vous ne devez modifier la prise.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Enfants et personnes en perte d'autonomie

- Afin de garantir la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, cartons, polystyrène, etc...) hors de leur portée.



**Attention !** Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le sac plastique à cause du risque d'étouffement !

- Afin de protéger les enfants ou les personnes en perte d'autonomie des risques liés à l'équipement électrique, surveillez-les pendant l'utilisation de cet appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec.

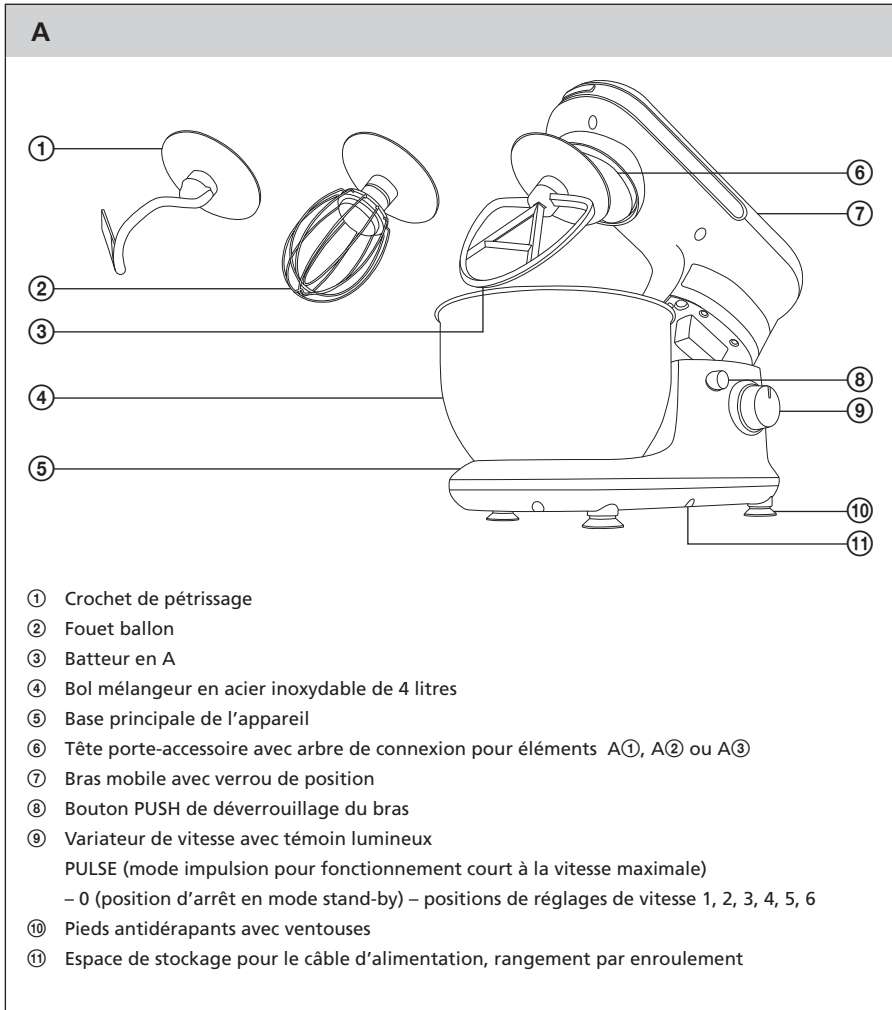
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES POUR CETTE MACHINE

- Ne faites pas fonctionner cette machine sans surveillance.
- N'interférez pas dans le fonctionnement des interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs si la machine est en marche.
- Placez la machine sur une surface homogène, plane et stable.
- Ne branchez pas la prise électrique de la machine dans une prise de courant sans avoir avant installé tous les accessoires nécessaires.

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018R5-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

FR

## MÉCANISME MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

- Le système planétaire de mélange repose sur une double rotation simultanée de l'accessoire. Animé d'une rotation antihoraire le long du périmètre du bol mélangeur, l'accessoire effectue simultanément une rotation sur lui-même autour de son axe dans le sens opposé. Ce mouvement combiné permet d'assurer un brassage complet et égal du volume d'ingrédients contenu dans le bol.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et ses accessoires hors de leurs emballages de transport.
- Nettoyez soigneusement l'ensemble des éléments susceptibles de rentrer en contact avec les ingrédients (crochet A①, fouet A②, batteur A③) ainsi que le bol mélangeur A④ en acier inox à l'aide d'eau et d'un détergent ménager neutre. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez les éléments à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

## SÉLECTION DU TYPE D'ACCESSOIRE

ACCESSOIRE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Crochet pétrissage A①	Utilisé préférentiellement pour préparer et pétrir les pâtes lourdes et denses contenant de la levure (par exemple, les pâtes à pain).
Batteur A③	Utilisé pour mélanger les préparations de densités moyenne et légère, sans levure ; pour lier les sauces, crèmes et appareils de garniture, etc.
Fouet A②	Utilisé pour monter les blancs en neige, la crème fouettée, les pâtes légères, les mousses. Ne pas utiliser pour les préparations denses.

## MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- Avant de monter ou démonter un élément, vérifiez que l'appareil est hors tension et débranché de toute source de courant.
- Positionnement du bol mélangeur**
    - Installez le mixeur sur une surface sèche et plane comme le plan de travail de la cuisine.
    - Déverrouillez le bras A⑦ à l'aide du bouton PUSH A⑧ et amenez-le en position haute. Le bras A⑦ est bloqué en position ouverte lorsque le bouton PUSH A⑧ ressort en émettant un clic sonore.
    - Positionnez le bol A④ dans le logement prévu de la base de l'appareil A⑤ puis verrouillez-le en place en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le bol A④ est correctement installé, il est solidaire de la base A⑤ et impossible à soulever seul.
  - Insérer un accessoire (crochet, batteur ou fouet)**
    - Préalablement à la connexion, le bras A⑦ doit être verrouillé en position haute, voir point 1.2 du chapitre Positionnement du bol mélangeur. Connectez l'accessoire voulu à l'arbre en T de la tête A⑥ de sorte que la base de l'accessoire couvre l'axe. Poussez à fond sur l'accessoire vers la tête A⑥ puis faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le solidariser.
    - D'une main, exercez une traction sur l'accessoire. S'il est correctement positionné, il doit rester en place.
    - Si vous ne souhaitez pas immédiatement verser des ingrédients dans le bol A④, pressez le bouton PUSH A⑧ et manœuvrez le bras A⑦ vers l'horizontal. Une fois le bras A⑦ amené à sa position horizontale, le bouton PUSH A⑧ ressort de son logement et émet un clic sonore pour indiquer la fermeture.

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

### 3. Retirer un accessoire et le bol mélangeur

- 3.1 Déverrouillez le bras A⑦ en actionnant le bouton PUSH A⑧ et amenez-le en position haute. Le bras A⑦ est bloqué en position ouverte lorsque le bouton PUSH A⑧ ressort en émettant un clic sonore.
- 3.2 En maintenant l'accessoire, exercez une légère pression en direction de la tête A⑥. Faites tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le désengager de l'arbre puis retirez-le. Tournez le bol mélangeur A④ dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le de la base A⑤. Abaissez le bras A⑦ jusqu'à sa position horizontale.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Déroulez la longueur nécessaire de câble du logement A⑩.
2. Débloquez le bras A⑦ en actionnant le bouton PUSH A⑧ et manœuvrez-le vers le haut.
3. Placez les ingrédients dans le bol A④ positionné dans la base A⑤.



#### Attention:

La masse maximale totale d'ingrédients à travailler simultanément est de 1,2 kg. Lors de la préparation de pâte à pain, veillez à ne pas travailler plus de 600g de farine à la fois. En usage pâtisier (cakes aux fruits, etc.), la limite est de 450g de farine au total. Le nombre maximal de blancs d'œufs pouvant être battus simultanément est de 8.

4. Actionnez le bouton PUSH A⑧ et abaissez le bras A⑦ avec son accessoire jusqu'à la position horizontale.
5. Assurez-vous que les éléments du mixeur sont correctement assemblés et que le variateur de vitesse A⑨ est en position 0 (mode stand-by). Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique. Le raccordement à une prise opérationnelle est matérialisé par la présence d'un témoin lumineux au niveau du variateur de vitesse A⑨.
6. Réglez la vitesse souhaitée entre 1 et 6 à l'aide du variateur de vitesse A⑨. Commencez par une vitesse moindre pour éviter les projections de matière. Dès que l'homogénéisation commence, augmentez la vitesse jusqu'au niveau désiré. La vitesse peut être ajustée en continu selon les besoins. Le mode impulsion sert à atteindre instantanément la vitesse maximale pour une courte durée. Pour ce faire, déplacez le variateur de vitesse A⑨ en position PULSE ; la mise en route est automatique dès que vous maintenez le variateur enfoncé vers le bas. Dès que vous relâchez le variateur de vitesse A⑨, celui-ci retourne automatiquement à la position 0 (arrêt).



#### Attention:

S'il devient nécessaire de nettoyer l'accessoire ou de racler le bol A④, veillez à arrêter le mixeur en positionnant le variateur de vitesse A⑨ en position 0 (mode stand-by) puis à le débrancher de la prise de courant. Vous pouvez alors procéder au nettoyage des éléments à l'aide d'une spatule en plastique.

La durée maximale de travail continue est de 6 minutes. Merci de ne pas dépasser la durée maximale d'opération indiquée. Cette recommandation est particulièrement nécessaire dans le cadre d'une charge mécanique élevée (comme pour les pâtes à pain très denses). Dans ces conditions particulières, merci d'observer un temps de refroidissement de 10 minutes minimum avant de remettre l'appareil en fonction. Pour les préparations moins denses, une pause de 3 à 5 minutes entre chaque cycle de travail est généralement suffisante.

7. Après usage de l'appareil, manœuvrez le variateur de vitesse A⑨ en position 0 (mode stand-by) et débranchez le câble d'alimentation de sa source de courant.
8. Démontez les différents éléments de l'appareil selon les instructions du chapitre Montage et Démontage de l'appareil. À l'aide d'une spatule en plastique souple, retirez la préparation obtenue du bol mélangeur A④ et de l'accessoire.
9. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation selon les instructions du chapitre Nettoyage et Entretien.

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

FR

## GUIDE RAPIDE DE MIXAGE

Accessoire	Préparation	Quantité	Durée	Vitesse
Fouet A②	Blancs d'œufs	max. 8	4 minutes	Position 6
Fouet A②	Crème	500 ml	4-5 minutes	Position 6
Fouet A②	Mayonnaise	3 jaunes d'œufs	1 minute	Position 2-4
Batteur A③	Pâte à gâteaux	approx. 800g	6 minutes	Position 2-6
Crochet A①	Pâte à pain	max. 600g de farine	4 minutes	Position 2



### Note:

Les durées de travail indiquées ci-dessus sont données à titre indicatif. Pour éviter que les ingrédients ne soient éjectés hors du bol, commencez les opérations avec une vitesse initiale de 1 ou 2. Augmentez progressivement la vitesse suivant vos besoins.



### Note:

La puissance maximum de la fonction batteur et crochet de pétrissage est de 300 W.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, veillez à arrêter le mixeur en positionnant le variateur de vitesse A⑨ à 0 et à débrancher le câble d'alimentation électrique.
- Il est indispensable de nettoyer soigneusement l'accessoire employé après chaque utilisation à l'aide d'eau chaude et d'un détergent ménager neutre. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.



### Note:

Les accessoires sont conçus pour un contact alimentaire (liquides inclus) limité dans le temps, à savoir maximum 4 heures.

- Nettoyez le bol mélangeur A④ en acier inoxydable à l'eau chaude et au détergent ménager neutre. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.



### Astuce:

Si vous avez battu des blancs d'œufs, commencez par rincer le fouet A② et le bol A④ à l'eau froide. L'eau chaude ferait coaguler le blanc d'œuf restant et rendrait le nettoyage plus difficile.

- Pour nettoyer le corps de l'appareil A⑥ et le bras A⑦, utilisez un chiffon humide imprégné d'un savon doux. Séchez soigneusement la surface.
- N'immergez jamais l'appareil ou son câble d'alimentation électrique, que ce soit dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez aucun diluant de surface, solvant ou agent de nettoyage abrasif. La finition extérieure de l'appareil pourrait être endommagée par ces produits.

## STOCKAGE

- En dehors des périodes d'utilisation, rangez le mixeur dans un lieu sec, hors de portée des enfants. Assurez-vous que le bras A⑦ est verrouillé en position horizontale.

# Mixeur de table

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage nominal..... 120V  
Fréquence nominale ..... 60 Hz  
Puissance absorbée ..... 300W Max

Nous nous réservons le droit de modifier le texte ou les paramètres techniques.



# Batidora de sobremesa

## Manual de usuario

ES



## SENCOR®

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1  
STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1  
STM 3014RD-NAA1 / STM 3015VT-NAA1  
STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1  
STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

Antes de encender el aparato, lea el manual de usuario por completo aunque esté familiarizado con otros aparatos similares. Utilice el aparato solo como se explica en este manual del usuario. Guarde el manual como referencia para el futuro.

## ÍNDICE

SALVAGUARDAS IMPORTANTES .....	3
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA LA MÁQUINA.....	3
DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....	4
SISTEMA DE MEZCLA PLANETARIO.....	5
ANTES DEL PRIMER USO .....	5
SELECCIÓN DE ACCESORIOS .....	5
MONTAJE Y DESMONTAJE DEL APARATO .....	5
USO DEL APARATO.....	6
GUÍA RÁPIDA DE MEZCLADO .....	7
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	7
ALMACENAMIENTO.....	7
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	8

# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

ES

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el dispositivo y mantenga las instrucciones y la garantía, el recibo y, si fuera posible, la caja y el empaquetado interno. Si le regala el dispositivo a otras personas, por favor, páseles también el manual de instrucciones.

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no la sumerja en agua u otro líquido.
- c) Será necesaria una supervisión exhaustiva cuando se utilice el dispositivo cerca de niños o por niños.
- d) Desenchufar de la toma eléctrica cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiar el dispositivo.
- e) Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa así como espátulas u otros utensilios alejados de las cuchillas durante el funcionamiento para reducir el riesgo de daños a personas, y / o daños a la batidora.
- f) No manejar ningún dispositivo con el cable o enchufe dañados o después de un mal funcionamiento del dispositivo, o si se cae o sufre algún tipo de daño. Lleve el dispositivo al servicio técnico más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- g) El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría causar un incendio, descarga eléctrica u otros daños.
- h) No utilizar en exteriores.
- i) No deje que el cable cuelgue por el filo de una mesa o encimera.
- j) Quite las cuchillas de la batidora antes de su lavado.
- k) Solo para el uso privado
- l) El dispositivo tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo encajará en una toma polarizada en un sentido. Si el enchufe no encaja por completo en la toma, dele la vuelta al enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Niños y personas delicadas

- Para asegurar la seguridad de sus hijos, por favor mantenga todo el empaquetado (bolsas de plástico, cajas, polietileno, etc.) fuera de su alcance.



**¡Precaución!** No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico, ¡existe riesgo de ahogo!

- Para proteger a los niños y a las personas delicadas de los riesgos del equipo eléctrico, por favor asegúrese de que este dispositivo se utiliza bajo supervisión exclusivamente. Este dispositivo no es un juguete. No permita que los niños pequeños utilicen el aparato para jugar.

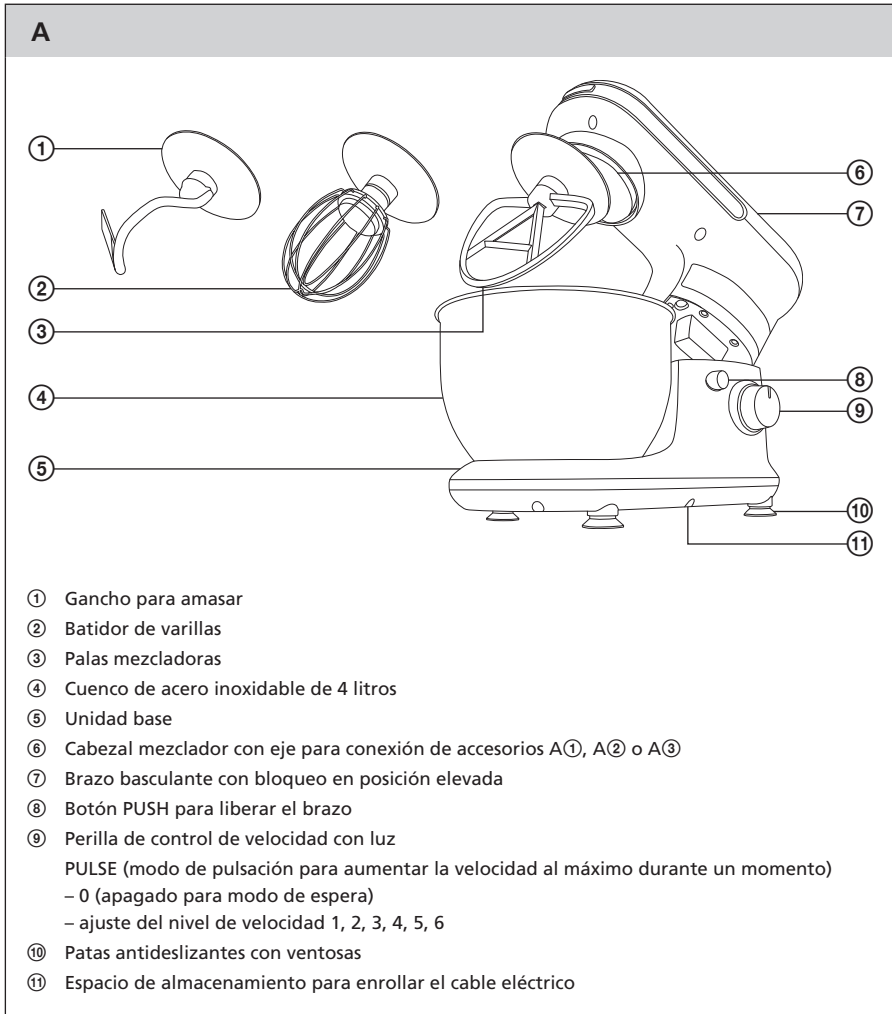
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA LA MÁQUINA

- Utilizar la máquina bajo supervisión, exclusivamente.
- No interferir con los interruptores de seguridad.
- No insertar nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Deposite la máquina en una superficie de trabajo estable, plana y seca.
- No introduzca el enchufe de la máquina en la toma eléctrica sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018R5-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

ES

## SISTEMA DE MEZCLA PLANETARIO

- El sistema de mezcla planetario se basa en el principio de rotación dual del accesorio, que gira hacia la izquierda en torno al perímetro interior del cuenco mientras este gira sobre su eje en dirección opuesta. Esto asegura que los ingredientes contenidos en el cuenco sean procesados adecuada y homogéneamente.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato y sus accesorios del embalaje.
2. Lave cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos (gancho de amasar A①, batidor de varillas A②, palas mezcladoras A③) y el cuenco de acero inoxidable A④) con agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelas con agua limpia y séquelas cuidadosamente con un paño suave.

## SELECCIÓN DE ACCESORIOS

TIPO DE ACCESORIO	UTILIZACIÓN ADECUADA
Gancho de amasar A①	Se usa para amasar y preparar masas espesas y pesadas que contengan levadura, como la masa de pan.
Palas A③	Se usa para mezclar masas semipesadas y más ligeras, sin levadura, y para mezclar salsas, cremas, rellenos, etc.
Varillas A②	Se usa para batir huevos enteros o claras, montar nata, batir masas ligeras, espumar cremas, etc. No usar para mezclar masas espesas y pesadas.

## MONTAJE Y DESMONTAJE DEL APARATO

- Antes de comenzar a montar o desmontar el robot amasador, compruebe que esté apagado y desconectado de la toma de corriente.
1. **Insertar el cuenco para mezclas.**
    - 1.1 Coloque el robot amasador sobre una superficie plana y seca, como una mesa de cocina.
    - 1.2 Libere el brazo A⑦ presionando el botón PUSH A⑥ y levántelo. El brazo A⑦ se bloquea en posición abierta cuando el botón PUSH se deslice con un clic audible.
    - 1.3 Coloque el cuenco de acero inoxidable A④ en el hueco de la unidad base A⑤) y asegúrelo en su lugar girándolo hacia la derecha. Si el cuenco A④ está debidamente ajustado, no podrá extraerlo de la unidad base A⑤).
  2. **Ensamblaje de accesorios (gancho para amasar, palas o varillas).**
    - 2.1 Al ensamblar un accesorio, el brazo A⑦ debe estar bloqueado en posición abierta (vea el punto 1.2 del capítulo "Insertar el cuenco para mezclas"). Ensamble uno de los accesorios en el eje en forma de T del cabezal mezclador A⑥) de modo que el eje coincida con la abertura del accesorio. Empuje el accesorio hacia el cabezal mezclador A⑥) y gírelo hacia la izquierda para asegurarlo al eje.
    - 2.2 Con una mano, sujete el accesorio con delicadeza y tire de él hacia abajo. Si está debidamente asegurado, no se soltará.
    - 2.3 Si no va a introducir de inmediato ingredientes en el cuenco A④), presione el botón PUSH A⑧) y coloque el brazo A⑦) en posición horizontal. Cuando el brazo A⑦) esté en posición horizontal, el botón PUSH A⑧) se deslizará acompañado de un clic audible.

# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

### 3. Desmontaje de los accesorios y el cuenco para mezclas.

- 3.1 Libere el brazo A⑦ presionando el botón PUSH A⑧ y levántelo. El brazo A⑦ estará bloqueado en posición abierta cuando al botón PUSH A⑧ se deslice con un clic audible.
- 3.2 Sujete el accesorio y empújelo suavemente hacia el cabezal mezclador A⑥. A continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se libere del eje del motor y retírelo. Gire el cuenco para mezclas A④ hacia la izquierda y extraígalo de la unidad base A⑤. Vuelva a colocar el brazo A⑦ en posición horizontal.

## USO DEL APARATO

1. Desenrolle la longitud necesaria del cable eléctrico del compartimento A⑪.
2. Libere el brazo A⑦ presionando el botón PUSH A⑧ y levántelo.
3. Introduzca los ingredientes en el cuenco A④ situado en la unidad base A⑤.



#### Atención:

El peso máximo de los ingredientes que pueden procesarse de una sola vez es 1,2 kg. Cuando prepare masa para pastas dulces (pasteles de frutas, etc.), no debe procesar más de 450 g de harina de una sola vez. El número máximo de huevos que pueden batirse de una sola vez es 8.

4. Presione el botón PUSH A⑧ y coloque el brazo A⑦ junto con el accesorio ensamblado en posición horizontal.
5. Asegúrese de que el robot amasador esté correctamente ensamblado y que la perilla de control de velocidad A⑨ esté colocada en posición 0 (modo de espera). Conecte el cable eléctrico a la toma de corriente. Una conexión correcta a la toma de corriente se indica cuando la perilla de control de velocidad A⑨ se ilumina.
6. Utilice la perilla de control de velocidad A⑨ para ajustar la velocidad requerida de 1 a 6. Primero, elija una velocidad lenta para evitar que los ingredientes salpiquen. Tan pronto como se hayan integrado, aumente la velocidad al nivel requerido. Si es necesario, la velocidad puede ajustarse en cualquier momento. El modo de pulsación se utiliza para incrementar la velocidad al máximo durante un breve espacio de tiempo. Para activar el modo de pulsación, gire la perilla de control de velocidad A⑨ hasta la posición PULSE y, para asegurar un funcionamiento constante, manténgala en esa posición. Tan pronto libere la perilla de control de velocidad A⑨, esta regresará automáticamente a la posición 0 (apagado).



#### Atención:

Si necesita limpiar restos de ingredientes del interior del cuenco A④ y del accesorio, apague en primer lugar el robot amasador situando la perilla de control de velocidad A⑨ en la posición 0 (modo de espera) y, a continuación, desconéctelo de la toma de corriente. Luego limpie los ingredientes utilizando una espátula de plástico.

El tiempo máximo de funcionamiento es de 6 minutos. No deje el aparato en funcionamiento continuo durante más tiempo del indicado anteriormente. Esto es especialmente importante cuando se trata de cargas pesadas (por ejemplo, al procesar masas espesas y pesadas). Si el aparato está funcionando con una carga pesada, déjelo enfriar durante al menos 10 minutos antes de volver a encenderlo. Con cargas inferiores, un tiempo de refresco de 3 a 5 minutos suele ser suficiente.

7. Cuando haya terminado de usar el aparato, sitúe la perilla de control de velocidad A⑨ en posición 0 (modo de espera) y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
8. Desmonte el robot amasador siguiendo las instrucciones del capítulo "Montaje y desmontaje del aparato". Utilice una espátula de plástico blando para retirar las mezclas del cuenco A④ y del accesorio.
9. Limpie el robot amasador después de cada uso siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

ES

## GUÍA RÁPIDA DE MEZCLADO

Accesorio	Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Varillas A②	Claras	Máx. 8 unid.	4 minutos	Nivel 6
Varillas A②	Nata	500 ml	4-5 minutos	Nivel 6
Varillas A②	Mayonesa	3 yemas	1 minuto	Nivel 2-4
Palas A③	Masa de bizcocho	Aprox. 800 g	6 minutos	Nivel 2-6
Gancho A①	Masa de pan	Máx. 600 g harina	4 minutos	Nivel 2



### Nota:

Los tiempos de procesado anteriores son solo de referencia. Para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del cuenco, seleccione una velocidad inicial de 1 o 2. Después, elija una velocidad superior según sus necesidades.



### Nota:

La potencia máxima para el batidor y el gancho de amasar es de 300 W.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el robot amasador, apáguelo situando la perilla de control de velocidad A⑨ en posición 0 y desconéctelo de la toma de corriente.
- Es necesario limpiar a fondo los accesorios tras cada uso con agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente con un paño suave.



### Nota:

Los accesorios están pensados para un contacto breve con los alimentos (bebidas incluidas). Es decir, un máximo de 4 horas.

- Lave el cuenco de acero inoxidable A④ utilizando agua caliente y un detergente de cocina neutro. A continuación, aclárelo con agua limpia y séquelo cuidadosamente con un paño suave.



### Consejo:

Si está montando claras, enjuague primero las varillas A② y el cuenco A④ con agua fría. Si usa agua caliente, los restos de claras se endurecerán y será más difícil eliminarlos.

- Para limpiar la unidad base A⑤ y el brazo A⑦, utilice un paño humedecido en una solución de detergente suave. A continuación, séquelo todo.
- No sumerja nunca el aparato o el cable en agua u otros líquidos. Para su limpieza, no utilice diluyentes, disolventes o agentes limpiadores abrasivos; de lo contrario, la superficie del aparato podría dañarse.

## ALMACENAMIENTO

- Cuando no utilice el robot amasador, guárdelo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el brazo A⑦ esté colocado en posición horizontal.

# Batidora de sobremesa

STM 3010WH-NAA1 / STM 3011GR-NAA1 / STM 3012BL-NAA1 / STM 3013OR-NAA1 / STM 3014RD-NAA1  
STM 3015VT-NAA1 / STM 3016YL-NAA1 / STM 3017TQ-NAA1 / STM 3018RS-NAA1 / STM 301XXX-NAA1

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de tensión nominal ..... 120V  
Frecuencia nominal ..... 60 Hz  
Potencia de entrada nominal ..... 300W Max

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el texto y en las especificaciones técnicas.