

# Table Mixer

User's manual

EN



**SENCOR®**

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1  
STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1  
STM 3624RD-NAA1 / STM 3625VT-NAA1  
STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1  
STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

Before you turn 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 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-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
ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE APPLIANCE .....	5
OPERATING THE APPLIANCE .....	6
QUICK GUIDE TO MIXING .....	7
CLEANING AND MAINTENANCE .....	7
STORAGE .....	7
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	8

# Table Mixer

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## 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.

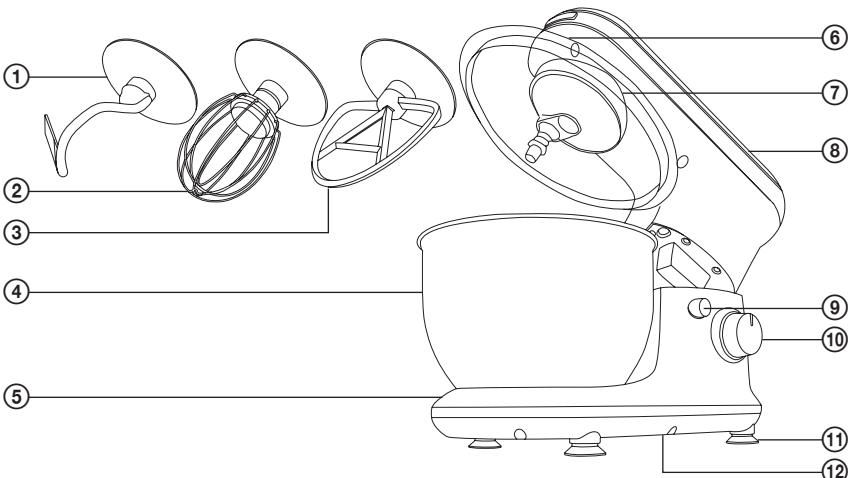
## SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS MACHINE

- 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 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

**A**

- ① Dough hook
- ② Balloon whisk
- ③ A-shaped beater
- ④ 4-litre stainless steel bowl
- ⑤ Base unit
- ⑥ Pouring shield
- ⑦ Mixing head with shaft for connecting attachments A①, A② or A③
- ⑧ Tilt-out arm with open position lock
- ⑨ PUSH button for releasing the arm
- ⑩ Speed control knob with light  
PULSE (pulse mode for short operation at the maximum speed level)  
– 0 (turned off to stand-by mode) – speed level setting 1, 2, 3, 4, 5, 6
- ⑪ Anti-slip feet with suction cups
- ⑫ Storage space for winding up the power cord

# Table Mixer

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## PLANETARY MIXING SYSTEM

- The planetary mixing system is based on the principle of dual rotation of the attachment. The attachment rotates anticlockwise 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

- Take the appliance and its accessories out of the packaging materials.
- Thoroughly wash all parts that are intended to come into contact with food (dough hook A①, whisk A②, beater A③, the stainless steel mixing bowl A④ and pouring shield A⑥) using warm water and a neutral kitchen detergent. Then rinse them with clean water and dry thoroughly with a fine wiping cloth.

## SELECTING ATTACHMENT TYPES

ATTACHMENT TYPE	PURPOSE OF USE
Dough hook A①	It is used for kneading and preparing heavy and thick doughs containing yeast, e.g. bread dough.
Beater A③	It is used for mixing medium heavy and lighter doughs not containing yeast, for mixing sauces, creams, fillings, etc.
Whisk A②	It 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.

## ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE APPLIANCE

- Before you start assembling or disassembling the food mixer, check that it is turned off and disconnected from the el. power socket.
- Inserting the mixing bowl**
    - Place the food mixer on an even, dry surface, for example on a kitchen workbench.
    - Release the arm A⑧ by pressing the PUSH button A⑨ and tilt it upwards. The arm A⑧ is locked in the open position when the PUSH button A⑨ slides out together with an audible click.
    - 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.
  - Attaching an attachment (dough hook, beater or whisk)**
    - If you decide to use the pouring shield A⑥, then it is necessary to attach it prior to mounting an attachment. Carefully seat the pouring shield A⑥ on to the tilt-out arm and secure it in the locked position by turning it anticlockwise.
    - When attaching an attachment, the arm A⑧ 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 A⑦ so that the shaft fits into the hole on the attachment. Push the attachment towards the mixing head A⑦ turn it anticlockwise to secure it to the shaft.
    - With one hand, hold the attachment and gently pull it downwards. If it is properly secured to the shaft, it will not come off.

# Table Mixer

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

- 2.4 If you will not be immediately placing ingredients into the mixing bowl A④, press the PUSH button A⑨ and tilt the arm A⑧ to the horizontal position. When the arm A⑧ is tilted to the horizontal position, the PUSH button A⑨ will slide out accompanied by an audible click.

### 3. Removing the attachment and mixing bowl

- 3.1 Release the arm A⑧ by pressing the PUSH button A⑨ and tilt it upwards. The arm A⑧ is locked in the open position when the PUSH button A⑨ slides out together with an audible click.
- 3.2 Hold the attachment and gently push it towards the mixing head A⑦. Then rotate it clockwise until it is released from the motor shaft and take it off. Turn the mixing bowl A④ anticlockwise and take it off the base unit A⑤. Move the arm A⑧ back to the horizontal position.

## OPERATING THE APPLIANCE

1. Unwind the necessary length of power cord from the compartment A②.
2. Release the arm A⑧ by pressing the PUSH button A⑨ and tilt it out.
3. Into the bowl A④ that is seated in the base unit A⑤, place the ingredients.



#### Attention:

The maximum weight of the ingredients that can be processed in a single batch is 1.2kg. 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 A⑨ and tilt the arm A⑧ 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 A⑩ 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 A⑩ being lit.
6. Use the speed control knob A⑩ 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 A⑩ to the PULSE position and to ensure continuous operation hold it down in this position. As soon as you release the speed control knob A⑩, 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 A⑩ to position 0 (stand-by mode) and then disconnect 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 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 A⑩ 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 chapter Assembling and disassembling the appliance. Use a soft plastic spatula to remove mixes from the mixing bowl A④ and the attachment.

# Table Mixer

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

- Clean out the food mixer after each use according to the instructions in chapter Cleaning and maintenance

## QUICK GUIDE TO MIXING

Attachment type	Ingredients	Amount	Processing time	Selecting a speed
Whisk A②	Egg whites	max. 8 pcs	4 minutes	Level 6
Whisk A②	Cream	500ml	4–5 minutes	Level 6
Whisk A②	Mayonnaise	3 egg yolks	1 minute	Level 2–4
Beater A③	Cake dough	approx. 800g	6 minutes	Level 2–6
Dough hook A①	Bread dough	max. 600g 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. Later set a higher speed 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 A⑩ to position 0 and disconnect it from the power socket.
- It is necessary to thoroughly clean the attachment after every use in hot water and neutral kitchen detergent. Then rinse it under clean running water and thoroughly wipe dry with a fine wiping cloth.
- Wash the stainless steel mixing bowl A④ using hot water and neutral kitchen detergent. Then rinse it under clean running water and wipe dry with a fine wiping cloth.



**Tip:**

If you whisked egg whites, first rinse the whisk A② and the mixing bowl A④ under cold water. If you were to use hot water, the egg white remains would harden and their removal would be more difficult.

- To clean the base unit A⑤ and the arm A⑧, 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 cleaning agents causing abrasion. 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 A⑧ is tilted into the horizontal position.

# Table Mixer

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Changes to the text and technical parameters are reserved.

# Mezcladora de mesa

Manual del usuario

ES



**SENCOR®**

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1  
STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1  
STM 3624RD-NAA1 / STM 3625VT-NAA1  
STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1  
STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

Antes de encender este aparato, por favor lea el manual del usuario minuciosamente, incluso si ya tiene experiencia usando aparatos similares. Sólo use el aparato en la manera descrita en este manual del usuario. Conserve este manual para uso futuro.

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## CONTENIDO

PROTECCIONES IMPORTANTES .....	3
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA ESTA MÁQUINA.....	3
DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....	4
SISTEMA DE MEZCLADO PLANETARIO .....	5
ANTES DEL PRIMER USO .....	5
SELECCIÓN DE TIPOS DE ACCESORIO .....	5
ENSAMBLE Y DESENSAMBLE DEL APARATO .....	5
OPERACIÓN DEL APARATO .....	6
GUÍA RÁPIDA PARA MEZCLAR .....	7
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	7
ALMACENAMIENTO .....	8
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	8

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## PROTECCIONES IMPORTANTES

Lea las instrucciones de operación cuidadosamente antes de poner el aparato en operación y conserve las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el empaque interno. Si da este aparato a otras personas, por favor además entregue las instrucciones de operación.

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) Para proteger contra riesgo de descarga eléctrica, no lo coloque en agua u otros líquidos.
- c) Se necesita supervisión cercana cuando el aparato sea usado por o cerca de niños.
- d) Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o retirar partes, y antes de la limpieza.
- e) Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas, y/o daño a la mezcladora.
- f) No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después que falle el aparato, o se deje caer o se dañe en cualquier manera. Regrese el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para inspección, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.
- g) El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descarga eléctrica u otras lesiones.
- h) No lo use en exteriores.
- i) No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
- j) Retire los batidores de la mezcladora abres de lavarlos.
- k) Uso doméstico únicamente
- l) Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se adaptará a un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no se adapta completamente al tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no se adapta, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Niños y personas frágiles

- Para garantizar la seguridad de sus niños, por favor mantenga todo el empaque (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.



### ¡Precaución!

- !No permita que niños pequeños jueguen con la bolsa de plástico ya que existe el peligro de sofocación!
- Para proteger a los niños o personas frágiles contra los peligros del equipo eléctrico, por favor asegúrese que este dispositivo sólo se use bajo supervisión. Este dispositivo no es un juguete. No permita que niños pequeños jueguen con él.

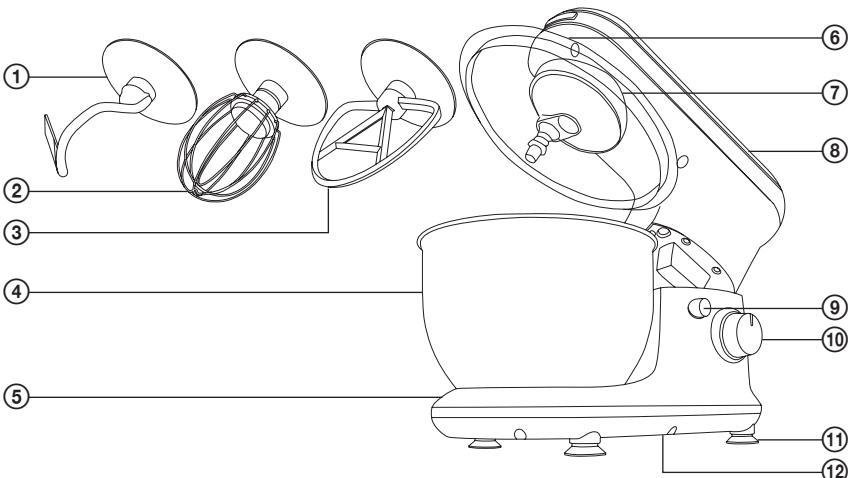
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA ESTA MÁQUINA

- Sólo opere esta máquina bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en operación.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de la red eléctrica de la máquina en el tomacorriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A**

- ① Gancho para amasar
- ② Batidor de globo
- ③ Agitador en forma de A
- ④ Tazón de acero inoxidable de 4 litros
- ⑤ Unidad base
- ⑥ Protección para verter
- ⑦ Cabeza de mezclado con eje para conexión de accesorios A①, A② o A③
- ⑧ Brazo inclinable con bloqueo de posición abierta
- ⑨ Botón PUSH para liberar el brazo
- ⑩ Perilla de control de velocidad con luz  
PULSE (modo de pulso para operación breve en nivel de velocidad máxima)  
– 0 (apagado en modo de espera) – ajuste de nivel de velocidad 1, 2, 3, 4, 5, 6
- ⑪ Patas anti-deslizamiento con copas de succión
- ⑫ Espacio de almacenamiento para enredar el cable eléctrico

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## SISTEMA DE MEZCLADO PLANETARIO

- El sistema de mezclado planetario se basa en el principio de una rotación dual del accesorio. El accesorio gira en sentido contrario a las manecillas del reloj a lo largo del perímetro interno del tazón mientras gira alrededor de su propio eje en la dirección opuesta. Esto asegura que los ingredientes dentro del tazón se procesen minuciosamente y uniformemente.

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el aparato y sus accesorios de los materiales de empaque.
- Lave minuciosamente todas las partes que se pretenda que entren en contacto con los alimentos (gancho para masa A①, agitador A②, batidor A③, tazón de mezcla de acero inoxidable A④ y protección para verter A⑥) con agua tibia y detergente de cocina neutro. Después enjuáguelos con agua limpia y séquelos minuciosamente con una tela para secar fina.

## SELECCIÓN DE TIPOS DE ACCESORIO

TIPO DE ACCESORIO	PROPÓSITO DE USO
Gancho de amasar A①	Se usa para amasar y preparar masas pesadas y espesas que contienen levadura, por ejemplo masa para pan.
Batidor A③	Se usa para mezclar masas medias y más ligeras que no contienen levadura, para mezclar salsas, cremas, rellenos, etc.
Agitador A②	Se usa para batir huevos completos o claras de huevo, crema batida, masas ligeras, cremas espumosas, etc. No lo use para mezclar masas pesadas y espesas.

## ENSAMBLE Y DESENSAMBLE DEL APARATO

- Antes que comience a ensamblar o desensamblar la mezcladora de alimentos, revise que esté apagada y desconectada del tomacorriente.
- Inserción de tazón de mezclado**
    - Coloque la mezcladora de alimentos sobre una superficie uniforme y seca, por ejemplo sobre un mostrador de cocina.
    - Libere el brazo A⑧ presionando el botón PUSH A⑨ e inclínelo hacia arriba. El brazo A⑧ está bloqueado en posición abierta cuando el botón PUSH A⑨ se desliza hacia afuera junto con un clic audible.
    - Coloque el tazón de acero inoxidable A④ en el orificio en la unidad de la base A⑤ y asegúrelo en su lugar girándolo en sentido de las manecillas del reloj. Cuando el tazón A④ esté conectado adecuadamente, no es posible levantarla de la unidad de la base A⑤.
  - Conexión de un accesorio (gancho de amasar, agitador o batidor)**
    - Si decide usar la protección para verter A⑥, entonces es necesario sujetarla antes de instalar un accesorio. Asiente cuidadosamente la protección para verter A⑥ sobre el brazo inclinable en posición bloqueada girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj.
    - Cuando conecte un accesorio, el brazo A⑧ se debe asegurar en la posición abierta, vea el punto 1.2 en el capítulo Inserción de tazón de mezclado. Conecte uno de los accesorios en el eje en forma de T de la cabeza de mezclado A⑦ de forma que el eje se ajuste en el orificio del accesorio. Empuje el accesorio hacia la cabeza de mezclado A⑦ y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurarlo al eje.

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

- 2.3 Con una mano, sostenga el accesorio y jálelo suavemente hacia abajo. Si está asegurado adecuadamente al eje, no se saldrá.
- 2.4 Si no va a colocar ingredientes de inmediato en el tazón de mezclado A④, presione el botón PUSH A⑨ e incline el brazo A⑧ a la posición horizontal. Cuando el brazo A⑧ está inclinado en posición horizontal, el botón PUSH A⑨ se deslizará hacia afuera junto con un clic audible.

## 3. Retiro de accesorio y tazón de mezclado

- 3.1 Libere el brazo A⑧ presionando el botón PUSH A⑨ e inclínelo hacia arriba. El brazo A⑧ está bloqueado en posición abierta cuando el botón PUSH A⑨ se desliza hacia afuera junto con un clic audible.
- 3.2 Sostenga el accesorio y empújelo ligeramente hacia la cabeza de mezclado A⑦. Despues gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que se libere del eje del motor y retírelo. Gire el tazón de mezclado A④ en sentido contrario alas manecillas del reloj y retírelo de la unidad de base A⑤. Mueva el brazo A⑧ hacia atrás a la posición horizontal.

## OPERACIÓN DEL APARATO

1. Desenrede la longitud necesaria del cable eléctrico del compartimiento A⑫.
2. Libere el brazo A⑧ presionando el botón PUSH A⑨ e inclínelo hacia afuera.
3. Dentro del tazón A④ que está asentado en la unidad de la base A⑤, coloque los ingredientes.



### Atención:

El peso máximo de los ingredientes que se puede procesar en un solo lote es de 1.2kg. Cuando prepare la masa para pan, no procese más de 600 g de harina al mismo tiempo. Cuando prepare masa para pastas dulces (pasteles de fruta, etc.) es posible procesar no más de 450 g de harina a la vez. El número máximo de claras de huevo que se pueden batir a la vez es de 8.

4. Presione el botón PUSH A⑨ e incline el brazo A⑧ junto con el accesorio conectado en posición horizontal.
5. Asegúrese que la mezcladora de alimentos esté ensamblada correctamente y que la perilla de control de velocidad A⑩ esté ajustada en la posición 0 (modo de espera). Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente. La conexión a un tomacorriente en operación se indica por la perilla de control de velocidad A⑩ que se ilumina.
6. Use la perilla de control de velocidad A⑩ para ajustar el nivel de velocidad requerido desde 1 a 6. Primero, ajuste la menor velocidad para evitar que los ingredientes salpiquen. Tan pronto como se mezclen, incremente la velocidad al nivel requerido. La velocidad se puede ajustar en cualquier momento conforme se requiera.

El modo de pulso se usa para incrementar la velocidad al máximo por un periodo breve. Para activar el modo de pulso, gire la perilla de control de velocidad A⑩ a la posición PULSE y para asegurar la operación continua sosténgala en esta posición. Tan pronto como libere la perilla de control de velocidad A⑩, regresará automáticamente a la posición 0 (apagado).



### Atención:

Si es necesario limpiar los ingredientes del interior del tazón de mezclado A④ y el accesorio, primero apague la mezcladora de alimentos ajustando la perilla de control de velocidad A⑩ a la posición 0 (modo de espera) y después desconéctela del tomacorriente. Despues limpíe los ingredientes con una espátula de plástico.

El tiempo de operación máximo es de 6 minutos. No deje el aparato en operación continua durante más del tiempo indicado anteriormente. Esto es especialmente verdadero bajo carga pesada (por ejemplo, cuando se procesen masas pesadas y espesas). Si el aparato está en operación bajo carga pesada, permita que se enfrie durante por lo menos 10 minutos antes de volverlo a encender. En menores cargas, un tiempo de enfriamiento de 3 a 5 minutos por lo general es suficiente.

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
 STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

- Después de haber terminado de usar el aparato, ajuste la perilla de control de velocidad A⑩ a la posición 0 (modo de espera) y desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
- Desensamble la mezcladora de alimentos de acuerdo con las instrucciones incluidas en el capítulo Ensamble y desensamble del aparato. Use una espátula de plástico suave para retirar las mezclas del tazón de mezclado A④ y el accesorio.
- Limpie la mezcladora de alimentos después de cada uso de acuerdo con las instrucciones del capítulo Limpieza y mantenimiento.

## GUÍA RÁPIDA PARA MEZCLAR

Tipo de accesorio	Ingredientes	Cantidad	Tiempo de procesamiento	Selección de velocidad
Agitador A②	Claras de huevo	máx. 8 pzas	4 minutos	Nivel 6
Agitador A②	Crema	500ml	4-5 minutos	Nivel 6
Agitador A②	Mayonesa	3 yemas de huevo	1 minuto	Nivel 2-4
Batidor A③	Masa de pastel	aprox. 800g	6 minutos	Nivel 2-6
Gancho de amasar A①	Masa de pan	máx. 600g de harina	4 minutos	Nivel 2



### Nota:

Los tiempos de procesamiento anteriores sólo son para referencia. Para evitar que los ingredientes salpiquen del tazón, seleccione un nivel de velocidad especial de 1 o 2. Más tarde ajuste una velocidad mayor en base a los requerimientos.



### Nota:

La función de batidor y gancho de amasar tiene potencia máx. para 300W.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la mezcladora de alimentos, siempre apáguela ajustando la perilla de control de velocidad A⑩ en la posición 0 y desconéctela del tomacorriente.
- Es necesario limpiar minuciosamente el accesorio después de cada uso en agua caliente y detergente para cocina neutro. Después enjuáguelo con agua de la llave limpia y séquelo minuciosamente con una tela para secar fina.
- Lave el tazón de mezclado de acero inoxidable A④ con agua caliente y detergente de cocina neutro. Después enjuáguelo con agua de la llave limpia y séquelo con una tela para secar fina.



### Consejo:

Si batió claras de huevo, primero enjuague el batidor A② y el tazón de mezclado A④ bajo agua fría. Si usa agua caliente, los restos de clara de huevo se endurecen y su eliminación sería más difícil.

- Para limpiar la unidad de base A⑤ y el brazo A⑧, use una tela humedecida en una solución de detergente suave. Después seque todo.
- Nunca sumerja el aparato o su cable eléctrico en agua o cualquier otro líquido. No use adelgazadores o solventes o agentes de limpieza que causen abrasión para la limpieza. De otra manera se podría dañar el tratamiento de la superficie del aparato.

# Mezcladora de mesa

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## ALMACENAMIENTO

- Si no va a usar la mezcladora de alimentos, guárdela en un lugar seco fuera del alcance de los niños. Asegúrese que el brazo A⑧ esté inclinado en posición horizontal.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de voltaje nominal .....	120V
Frecuencia nominal .....	60Hz
Entrada de energía nominal.....	300W Máx.

Nos reservamos los cambios al texto y los parámetros técnicos.

# Mélangeur de table

## Manuel d'utilisation

FR



**SENCOR®**

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1  
STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1  
STM 3624RD-NAA1 / STM 3625VT-NAA1  
STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1  
STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

Avant de mettre en marche cet appareil, veuillez lire entièrement le manuel d'utilisation, même si vous êtes déjà familiers à l'utilisation d'appareils similaires. Utilisez l'appareil uniquement de la manière décrite dans le présent manuel d'utilisation. Rangez ce manuel pour une utilisation future.

FR-1

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES .....	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR CETTE MACHINE .....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	4
SYSTÈME DE MÉLANGE PLANÉTAIRE .....	5
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	5
SÉLECTION DES TYPES D'ACCESSOIRES .....	5
MONTAGE ET DÉMONTAGE DU HACHOIR À VIANDE .....	5
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	6
GUIDE RAPIDE POUR LE MÉLANGE .....	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	7
RANGEMENT .....	8
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	8

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

FR

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lisez attentivement les instructions relatives au fonctionnement de cet appareil avant de le mettre en fonctionnement et conservez celles-ci, et même la garantie, le reçu et, si possible, le carton d'emballage et tous les matériaux d'emballage internes. Si vous cédez cet appareil à un tiers, donnez-le-lui avec le manuel d'instructions relatives à son fonctionnement.

Lisez toutes les instructions

- b) Pour éviter tout risque d'électrocution, ne le trempez ni dans de l'eau, ni dans un autre liquide.
- c) Les enfants qui utilisent cet appareil doivent bénéficier d'une étroite surveillance.
- d) Lorsque vous n'utilisez pas cet appareil, au moment d'en retirer des pièces ou de le nettoyer, débranchez-le de la prise.
- e) Évitez de rentrer en contact avec les composants mobiles. Tenez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles loin du batteur/mélangeur lorsque celles-ci sont en fonctionnement afin d'éviter tout risque de blessures corporelles, ou d'endommager l'appareil.
- f) N'utilisez pas l'appareil lorsque son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, lorsqu'il a présenté un dysfonctionnement, lorsqu'il a subi une chute ou qu'il présente quelque autre dommage. Retournez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- h) Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- i) Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- j) Retirez les batteurs du mélangeur avant de le laver.
- k) Usage domestique exclusivement
- l) Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus grande que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne se branche sur une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un technicien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### À propos des enfants et des personnes fragiles

- Tenez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, cartons, polystyrène, etc.) hors de portée pour vos enfants afin de garantir leur sécurité.



### Attention !

Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec les sacs en plastique, en raison du risque pour eux de s'étouffer !

- Les enfants ou les personnes fragiles ne doivent utiliser cet appareil que sous étroite surveillance, afin de s'assurer qu'ils sont protégés contre les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec lui.

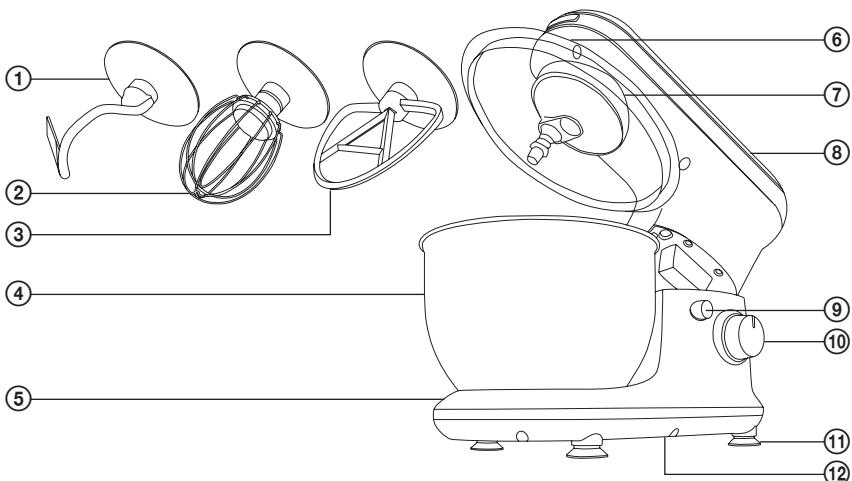
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES POUR CETTE MACHINE

- Cette machine doit être surveillée lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Éviter de rentrer en contact avec aucun commutateur de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine est en fonctionnement.
- Placez la machine sur une surface de travail régulière, plane et stable.
- N'insérez pas la fiche de la machine dans la prise électrique sans avoir installé tous ses accessoires nécessaires.

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

**A**

- ① Crochet pétrisseur
- ② Fouet ballon
- ③ Batteur en forme de A
- ④ Bol en acier inoxydable d'une capacité de 4 litres
- ⑤ Socle
- ⑥ Couvercle verseur
- ⑦ Tête de mélange avec arbre pour le raccord des accessoires A①, A② or A③
- ⑧ Inclinez le bras en le verrouillant à la position ouvert
- ⑨ Le bouton-poussoir relâche le bras
- ⑩ Bouton de réglage de vitesse avec voyant  
PULSE (mode Pulse pour fonctionnement bref à vitesse élevée)  
– 0 (passage en mode veille) – réglage de vitesse 1, 2, 3, 4, 5, 6
- ⑪ Pieds antidérapants avec ventouses
- ⑫ Espace de rangement pour le cordon d'alimentation enroulé

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

FR

## SYSTÈME DE MÉLANGE PLANÉTAIRE

- Le système de mélange planétaire est basé sur le principe de la double rotation des accessoires. Les accessoires rotent dans le sens antihoraire le long du périmètre interne du bol tout en faisant tourner leur propre axe dans le sens opposé. Cela garantit un traitement complet et uniforme des aliments introduits dans le bol.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'appareil et ses accessoires des matériaux d'emballage.
- Lavez méticuleusement tous les composants en contact avec les aliments (crochet pétrisseur A①, fouet A②, batteur A③, bol de mixage en acier inoxydable A④ et couvercle verseur A⑥) à l'aide d'eau chaude et d'un détergent de ménage neutre. Puis, rincez-les avec de l'eau propre et séchez-les à l'aide d'un chiffon fin.

## SÉLECTION DES TYPES D'ACCESSOIRES

TYPE D'ACCESSOIRES	UTILITÉ
Crochet pétrisseur A①	Il est utilisé pour le pétrissage et la préparation de pâtes épaisses et lourdes contenant de la levure, telle que la pâte à pain.
Batteur A③	Il est utilisé pour le mélange des pâtes moyennement lourdes et légères ne contenant pas de levure, pour le mélange des sauces, des crèmes, des garnitures, etc.
Fouet A②	Il est utilisé pour fouetter les œufs entiers ou des blancs d'œufs, des pâtes légères, des crèmes moussantes, etc. ou pour préparer de la crème fouettée. Ne l'utilisez pas pour mélanger les pâtes lourdes et épaisses.

## MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- Avant de commencer à monter ou à démonter le mélangeur d'aliments, vérifiez qu'il est éteint et débranché de la prise de courant.
- Insertion du bol mélangeur**
    - Placez le mélangeur sur une surface plane, sèche, notamment un plan de travail de cuisine.
    - Relâchez le bras A⑧ en appuyant sur le bouton-poussoir A⑨ et inclinez-le vers le haut. Le bras A⑧ est verrouillé à la position ouverte lorsque le bouton poussoir A⑨ glisse vers l'extérieur en émettant un clic.
    - Placez le bol en acier inoxydable A④ dans l'orifice du socle A⑤ et fixez-le en le tournant dans le sens horaire. Une fois que le bol A④ est bien fixé, il est impossible de le lever du socle A⑤.
  - Fixation d'un accessoire (crochet pétrisseur, batteur ou fouet)**
    - Si vous décidez d'utiliser le couvercle verseur A⑥, vous devez le fixer avant de fixer un accessoire. Fixez soigneusement le couvercle verseur A⑥ sur le bras incliné et verrouillez-le en le faisant tourner dans le sens antihoraire.
    - Lors de la fixation d'un accessoire, assurez-vous que le bras A⑧ est placé en position ouverte, voir le point 1.2 du chapitre Insertion du bol mélangeur. Fixez l'un des accessoires sur l'arbre en forme de T de la tête de mélange A⑦ de telle sorte qu'il soit inséré dans l'orifice dudit accessoire. Poussez l'accessoire vers la tête de mélange A⑦ et tournez-le dans le sens antihoraire pour le fixer à l'arbre.

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

- 2.3 Avec une main, tenez l'accessoire et tirez-le doucement vers le bas. Une fois que ce dernier est bien fixé à l'arbre, il ne s'en détache plus.
  - 2.4 Si vous ne souhaitez pas placer immédiatement les aliments dans le bol mélangeur A④, appuyez sur le bouton-poussoir A⑨ et inclinez le bras A⑧ en position horizontale. Lorsque le bras A⑧ est verrouillé à la position ouvert, le bouton poussoir A⑨ glisse vers l'extérieur en émettant un clic.
- 3. Retrait des accessoires et du bol mélangeur**
- 3.1 Relâchez le bras A⑧ en appuyant sur le bouton-poussoir A⑨ et inclinez-le vers le haut. Le bras A⑧ est verrouillé à la position ouvert lorsque le bouton poussoir A⑨ glisse vers l'extérieur en émettant un clic.
  - 3.2 Tenez l'accessoire et poussez-le doucement vers la tête de mélange A⑦. Tournez-le ensuite dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit détaché de l'arbre du moteur et retirez-le. Tournez le bol mélangeur A④ dans le sens antihoraire et retirez-le du socle A⑤. Replacez le bras A⑧ en position horizontale.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Déroulez le cordon d'alimentation de son compartiment à la longueur nécessaire A⑫.
2. Relâchez le bras A⑧ en appuyant sur le bouton-poussoir A⑨ et inclinez-le vers l'extérieur.
3. Placez les aliments dans le bol A④ fixé sur le socle A⑤.



### Attention :

Le poids maximal des aliments pouvant être traités en une seule fois est de 1,2kg. Lorsque vous pétrissez la pâte à pain, ne traitez pas en une seule fois plus de 600 g de farine. Lorsque vous pétrissez de la farine pour pâtisseries sucrées (gâteaux aux fruits, etc.) seulement 450 g de farine peuvent être traités à la fois. Le nombre maximum de blancs d'oeufs pouvant être fouettés à la fois est de 8.

4. Appuyez sur le bouton-poussoir A⑨ et inclinez le bras A⑧ et l'accessoire y fixé à l'horizontale.
5. Assurez-vous que le mélangeur est correctement assemblé et que le bouton de réglage de vitesse A⑩ est réglé sur la position 0 (mode Veille). Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant. Lorsque l'appareil est branché à une prise de courant, le voyant du bouton de réglage de vitesse A⑩ s'allume.
6. Utilisez le bouton de réglage de vitesse A⑩ pour définir le niveau de vitesse souhaité de 1 à 6. Tout d'abord, réglez votre robot à une vitesse inférieure pour éviter toute éclaboussure d'aliments. Une fois les aliments mélangés, augmentez la vitesse au niveau requis. La vitesse peut être ajustée à tout moment si nécessaire.  
Le mode impulsif s'utilise pour augmenter au maximum la vitesse pendant une brève durée. Pour activer le mode impulsif, tournez le bouton de réglage de vitesse A⑩ à la position IMPULSION ; et pour maintenir ce mode, maintenez le bouton à cette position. Dès que vous relâchez le bouton de réglage de vitesse A⑩, il se replace automatiquement à la position 0 (arrêt).

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1

FR



## Attention :

Si vous devez débarrasser l'intérieur du bol mélangeur A④ et les accessoires des résidus d'aliments, éteignez d'abord le mélangeur de cuisine en plaçant le bouton de réglage de vitesse A⑩ en position 0 (mode Veille), ensuite débranchez-le de la prise. Puis, raclez les résidus d'aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

La durée maximale de fonctionnement de votre robot est de 6 minutes. Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement continu pendant une période supérieure à celle indiquée ci-dessus. Cela est particulièrement vérifié lors d'un fonctionnement sous une charge lourde (par exemple lors de la préparation de pâtes lourdes et épaisses). Lorsque l'appareil a fonctionné sous une charge lourde, laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de le rallumer. À de petites charges, une période de refroidissement de 3 à 5 minutes est généralement suffisante.

- À la fin de l'utilisation de l'appareil, placez le bouton de réglage de vitesse A⑩ en position 0 (mode Veille) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Démontez le mélangeur conformément aux instructions figurant au chapitre Montage et démontage du robot de cuisine. Utilisez une spatule en plastique molle pour retirer les mélanges du bol mélangeur A④ et des accessoires.
- Nettoyez le mélangeur après chaque utilisation conformément aux instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

## GUIDE RAPIDE POUR LE MÉLANGE

Type d'accessoires	Ingrédients	Quantité	Durée de mélange	Sélection d'une vitesse
Fouet A②	Blancs d'œufs	8 pièces max.	4 minutes	Niveau 6
Fouet A②	Crème	500ml	4-5 minutes	Niveau 6
Fouet A②	Mayonnaise	3 jaunes d'œufs	1 minute	Niveaux 2 à 4
Batteur A③	Pâte à gâteau	env. 800 g	6 minutes	Niveaux 2 à 6
Crochet pétrisseur A①	Pâte à pain	600 g de farine au maximum	4 minutes	Niveau 2



## Remarque :

Les durées de mélange ci-dessus sont uniquement à titre de référence. Pour éviter toute projection des aliments hors du bol, sélectionnez un niveau de vitesse initial de 1 ou 2. Puis, réglez le robot à un niveau de vitesse supérieur comme requis.



## Remarque :

Le batteur et le crochet pétrisseur fonctionnent à une puissance maximale de 300 W.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer le mélangeur d'aliments, éteignez-le toujours en plaçant le bouton de réglage de vitesse A⑩ à la position 0 et débranchez-le de la prise de courant.
- Il est nécessaire de soigneusement nettoyer les accessoires chaque fois que vous les utilisez avec de l'eau chaude et un détergent de ménage neutre. Rincez-les ensuite avec de l'eau courante propre et essuyez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon fin.
- Lavez le bol mélangeur en acier inoxydable A④ avec de l'eau chaude et un détergent de ménage neutre. Rincez-le ensuite avec de l'eau courante propre et essuyez-le à l'aide d'un chiffon fin.

# Mélangeur de table

STM 3620WH-NAA1 / STM 3621GR-NAA1 / STM 3622BL-NAA1 / STM 3623OR-NAA1 / STM 3624RD-NAA1  
STM 3625VT-NAA1 / STM 3626YL-NAA1 / STM 3627TQ-NAA1 / STM 3628RS-NAA1 / STM 362XXX-NAA1



## Astuce :

Après avoir battu des blancs d'œufs, rincez d'abord le fouet A② et le bol mélangeur A④ avec de l'eau froide. Si vous choisissez d'utiliser de l'eau chaude, les restes des blancs d'œufs pourraient durcir et il sera difficile de les enlever.

- Pour nettoyer le socle A⑤ et le bras A⑧, utilisez un chiffon trempé dans une solution douce de détergent. Ensuite, nettoyez avec un chiffon sec.
- Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides. Pour le nettoyage, évitez d'utiliser des diluants, des solvants ou des agents de nettoyage abrasifs. Sinon, la surface de l'appareil pourrait être endommagée.

## RANGEMENT

- Si vous n'utilisez pas le mélangeur, rangez-le hors de portée des enfants dans un endroit sec. Assurez-vous que le bras A⑧ est incliné en position horizontale.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de tension nominale.....	120V
Fréquence nominale .....	60Hz
Puissance d'entrée nominale.....	300W Max.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les textes et les caractéristiques techniques.