

MANUALE D'USO

IMPASTATRICE

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PÂTISSIER

BEDIENUNGSHANDBUCH

KÜCHENMASCHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE

MANUAL DE USO

AMASADORA

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BATEDEIRA

BRUKSANVISNING

KÖKSASSISTENT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

TECTOMEC

BRUGERVEJLEDNING

RØREMASKINE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

KÄYTTÖOPAS

YLEISKONE

BRUKSANVISNING

KJØKKENMASKIN

تاميل عتلا ليلد

خلاط عمودي

 smeg

**Informazioni importanti per l'utente**  
**Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Wichtige Informationen für den Benutzer**  
**Belangrijke informatie voor de gebruiker**  
**Información importante para el usuario**  
**Informações importantes para o utilizador**  
**Viktig information för användaren**  
**Важная информация для пользователя**  
**Viktig information til brukeren**  
**Ważne informacje dla użytkownika**  
**Tärkeitä tietoja käyttäjälle**  
**Viktig informasjon for brukere**  
**معلومات هامة للمستخدم**



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise**  
**Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /**  
**Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving**  
**Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvas**  
**Bekrivelse / الوصف**



**Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /**  
**Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال**



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /**  
**Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza**  
**e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание**  
**/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /**  
**Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise**  
**/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança**  
**/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger**  
**/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /**  
**Sikkerhedsadvarsler / تحذير للسلامة**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información**  
**/ Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa /**  
**Informasjon / معلومات**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**  
**/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /**  
**Neuvo / Forslag / اقتراحات**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

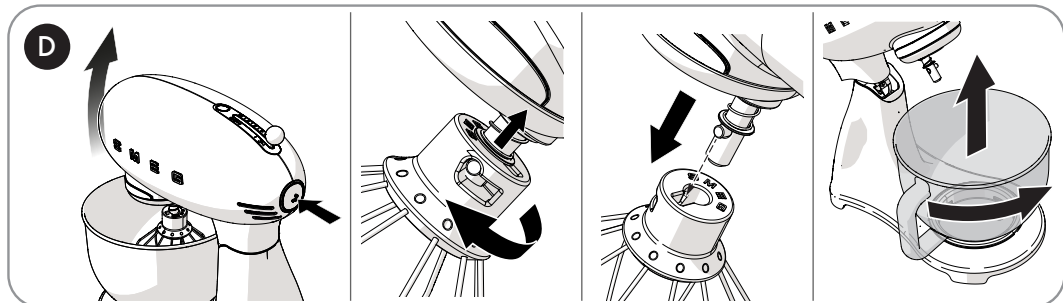
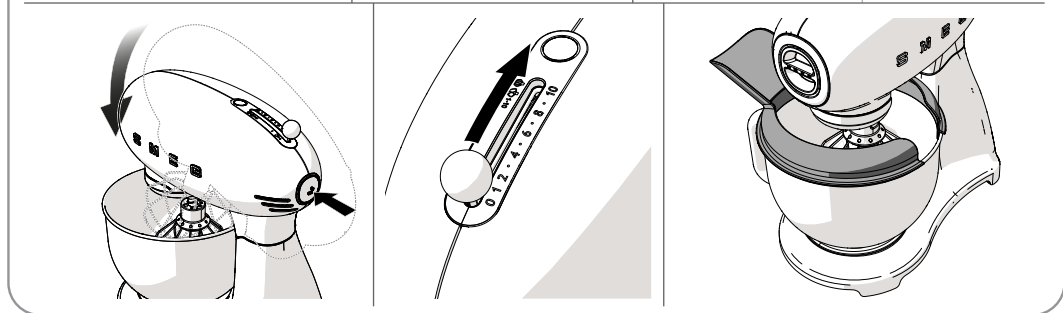
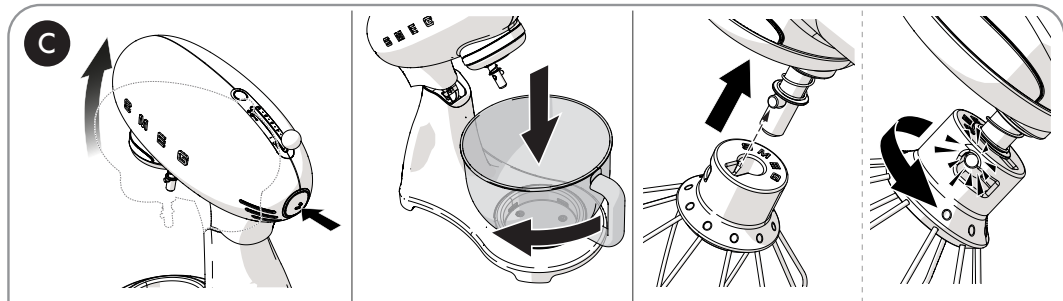
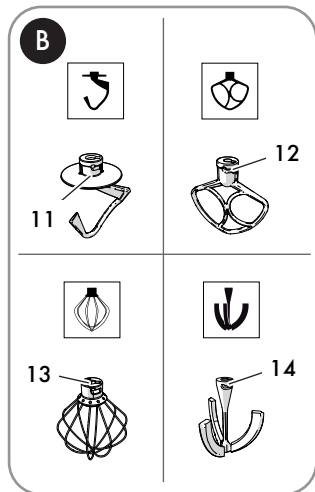
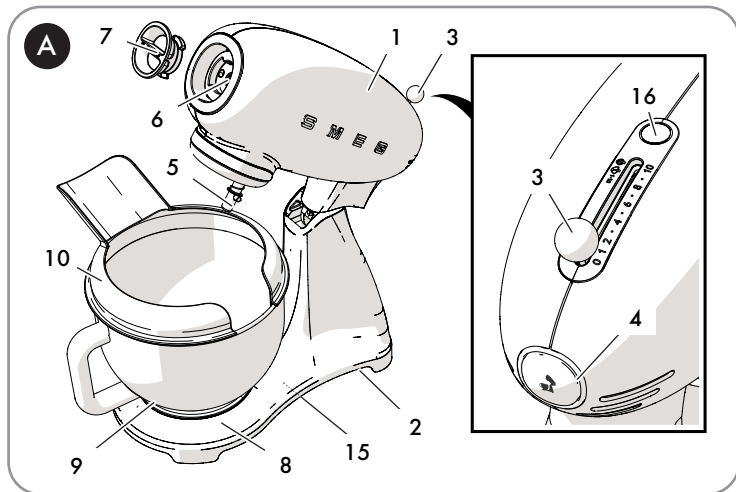
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





## 1 Säker användning

### 1.1 Grundläggande anvisningar för säker användning.

För en säker användning av apparaten ska samtliga säkerhetsanvisningar respekteras:

- Rör inte kontakten med våta händer.
- Eluttaget som ska användas ska alltid gå att komma åt, så att stickkontakten kan dras ut vid behov.
- Sänk inte ned apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om apparaten har fallit ned på golvet eller har skadats på något annat sätt.
- Nätkabeln är kort för att undvika olyckor. Använd inte en förlängningsladd.
- Dra inte i nätkabeln för att dra ut stickkontakten från eluttaget.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Apparaten har en inbyggd jordanslutning, endast för funktionella ändamål.
- Försök inte att reparera apparaten om den har gått sönder. Stäng av apparaten, dra ut stickkontakten ur eluttaget och kontakta ett tekniskt servicecenter.
- Vid skador på kontakt och nätkabel, låt endast ett tekniskt servicecenter byt ut delarna. Detta för att förhindra någon typ av risk.
- Förvara emballagen (plastpåsar) utom räckhåll för barn.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten, dra ut stickkontakten från eluttaget och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i funktion.
- Kontrollera att skålen är korrekt placerad och sitter fast i sätet ordentligt innan apparaten (tillsammans med redskapen) tas i användning.
- Frigör inte och ta inte bort skålen när apparaten är i funktion.
- När säkerhetssystemet är deaktiverat (nedsänkt motorhuvud) ska du inte montera, ta bort eller byta ut redskapen.
- Ta inte bort redskapen när apparaten är i funktion.
- Undvik kontakt med rörliga delar under funktionen. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra föremål på behörigt avstånd från redskapen och tillbehören för att undvika personskador eller skador på apparaten.
- Överskrid inte skålens max. volym.
- Använd inte andra redskap eller tillbehör än de som avses och levereras av tillverkaren. Användning av delar, redskap och tillbehör som inte är original kan leda till personskador eller skador på apparaten.
- Placera inga föremål på apparaten.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i funktion, i ugnen eller i närheten av värmekällor.
- Säkerställ att det inte finns några främmande föremål inuti apparaten.
- Innan du sätter på apparaten, sänk ner vispen i skålen med ingredienserna.



# Anvisningar

- Denna bruksanvisning innehåller lämpliga instruktioner för rengöring, underhåll och rekommenderade åtgärder från tillverkaren. Alla andra åtgärder ska utföras av ett behörigt servicecenter eller representant från ett sådant.
- Instruktionerna för korrekt rengöring av apparaten finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsyn för att garantera att de inte leker med apparaten.

## 1.2 Anslutning av apparaten

Se till att elnätets spänning och frekvens motsvarar de som anges på typskylten på apparatens undersida.

Om det finns inkompatibilitet mellan uttaget och stickkontakten, kontakta det tekniska servicecentret som i sin tur sörjer för att byta ut sladden.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Koppla alltid ur apparaten från eluttaget innan du börjar sätta samma, ta isär eller rengöra apparaten eller om den lämnas utan uppsikt.
- Stäng av apparaten och koppla ur strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar i rörelse under användning.

## 1.3 Avsett användningsområde

Försummelse av säkerhetsanvisningarna och att användaren inte har läst instruktionerna för hushållsapparaten kan leda till felaktig användning av apparaten och därmed personskada.

- Apparaten ska inte användas för andra ändamål än de som den är konstruerad för. Köksassistenten ska endast användas för att blanda, vispa och knåda fasta och flytande ingredienser för olika beredningar. Vid användning av tillbehören kan apparaten kavla och skära degen i olika format.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.
- Apparaten ska användas inomhus och skyddas mot väder och vind.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, såsom:
  - i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
  - på bed and breakfast- och lantgårdsturisminrättningar;
  - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden.
- All annan användning, såsom på restauranger, barer och kaféer, är olämplig.



## 1.4 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avser sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- att bruksanvisningen inte har lästs;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original;
- att säkerhetsanvisningarna har ignorerats.



Förvara dessa instruktioner noggrant. Om apparaten säljs ska denna bruksanvisning medfölja apparaten.

Du kan ladda ned dessa instruktioner från SMEG:s webbplats "[www.smeg.com](http://www.smeg.com)".

## 1.5 Bortskaffande

Uttjänta elektriska apparater får inte slängas tillsammans med hushållsavfall.



**Apparater med denna symbol lyder under det europeiska direktivet 2012/19/EU.**

- Uttjänta elektriska och elektroniska apparater ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till en lämplig återvinningsstation. Genom att bortskaffa den uttjänta apparaten korrekt, undviker du miljöskador och hälsorisker för personer. För ytterligare information gällande bortskaffning av uttjänta apparater hänvisas till kommunal myndighet, återvinningskontor eller den butik där apparaten införskaffades.



# Beskrivning

## 2 Beskrivning av apparaten (Fig. A och B)

- 1) Motorhuvud
- 2) Stomme
- 3) Hastighetsväljare
- 4) Upplåsningsknapp för höjning/sänkning av huvud
- 5) Nedre fäste för medföljande redskap
- 6) Främre fäste för tillbehör
- 7) Skydd för främre fäste
- 8) Skålens säte
- 9) Skål\*\*
- 10) Stänkskydd med pip\*
- 11) Degkrok
- 12) Platt visp
- 13) Ballongvisp
- 14) Visp med flexibel kant\*
- 15) Identifikationsdekal

### 2.1 Identifikationsdekal (Fig. A)

På identifikationsdekalen (15) återfinns tekniska specifikationer, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägnas.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.

\*\* Skålens utformning och material kan variera beroende på köksassistentens modell

### 2.2 Före den första användningen



#### Varning

Sätt i stickkontakten i ett jordat eluttag som överensstämmer med gällande föreskrifter.

- Mixtra inte med jordningen.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte förlängningskabel.
- Att inte hörsamma dessa varningar kan leda till livsfara, brand eller elektrisk stöt.

- Packa försiktigt upp apparaten och avlägsna allt utvändigt och invändigt material samt eventuella etiketter och klistermärken.
- Rengör apparatens stomme och huvud med en fuktig trasa.
- Ta bort och diska skålen och redskapen och torka noggrant (se avs. "Rengöring och underhåll").



Innan du använder apparaten, kontrollera att alla komponenter är hela.

### 2.3 Beskrivning av tillbehör (Fig. A och B)

#### Degkrok av aluminium (11)

Användbar för att långsamt blanda, röra ihop och bereda deg/smet med jäsningsmedel. Idealisk för beredning av bröd, pasta, pizza o.s.v.

#### Platt visp av aluminium (12)

Användbar för att blanda och röra ihop olika ingredienser.

Idealisk för beredning av deg/smet för bakverk, söta och salta pajer, småkakor, glasyr o.s.v. samt andra medelhårda preparat.





## Ballongvisp av rostfritt stål (13)

Användbar för att röra ihop, blanda, vispa in luft, vispa och göra flytande och halv hårda ingredienser krämiga, t.ex. smör, äggvita, grädde o.s.v.

Idealisk för beredning av krämer, såser o.s.v.

## Visp med flexibel kant\* (14)

Visp i rostfritt stål med flexibla silikonkanter.

Användbar för att blanda degar och vispa upp mjuk smet. De avtagbara kanterna säkerställer en jämn konsistens under hela bearbetningsfasen.

## Stänkskydd med pip\* (10)

Användbar för att undvika att stänk från ingredienserna hamnar utanför skålen. Det underlättar även när nya ingredienser ska tillsättas genom öppningen. Endast för användning tillsammans med den rostfria skålen\*.



Redskap och tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

## 3 Användning

### 3.1 Starta bearbetning (Fig. A, B och C)

- Placera köksassistenten på en plan, stabil och torr yta.
- Tryck på fupplåsningknappen (4).
- Håll knappen nedtryckt och höj huvudet (1). Följ rörelsen med handen.
- Placera skålen (9) i sätet (8). Håll i skålens handtag och vrid skålen (9) medurs tills den sitter fast i sätet.
- Välj vilket redskap som ska användas beroende på beredningen.



#### Varning

Aktivera inte redskapet förrän skålen har placerats i sätet.

- Montera redskapet i nedre fästet (5) och tryck redskapet uppåt. Tryck redskapet uppåt och vrid det moturs tills stiftet sitter fast ordentligt i sätet (5).



Kontrollera att redskapet sitter ordentligt fast i det nedre sätet.

- Håll ingredienserna i skålen.
- Håll knappen (4) nedtryckt och sänk huvudet (1). Följ rörelsen med handen.
- Montera eventuellt stänkskyddslocket\* (10). Öppningen ska vara vänd utåt.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



# Användning



## Användning av stänkskyddslock\* (10)

- Placera stänkskyddslocket på den rostfria skålens\* övre kant efter att skålen satts på plats, redskapet har monterats i det nedre sätet och huvudet har sänkts till funktionsläget.
- Vänd lockets öppning utåt. På så sätt är det inte nödvändigt att stoppa redskapens rörelse när ingredienser ska tillsättas i skålen.



## Varning

Ta bort stänkskyddslocket för att höja eller sänka huvudet medan redskapet är monterat i det nedre fästet.

- Kontrollera att hastighetsväljaren (3) är i läge 0 (OFF).
- Sätt i stickkontakten i eluttaget.
- Välj önskad hastighet (3) för att starta apparaten och börja beredningen av ingredienserna. Se "Rekommenderade hastigheter".



## Varning

- Varje gång som matningen till motorn bryts, t.ex. när huvudet höjs eller stickkontakten dras ut, är det nödvändigt att först placera väljaren i läge 0 innan köksassistenten kan startas om. Detta för att garantera ökad säkerhet.
- Säkerställ att hastighetsväljaren placeras i läge 0 (OFF) innan knappen för flyttning av motorhuvudet trycks in.



## Varning

- Rör inte vid redskapen under funktionen.
- Aktivera inte köksassistenten med monterat redskap och tom skål.



Det kan hända att motorhuvudet flyttar sig något när man knådar eller blandar samman tunga eller stora degar. Detta är helt normalt och äventyrar inte apparatens funktion eller livslängd.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



## 3.2 Avsluta bearbetning (Fig. B och D)

- Placera hastighetsväljaren (3) i läge 0 (OFF) och dra ut stickkontakten från eluttaget.
- Ta bort stänkskyddslocket (10) om det finns.
- Tryck på upplåsningsknappen (4) för att höja huvudet (1).
- Tryck redskapet en aning uppåt och vrid det medurs för att frigöra det från stiftet. Dra ut redskapet från det nedre fästet (5).
- Ta bort skålen (9) från sätet genom att vrida den moturs så att den frigörs.



### Varm apparat

Motorhuvudets övre del kan bli varm under en längre tids användning. Vanligtvis är inte detta tecken på felfunktion.

## 3.3 Funktioner

### Säkerhetssystem

Apparaten är utrustad med ett säkerhetssystem som automatiskt avbryter apparatens funktion när motorhuvudet är upphöjt.

### System av gradvis start (mjuk start)

Vid start av apparaten ökar hastigheten gradvis tills den inställda hastigheten uppnås. På så sätt undviks skador på apparaten och redskapen samt att ingredienserna stänker utanför behållaren.



### Planet rörelse

Köksassistentens redskap rör sig i planet rörelse.

Planet rörelsen skapas av redskapets rotation runt sin egen axel i motsatt riktning i förhållande till köksassistentens rotationsrörelse.

Detta gör att redskapet når skålens samtliga punkter korrekt vilket bidrar till utmärkta resultat för varje beredning.



# Användning

## 3.4 Allmänna råd

- Överskrid aldrig den maximala hastighet och kapacitet som finns angiven i tabellen, för att förhindra skada på apparaten.
- Aktivera apparaten med låg hastighet tills ingredienserna har blandats. Öka sedan hastigheten beroende på beredningen.
- Tillsätt ingredienserna genom att alltid hålla dem från skålens kant. Håll inte ingredienserna direkt på redskapet i rörelse.
- Minska hastigheten när du tillsätter torra eller flytande ingredienser för att undvika att de hamnar utanför. Öka hastigheten när ingredienserna har blandats väl.
- Använd stänkskyddslocket\* för flytande blandningar eller när du tillsätter ingredienser i pulverform för att undvika att smutsa ned föremål intill apparaten eller själv bli träffad av stänk eller pulver.
- Se till att skålen och redskapen är ordentligt rena och montera dem endast när de är helt torra.
- Rengör apparatens stomme och huvud noggrant med en fuktig trasa om de är smutsiga efter beredningen av receptet.

## Råd för att vispa äggvita

- Använd rumsvarma äggvitor för bästa resultat.
- Kontrollera före vispning att redskap och skål inte är blöta eller fuktiga och att det inte finns några rester av äggula.
- Öka hastigheten gradvis till rekommenderad hastighet för att undvika stänk. Vispa upp till önskad konsistens.
- Med köksassistenten går det väldigt snabbt att vispa upp äggvitor. Kontrollera beredningen noga för att undvika att de vispas upp för mycket.

## Råd för att vispa grädde

- Använd kall vispgrädde för bästa resultat.
- Öka hastigheten gradvis till maximal rekommenderad hastighet för att undvika stänk. Vispa upp till önskad konsistens.
- För mängder motsvarande en liter rekommenderar vi att starta vid hastighet 7-8 under den första minuten eller åtminstone tills grädden börjar bli fast. Gå sedan till hastighet 10 under resten av tiden.

## Råd för beredning med ägg

- Använd rumsvarma ägg för bästa resultat.
- Använd max. 3 medelstora ägg vid beredning av fast deg och tillsätt små mängder vatten vid behov.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



## Råd för knådning

- Kontrollera att vätskeförhållandet i smeten/degen är lämpligt (minst 50-60 vikt-% i förhållande till mängden mjöl som används). Alltför torr deg kan överbelasta apparaten.
- Stäng av apparaten och dela degen i två delar och bearbeta den separat om apparaten verkar överbelastad.

## Deg för bröd, pizza och äggpasta

- Starta apparaten på hastighet 1 tills ingredienserna blandats och öka sedan till 2.
- För att blanda ingredienserna på bästa sätt rekommenderar vi att flytande ingredienser hålls i skålen i början.
- Äggpasta, bröd, pizza: bearbeta dem endast med degkroken. Använd den platta vispen endast för att påbörja knådningsproceduren. Använd ALDRIG vispen med flexibel kant\*.

## Färdig smet/deg för tårter

- För smet/deg på upp till 1 kg: starta apparaten vid en låg hastighet tills ingredienserna börja blandas och öka sedan gradvis upp till 7 under resten av tiden.
- För smet/deg på upp till 2 kg: starta apparaten vid hastighet 1 tills ingredienserna börja blandas och öka sedan upp till 3-4 under resten av tiden.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



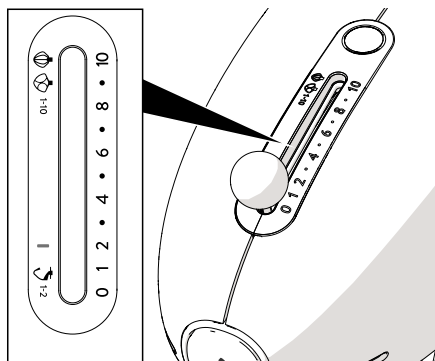
# Användning

## 3.5 Rekommenderade hastigheter



På hastighetsväljaren (3) finns en indikation om det lämpligaste redskapet för den valda hastigheten.

Hastigheterna som anges i tabellen är vägledande. Den lämpligaste hastigheten kan variera beroende på receptet och de använda ingredienserna.







Hastighetsinställning	Funktion	Redskap
<b>LÅG</b> 1 – 2	BLANDA OCH KNÅDA Knåda - bereda deg/smet med jäsningsmedel (bröd, pizza, småkakor och äggpasta), se "Deg för bröd, pizza och äggpasta".	
<b>LÅG</b> 1 – 3	BLANDA Blanda ingredienserna.	
<b>MEDEL</b> 4 – 7	BLANDA Röra ihop och bereda hård deg. Röra ihop socker och smör, preparat för bakverk och pajer.	
<b>HÖG</b> 8 – 10	RÖRA IHOP OCH VISPA UPP TILL SKUM Röra ihop lätt eller hård smet. Vispa upp äggvita till skum, vispa grädde och såser.	

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller.  
Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.

# Användning



Redskap och rekommenderade hastigheter, maximal kapacitet

Redskap	Beredning	Hastighet	Tid	Max-/minimikapacitet
	Äggvita	8 + -10	2-3 min	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Grädde	8 + -10	2-3 min	100 ml/1 000 ml
 eller	Färdig smet/deg för tårter	1 + -7	3-4 min	Totalt 2 kg deg
 *	Deg/smet för bakverk	1 + -7	3-4 min	Totalt 2,6 kg deg
	Deg för bröd/pizza	1 + -2	4 min	Totalt 1,8 kg deg (max 1,2 kg mjöl)
	Deg för äggpasta	1 + -2	5-7 min	Totalt 500 g deg med 3 ägg

<sup>(1)</sup> Medelstorlek på ägg: 53-63 g



Tabellen är endast indikativ.

Hastighet och kapacitet beror på vilket redskap som används, mängden deg/smet i skålen och vilka ingredienser som används.

SV

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



# Rengöring och underhåll

## 4 Rengöring och underhåll

Bruksanvisning innehåller lämpliga instruktioner för rengöring, underhåll och rekommenderade åtgärder från tillverkaren. Alla andra åtgärder ska utföras av ett behörigt servicecenter eller representant från ett sådant.

Dra ALLTID ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör apparaten. Sänk aldrig ner huvudmotorn (2) i vatten eller annan vätska.



Ta omedelbart bort stänk av flytande eller fasta ingredienser med en mjuk och fuktig bomullstrasa.



### Varning

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna i stål eller de som har en yta i metall.
- Använd inte rengöringsmedel eller slipmedel.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.
- Komponenterna, verktygen och tillbehören ska rengöras efter varje användning.

- Degkrokan, den platta vispen, vispen med flexibel kant\* och den rostfria skålen\* kan diskas i diskmaskin.
- Ballongvispen, stänkskyddet med pip\* kan rengöras för hand med hjälp av ett neutralt rengöringsmedel och en mjuk svamp.
- Kanterna i silikon på vispen med flexibel kant\* kan tas av och diskas i diskmaskin.
- Glasskålen\* kan diskas för hand med

varmt vatten och neutralt rengöringsmedel eller i diskmaskin om du väljer ett program med låg temperatur (högst 50 °C).

- Det går att ta av ringen på skålbasen och diska den separat för hand med neutralt rengöringsmedel och en mjuk svamp.

\* Medföljer som standardutrustning för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.





## 4.1 Vad gör jag om...

Problem	Orsak	Åtgärd
<b>Motorn startar inte.</b>	Motorn har överhettats.	Frånkoppla apparaten från elnätet och låt motorn svalna.
	Stickkontakten är inte korrekt isatt i eluttaget.	Sätt i stickkontakten i eluttaget. Använd inte adaptrar eller förlängningsladdar. Kontrollera att huvudströmbrytaren är inkopplad.
	Nätkabeln är defekt.	Låt en auktoriserad verkstad byta ut nätkabeln.
	Strömavbrott.	Kontrollera att huvudströmbrytaren är inkopplad.
	Huvudet har höjts under funktionen.	Säkerhetssystemet har aktiverats. Placera hastighetsväljaren i läge 0 (OFF). Tryck på knappen på baksidan och håll den nedtryckt för att frigöra och sänka huvudet.
<b>Apparaten vibrerar.</b>	Apparaten har inte placerats på en stabil yta.	Placera apparaten på en stabil och plan yta.
	De halkfria gummifötterna är utslitna.	Låt en auktoriserad verkstad byta ut dem.
	Den inställda hastigheten är för hög eller mängden ingredienser är för stor.	Ställ in en lägre hastighet och kontrollera att skålen inte har fyllts på för mycket.
	Skålen har inte placerats korrekt i sätet.	Kontrollera att skålen sitter ordentligt fast i sätet.
<b>Redskapen slår i skålens sidor.</b>	Det nedre fästet har lossnat med tiden.	Låt en auktoriserad verkstad kontrollera och justera det.
	Redskapet eller skålen har inte hakats fast ordentligt.	Placera hastighetsväljaren i läge 0. Tryck på knappen på baksidan för att höja huvudet och kontrollera att redskapet har monterats korrekt i det nedre fästet och att skålen sitter som den ska i basdelen.



## Rengöring och underhåll

### Redskapet roterar trögt i skålen.

Degen är för hård och hindrar redskapets rotation.

Tillsätt vatten eller andra vätskor så att degen blir mjukare.

Skålen är för full.

Ta bort hälften av innehållet och bered satserna separat.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska du kontakta närmsta serviceverkstad.

Överensstämmelse med klausul 11 i direktivet SS-EN IEC 60335 verifierades genom att utföra följande förberedelse:  
Köttbullar. Verktyg: visp med flexibel kant. Inspänning: 254,4V~ 50Hz. Ingredienser: 800 g malet nötkött, 500 g malet grisfett, 20 g salt, 200 g ströbröd, 200 g mjöl med högt gluteninnehåll, 2 äggulor. Driftstid: 2 minuter. Hastighet 1 (30 sekunder) och hastighet 10 (90 sekunder). Procedur: häll alla ingredienser i skålen och sätt på stänkskyddslocket; blanda på hastighet 1 i 30 sekunder; öka till hastighet 10 i 90 sekunder.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.