MANUALE D'USO
SBATTITORE ELETTRICO — IT

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.
Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

USER MANUAL
HAND MIXER — EN

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.
For further information on the product: www.smeg.com

MANUEL DE L'UTILISATEUR
BATTEUR — FR

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

GEBRAUCHSANLEITUNG
HANDRÜHRGERÄT — DE

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.
Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

GEBRUIKSAANWIJZING
MIXER — NL

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.
Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

MANUAL DE USO
BATIDORA — ES

Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.
Más información sobre el producto en: www.smeg.com

MANUAL DE USO
BATEDEIRA — PT

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

BRUKSANVISNING
MIXER — SV

Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.
För mer information om produkten: www.smeg.com

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИКСЕР — RU

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.
Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

BRUGSANVISNING
HÅNDMIKSER — DA

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.
For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER — PL

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

KÄYTTÖOHJE
SÄHKÖVATKAIN — FI

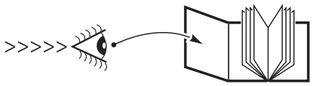
Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

BRUKSANVISNING
VISP — NO

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonenelle kvalitetene til produktet du har kjent.
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

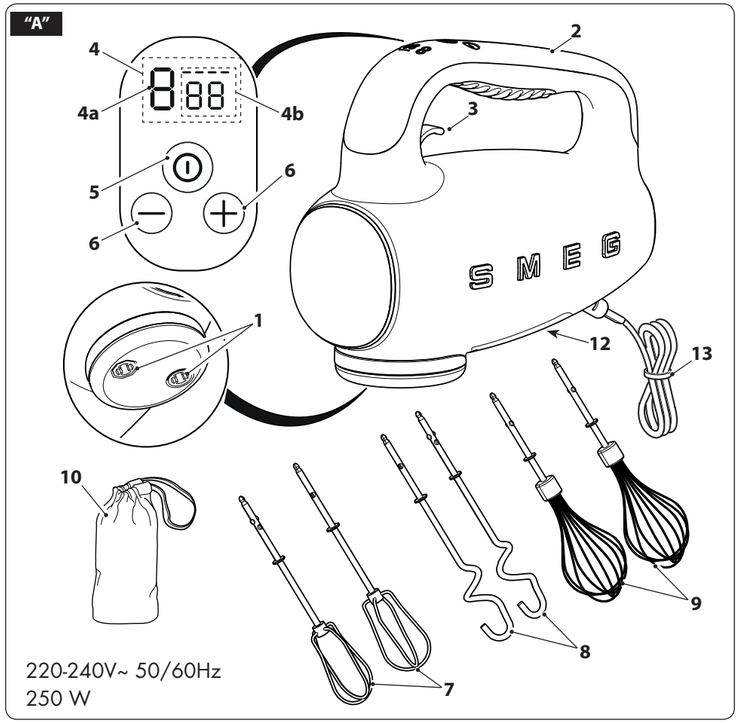
كتيب الاستخدام
مضرب — AR

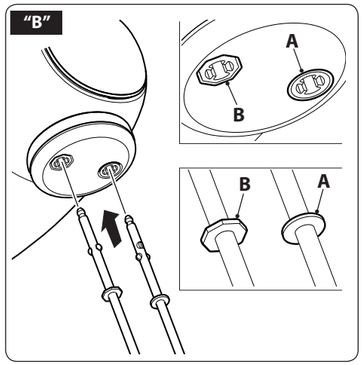
نصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المُنتج يرجاء زيارة www.smeg.com

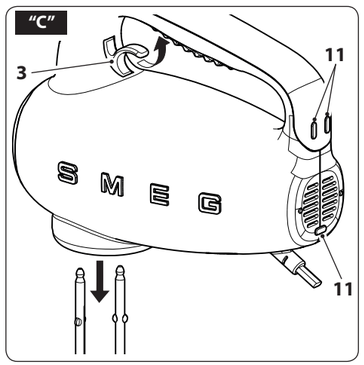


smeg

914779571/B







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 / Vigtig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم

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

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvising, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i utylizacji / Käyttöohjetta, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleistiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beksrivelse / الوصف

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

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

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

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

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance/ Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

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 / Sikkerhetsadvarsler / 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

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 useful for the improvement of its products without priornotice. 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 comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente 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 denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

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

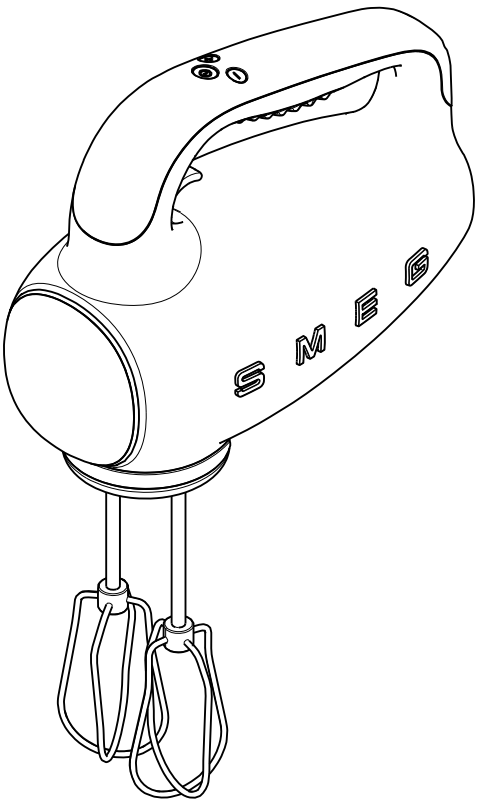
Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til 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.

"تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إنذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل مُلزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط"

Gentile Cliente,
La ringraziamo vivamente per aver acquistato lo Sbattitore elettrico della Linea Smeg.
Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica e una progettazione tecnica innovativa offrono oggetti unici che diventano elementi d'arredo.
Un elettrodomestico Smeg, infatti, si coordina sempre perfettamente con altri prodotti in gamma e, nel contempo, può costituire un oggetto di design per la cucina.
Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

SMEG S.p.A.



Modello HMF01
Sbattitore Elettrico

Avvertenze

SICUREZZA
Avvertenze fondamentali per la sicurezza.

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per poter utilizzare l'apparecchio in sicurezza:

- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre accessibile, per poter staccare la spina all'occorrenza.
- Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararlo.
  Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Attenzione: prima della pulizia scollegare la spina.
- Non fare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o altro piano, né farlo toccare con superfici calde.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica) fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas, o in un forno riscaldato.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non ci siano oggetti estranei.
- Con miscele dense, per evitare surriscaldamenti, non utilizzare continuamente la miscelazione con i ganci impastatori per più di 4 minuti. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di iniziare un'ulteriore lavorazione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di toccare le parti che si muovono durante l'uso.
- Non ostruire le fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Immergere le fruste nel recipiente con gli alimenti prima di avviare l'apparecchio.

Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica per la loro sostituzione.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete elettrica se lasciata incustodita e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.

Avvertenze

Uso conforme alla destinazione

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi che non siano quelli per il quale è stato concepito. Lo sbattitore è destinato esclusivamente per miscelare, impastare, montare a neve uova o panna.
- L'apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
  - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
  - nei bed and breakfast e agriturismi;
  - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.

Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.

Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

- Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

SMALTIMENTO

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.

Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

Descrizione / Montaggio / Comandi

DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig.A)

1 Sedi accessori
2 Impugnatura
3 Leva espulsione accessori
4 Display velocità e timer
5 Pulsante di accensione e spegnimento
6 Pulsanti regolazione velocità
7 Fruste optimus
8 Ganci impastatori
9 Fruste a filo
10 Sacchetto porta accessori
11 Piedini
12 Targhetta identificazione
13 Fascetta avvolgicavo

TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE (12)

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e eventuali etichette ed adesivi.
- Pulire la base motore con un panno umido. Lavare tutti i componenti ed asciugare accuratamente (vedi par. "Pulizia e Manutenzione").

Prima dell'utilizzo verificare che tutti i componenti siano integri.

MONTAGGIO COMPONENTI (Fig. B)

- Le fruste e i ganci impastatori vanno inseriti nel senso corretto e non sono intercambiabili.
- Inserire la frusta o il gancio impastatore con il collare **circolare** (A) nella sede di forma **circolare** (A).
- Inserire la frusta o il gancio impastatore con il collare **ottagonale** (B) nella sede di forma **ottagonale** (B) .

Non utilizzare insieme due accessori di tipo diverso.

DESCRIZIONE COMANDI E ACCESSORI

L'apparecchio è dotato di 3 pulsanti e di un display di visualizzazione tempo e velocità.

Display (4)	
(4a)	(4b)
	– – – – Avanzamento timer in minuti
8 Velocità selezionata	88 Avanzamento timer in secondi

Pulsanti		
(5)	⏻ Pulsante ON - OFF	
(6)	⊖ Diminuzione velocità	⊕ Aumento velocità/ Funzione Turbo (mantenere premuto)

Fruste optimus (7)

- Utilizzare questi accessori per impasti semiduri, creme di media consistenza, impasti a base di cioccolato, impasti di frolla, impasti per torte e biscotti, etc.
- Utilizzare sempre entrambe le fruste.

Ganci impastatori (8)

- Utilizzare questi accessori per impasti densi, come ad esempio pasta per pane, pizza, pasta all'uovo, etc.
- Utilizzare sempre entrambi i ganci.

Fruste a filo (9)

- Utilizzare questi accessori per creme con poca consistenza, salse, maionese, montare panna, montare albumi, liquidi, uova, etc.
- Utilizzare sempre entrambe le fruste.

Assicurarsi che il recipiente utilizzato sia sufficientemente ampio e alto, oltre che posizionato su una superficie stabile.

USO (Fig. A)

- Inserire la spina nella presa, il display (4) è spento.
- Premendo il pulsante ⏻ si attiva la ***Modalità Stand-by***: il display (4a) mostra 0 e il display (4b) mostra 00, tutti lampeggianti.

Dopo 30 secondi di non utilizzo il display si spegne.

- Dalla ***Modalità Stand-by*** premere i pulsanti ⊖ / ⊕ per avviare il motore e aumentare o diminuire la velocità, il display (4b) inizia il conteggio da 01 secondi a 59 secondi mentre il display (4a) mostra la velocità selezionata.
- Dopo 1 minuto di lavorazione il display (4b) si azzera e il primo segmento della linea di avanzamento minuti inizia a lampeggiare indicando che è passato 1 minuto.
  L'indicazione si ripropone al secondo minuto e si ripete fino a 4 minuti e 59 secondi.
  Dopo questo tempo:
  - Il motore si ferma automaticamente.
  - Il display (4a) mostra 0.
  - Il display (4b) mostra 4m59s lampeggiante.
- Con il motore in funzione premendo il pulsante ⏻ si torna alla ***Modalità Stand-by.***
- Premendo una seconda volta il pulsante ⏻ lo sbattitore si spegne.

Sistema Avvio Graduale (Smooth Start)
All'avvio dell'apparecchio la velocità aumenta progressivamente fino al raggiungimento della velocità impostata. In questo modo si evitano danni all'apparecchio, agli utensili e la fuoriuscita degli ingredienti dal contenitore utilizzato.

Funzione Turbo

- Mantenendo premuto il pulsante ⊕ per 1 secondo si attiva la ***Funzione TURBO***: sul display (4a) appare il numero **9** mentre sul display (4b) continua l'avanzamento dei secondi. Il motore raggiungerà la velocità massima consentita.
- Una volta rilasciato il pulsante ⊕ la velocità del motore rallenta tornando a quella precedentemente mostrata sul display (4a). Sul display (4b) continua l'avanzamento dei secondi.
- Con il motore in funzione premendo il pulsante ⏻ si torna alla ***Modalità Stand-by.***

Suggerimenti e consigli

CONSIGLI

- Attivare l'apparecchio ad una velocità bassa finché gli ingredienti non risultano mischiati per poi aumentare la velocità a seconda dell'operazione da effettuare.
- Le condizioni climatiche, le differenze di temperatura stagionali, la temperatura ambiente e la consistenza degli ingredienti possono influire sul tempo di preparazione necessario e sui risultati.
- Per migliori risultati con gli impasti densi, lavorarli accompagnandoli con movimenti rotatori e verificare che gli ingredienti liquidi siano almeno 50% rispetto all'impasto totale.

Posizionare il recipiente da utilizzare su di una superficie piana e ben stabile.

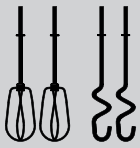
Durante le lavorazioni o quando non in uso, è possibile posizionare l'apparecchio sugli appositi piedini (11) (Fig.C).

Con miscele dense, come ad esempio l'impasto, non usare lo sbattitore per più di 4 minuti. Attendere 10 minuti di raffreddamento prima di eseguire una seconda lavorazione. Spegnere l'apparecchio non appena si ottiene la giusta consistenza.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione che ne interrompe il funzionamento in caso di sovraccarico. In caso di attivazione sul display apparirà il simbolo – – lampeggiante; spegnere l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa elettrica, attendere almeno 10 minuti e poi ricollegare l'alimentazione alla presa.

VELOCITÀ CONSIGLIATE

Si ricorda che questi consigli sono a semplice titolo di guida e che la velocità da selezionare può dipendere dalle dimensioni del recipiente, dagli ingredienti da lavorare e dalle preferenze personali.

Velocità	Funzione	Accessorio
Bassa 1 - 3	Mescolare Amalgamare ingredienti	
Bassa 1- 3	Impastare Lavorare impasti lievitati (pane, pizza)	
Media 4 - 6	Miscelare Mescolare pastelle liquide. Amalgamare composti con uova, burro come le miscele per torte	
Alta 7 - 9	Montare Montare pastelle leggere o panna montata, montare a neve albume o montare salse	

Per mescolare e impastare pasta lievitata utilizzare solo i ganci impastatori.

PULIZIA E MANUTENZIONE (Fig. C)

Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire SEMPRE la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai la base motore (1) in acqua o altri liquidi.

Il manuale di istruzioni contiene appropriate istruzioni per la pulizia, manutenzione e operazioni raccomandate dal produttore al cliente. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante di un servizio autorizzato.

- Tirare verso l'alto la leva di espulsione accessori (3) e rimuovere gli accessori.
- Le fruste e i ganci impastatori sono lavabili in lavastoviglie.
- Asciugare ogni parte dell'apparecchio dopo averlo pulito.
- La base motore può essere pulita utilizzando prima un panno umido e successivamente uno asciutto. Evitare l'impiego di detersivi o materiali abrasivi.

Cosa fare se.....

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il motore lavora a velocità ridotta rispetto a quella impostata.	L'impasto presente nella ciotola è troppo denso.	Rimuoverne una parte per alleggerirlo.
Il motore non parte.	La spina non è stata inserita.	Inserire la spina.
	Il prodotto non è stato attivato.	Attivare il prodotto premendo il pulsante ON/OFF.
	Il motore è danneggiato.	Rivolgersi al centro assistenza.
Le fruste smettono di ruotare e sul display appare il simbolo – – lampeggiante.	Il prodotto è dotato di un dispositivo di protezione che interrompe il funzionamento del motore in caso di sovraccarico.	Per resettarlo, spegnere l'apparecchio, scollegare il prodotto e lasciarlo raffreddare per almeno 10 minuti. Poi ricollegare l'alimentazione alla presa.
Gli accessori non si inseriscono nella loro sede.	La sede di inserimento dell'accessorio non è quella corretta.	Rispettare la forma dell'accessorio accoppiandolo con la propria sede.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

L'apparecchio è conforme alle Direttive Europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.

La conformità con la clausola 11 della direttiva EN60335 è stata verificata eseguendo le seguenti preparazioni:

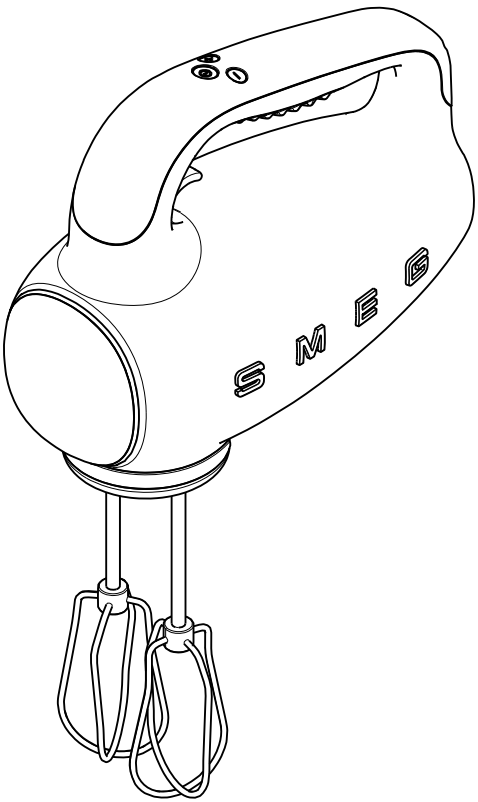
A. Fruste a filo: 5 albumi. Tempo di funzionamento breve: 2 minuti e 20 secondi. Velocità: 9;

B. Fruste optimus: 500 ml di panna. Tempo di funzionamento breve: 4 minuti. Velocità: 9;

C. Ganci impastatori: 900g di farina + 648g di acqua. Tempo di funzionamento breve: 5 minuti. Velocità: 9.

Dear Customer,
Thank you very much for purchasing the Smeg Line Hand Mixer.
By choosing our product, you have opted for a solution in which aesthetics and innovative technical design offer unique objects, which become part of the furnishings.
In fact, a Smeg household appliance always co-ordinates perfectly with other products in the range and, at the same time, can become a design object for the kitchen.
We hope you fully appreciate the functionalities of your appliance.
Best regards.

SMEG S.p.A.



Model HMF01
Hand mixer

Recommendations

SAFETY

Essential safety recommendations.

Follow all safety instructions in order to be able to use the appliance safely:

- Do not touch the plug with wet hands.
- Make sure that the power outlet used is always freely accessible, so that it can be unplugged when necessary.
- Never pull the cable, it could be damaged.
- If the appliance should break down, do not attempt to repair it.
  Switch the appliance off, remove the plug from the power outlet and contact the Technical After-sales centre.
- If the plug or power supply cable are damaged, have them replaced exclusively by the Technical After-sales centre, so as to prevent all risks.
- Do not immerse the appliance in water.
- Attention: disconnect the plug before cleaning.
- Do not allow the power supply cable to dangle over the edge of the table or other surface or to touch hot surfaces.
- Keep the packaging material (plastic bags) out of the reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are closely supervised or instructed concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place the appliance on or in proximity of electric or gas cookers, or in a heated oven.
- Verify that there are no foreign objects inside the appliance.
- With dense mixtures, to prevent overheating, do not use mixing with dough hooks continuously for more than 4 minutes. Leave to cool for 10 minutes before starting a new operation.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before approaching parts that move when in use.
- Do not block the ventilation or heat dissipation slots.
- Immerse the whips in the bowl with the food before starting the appliance.

Connect the appliance

Make sure that the mains voltage and the frequency correspond with those indicated on the data plate on the bottom of the appliance.
In the event of incompatibility between the outlet and the plug on the appliance, contact the Technical After-sales service for replacement.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children must not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move when in use.

Recommendations

Use compliant with destination

- Do not use the appliance for anything other than its intended use. The Hand Mixer is designed for mixing, kneading, whisking eggs or cream.
- The appliance is intended for household and similar use, such as:
  - in the kitchen area for the staff of shops, offices and other work environments;
  - in bed and breakfast and agritourism accommodation;
  - by guests at hotels and motels, and in residential environments.
- Other uses, in restaurants, bars and cafes for example, are improper.

Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for damage undergone by persons and objects due to:

- use of the appliance different from that envisioned;
- user manual has not been read;
- tampering of individual parts of the appliance;
- use of non-original spare parts;
- failure to comply with safety recommendations.

Keep these instructions carefully. Whenever the appliance is transferred to other persons, they must also be given these user instructions.

- These instructions can also be downloaded from Smeg website "www.smeg.com".

DISPOSAL

Electrical appliances must not be disposed of with household waste.

The appliances that have this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All discarded electric and electronic appliances must be disposed of separately from household waste, by taking them to relevant centres envisioned by the Country. By disposing of the discarded appliance correctly, damage to the environment and risks to health will be avoided. For further information regarding disposal of the discarded appliance, contact the Municipal Administration, the Disposal dept. or the shop where the appliance was purchased.

Description / Assembly / Commands

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig.A)

1 Accessory slots
2 Handle
3 Accessory release trigger
4 Speed and timer display
5 Start/Stop button
6 Speed adjustment buttons
7 Optimus beaters
8 Dough hooks
9 Wire beaters
10 Accessory bag
11 Feet
12 Identification plate
13 Cable winding clamp

IDENTIFICATION PLATE (12)

The identification plate states the technical data, the serial number and marking. The identification plate must never be removed.

BEFORE COMMISSIONING

- Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials and any labels and stickers.
- Clean the motor base using a damp cloth. Wash all components and dry thoroughly (see paragraph "Cleaning and Maintenance").

Before use, check that all components are integral.

ASSEMBLY OF COMPONENTS (Fig. B)

- Beaters and dough hooks must be inserted into the correct side, and are not interchangeable.
- Insert beater/dough hook with a **round** ring (A) into the **round** slot (A).
- Insert beater/dough hook with **octagonal** ring (B) into the **octagonal** slot (B).

Do not use two accessories of different type together.

DESCRIPTION OF CONTROLS AND ACCESSORIES

The appliance is equipped with 3 buttons and a time and speed display.

Display (4)	
(4a)	(4b)
8 Selected speed	---- Running timer in minutes
	88 Running timer in seconds

Buttons		
(5)	ON - OFF Key	
(6)	Decrease speed	Increase speed/ Turbo function (keep pressed)

Optimus beaters (7)

- Use this accessory for semi-hard doughs, medium-consistency creams, chocolate based doughs, pastry doughs, cakes and biscuits doughs,etc.
- Always use both beaters.

EN

Dough hooks (8)
- Use this accessory for thick doughs, such as bread's and pizza's dough, egg pasta, etc.
- Always use both dough hooks.

Wire beaters (9)
- Use this accessory for creams with little consistency, sauces, mayonnaise, to beat cream, eggs, liquids, egg whites, etc.
- Always use both beaters.

Make sure that the bowl used is sufficiently large and high, as well as positioned on a stable surface.

USE (Fig. A)
- Insert the plug into the power outlet, display (4) off.
- Press the button ⏻ to activate the ***Stand-by mode***: the display (4a) shows 0 and the display (4b) shows 00, all of them flashing.

After 30 seconds of non-use, the display turns off.

- From ***Stand-by mode*** press the buttons ⊖ / ⊕ to start the motor and increase or decrease the speed, display (4b) will count up from 01 seconds to 59 seconds while the display (4a) shows the selected speed.
- After 1 minute of operation the display (4b) return to 0 and the first segment of the minutes running line light up to indicate that 1 minute is passed. The same for second minute and so up to 4 minutes and 59 seconds. After this time:
  - The motor automatically stops.
  - Display (4a) shows 0.
  - Display (4b) shows 4m59s blinking.
- When motor is running, press button ⏻ to return in ***Stand-by mode.***
- Pressing the button ⏻ a second time turns the mixer off.

Smooth Start system
At the start of the appliance, speed increases progressively until the set speed is reached. This prevents the appliance and the tools from damaging and the ingredients from escaping from the container used.

Turbo function
- Keeping pressed button ⊕ for 1 second will be activated ***TURBO function***: display (4a) will show **9** number, display (4b) will continue the seconds count up. The motor speed will be the maximum allowed.
- After releasing the button ⊕ the motor speed come back to original set one shown on display (4a). The display (4b) continues the seconds count up.
- When motor is running, press button ⏻ to return in ***Stand-by mode.***

Hints and tips

ADVICES

- Activate the appliance at a low speed until the ingredients are mixed and then increase the speed according to the operation to be performed.
- Climatic conditions, seasonal temperature differences, temperature and consistency of the ingredients could affect the preparation time necessary as well as the results.
- For the best results with thick dough, work it with rotational movements and check that the liquid ingredients are at least 50% of the total dough.

Place the container to be used for the processing on a stable and flat surface.

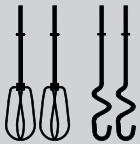
During processing or when not in use, it is possible to position the appliance on the specific feet (11) (Fig.C).

With dense mixtures, such as the dough, do not use the mixer for more than 4 minutes. Wait 10 minutes for cooling before performing a second process. Switch it off as soon as you've got the right consistency.

To protect your handmixer it is fitted with a protection device which will stop the handmixer operating if overloaded. If activated, the flashing symbol – – will appear on the display; switch off, unplug, wait 10 minutes and then plug back into the power supply.

RECOMMENDED SPEEDS

Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference.

Speed	Function	Accessory
Low 1 - 3	Combine Combining ingredients	
Low 1- 3	Knead Kneading leavened doughs (bread, pizza)	
Medium 4 - 6	Mixing Mixing and beating liquid batters. Mixing compounds with eggs, butter such as cake mixes	
High 7 - 9	Whipping and whisking Whisking light or dense batters. Whipping cream, egg whites or sauce.	

To mix leavened dough, use only the dough hooks.

EN

CLEANING AND MAINTENANCE (Fig. C)

Before carrying out any cleaning operation, ALWAYS disconnect the plug from the power outlet and allow the appliance to cool down. Never immerse the motor base (1) in water or other liquids.

The instruction manual contains appropriate instructions for cleaning and maintenance operations and operations recommended to the customer by the producer. Any other intervention must be performed by a representative of an authorised service centre.

- Pull the accessory release trigger (3) upwards and remove the accessories.
- Beaters, dough hooks, wire beaters accessories are dishwasher safe.
- Dry all parts of the appliance after cleaning.
- The motor base can be cleaned by first using a damp cloth and then a dry one. Do not use detergents or abrasive materials.

What To Do If.....

Problem	Possible causes	Solution
The motor works at a lower speed than the set one.	The dough in the bowl is too thick.	Remove part of it to lighten it.
The motor will not start.	The plug has not been inserted.	Insert the plug.
	The product has not been activated.	Activate the product by pressing the ON/OFF button.
	The motor is damaged.	Contact the service centre.
The whisks stop rotating and the flashing symbol ▬▬ appears on the display.	The product is equipped with a protection device that interrupts the operation of the motor in case of overload.	To reset it, turn off the appliance, unplug the product and let it cool for at least 10 minutes. Then reconnect the power supply to the socket.
The accessories do not fit into their seat.	The place of insertion of the accessory is not the correct one.	Respect the shape of the accessory by coupling it with its seat.



If the problem cannot be solved or for other types of faults, contact the local after-sales service.

The appliance complies with European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.

The conformity according to EN60335 clause 11 was verified by using the following preparations:

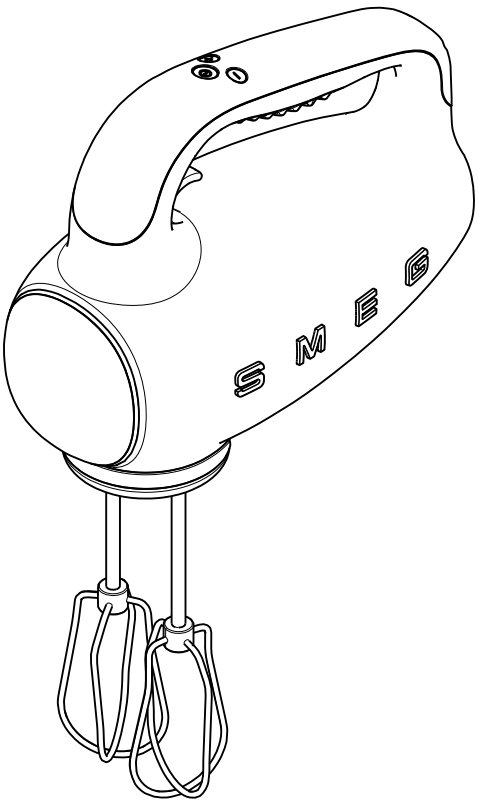
A. Wire beaters: 5 egg whites. Short Operation Time: 2 mins and 20 seconds. Speed: 9;

B. Optimus beaters: 500 ml cream. Short Operation Time: 4 mins. Speed: 9;

C. Dough hooks: 900g flour + 648g water. Short Operation Time: 5 mins. Speed:9.

Cher Client,
Nous vous remercions vivement pour l'achat du Batteur de la Ligne Smeg.
En choisissant un de nos produits, vous avez opté pour une solution dont la recherche esthétique et l'innovante conception technique permettent d'obtenir des objets uniques, capables de devenir des éléments d'ameublement.
En effet, un appareil électroménager Smeg se coordonne toujours parfaitement avec les autres produits de la gamme et peut, dans le même temps, constituer un objet de design pour la cuisine.
Nous vous souhaitons d'apprécier pleinement les fonctions offertes par votre appareil.
Bien cordialement.

SMEG S.p.A.



Modèle HMF01
Batteur

Mises en garde

SÉCURITÉ

Mises en garde fondamentales pour la sécurité.

Suivre les consignes de sécurité pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité :

- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible, pour pouvoir débrancher la fiche si nécessaire.
- Ne jamais tirer le câble puisqu'il pourrait s'endommager.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer.
  Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et s'adresser à l'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche ou au câble d'alimentation, les faire remplacer uniquement par l'assistance technique afin de prévenir tout risque.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Attention : avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche.
- Ne pas faire pendre le câble d'alimentation depuis le bord de la table ou d'un autre plan ni le faire entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conserver le matériau d'emballage (sachets en plastique) hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou en l'absence d'expérience et de connaissance si elles ont été soumises à une supervision ou à des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et pour comprendre les risques impliqués.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas ranger l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière ou du gaz, ou d'un four chauffé.
- Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve à l'intérieur de l'appareil.
- Avec les mélanges denses, pour éviter des surchauffes, ne pas utiliser continuellement le mélange avec les crochets pétrisseurs pendant plus de 4 minutes. Laisser refroidir l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de toucher les pièces qui bougent durant l'utilisation.
- Ne pas obstruer les fissures de ventilation ou d'évacuation de la chaleur.
- Plonger les fouets dans le récipient avec les aliments avant de mettre en marche l'appareil.

Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.
En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Débrancher toujours l'appareil du réseau électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer les accessoires ou de s'approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation.

Mises en garde

Utilisation conforme

- Ne pas utiliser l'appareil pour des buts autres que ceux pour lesquels il a été conçu. Le batteur est destiné exclusivement pour malaxer, pétrir, monter en neige des œufs ou de la crème.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, comme :
  - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et cafétérias, sont inappropriées.

Responsabilité du constructeur

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la non-lecture du manuel d'utilisation ;
- la modification même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation des pièces détachées non originales ;
- le non-respect des mises en garde de sécurité.

Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

- Ces consignes peuvent être téléchargées du site Web Smeg « www.smeg.com ».

MISE AU REBUT

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.

Les appareils qui comprennent ce symbole sont sujets à la Directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration municipale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.

FR

Description / Montage / Commandes

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig.A)

1 Logements des accessoires
2 Manche
3 Levier d'expulsion des accessoires
4 Afficheur de vitesse et minuterie
5 Bouton d'allumage et d'extinction
6 Boutons de régulation de la vitesse
7 Fouets optimus
8 Crochets pétrisseurs
9 Fouets à fil
10 Sachet porte-accessoires
11 Pieds
12 Plaque d'identification
13 Collier enrouleur de câble

PLAQUE D'IDENTIFICATION (12)

La plaque d'identification indique les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer soigneusement l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage, ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyer la base moteur avec un chiffon humide.
  Laver tous les composants et les sécher soigneusement (cf § « Nettoyage et Entretien »).

Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS (Fig. B)

- Les fouets et les crochets pétrisseurs doivent être introduits dans le bon sens et ne sont pas interchangeables.
- Introduire le fouet ou le crochet pétrisseur avec le collier **circulaire** (A) dans le logement **circulaire** (A).
- Introduire le fouet ou le crochet pétrisseur avec le collier **octogonal** (B) dans le logement **octogonal** (B).

Ne pas utiliser ensemble deux accessoires de type différent.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET ACCESSOIRES

L'appareil est muni de 3 boutons et d'un afficheur de visualisation du temps et de la vitesse.

Afficheur (4)	
(4a)	(4b)
8 Vitesse sélectionnée	---- Avancement minuterie en minutes
	88 Avancement minuterie en secondes

Boutons		
(5)	⏻ Bouton ON- OFF.	
(6)	⊖ Diminution vitesse	⊕ Augmentation vitesse/Fonction Turbo (tenir pressé)

Fouets optimus (7)

- Utiliser cet accessoire pour une pâte demi-dure, des crèmes d'une consistance moyenne, une pâte à base de chocolat,

une pâte brisée, une pâte pour les tartes et les biscuits, etc.
- Utiliser toujours les deux fouets.

Crochets pétrisseurs (8)
- Utiliser cet accessoire pour les pâtes denses, comme par exemple, la pâte à pain, la pizza, la pâte aux œufs, etc.
- Utiliser toujours les deux crochets.

Fouets à fil (9)
- Utiliser cet accessoire pour des crèmes peu consistantes, des sauces, des mayonnaises, monter la crème, monter des blancs d'œufs, des liquides, des œufs, etc.
- Utiliser toujours les deux fouets.

S'assurer que le récipient utilisé est suffisamment grand et haut et qu'il est placé sur une surface stable.

UTILISATION (Fig. A)
- Introduire la fiche dans la prise, l'afficheur (4) est éteint.
- En appuyant sur le bouton ⏻ le mode Veille ***s'active*** : l'afficheur (4a) montre 0 et l'afficheur (4b) montre 00, tous clignotants.

L'écran s'éteint après 30 secondes d'inutilisation.

- En ***Mode Veille*** appuyer sur les boutons ⊖ / ⊕ pour mettre en marche le moteur et augmenter ou diminuer la vitesse, l'écran (4b) commence le comptage de 01 secondes à 59 secondes tandis que l'afficheur (4a) montre la vitesse sélectionnée.
- Après 1 minute de travail l'afficheur (4b) se remet à zéro et le premier segment de la ligne d'avancement en minutes commence à clignoter en indiquant qu'1 minute s'est écoulée. L'indication réapparaît à la seconde minute et se répète jusqu'à 4 minutes et 59 secondes. Après quoi :
  - Le moteur s'arrête automatiquement.
  - L'afficheur (4a) montre 0.
  - L'afficheur (4b) montre 4m59s en clignotant.
- Avec le moteur en marche en appuyant sur le bouton ⏻ on retourne au ***Mode Veille.***
- En appuyant une seconde fois sur le bouton ⏻ le batteur s'éteint.

Fonction démarrage graduel (Smooth Start)
Au moment du démarrage de l'appareil la vitesse augmente progressivement jusqu'à atteindre la vitesse programmée. De cette façon, on évite les dommages à l'appareil, aux accessoires et la sortie des ingrédients du bol utilisé.

Fonction Turbo
- En maintenant appuyé le bouton ⊕ pendant 1 seconde on active la ***Fonction TURBO*** :
  sur l'afficheur (4a) le numéro **9** s'affiche, tandis que l'avancement des secondes continue sur l'afficheur (4b). Le moteur atteindra la vitesse maximale consentie.
- Une fois que l'on relâche le bouton ⊕ la vitesse du moteur ralentit en revenant à celle qui était montrée auparavant sur l'afficheur (4a). L'avancement des secondes continue sur l'afficheur (4b).
- Avec le moteur en marche en appuyant sur le bouton ⏻ on revient au ***Mode Veille.***

FR

Préconisations et conseils

CONSEILS

- Activer l'appareil à basse vitesse tant que les ingrédients ne seront pas mélangés et augmenter ensuite la vitesse selon l'opération que l'on devra accomplir.
- Les conditions climatiques, les variations saisonnières de température, la température ambiante et la consistance des ingrédients peuvent affecter le temps de préparation nécessaire et les résultats.
- Pour de meilleurs résultats avec des pâtes denses, les travailler en les accompagnant par des mouvements rotatoires et vérifier que la quantité des ingrédients liquides est d'au moins de 50% par rapport à toute la pâte.

Placer le récipient à utiliser sur une surface plate et bien stable.

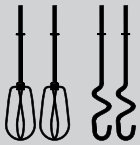
Durant les préparations ou quand il n'est pas utilisé, on peut placer l'appareil sur les pieds prévus à cet effet (11) (Fig.C).

Avec les mélanges denses, comme par exemple, la pâte, ne pas utiliser le batteur pendant plus de 4 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes avant d'effectuer une seconde préparation. Éteindre l'appareil dès que l'on obtient la bonne consistance.

L'électroménager est équipé d'un système de sécurité qui empêche le fonctionnement en cas de surcharge. En cas d'activation le symbole ▬▬ clignotant apparaîtra sur l'afficheur ; éteindre l'appareil, débrancher l'alimentation, attendre 10 minutes et rebrancher ensuite l'alimentation à la prise.

VITESSES CONSEILLÉES

Ne pas oublier que ces conseils sont donnés à simple titre de guide et que la vitesse à sélectionner peut dépendre des dimensions du récipient, des ingrédients à travailler et des préférences personnelles.

Vitesse	Fonction	Accessoire
Basse 1 - 3	Malaxer Amalgamer les ingrédients	
Basse 1- 3	Pétrir Travailler des pâtes levées (pain, pizza)	
Moyenne 4 - 6	Malaxer Malaxer la pâte à frire liquide. Amalgamer des composés avec des œufs, du beurre comme les mélanges pour les tartes	
Élevée 7 - 9	Monter Monter la pâte à frire légère ou la crème fouettée, monter les blancs en neige ou monter les sauces	

Pour malaxer et pétrir la pâte levée, utiliser uniquement les crochets pétrisseurs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. C)

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, TOUJOURS débrancher la fiche de la prise secteur et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais immerger la base moteur (1) dans de l'eau ou d'autres liquides.

Le manuel d'instructions contient les instructions appropriées relatives au nettoyage, à l'entretien et aux opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un service d'assistance agréé.

- Tirer vers le haut le levier d'expulsion des accessoires (3) et retirer ces derniers.
- Les fouets et les crochets pétrisseurs sont lavables dans le lave-vaisselle.
- Sécher chaque partie de l'appareil après l'avoir nettoyé.
- Le bloc moteur peut être nettoyé en utilisant tout d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec. Éviter d'utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs.

Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le moteur travaille à une vitesse réduite par rapport à la vitesse réglée.	La pâte qui se trouve dans le bol est trop dense.	En retirer une partie pour l'alléger.
Le moteur ne démarre pas.	La fiche n'a pas été introduite correctement.	Brancher la fiche.
	Le produit n'a pas été activé.	Activer le produit en appuyant sur le bouton ON/OFF.
	Le moteur est endommagé.	Contacter le centre d'assistance.
Les fouets cessent de tourner et le symbole ▬▬ s'affiche en clignotant sur l'afficheur.	Le produit est équipé d'un système de sécurité qui interrompt le fonctionnement du moteur en cas de surcharge.	Pour le réinitialiser, éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir pendant au moins 10 minutes. Rebrancher ensuite l'alimentation à la prise.
Les accessoires ne rentrent pas dans leur logement.	Le logement d'introduction de l'accessoire n'est pas le juste.	Respecter la forme de l'accessoire en l'accouplant avec son logement.

Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contacter le service d'assistance de votre zone.

L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.

La conformité avec la clause 11 de la directive EN60335 a été vérifiée en effectuant les préparations suivantes :

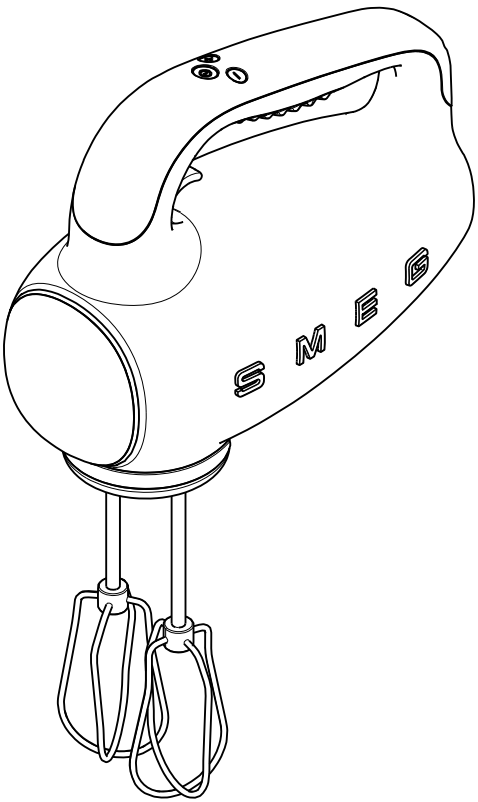
A. Fouets à fil : 5 blancs d'œuf. Temps de fonctionnement bref : 2 minutes et 20 secondes. Vitesse : 9 ;

B. Fouets optimus : 500 ml de crème fraîche. Temps de fonctionnement bref : 4 minutes. Vitesse : 9 ;

C. Crochets pétrisseurs : 900g de farine + 648g d'eau. Temps de fonctionnement bref : 5 minutes. Vitesse : 9.

Sehr geehrter Kunde,
Wir bedanken uns für Ihren Kauf des Handrührgeräts der Baureihe Smeg.
Durch die Wahl unseres Produkts haben Sie sich für Lösungen entschieden, die für eine ansprechende optische Gestaltung, vereint mit innovativer Technik, stehen und somit zu einmaligen Einrichtungselementen werden.
So lassen sich Smeg Haushaltsgeräte stets ideal mit anderen Produkten der Serie kombinieren und stellen darüber hinaus Designer-Objekte für die Küche dar.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Haushaltsgerät und verbleiben mit freundlichen Grüßen

SMEG S.p.A.



Modell HMF01
Handrührgerät

Hinweise

SICHERHEIT
Wesentliche Sicherheitshinweise.
Für einen sicheren Betrieb des Geräts, sämtliche Sicherheitsanweisungen befolgen:

- Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die Steckdose jederzeit zugänglich ist, um bei Bedarf den Stecker ziehen zu können.
- Nicht am Kabel ziehen, es drohen Beschädigungen.
- Nicht versuchen, etwaige Defekte zu reparieren.
  Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und an den technischen Kundendienst wenden.
- Beschädigte Netzstecker oder Versorgungskabel ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen lassen, um etwaigen Risiken vorzubeugen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Achtung: vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Das Versorgungskabel nicht über den Tischrand oder andere Flächen hängen lassen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundene Gefahr verstanden haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Elektro- oder Gas-Kochplatten oder in einen aufgeheizten Backofen stellen.
- Sicherstellen, dass sich in dem Gerät keine Fremdkörper befinden.
- Im Fall von zähflüssigen Mischungen, das ununterbrochene Verrühren mit den Knethaken nicht länger als 4 Minuten vornehmen, um Überhitzungen zu vermeiden. Das Gerät 10 Minuten abkühlen lassen, bevor eine weitere Bearbeitung begonnen wird.
- Das Gerät ausschalten und vom Netz trennen, bevor die sich beim Betrieb bewegenden Teile berührt werden.
- Die Lüftungsschlitze nicht verdecken.
- Die Rührbesen in den Behälter mit den Lebensmitteln eintauchen, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

Geräteanschluss
Sicherstellen, dass die Netzspannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild am Boden des Geräts übereinstimmen.
Falls der Netzstecker und die Steckdose nicht kompatibel sind, vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern halten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, dem Ausbau oder der Reinigung vom Netz trennen.
- Das Gerät abschalten oder vom Netz trennen, bevor man Zubehör austauscht oder sich den Teilen in Bewegung beim Betrieb nähert.

Hinweise

Sach- und zweckgemäßer Gebrauch

- Das Gerät nicht für andere Zwecke als denen, für die es entworfen wurde, verwenden. Das Handrührgerät ist ausschließlich für das Verrühren, Verkneten und das Schlagen von Eiweiß oder Sahne bestimmt.
- Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie:
  - Im Küchenbereich für Beschäftigte in Geschäften, Büros und sonstigem Arbeitsumgebungen;
  - In Bed-and-Breakfast-Einrichtungen und Urlaubs-Bauernhöfen;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und Wohnanlagen.
- Andere Nutzungen, wie in Restaurants, Bars und Cafés, sind missbräuchlich.

Herstellerhaftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- Eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;
- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.

Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe an andere Personen muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

- Diese Gebrauchsanweisung können von der Webseite „www.smeg.com" herunter geladen werden.

ENTSORGUNG

Elektrogeräte dürfen nicht mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden und den entsprechenden, vom Staat vorgeschriebenen Entsorgungs-Fachzentren zugeführt werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgeräts werden Umweltschäden und Gesundheitsrisiken für Menschen vermieden. Weitere Informationen über die Entsorgung des Altgeräts erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder bei Ihrem Gerätehändler.

DE

Beschreibung / Montage / Bedienungen

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. A)

1 Aufnahme des Zubehörs
2 Griff
3 Auswurfhebel der Rührwerkzeuge
4 Geschwindigkeitsanzeige und Timer
5 Ein- und Ausschalttaste
6 Tasten Geschwindigkeitsregelung
7 Optimus-Quirle
8 Knethaken
9 Rührbesen
10 Zubehörbeutel
11 Standfüße
12 Typenschild
13 Schelle Kabelaufwicklung

TYPENSCHILD (12)

Auf dem Typenschild sind technische Daten, Seriennummer und Kennzeichnung vermerkt. Das Typenschild darf niemals entfernt werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alles Verpackungsmaterial sowie etwaige Etiketten und Aufkleber.
- Das Motorteil mit einem feuchten Tuch reinigen.
  Alle Zubehörteile spülen und sorgfältig trocknen (siehe Abs. „Reinigung und Wartung").

Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Teile unversehrt sind.

MONTAGE DER BESTANDTEILE (Abb. B)

- Die Besen und die Knethaken müssen ordnungsgemäß eingesetzt werden und sind nicht austauschbar.
- Den Besen oder den Knethaken mit dem **kreisförmigen** Wellenbund (A) in die **kreisförmige** Aufnahme (A) stecken.
- Den Besen oder den Knethaken mit dem **achteckigen** Wellenbund (B) in die **achteckige** Aufnahme (B) stecken.

Keine Zubehörteile unterschiedlichen Typs gleichzeitig verwenden.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER ZUBEHÖRTEILE

Das Gerät ist mit 3 Tasten und einem Display für die Anzeige der Zeit und der Geschwindigkeit versehen.

Display (4)		
(4a)	(4b)	
8 Gewählte Geschwindigkeit	---- Fortschritt des Timers in Minuten	
	88 Fortschritt des Timers in Sekunden	

Tasten		
(5)	ON- OFF-Taste	
(6)	Verringerung der Geschwindigkeit	Erhöhung der Geschwindigkeit / Turbo-Funktion (gedrückt halten)

Optimus-Quirle (7)

- Diese Zubehörteile für halb festen Teig, Cremes von mittlerer Festigkeit, Schokoladenteig, Mürbeteig, Teig für Tortenböden und Kekse usw. verwenden.
- Stets beide Besen verwenden.

Knethaken (8)
- Diese Zubehörteile für festen Teig, wie zum Beispiel Brot-, Pizza-, Eiernudelteig usw. verwenden.
- Stets beide Haken verwenden.

Rührbesen (9)
- Diese Zubehörteile für dünnflüssige Cremes, Saucen, Mayonnaise, Schlagsahne, Eischnee, Flüssigkeiten, Eier usw. verwenden.
- Stets beide Besen verwenden.

Sicherstellen, dass der verwendete Behälter groß und hoch genug ist und darüber hinaus auf einer stabilen Fläche steht.

GEBRAUCH (Abb. A)
- Den Stecker in die Steckdose einführen; das Display (4) ist ausgeschaltet.
- Drückt man die Taste ⏻, wird der ***Standby-Modus*** aktiviert: Das Display (4a) zeigt 0 und das Display (4b) 00 an, beide blinkend.

Nach 30 Sekunden Untätigkeit schaltet sich das Display aus.

- Im ***Standby-Modus,*** die Tasten ⊖ / ⊕ drücken, um den Motor zu starten und die Geschwindigkeit zu erhöhen oder zu verringern; das Display (4b) beginnt die Zählung von 01 Sekunden bis 59 Sekunden, während das Display (4a) die gewählte Geschwindigkeit anzeigt.
- Nach 1 Minute Betrieb kehrt das Display (4b) auf Null zurück und der erste Abschnitt des Minutenfortschrittbalkens beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass 1 Minute verstrichen ist.
  Die Anzeige wiederholt sich nach der zweiten Minute und fährt bis 4 Minuten und 59 Sekunden fort. Ist diese Zeit verstrichen:
  - Hält der Motor automatisch an.
  - Das Display (4a) zeigt 0 an.
  - Das Display (4b) zeigt 4m 59s blinkend an.
- Drückt man bei laufendem Motor die Taste ⏻, kehrt man in den ***Standby-Modus*** zurück.
- Drückt man die Taste ⏻ ein zweites Mal, wird das Gerät ausgeschaltet.

Sanftanlauf-Vorrichtung (Smooth Start)
Beim Start des Geräts erhöht sich die Geschwindigkeit stufenweise, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht wird. Auf diese Weise werden Schäden am Gerät und den Werkzeugen und das Austreten der Zutaten aus dem verwendeten Behälter vermieden.

Turbo-Funktion
- Wird die Taste ⊕ für 1 Sekunde gedrückt gehalten, wird die ***TURBO-Funktion*** eingeschaltet:
  Auf dem Display (4a) erscheint die Zahl **9**, während auf dem Display (4b) der Fortschritt der Sekunden angezeigt wird. Der Motor erreicht die maximal zulässige Geschwindigkeit.
- Sobald die Taste ⊕ losgelassen wird, kehrt die Geschwindigkeit des Motors auf die zuvor auf dem Display (4a) angezeigte Geschwindigkeit zurück. Auf dem Display (4b) wird weiterhin der Fortschritt der Sekunden angezeigt.
- Drückt man bei laufendem Motor die Taste ⏻, kehrt man in den ***Standby-Modus*** zurück.

DE

Empfehlungen und Ratschläge

RATSCHLÄGE

- Das Gerät mit einer niedrigen Geschwindigkeit betätigen, solange wie die Zutaten noch nicht vermischt sind, um anschließend die Geschwindigkeit je nach der gewünschten Bearbeitung zu erhöhen.
- Das Klima, die jahreszeitlichen Temperaturunterschiede, die Umgebungstemperatur und die Beschaffenheit der Zutaten können Einfluss auf die erforderliche Zubereitungszeit und das Ergebnis haben.
- Um bessere Ergebnisse mit festen Teigen zu erhalten, die Bearbeitung mit Drehbewegungen begleiten und kontrollieren, dass die flüssigen Zutaten mindestens 50% des gesamten Teigs ausmachen.

Den zu verwendenden Behälter auf eine ebene und sehr stabile Fläche stellen.

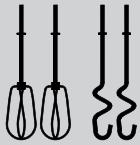
Während der Bearbeitung oder wenn es nicht gebraucht wird, kann das Gerät auf die entsprechenden Standfüße (11) (Abb. C) gestellt werden.

Im Fall von festen Mischungen, wie zum Beispiel Teig, das Gerät nicht länger als 4 Minuten benutzen. Das Gerät 10 Minuten abkühlen lassen, bevor ein zweiter Arbeitsgang begonnen wird. Das Gerät abstellen, sobald die richtige Festigkeit erhalten wird.

Das Gerät ist mit einer Schutzvorrichtungen versehen, die dessen Betrieb im Fall von Überlast unterbricht. Im Fall deren Einschreitens erscheint auf dem Display das blinkende Symbol ▬▬; das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen, mindestens 10 Minuten warten und anschließend die Stromversorgung wieder herstellen.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN

Es wird daran erinnert, dass diese Ratschläge einen simplen Leitfaden darstellen und dass die auszuwählende Geschwindigkeit von den Abmessungen des Behälters, den zu verarbeitenden Zutaten und den persönlichen Vorlieben abhängen kann.

Geschwindigkeit	Funktion	Zubehör
Niedrig 1 - 3	Mischen Zutaten vermengen	
Niedrig 1 - 3	Kneten Aufgegangenen Teig bearbeiten (Brot, Pizza)	

Durchschnittlich 4 - 6	Vermischen Flüssigen Teig vermengen. Mischungen mit Eiern, Butter vermengen, wie Tortenboden	
Hoch 7 - 9	Schlagen Leichten flüssigen Teig oder Sahne, Eischnee oder Saucen schlagen	

Um aufgegangenen Teig zu vermengen oder zu kneten, nur die Knethaken verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG (Abb. C)

Vor jedem Reinigungseingriff, STETS den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Das Motorteil (1) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Die Bedienungsanleitung enthält geeignete Anweisungen und Maßnahmen für die Reinigung, die Instandhaltung und vom Hersteller dem Benutzer empfohlene Schritte. Jeglicher andere Eingriff ist von einem Vertreter eines zugelassenen Kundendienstes vorzunehmen.

- Den Auswurfhebel der Zubehörteile (3) nach oben ziehen und das Zubehör entfernen.
- Die Besen und die Knethaken können in der Spülmaschine gespült werden.
- Jedes Teil des Geräts nach der Reinigung trocknen.
- Das Motorteil kann zunächst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Den Einsatz von Spülmitteln oder Scheuermitteln vermeiden.

DE

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Motor läuft bei einer niedrigeren als der eingestellten Geschwindigkeit.	Der in der Schüssel befindliche Teig ist zu zäh.	Einen Teil davon entfernen, um ihn leichter zu machen.
Die Motor startet nicht.	Die Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Um das Gerät in Gang zu setzen, die ON/OFF-Taste drücken.
	Der Motor ist defekt.	Sich an das Kundendienstcenter wenden.
Die Besen drehen sich nicht mehr und auf dem Display erscheint das blinkende Symbol ▬▬.	Das Gerät ist mit einer Schutzvorrichtungen versehen, die den Betrieb des Motors im Fall von Überlast unterbricht.	Um es zurückzusetzen, das Gerät vom Netz trennen und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Stecker erneut einstecken.
Die Zubehörteile lassen sich nicht in die Aufnahme einführen.	Die Aufnahme ist nicht die richtige für das Zubehörteil.	Die Form des Wellenbunds des Zubehörs beachten und mit seiner Aufnahme verbinden.

Falls das Problem weiterhin besteht oder bei anderen auftretenden Störungen, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

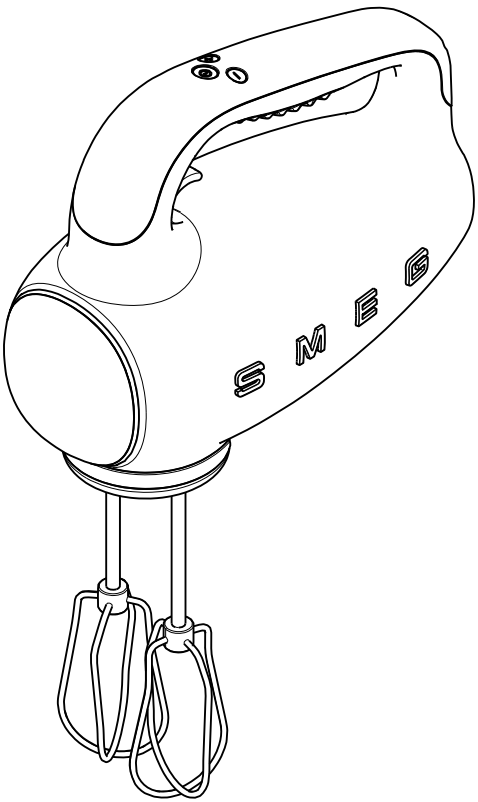
Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.

Die Entsprechung mit der Klausel 11 der Richtlinie EN60335 wurde durch Ausführung der folgenden Zubereitungen überprüft:

A. Rührbesen: 5 Eiweiß. Kurze Betriebsdauer: 2 Minuten und 20 Sekunden. Geschwindigkeit: 9;
B.Optimus-Quirle: 500 ml Sahne. Kurze Betriebsdauer: 4 Minuten. Geschwindigkeit: 9;
C. Knethaken: 900 g Mehl + 648 g Wasser. Kurze Betriebsdauer: 5 Minuten. Geschwindigkeit: 9.

Beste klant,
Wij danken u zeer voor de aankoop van de Mixer van de Smeg Lijn.
Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een oplossing waarbij esthetiek en innovatief technisch design worden gecombineerd die resulteren in unieke voorwerpen die onderdeel van uw interieur zullen worden.
Een huishoudelijk apparaat van Smeg kan altijd perfect worden gecombineerd met andere producten uit het assortiment; tegelijkertijd is het een designvoorwerp voor de keuken.
We hopen dat u volop de functies van uw huishoudelijke apparaat zult waarderen.
Met vriendelijke groet,

SMEG S.p.A.



Model HMF01
Mixer

Waarschuwingen

VEILIGHEID

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Volg alle veiligheidsinstructies om het apparaat in veiligheid te kunnen gebruiken:

- Pak de stekker niet vast met natte handen.
- Controleer of het gebruikte stopcontact altijd bereikbaar is zodat de stekker, wanneer nodig, kan worden verwijderd.
- Trek nooit aan de voedingskabel om te voorkomen dat deze beschadigd raakt.
- Probeer het apparaat niet te repareren als het defecten vertoont.
  Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en wendt u tot de technische assistentie.
- Laat de beschadigde stekker of voedingskabel uitsluitend door de technische assistentie vervangen om elk gevaar te vermijden.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Opgelet: trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
- Laat de voedingskabel niet hangen over de rand van de tafel of een ander blad en vermijd de aanraking met warme oppervlakken.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes) buiten bereik van kinderen.
- De apparaten mogen gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen die met het gebruik van het apparaat verband houden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een elektrische kookplaat of een gasfornuis of in een hete oven.
- Controleer of in het apparaat geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn.
- Om bij dikke mengsels oververhitting te voorkomen, mag het mengen met de deeghaken niet langer dan 4 minuten continu plaatsvinden. Laat het apparaat 10 minuten afkoelen alvorens een nieuwe bewerking te beginnen.
- Schakel het apparaat uit en sluit het af van de netvoeding alvorens delen aan te raken die tijdens het gebruik kunnen bewegen.
- Verstop niet de openingen die voor de ventilatie of voor de afvoer van warmte dienen.
- Dompel de gardes in het recipiënt met de levensmiddelen alvorens het apparaat te starten.

Aansluiting van het apparaat

Controleer of de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat is aangebracht.

Neem contact op met de technische assistentie om de stekker van het apparaat te laten vervangen als dit niet op het stopcontact kan worden aangesloten.

- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat altijd af van het elektriciteitsnet als het onbeheerd achtergelaten wordt en voorafgaand aan de montage, de demontage of de reiniging.
- Schakel het apparaat uit en sluit het af van de netvoeding alvorens de accessoires te verwisselen of de onderdelen te naderen die tijdens het gebruik bewegen.

Waarschuwingen

Voorzien gebruik

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die waarvoor het ontworpen is. De mixer is uitsluitend bestemd voor het mengen, het kneden, het stijf kloppen van eieren of van slagroom.
- Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - in de keuken voor werknemers van winkels, in kantoren en in andere werkomgevingen;
  - in bed and breakfasts en op vakantieboerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en residentiële omgevingen.
- Elk ander gebruik, zoals in restaurants, bars of andere horecagelegenheden is verboden.

Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig tevens deze gebruiksaanwijzing als het apparaat wordt doorverkocht.

- Deze instructies kunnen gedownload worden van de website van Smeg "www.smeg.com".

VERWIJDERING

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden verwijderd.

Apparaten met het symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd door ze bij specifieke en door de staat aangewezen afvalverwerkingsbedrijven in te leveren. Een correcte verwijdering van het afgedankte apparaat vermijdt dat schade wordt veroorzaakt aan het milieu en de gezondheid van mensen. Win informatie in bij uw gemeente, het afvalverwijderingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht voor meer informatie over de verwijdering van het afgedankte apparaat.

Beschrijving / Montage / Bediening

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig.A)

1 Zittingen accessoires
2 Handgreep
3 Hendel uitstoting accessoires
4 Display snelheid en timer
5 Knop inschakeling en uitschakeling
6 Knoppen snelheidsregeling
7 Optimus gardes
8 Deeghaken
9 Draadgardes
10 Zakje met accessoires
11 Pootjes
12 Typeplaatje
13 Snoerbandje

TYPEPLAATJE (12)

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het typeplaatje mag nooit worden verwijderd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele labels of stickers.
- Maak de voet met motor met een vochtige doek schoon.
- Was de onderdelen en maak ze goed droog (zie par. "Reiniging en Onderhoud").

Controleer of alle onderdelen intact zijn alvorens ze te gebruiken.

MONTAGE VAN DE COMPONENTEN (Afb. B)

- De gardes en de deeghaken moeten in de correcte richting naar binnen gestoken worden en zijn niet onderling verwisselbaar.
- Steek de garde of de deeghaak met de **cirkelvormige** kraag (A) in de **cirkelvormige** zitting (A).
- Steek de garde of de deeghaak met de **achthoekige** kraag (B) in de **achthoekige** zitting (B).

Gebruik niet op hetzelfde moment accessoires van verschillend type.

BESCHRIJVING BEDIENINGEN EN ACCESSOIRES

Het apparaat is uitgerust met 3 knoppen en met een display voor de weergave van tijd en snelheid.

Display (4)	
(4a)	(4b)
8 Geselecteerde snelheid	– – – – Voortgang timer in minuten
	88 Voortgang timer in seconden

Knoppen		
(5)	Knop ON - OFF	
(6)	Vermindering snelheid	Verhoging snelheid/ Turbofunctie (ingedrukt houden)

Optimus gardes (7)

- Gebruik deze accessoires voor halfhard deeg, room met een gemiddelde consistentie, mengsels op basis van chocolade, kruimeldeeg, beslag voor taarten en koekjes, enz.
- Gebruik altijd beide gardes.

Deeghaken (8)
- Gebruik deze accessoires voor dik deeg, zoals deeg voor brood, pizza, eierdeeg, enz.
- Gebruik altijd beide haken.

Draadgardes (9)
- Gebruik deze gardes voor room met weinig consistentie, sauzen, mayonaise, het kloppen van slagroom, eiwit, vloeistoffen, eieren, enz.
- Gebruik altijd beide gardes.

Controleer of het gebruikte recipiënt voldoende breed en hoog is en bovendien op een stevig oppervlak staat.

GEBRUIK (Afb. A)
- Steek de stekker in het stopcontact, display (4) is uit.
- Door op de knop ⏻ te drukken, wordt de ***Stand-by werkwijze geactiveerd***: display (4a) toont 0 en display (4b) toont 00, alle knipperen.

Na 30 seconden onbruik gaat het display uit.

- Druk vanuit de ***Stand-by werkwijze*** op de knoppen ⊖ / ⊕ om de motor te starten en de snelheid te verhogen of te verlagen, display (4b) begint van 01 seconde tot 59 seconden te tellen terwijl display (4a) de geselecteerde snelheid toont.
- Na 1 minuut bewerking wordt display (4b) op nul gezet en het eerste segment van de lijn die het verstrijken van de minuten aangeeft begint te knipperen om aan te geven dat 1 minuut verstreken is.
  De aanduiding wordt op de tweede minuut gezet en wordt herhaald tot 4 minuten en 59 seconden. Na deze tijd:
  - De motor stopt automatisch.
  - Display (4a) toont 0.
  - Display (4b) toont knipperend 4m59s.
- Door met in werking zijnde motor op de knop ⏻ te drukken, wordt terug gekeerd naar de ***Stand-by werkwijze.***
- Door een tweede keer op de knop ⏻ te drukken, gaat de mixer uit.

Geleidelijk Startsysteem (Smooth Start)
Bij het starten van het apparaat neemt de snelheid geleidelijk toe tot de ingestelde snelheid bereikt wordt. Op deze wijze wordt schade aan het apparaat en de accessoires vermeden en voorkomen dat de ingrediënten uit de gebruikte houder raken.

Turbofunctie
- Door de knop ⊕ gedurende 1 seconde ingedrukt te houden, wordt de ***TURBO-functie geactiveerd***:
  op display (4a) verschijnt het nummer **9** terwijl op display (4b) de voortgang van de seconden verder gaat. De motor zal de toegestane maximumsnelheid bereiken.
- Is de knop ⊕ eenmaal losgelaten, dan neemt de snelheid van de motor af en keert terug naar de snelheid die eerder op display (4a) getoond werd. Op display (4b) gaat de voortgang van de seconden verder.
- Door met in werking zijnde motor op de knop ⏻ te drukken, wordt terug gekeerd naar de ***Stand-by werkwijze.***

Suggesties en tips

TIPS

- Activeer het apparaat op een lage snelheid tot de ingrediënten gemengd zijn om de snelheid daarna te verhogen, al naargelang de uit te voeren handeling.
- De weersomstandigheden, de seizoensgebonden temperatuurverschillen, de omgevingstemperatuur en de consistentie van de ingrediënten kunnen van invloed zijn op de benodigde voorbereidingstijd en op de resultaten.
- Om betere resultaten te verkrijgen met dik deeg, bewerkt u dit met draaiende bewegingen en controleert u of de vloeibare ingrediënten minstens 50% van het gehele beslag uitmaken.

Plaats de te gebruiken recipiënt op een vlak en stevig oppervlak.

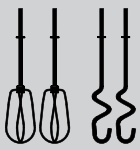
Tijdens de bewerkingen, of wanneer het apparaat niet in gebruik is, is het mogelijk het op de betreffende pootjes (11) (Afb. C) te plaatsen.

Voor dikke mengsels, zoals bijvoorbeeld deeg, moet de mixer niet langer dan 4 minuten gebruikt worden. Wacht 10 minuten voor het afkoelen, alvorens een tweede bewerking uit te voeren. Schakel het apparaat uit zodra de juiste consistentie verkregen is.

Het apparaat is uitgerust met een beveiliging die de werking onderbreekt in geval van overbelasting. In geval van activering verschijnt het symbool ▬ ▬ knipperend op het display; schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact, wacht minstens 10 minuten en steek de stekker weer in het stopcontact.

AANBEVOLEN SNELHEDEN

Er wordt aan herinnerd dat deze tips slechts richtlijnen zijn en dat de te selecteren snelheid afhankelijk kan zijn van de afmetingen van de recipiënt, de te bewerken ingredienten en de eigen voorkeur.

Snelheid	Functie	Accessoire
Laag 1 - 3	Roeren De ingrediënten mengen	
Laag 1- 3	Kneden Gerezen deeg bewerken (brood, pizza)	
Medium 4 - 6	Mengen Vloeibaar beslag mengen. De mengsels met ei, boter mengen als voor taartmengsels	

Hoog 7 - 9	Kloppen Licht beslag of geklopte slagroom mengen, eiwit stijf kloppen of sauzen opkloppen	

Om gerezen deeg te mengen en te kneden alleen de deeghaken gebruiken.

REINIGING EN ONDERHOUD (Afb. C)

Trek ALTIJD de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, alvorens de reiniging te verrichten. Dompel de voet met motor (1) nooit onder in water of andere vloeistoffen.

De handleiding bevat specifieke instructies voor de reiniging, het onderhoud en handelingen die de fabrikant de klant aanbeveelt. Elke andere handeling moet door een erkend servicecentrum worden verricht.

- Trek de hendel voor de uitstoting van de accessoires (3) omhoog en verwijder de accessoires.
- De gardes en de deeghaken kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.
- Droog ieder deel van het apparaat af na het gereinigd te hebben.
- De voet met motor kan eerst met een vochtige doek en vervolgens met een droge doek worden gereinigd. Maak geen gebruik van schoonmaak- of schuurmiddelen.

Wat te doen als.....

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De motor werkt bij lage snelheid in vergelijking met de ingestelde snelheid.	Het deeg in de kom is te dik.	Verwijder een deel ervan om het lichter te maken.
De motor start niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het product is niet geactiveerd.	Activeer het product door op de knop ON/OFF te drukken.
	De motor is beschadigd.	Wendt u tot het assistentiecentrum.
De gardes houden op met draaien en op het display verschijnt het symbool – – knipperend.	Het product is uitgerust met een beveiliging die de werking van de motor onderbreekt in geval van overbelasting.	Om het te resetten, het apparaat uitschakelen, het product afsluiten en minstens 10 minuten laten afkoelen. Sluit het vervolgens weer aan op het stopcontact.
De accessoires kunnen niet in de zittingen gestoken worden.	De zitting van het accessoire is niet de correcte.	Neem de vorm van het accessoire in acht en steek het in de overeenkomstige zitting.



Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum als het probleem niet kan worden verholpen of andere defecten zijn opgetreden.

Het apparaat is conform de Europese Richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.

De conformiteit met clausule 11 van richtlijn EN60335 is geverifieerd door uitvoering van de volgende voorbereidingen:

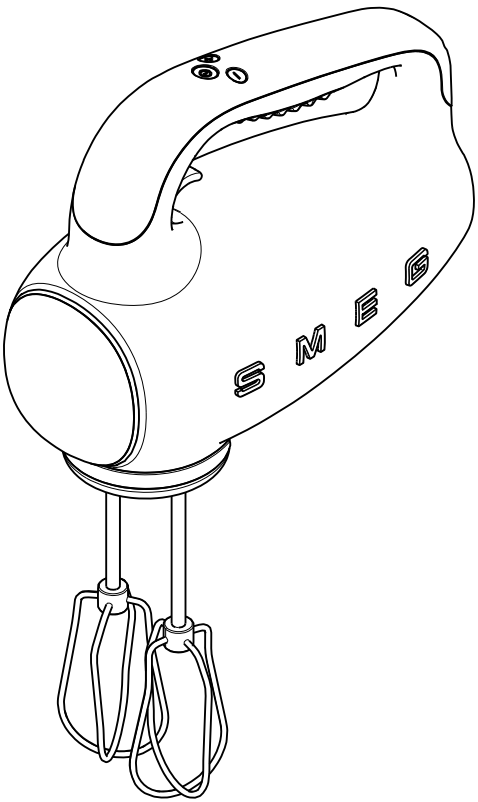
A. Draadgardes: eiwit van 5 eieren. Korte werktijd: 2 minuten en 20 seconden. Snelheid: 9;

B. Optimus gardes: 500 ml slagroom. Korte werktijd: 4 minuten. Snelheid: 9;

C. Deeghaken: 900g meel + 648g water. Korte werktijd: 5 minuten. Snelheid: 9.

Estimado Cliente:
Le agradecemos por haber comprado la Batidora de Varilla de la Línea Smeg. Eligiendo nuestro producto, Ud. ha optado por soluciones en las que la búsqueda de la estética y el diseño técnico innovador ofrecen objetos únicos que se convierten en elementos decorativos.
Un electrodoméstico Smeg se combina siempre a la perfección con otros productos de la gama y puede convertirse en un objeto de diseño para la cocina.
Esperando que aproveche al máximo las funciones de su electrodoméstico, reciba nuestros más cordiales saludos.

SMEG S.p.A.



Modelo HMF01
Batidora

Advertencias

SEGURIDAD

Advertencias fundamentales sobre la seguridad.

Cumplir con las instrucciones de seguridad relativas al uso del aparato en condiciones de seguridad:

- No tocar el enchufe con las manos mojadas.
- Asegurarse que la toma de corriente empleada siempre sea accesible para poder desconectar el enchufe cuando sea necesario.
- No tirar nunca del cable porque podría dañarse.
- En caso de averías del aparato, no intentar repararlo.
  Apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma y contactar la Asistencia Técnica.
- En caso de avería del enchufe o del cable de alimentación, solicitar solo a la Asistencia Técnica que realice el cambio para evitar cualquier riesgo.
- No sumergir el aparato en el agua.
- Cuidado: antes de lavarlo desconectar el enchufe.
- No dejar colgando el cable de alimentación del borde de la mesa o de otra superficie, ni dejar que toque superficies calientes.
- Conservar el material de embalaje (bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidad física, sensorial o mental reducidas o bien sin experiencia, siempre que sean supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del mismo y que comprendan los peligros relativos al empleo del aparato.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No colocar el aparato arriba o cerca de hornallas eléctricas o a gas o de un horno caliente.
- Controlar que dentro del aparato no haya objetos extraños.
- Cuando se elaboran mezclas densas, y para evitar el calentamiento, no mezcle con los garfios amasadores durante más de 4 minutos seguidos. Dejar enfriar el aparato durante 10 minutos antes de utilizarlo en otra elaboración.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de tocar las piezas que se mueven durante el uso.
- No tapar las fisuras de ventilación o de eliminación del calor.
- Sumergir las varillas batidoras en el recipiente con los ingredientes antes de poner en marcha el aparato.

Conexión del aparato

Asegurarse que la corriente y la frecuencia de la red eléctrica sean las mismas que las indicadas en la placa de datos del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, contactar el servicio de asistencia técnica para reemplazarla.

- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica si no permanece vigilado o antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante el uso.

Advertencias

Uso conforme con el destino previsto

- No utilizar el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto durante su fabricación. La batidora debe destinarse exclusivamente a mezclar, amasar o montar nata o claras de huevo a nieve.
- El aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - en la zona cocina de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo por parte del personal;
  - en bed and breakfast y casas rurales;
  - en hoteles, moteles y residencias por parte de los clientes;
- Otros usos, como, por ejemplo, en restaurantes, bares y cafeterías, se consideran indebidos.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas causados por:

- Uso del aparato diferente de aquel previsto;
- Falta de lectura del manual de uso;
- El forzamiento de una o más partes del aparato;
- Uso de repuestos no originales;
- Incumplimiento de las advertencias de seguridad.

Conservar estas instrucciones adecuadamente. Si el aparato se cede a otras personas, entregarles también estas instrucciones de uso.

- Estas instrucciones pueden descargarse de la página Web de Smeg "www.smeg.com".

ELIMINACIÓN

Los aparatos eléctricos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos.

Los aparatos que llevan el símbolo  están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso deben eliminarse por separado de los residuos domésticos, entregándolos a los centros previstos por el Estado. Eliminando correctamente el aparato se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Más información sobre la eliminación del aparato puede solicitarse al Municipio, a la Oficina encargada del desguace o a la tienda donde compró el aparato.

Descripción / Montaje / Mandos

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig.A)

1 Orificios de encastre de accesorios
2 Empuñadura
3 Palanca expulsión accesorios
4 Pantalla velocidad y temporizador
5 Botón de encendido y apagado
6 Botón regulación de la velocidad
7 Varillas optimus
8 Garfios amasadores
9 Varillas de alambre
10 Bolsa porta accesorios
11 Patas
12 Placa de identificación
13 Abrazadera enrolla cable

PLACA DE IDENTIFICACIÓN (12)

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y el marcado. La placa de identificación nunca debe quitarse.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembalar con cuidado el aparato y quitar todo el material de embalaje y las etiquetas adhesivas.
- Limpiar la base del motor con un paño húmedo.
  Lavar todos los componentes y secar con cuidado (véase pár. "Limpieza y Mantenimiento").

Antes del uso comprobar que todos los componentes estén en buen estado.

MONTAJE DE LOS COMPONENTES (Fig. B)

- Las varillas y los garfios amasadores deben insertarse en el sentido correcto y no son intercambiables.
- Insertar la varilla o el garfio amasador con el collar **circular** (A) en el asiento con forma **circular** (A).
- Insertar la varilla o el garfio amasador con el collar **octagonal** (B) en el asiento con forma **octagonal** (B).

No emplear juntos dos accesorios diferentes.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y DE LOS ACCESORIOS

El aparato posee 3 botones y una pantalla que muestran el tiempo y la velocidad.

Pantalla (4)	
(4a)	(4b)
8 Velocidad elegida	– – – – Avance temporizador en minutos
	88 Avance temporizador en segundos

Botones		
(5)	⏻ Botón Encendido/Apagado	
(6)	⊖ Disminución de la velocidad	⊕ Aumento de la velocidad/ Función Turbo (mantener pulsado)

Varillas optimus (7)

- Utilizar estos accesorios para masas semiduras, cremas de consistencia mediana, masas a base de chocolate, masa frola, masas para tortas y bizcochos, etc.
- Emplear siempre las dos varillas.

Garfios amasadores (8)

- Utilizar estos accesorios para masas densas, como por ejemplo masa para pan, pizza, pasta de huevo, etc.
- Siempre emplear los dos garfios.

Varillas de alambre (9)

- Utilizar estos accesorios para cremas con poca consistencia, salsas, mayonesas, para montar claras de huevo, líquidos, huevos, etc.
- Emplear siempre las dos varillas.

Asegurarse que el recipiente empleado tenga la altura y el ancho adecuados, y colocarlo sobre una superficie estable.

USO (Fig. A)

- Conectar el enchufe en la toma, la pantalla (4) está apagada.
- Pulsar el botón ⏻ se activa el ***Modo Stand-by***: la pantalla (4a) muestra 0 y la pantalla (4b) muestra 00, todos intermitentes.

Después de 30 segundos sin utilizar, la pantalla se apaga.

- Estando en el ***Modo Stand-by*** presionar los botones ⊖ / ⊕ para encender el motor y aumentar o disminuir la velocidad, la pantalla (4b) comienza a contar desde 01 segundos hasta 59 segundos mientras que la pantalla (4a) muestra la velocidad elegida.
- Después de 1 minuto en elaboración, la pantalla (4b) se ajusta a cero y el primer segmento de la línea de avance en minutos comienza a parpadear indicando que ha pasado 1 minuto.
  La indicación vuelve a aparecer en el segundo minuto y se repite hasta los 4 minutos y 59 segundos. Pasado este período de tiempo:
  - El motor se detiene automáticamente.
  - La pantalla (4a) muestra 0.
  - La pantalla (4b) muestra 4m59s intermitente.
- Con el motor en funcionamiento, pulsando el botón ⏻ se vuelve al ***Modo Stand-by.***
- Pulsando por segunda vez el botón ⏻ la batidora se apaga.

Sistema Encendido Gradual (Smooth Start)
Cuando se enciende el aparato, la velocidad aumenta de forma progresiva hasta alcanzar la velocidad fijada. De este modo se evita dañar el aparato y los utensilios y que los ingredientes se desborden del contenedor utilizado.

Función Turbo

- Manteniendo pulsado el botón ⊕ durante 1 segundo se activa la ***Función TURBO***: En la pantalla (4a) aparece el número **9** y en la pantalla (4b) siguen pasando los segundos. El motor alcanzará la velocidad máxima permitida.
- Una vez que se suelta el botón ⊕ la velocidad del motor disminuye volviendo a la que aparecía antes en la pantalla (4a). En la pantalla (4b) siguen aumentando los segundos.
- Con el motor en funcionamiento, pulsando el botón ⏻ se vuelve al ***Modo Stand-by.***

ES

Sugerencias y consejos

RECOMENDACIONES

- Activar el aparato a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen y luego aumentar la velocidad, en función de la operación a realizar.
- Las condiciones climáticas, las diferencias de temperatura estacionales, la temperatura del ambiente y la consistencia de los ingredientes pueden influir en el tiempo necesario para realizar una preparación y en el resultado obtenido.
- En las masas densas, para mejorar los resultados, elaborarlas acompañándolas con movimientos rotativos y controlar que los ingredientes líquidos representen por lo menos el 50% del total de la masa.

Colocar el recipiente a utilizar sobre una superficie plana y bien estable.

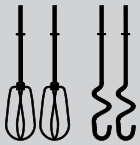
Cuando se utiliza el aparato o cuando no se usa, es posible colocar el aparato apoyado sobre las patas (11) (Fig.C).

Con mezclas densas, como por ejemplo masas, no emplear la batidora más de 4 minutos seguidos. Esperar 10 minutos a que se enfríe antes de continuar con la siguiente elaboración. Apagar el aparato apenas se consigue la consistencia adecuada.

El aparato está dotado de un dispositivo de protección que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecarga. Cuando se activa, aparece en la pantalla el símbolo ▬ ▬ intermitente; apagar el aparado, desconectar el enchufe de la toma eléctrica, esperar por lo menos 10 minutos y volver a conectar la alimentación a la toma.

VELOCIDADES ACONSEJADAS

Se recuerda que estas recomendaciones son simplemente indicativas y que la velocidad a elegir depende del tamaño del recipiente, de los ingredientes a elaborar y de las preferencias personales.

Velocidades	Función	Accesorios
Baja 1 - 3	Mezclar Amalgamar los ingredientes	
Baja 1- 3	Amasar Trabajar las masas leudadas (pan, pizza)	
Media 4 - 6	Mezclar Mezclar masas líquidas. Mezclar compuestos que contengan huevo y mantequilla, como las mezclas para tortas	
Alta 7 - 9	Montar Montar las masas livianas, o la nata, montar las claras a nieve o montar salsas	

Para mezclar y amasar las masas leudadas utilizar solamente los garfios amasadores.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (Fig. C)

Antes de realizar la operación de limpieza, desconectar SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y dejar enfriar el aparato. No sumergir la base del motor (1) en agua u otros líquidos.

El manual de instrucciones contiene las instrucciones específicas para la limpieza, el mantenimiento y las operaciones recomendadas por el fabricante destinadas al cliente. Cualquier otra intervención debe realizarla un representante de un servicio autorizado.

- Llevar hacia arriba la palanca de expulsión accesorios (3) y quitarlos.
- Las varillas batidoras y los garfios amasadores se pueden lavar en lavavajillas.
- Secar cada parte del aparato después de limpiarlo.
- La base del motor puede limpiarse primero con un paño húmedo y luego con uno seco. Evitar el uso de detergentes o de materiales abrasivos.

Qué hacer si...

Problema	Posibles causas	Solución
El motor trabaja a una velocidad inferior a la elegida.	La masa en el recipiente es demasiado densa.	Quitar una parte para aligerar la elaboración.
El motor no se pone en marcha.	No está conectado el enchufe.	Conectar el enchufe.
	No se ha encendido el aparato.	Encender el aparato pulsando el botón ON/OFF.
	El motor está averiado.	Diríjase a un centro de asistencia.
Las varillas batidoras dejan de girar y en la pantalla aparece el símbolo ⎓ intermitente.	El aparato posee un dispositivo de protección que interrumpe el funcionamiento del motor en caso de sobrecarga.	Para reiniciarlo, apagar y desconectar el aparato y dejarlo enfriar por lo menos 10 minutos. Luego volver a conectar la alimentación a la toma.
Los accesorios no se encastran en su posición.	No se está insertando el accesorio en el orificio correcto.	Cuando se introduce el accesorio, la forma de éste debe coincidir con la de su asiento.



Si el problema no se resuelve o surge otro tipo de avería, contactar con el servicio de asistencia de la zona.

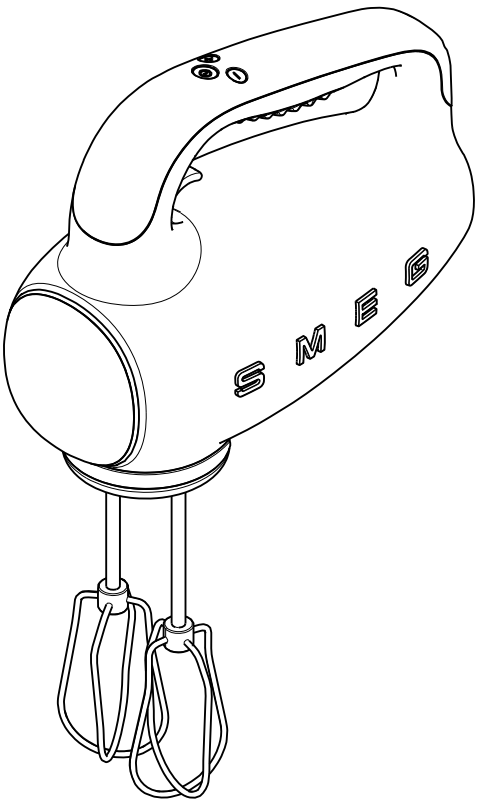
El aparato es conforme con las Directivas Europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.

La conformidad con la cláusula 11 de la directiva EN 60335 se verificó realizando las siguientes preparaciones:

A. Varillas de alambre: 5 claras. Tiempo de funcionamiento breve: 2 minutos con 20 segundos. Velocidad: 9.
B. Varillas optimus: 500 ml de nata. Tiempo de funcionamiento breve: 4 minutos. Velocidad: 9.
C. Garfios amasadores: 900 g de harina + 648 g de agua. Tiempo de funcionamiento breve: 5 minutos. Velocidad: 9.

Estimado Cliente,
Agradecemos-lhe vivamente por ter adquirido a Batedeira da Linha Smeg.
Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a pesquisa estética e uma conceção técnica inovadora oferecem objetos únicos que se tornam elementos de decoração.
Um aparelho Gpme, na verdade, combina-se sempre perfeitamente com outros produtos da gama e, simultaneamente, pode constituir um objeto de design para a cozinha.
Desejamos-lhe que aprecie plenamente as funcionalidades do seu aparelho,
Com os nossos melhores cumprimentos.

SMEG S.p.A.



Modelo HMF01
Batedeira

Advertências

SEGURANÇA

Advertências fundamentais para a segurança.

Seguir todas as instruções de segurança para usar o aparelho com segurança:

- Não tocar na ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se de que a tomada utilizada está sempre acessível para que a ficha possa ser removida, se necessário.
- Jamais puxar o cabo para não o danificar.
- Caso a máquina tenha falhas, não tentar repará-las.
  Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita apenas pela Assistência Técnica, de modo que seja evitado qualquer tipo de risco.
- Não submergir o aparelho em água.
- Atenção: antes de limpar, retirar a ficha da tomada.
- Não deixar o cabo de alimentação suspenso na borda da mesa ou de outra superfície, nem permitir que entre em contacto com superfícies quentes.
- Conservar o material da embalagem (sacos de plástico) fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas na utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos relacionados com a sua utilização.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo que não possam brincar com o aparelho.
- Não colocar o aparelho acima ou perto de fornos elétricos ou a gás, ou num forno aquecido.
- Verificar que no interior do aparelho não existam objetos estranhos.
- Com misturas densas, para evitar os sobreaquecimentos, não usar continuamente a mistura com os ganchos de amassamento por mais de 4 minutos. Deixar o aparelho arrefecer durante 10 minutos antes de iniciar o processamento adicional.
- Desligar o aparelho e desconectá-lo da alimentação antes de tocar nas partes móveis durante o uso.
- Não obstruir as fissuras de ventilação ou de eliminação de calor.
- Mergulhar as varas no recipiente com alimentos antes de ligar o aparelho.

Ligação da máquina

Certificar-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicações da placa de dados situada no fundo do aparelho.
Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contactar o serviço de assistência técnica para a sua substituição.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desconectar sempre o equipamento da rede elétrica se deixado sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligar o aparelho e desconectá-lo da alimentação antes de trocar os acessórios ou aproximar-se das peças móveis durante a utilização.

Advertências

Utilização em conformidade com o uso previsto

- Não usar o aparelho para outras finalidades que não aquelas para as quais foi projetado. A batedeira destina-se exclusivamente a misturar, amassar, bater ovos ou natas em neve.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - na zona de cozinha pelos pessoal em lojas, escritórios e em outros ambientes de trabalho;
  - nos bed and breakfast e agroturismos;
  - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outras utilizações, como em restaurantes, bares e cafés, são impróprias.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquela prevista;
- falta de leitura do manual do utilizador;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- uso de peças sobresselentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

- Estas instruções podem ser descarregadas do sítio Web Smeg "www.smeg.com".

ELIMINAÇÃO

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados com o lixo doméstico.

Os dispositivos identificados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. Todos os equipamentos elétricos e eletrónicos obsoletos devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, entregando-os aos respetivos centros previstos pelo Estado. Eliminando corretamente o equipamento obsoleto, é possível evitar danos ao ambiente e riscos para saúde das pessoas,. Para mais informações sobre a eliminação do equipamento, por favor, contactar a administração municipal, o Departamento de eliminação ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

PT

Descrição / Montagem / Comandos

DESCRIÇÃO APARELHO (Fig.A)

1 Sedes acessórios
2 Pega
3 Alavanca de expulsão acessórios
4 Ecrã velocidade e temporizador
5 Botão de acendimento e desligamento
6 Botões de regulação velocidade
7 Varas optimus
8 Ganchos de amassamento
9 Varas de arame
10 Saco acessórios
11 Pés
12 Placa de identificação
13 Braçadeira de enrolamento do cabo

PLACA DE IDENTIFICAÇÃO (12)

A placa de identificação apresenta os dados técnicos, o número de série e a marcação. A placa de identificação não deve nunca ser removida.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Desembalar com cuidado o aparelho e remover todos os materiais de embalagem e eventuais rótulos e adesivos.
- Limpar a base do motor com um pano húmido.
  Lavar todos os componentes e secar cuidadosamente (ver par. "Limpeza e Manutenção").

Antes da utilização verificar que todos os componentes estejam íntegros.

MONTAGEM DE COMPONENTES (Fig. B)

- As varas e ganchos de amassamento devem ser inseridos no sentido correto e não são intercambiáveis.
- Inserir a vara ou o gancho de amassamento com o colar **circular** (A) na sede de forma **circular** (A).
- Inserir a vara ou o gancho de amassamento **octogonal** (B) na sede de forma **octogonal** (B) .

Não usar dois tipos diferentes de acessórios juntos.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E ACESSÓRIOS

O aparelho está equipado com 3 botões e um ecrã de exibição do tempo e velocidade.

Ecrã (4)	
(4a)	(4b)
8 Velocidade selecionada	---- Avanço temporizador em minutos
	88 Avanço temporizador em segundos

Botões		
(5)	Botão ON - OFF	
(6)	Diminuição da velocidade	Aumento velocidade/ Função turbo (manter pressionado)

Varas optimus (7)

- Utilizar estes acessórios para massas semiduras, cremes de consistência média, massas à base de chocolate, massas podre, massas para bolos e biscoitos, etc.
- Utilizar sempre as duas varas.

Ganchos para amassamento (8)
- Usar esses acessórios para massas densas, como massa de pão, pizza, massa de ovo, etc.
- Usar sempre ambos os ganchos.

Varas de arame (9)
- Usar estes acessórios para cremes de baixa consistência, molhos, maionese, montar natas, claras a castelo, líquidos, ovos, etc.
- Utilizar sempre as duas varas.

Certificar-se que o recipiente utilizado é grande e alto o suficiente, bem como posicionado numa superfície estável.

USO (Fig. A)
- Inserir a ficha na tomada, o visor (4) está desligado.
- Pressionar o botão ⏻ ativa-se o ***Modo Stand-by***: o ecrã (4a) mostra 0 e o ecrã (4b) mostra 00, todos intermitentes.

Após 30 segundos de não utilização, o ecrã desliga-se.

- No ***Modo Stand-by*** pressionar os botões ⊖ / ⊕ para ligar o motor e aumentar ou diminuir a velocidade, o ecrã (4b) começa a contar de 01 segundos a 59 segundos enquanto o ecrã (4a) mostra a velocidade selecionada.
- Após 1 minuto de processamento, o ecrã (4b) é reiniciado e o primeiro segmento da linha de avanço minutos começa a piscar, indicando que passou 1 minuto.
  A indicação repete-se no segundo minuto e repete-se por até 4 minutos e 59 segundos.
  Após este tempo:
  - O motor para automaticamente.
  - O ecrã (4a) mostra 0.
  - O ecrã (4b) mostra 4m59s intermitente.
- Com o motor em funcionamento, pressionar o botão ⏻ para retornar ao ***Modo Stand-by***
- Pressionar uma segunda vez o botão ⏻ para desligar a batedeira.

Sistema de arranque gradual (Smooth Start)
Quando o aparelho é ligado, a velocidade aumenta gradualmente até que a velocidade configurada seja atingida. Desta forma, evitam-se danos ao aparelho, ferramentas e vazamento de ingredientes do recipiente usado.

Função Turbo
- Manter pressionado o botão ⊕ por 1 segundo ativa-se a ***Função TURBO***:
  no ecrã (4a) aparece o número **9** enquanto no ecrã (4b) contínua o avanço dos segundos. O motor atingirá a velocidade máxima permitida.
- Quando o botão ⊕ é solto, a velocidade do motor diminui, retornando à velocidade mostrada anteriormente no visor (4a). No visor (4b) contínua o avanço em segundos.
- Com o motor em funcionamento, pressionar o botão ⏻ para retornar ao ***Modo Stand-by.***

PT

Dicas e truques

CONSELHOS

- Ativar o aparelho a uma velocidade baixa até que os ingredientes sejam misturados e, em seguida, aumentar a velocidade, dependendo da operação a ser realizada.
- As condições meteorológicas, as diferenças de temperatura sazonal, a temperatura ambiente e a consistência dos ingredientes podem afetar o tempo de preparação necessário e os resultados.
- Para melhores resultados com massas densas, processá-las com movimentos rotativos e verificar se os ingredientes líquidos são pelo menos 50% da massa total.

Colocar o recipiente a ser usado numa superfície plana e estável.

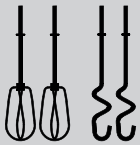
Durante o processamento ou quando não estiver em uso, é possível posicionar o aparelho nos pés apropriados (11) (Fig. C).

Com misturas densas, como por exemplo a massa, não usar a batedeira por mais de 4 minutos. Aguardar 10 minutos de arrefecimento antes de realizar um segundo processamento. Desligar o aparelho assim que a consistência correta for obtida.

O aparelho está equipado com um dispositivo de proteção que interrompe o seu funcionamento em caso de sobrecarga. Em caso de ativação, no ecrã aparecerá o símbolo ▬▬ intermitente; desligar o aparelho, desconectar a ficha da tomada elétrica, esperar pelo menos 10 minutos e, em seguida, reconectar a alimentação à tomada.

VELOCIDADES RECOMENDADAS

Recorda-se que estes conselhos são apenas para fins informativos e que a velocidade a ser selecionada pode depender do tamanho do recipiente, dos ingredientes a serem processados e das preferências pessoais.

Velocidade	Função	Acessório
Baixa 1 - 3	Misturar Amalgamar os ingredientes	
Baixa 1- 3	Amassar Trabalhar massas levedadas (pão, pizza)	
Média 4 - 6	Misturar Misturar massas líquidas. Misturar compostos com ovos, manteiga como as misturas para bolos	
Alta 7 - 9	Montar Montar massas ligeiras ou natas montadas, montar claras a castelo ou molhos	

Para misturar e amassar a massa levedada utilizar apenas os ganchos de amassamento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO (Fig. C)

Antes de efetuar a operação de limpeza, desinserir sempre a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer. Nunca mergulhar a base do motor (1) em água ou noutros líquidos.

O manual de instruções contém instruções apropriadas para a limpeza, manutenção e operações recomendadas pelo fabricante ao cliente. Qualquer outra intervenção deve ser realizada por um representante de um serviço autorizado.

- Puxar para cima a alavanca de expulsão dos acessórios (3) e retirar os acessórios.
- As varas e os ganchos de amassamento são laváveis na máquina de lavar louça.
- Secar todas as partes do aparelho depois de limpá-lo.
- A base do motor pode ser limpa primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco. Evitar o uso de detergentes ou materiais abrasivos.

O que fazer se...

Problema	Causas possíveis	Solução
O motor funciona a uma velocidade mais baixa do que a configurada.	A massa presente na tigela é muito densa.	Remover uma parte para aliviá-la.
O motor não arranca.	A ficha não foi inserida.	Inserir a ficha.
	O produto não foi ativado.	Ativar o produto pressionando o botão ON/OFF.
	O motor está danificado.	Dirigir-se ao centro de assistência.
As batedeiras param de girar e no ecrã aparece o símbolo ▬▬ intermitente.	O produto está equipado com um dispositivo de proteção que interrompe o funcionamento do motor em caso de sobrecarga.	Para reiniciá-lo, desligar o aparelho, desconectar o produto e deixá-lo arrefecer durante pelo menos 10 minutos. Em seguida, reconectar a alimentação à tomada.
Os acessórios não inserem-se na sua sede.	O local de inserção do acessório não é correto.	Respeitar a forma do acessório acoplando-o à sua sede.



Se o problema não ficou resolvido ou para outros tipos de avaria, contactar o serviço de assistência da área.

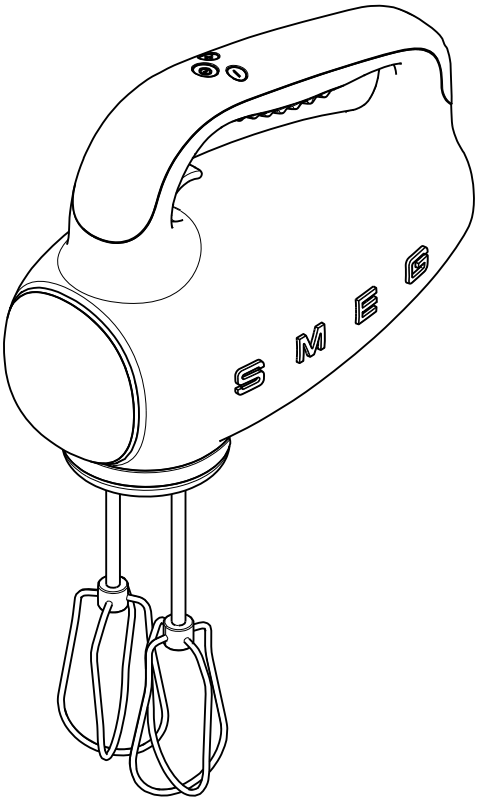
O aparelho está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.

A conformidade com a cláusula 11 da diretiva EN60335 foi verificada através da realização das seguintes preparações:

A. Varas de arame: 5 claras. Tempo de funcionamento breve: 2 minutos, 20 segundos Velocidade: 9;
B. Fruste optimus: 500 ml de natas. Tempo de funcionamento breve: 4 minutos. Velocidade: 9;
C. Ganchos de amassamento: 900g de farinha + 648g de água. Tempo de funcionamento breve: 5 minutos. Velocidade: 9.

Bästa kund,
Tack för att ha inhandlat en mixer i SMEG-serien.
Genom att välja vår produkt har du bestämt dig för en lösning där estetisk forskning och en innovativ teknisk konstruktion ger unika objekt som förvandlas till inredningsföremål.
En hushållsapparat av märket Smeg passar alltid in perfekt med andra liknande produkter och kan på samma gång bidra till kökets design.
Vi hoppas att du kommer att uppskatta glassmaskinens funktioner.
Vänliga hälsningar,

SMEG S.p.A.



Modell HMF01
Mixer

Varningar

SÄKERHET

Viktiga säkerhetsvarningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för att kunna använda apparaten säkert:

- Rör inte vid stickkontakten med våta händer.
- Se till att det eluttag som används alltid är åtkomligt för att vid behov dra ut kontakten.
- Dra aldrig i sladden eftersom den kan skadas.
- Vid fel på apparaten ska ni inte försöka att reparera den.
  Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och vänd er till teknisk support.
- Vid skador på stickkontakten eller på nätsladden, får de endast bytas ut av teknisk support för att förhindra alla slags risker.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Observera! Koppla ur kontakten före rengöring.
- Låt inte nätsladden hänga och dingla från bordskanten eller från annan yta, låt den inte heller röra vid varma ytor.
- Förvara förpackningsmaterialet (plastpåsar) utom räckhåll för barn.
- Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de får tillsyn eller utbildning i hur apparaten ska användas säkert och om de förstår riskerna vid användning av apparaten.
- Barn ska hållas under tillsyn för att se till att de inte leker med apparaten.
- Ställ inte apparaten ovanpå eller i närheten av elektriska spisplattor eller gasbrännare, eller i en varm ugn.
- Kontrollera att det inte finns några främmande föremål inuti apparaten.
- Använd inte mixern kontinuerligt med degkrokarna för blandning av tjocka blandningar i mer än 4 minuter för att undvika överhettning. Låt apparaten svalna i 10 minuter innan du sätter igång med en ny bearbetning.
- Stäng av apparaten eller koppla från nätförsörjningen innan du rör vid delarna som är i rörelse under användning.
- Täck inte över öppningarna för ventilation eller värmeavledning.
- Sänk ner visparna i behållaren med livsmedlen innan du sätter igång mixern.

Ansluta apparaten

Se till att nätspänningen och frekvensen motsvarar det som anges på märkskylten på apparatens undersida.

Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt ska ni kontakta teknisk support för att byta ut dem.

- Denna apparat får inte användas av barn. Håll både apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Koppla alltid ur apparaten från nätförsörjningen om den lämnas utan tillsyn och före montering, isärtagning eller rengöring.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från nätförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig de rörliga delarna under användningen.

Varningar

Avsedd användning

- Använd inte apparaten för andra ändamål än de den är avsedd för. Mixern är endast avsedd för blandning, knådning, vispning av ägg eller grädde.
- Enheten är avsedd att användas för i hushållsapparater och liknande, såsom:
  - i köket för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsutrymmen,
  - på rum och frukost-boenden och lantgårdsboenden,
  - av kunder på hotell, motell och i bostadsområden,
- Andra typer av användning som på restauranger, barer och kafeterior, är olämpligt.

Tillverkarens ansvar

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisiningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iaktta säkerhetsvarningar.

Spara dessa instruktioner. Om apparaten överlåts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

- Dessa anvisningar kan laddas ner från Smeg:s webbsida "www.smeg.com".

BORTSKAFFNING

Elapparaterna får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.

De apparater som är försedda med denna symbol  lyder under EU-direktivet 2012/19/EU. Alla elektriska och elektroniska apparater som kasseras ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till särskilda statliga avfallsstationer. Genom att bortskaffa apparaten korrekt går det att undvika miljöskador och risk för personers hälsa. För mer information om bortskaffande av den kasserade apparaten ska ni vända er till kommunkontoret, det lokala kontoret för avfallshantering eller till den butik där apparaten inhandlades.

SV

Beskrivning/Montering/Reglage

BESKRIVNING AV APPARATEN (Fig.A)

1 Tillbehörsäten
2 Handtag
3 Eject-knapp för tillbehör
4 Hastighetsdisplay och tidrelä
5 På- och av-knapp
6 Hastighetsreglage
7 Optimus-vispar
8 Degkrokar
9 Elvispar
10 Tillbehörspåse
11 Stödfötter
12 Märkskylt
13 Kabelbygel

MÄRKSKYLT (12)

På märkskylten anges tekniska data, serienummer och märkning. Märkskylten får aldrig tas bort.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Packa upp apparaten försiktigt och avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter och vidhäftande etiketter.
- Rengör motorbasen med en fuktig trasa. Tvätta alla komponenterna och torka dem torra (se avsnittet "Rengöring och underhåll").

Kontrollera före användning att alla delarna är hela.

MONTERING AV KOMPONENTER (Fig. B)

- Visparna och degkrokarna ska sättas in i rätt riktning och är inte utbytbara.
- Sätt in vispen eller degkroken med den **runda** (A) ringen i det **runda** sätet (A).
- Sätt in vispen eller degkroken med den **åttakantiga** (B) ringen i det **åttakantiga** sätet (B).

Använd inte två olika typer av tillbehör tillsammans.

BESKRIVNING AV REGLAGE OCH TILLBEHÖR

Mixern är utrustad med 3 knappar och en display som visar tid och hastighet.

Display (4)	
(4a)	(4b)
8 Vald hastighet	---- Tidreläets förlopp i minuter
	88 Tidreläets förlopp i sekunder

Tryckknappar		
(5)	ON - OFF-knapp	
(6)	Minskning av hastighet	Ökning av hastighet/Turbo-funktion (Håll den intryckt)

Optimus-vispar (7)

- Använd dessa tillbehör för att halvhårda degar, medeltjocka krämer, chokladblandningar, mördegar, smetar för tårtor och kakor osv.
- Använd alltid båda visparna.

Degkrokar (8)

- Använd dessa tillbehör för tjocka degar, till exempel degar för bröd, pizza, äggpasta osv.
- Använd alltid båda degkrokarna.

Elvispar (9)

- Använd dessa tillbehör för tunna krämer, såser, majonnäs, vispning av äggvitor, vätskor, ägg osv.
- Använd alltid båda visparna.

Säkerställ att behållaren som används är tillräckligt stor och hög och att den står på ett stabilt underlag.

ANVÄNDNING (Fig. A)

- Sätt i kontakten i uttaget, displayen (4) är avstängd.
- Tryck på knappen ⏻ för att aktivera ***standby-läget***: displayen (4a) visar 0 och displayen (4b) visar 00, båda blinkar.

Efter 30 sekunders inaktivitet släcks displayen.

- Från ***standby-läget*** trycker du på knapparna ⊖ / ⊕ för att starta motorn och öka eller minska hastigheten, displayen (4b) börjar räkningen från 01 sekunder till 59 sekunder medan displayen (4a) visar den valda hastigheten.
- Efter 1 minuts bearbetning nollställs displayen (4b) och det första segmentet för minuter börjar att blinka för att indikera att 1 minut förflutit.
  Indikationen visas igen efter den andra minuten och upprepas upp till 4 minuter och 59 sekunder. Efter denna tid:
  - Stannar motorn automatiskt.
  - Displayen (4a) visar 0.
  - Displayen (4b) visar 4 min. 59 sek. som blinkar.
- Med motorn i drift trycker du på knappen ⏻ för att återgå till ***standby-läget.***
- Tryck en andra gång på knappen ⏻ för att stänga av mixern.

System med gradvis start (Smooth Start)
Vid start av apparaten ökas hastigheten gradvis till dess att den inställda hastigheten uppnås. På så sätt undviker du skador på mixern, redskapen och att ingredienser läcker ut från behållaren som används.

Turbo-funktion

- Håll knappen ⊕ intryckt i 1 sekund för att aktivera ***TURBO-funktionen***:
  på displayen (4a) visas siffran **9** medan sekunderna fortsätter att gå på displayen (4b). Motorn kommer att uppnå den maximalt tillåtna hastigheten.
- När knappen ⊕ väl har släppts saktar motorn ned och återgår till den hastighet som tidigare visats på displayen (4a). På displayen (4b) fortsätter sekunderna att gå.
- Med motorn i drift trycker du på knappen ⏻ för att återgå till ***standby-läget.***

SV

Rekommendationer och råd

RÅD

- Aktivera apparaten på en låg hastighet till dess att ingredienserna har blandats och öka sedan hastigheten beroende på den bearbetning du ska utföra.
- Klimatförhållandena, skillander i temperatur beroende på årstider, omgivningstemperatur och ingrediensernas fasthet kan inverka på den tillredningstid som är nödvändig och dess resultat.
- För bättre resultat med tjocka degar ska de knådas med roterande rörelser och kontrollera att de flytande ingredienserna är minst 50 % i förhållande till hela degen.

Placera behållaren som ska användas på ett plant och stabilt underlag.

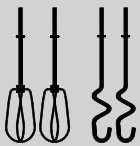
Under bearbetningarna eller när den används går det att placera mixern på stödfötterna (11) (Fig.C).

Med tjocka blandningar, till exempel degen, ska inte mixern användas i mer än 4 minuter. Vänta i 10 minuter så att den kyls av innan du utför en andra bearbetning. Stäng av apparaten så snart som rätt konsistens har uppnåtts.

Apparaten är utrustad med en skyddsanordning som avbryter funktionen vid överbelastning. Vid aktivering visas den blinkande symbolen ▬▬ på displayen. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur nätuttaget, vänta i minst 10 minuter och sätt sedan in kontakten i uttaget igen.

REKOMMENDERADE HASTIGHETER

Kom ihåg att dessa rekommendationer endast är vägledande och att den hastighet som ska väljas kan vara beroende av storleken på behållaren, ingredienserna att bearbeta och personliga preferenser.

Hastighet	Funktion	Tillbehör
Låg 1 - 3	Blanda Blanda ingredienser	
Låg 1- 3	Knåda Knåda jästa degar (bröd, pizza)	
Medel 4 - 6	Blanda Blanda smetar. Blanda blandningar med ägg, smör som smetar för tårtor	
Hög 7 - 9	Vispa Vispa tunna smetar eller grädde, vispa äggvitor eller såser	

För att blanda och knåda jäst deg ska endast degkrokarna användas.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL (Fig. C)

Innan rengöring ska kontakten ALLTID dras ut ur nätuttaget och apparaten ska kylas av. Sänk aldrig ner motorbasen (1) i vatten eller andra vätskor.

Bruksanvisningen innehåller lämpliga anvisningar för rengöring, underhåll och arbetsmoment som rekommenderats för kunden av tillverkaren. Alla andra typer av ingrepp kan utföras av representant från en behörig servicetjänst.

- Dra eject-spaken uppåt för frigörande av tillbehören (3) och ta bort tillbehören.
- Visparna och degkrokarna kan diskas i diskmaskin.
- Torka varje del av apparaten torr efter att ha rengjort den.
- Motorbasen kan rengöras först med en fuktig trasa och sedan med en torr trasa. Undvik att använda abrasiva rengöringsmedel eller material.

Vad man ska göra om...

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Motorn arbetar på reducerad hastighet i förhållande till den som ställts in.	Degen i skålen är för tjock.	Ta bort en del för att göra den lättare.
Motorn startar inte.	Kontakten har inte satts in.	Sätt in kontakten.
	Produkten har inte aktiverats.	Aktivera produkten genom att trycka på ON/OFF-knappen.
	Motorn är skadad.	Vänd dig till servicecentret.
Visparna slutar att snurra och på displayen visas den blinkande symbolen ▬▬.	Apparaten är utrustad med en skyddsanordning som avbryter motorns funktion vid överbelastning.	Stäng av apparaten, koppla från den och låt den kylas av i minst 10 minuter för att återställa den. Sätt sedan in kontakten igen i nätuttaget.
Tillbehören går inte in i sina säten.	Tillbehörets säte är inte det korrekta.	Iaktta tillbehörets form för att sätta in det i rätt säte.

Om problemet inte åtgärdats eller vid andra typer av fel ska ni kontakta teknisk support nära er.

Apparaten uppfyller kraven i EU-direktiven 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.

Överensstämmelse med punkt 11 i direktivet EN60335 har verifierats genom att utföra följande förberedelser:

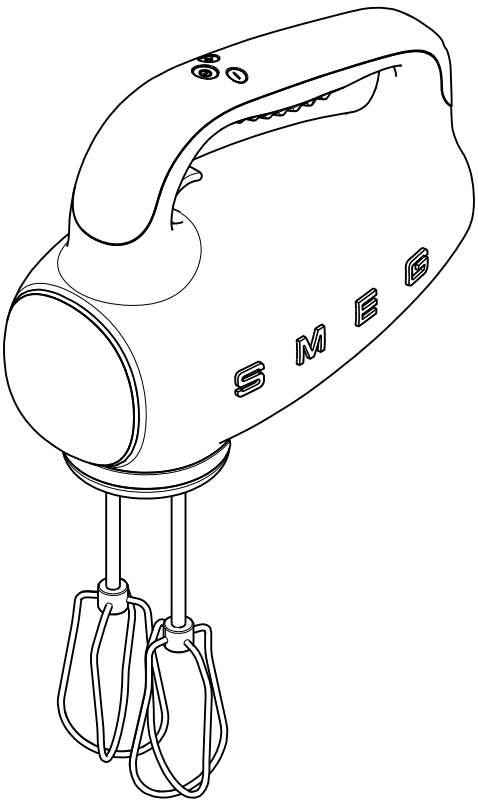
A. Elvispar: 5 äggvitor Kort funktionstid: 2 minuter och 20 sekunder. Hastighet: 9;

B. Optimus-vispar: 500 ml grädde. Kort funktionstid: 4 minuter. Hastighet: 9;

C. Degkrokar: 900 g mjöl + 648 g vatten. Kort funktionstid: 5 minuter. Hastighet: 9.

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за покупку миксера линии Smeg.
Выбрав наш прибор, Вы отдали предпочтение одному из уникальных изделий, сочетающих в себе современный дизайн с инновационными техническими решениями и украшающих Ваш интерьер.
Каждый бытовой прибор Smeg не только великолепно сочетается со всеми остальными устройствами из ассортимента, но и становится стильным элементом дизайна Вашей кухни.
Желаем Вам в полной мере оценить функциональные возможности Вашего нового электроприбора.
С уважением.

Компания SMEG S.p.A.



Модель HMF01
Миксер

RU

Меры предосторожности

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Основные правила техники безопасности.

Следует соблюдать все предписанные меры предосторожности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Не прикасаться к электрической вилке мокрыми руками.
- Удостовериться, что к используемой электрической розетке имеется свободный доступ для отсоединения вилки в случае необходимости.
- Запрещается тянуть за шнур во избежание его повреждения.
- В случае неисправности прибора запрещается ремонтировать его самостоятельно.
  Следует выключить прибор, вынуть вилку из розетки и обратиться в сервисную службу.
- Если вилка или шнур питания повреждены, их замену следует выполнять только в сервисных центрах во избежание любого риска.
- Не погружать прибор в воду.
- Внимание! Перед выполнением очистки необходимо вынуть вилку из розетки.
- Не допускать, чтобы шнур питания свисал с края стола или другой поверхности, а также чтобы он касался горячих предметов.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты) следует хранить в недоступном для детей месте.
- Использование приборов разрешается людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людям без опыта обращения с электрическими приборами, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по эксплуатации прибора в условиях безопасности и осведомлены о рисках, возникающих при его использовании.
- Не позволять детям играть с изделием.
- Не размещать прибор над электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри нагретой печи или духовки.
- Проверять, чтобы внутри прибора не было посторонних предметов.
- Не допускать непрерывной работы прибора более 4 минут при смешивании плотных смесей с использованием крюков для замеса теста. Дать остыть прибору не менее 10 минут, прежде чем продолжить дальнейшую обработку ингредиентов.
- Следует всегда выключать прибор и отсоединять его от сети питания, прежде чем прикасаться к движущимся во время работы деталям.
- Не загораживать отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Погрузить венчики в емкость с ингредиентами, прежде чем запустить прибор.

Подключение прибора

Убедиться, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской табличке на нижней стороне прибора.

Если розетка и вилка прибора несовместимы, следует обратиться в сервисную службу для их замены.

- Не допускать детей к пользованию прибором. Хранить прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с прибором.
- Не оставлять без присмотра подсоединенное в сеть изделие. Следует отсоединить прибор от сети питания перед выполнением любых операций по сборке, демонтажу или очистке.
- Прежде чем приступить к смене аксессуаров или приблизиться к движущимся деталям, следует выключить прибор и отсоединить его от сети питания.

Меры предосторожности

Использование по назначению

- Запрещается использовать прибор в целях, не предусмотренных изготовителем. Миксер предназначен исключительно для смешивания ингредиентов, замеса теста и взбивания в крепкую пену яиц или сливок.
- Прибор предназначен для обычного бытового и аналогичного использования, например:
  - в кухонных помещениях для сотрудников магазинов и офисов и в других рабочих помещениях;
  - в мини-гостиницах и агротуристических структурах;
  - для использования постояльцами гостиниц, мотелей и курортных комплексов.
- Другие виды использования, такие как в ресторанах, барах и кафе, не допускаются.

Ответственность производителя

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора для целей, отличающихся от предусмотренных;
- неознакомления с руководством по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запасных частей;
- несоблюдения правил техники безопасности.

Следует бережно хранить данное руководство. Передача прибора другим пользователям должна осуществляться вместе с инструкцией по эксплуатации.

- Настоящие инструкции можно скачать на веб-сайте компании Smeg: www.smeg.com.

УТИЛИЗАЦИЯ

Электрические приборы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.

Приборы с этим символом  подпадают под действие Директивы ЕС 2012/19/EU. Все вышедшие из употребления электрические и электронные устройства должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и передаваться в соответствующие центры переработки, предусмотренные государством. Правильная утилизация вышедшего из употребления прибора необходима для предотвращения ущерба окружающей среде и рисков для здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации вышедшего из употребления прибора следует обратиться в местную администрацию, в отдел по утилизации отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

RU

Описание / Сборка / Команды управления

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис.A)

1 Гнезда аксессуаров
2 Рукоятка
3 Рычажок отсоединения аксессуаров
4 Дисплей для отображения скорости и таймера
5 Кнопка включения и выключения
6 Кнопки регулирования скорости
7 Венчики optimus
8 Крюки для замеса теста
9 Проволочные венчики
10 Футляр для аксессуаров
11 Ножки
12 Паспортная табличка
13 Хомут для шнура

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА (12)

На паспортной табличке указаны технические данные, заводской номер и маркировка. Запрещается удалять паспортную табличку.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Аккуратно снять с прибора упаковку и удалить все упаковочные материалы и остатки этикеток и наклеек.
- Протереть корпус мотора влажной тканью. Промыть и тщательно высушить все компоненты (см. пар. «Чистка и техническое обслуживание»).

Перед использованием проверить целостность всех компонентов.

СБОРКА КОМПОНЕНТОВ (Рис. B)

- Парные венчики и крюки для замеса теста не являются взаимозаменяемыми и должны быть вставлены в соответствующее гнездо.
- Вставить венчик или крюки для замеса теста с кольцевой **скобой** (A) в гнездо круглой **формы** (A).
- Вставить венчик или крюки для замеса теста с восьмиугольной **скобой** (B) в гнездо восьмиугольной **формы** (B).

Запрещается использовать одновременно два аксессуара разного типа.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ И АКСЕССУАРОВ

Прибор оснащен 3 кнопками и дисплеем для отображения времени и скорости.

Дисплей (4)	
(4a)	(4b)
8 Заданная скорость	– – – – Отображение времени в минутах
	88 Отображение времени в секундах

Кнопки		
(5)	⏻ Кнопка ON - OFF (ВКЛ - ВЫКЛ)	
(6)	⊖ Уменьшение скорости	⊕ Увеличение скорости/ Функция Turbo (удерживать нажатой)

Венчики optimus (7)

- Эти аксессуары предназначены для работы с полугустым тестом, кремами средней консистенции, шоколадным и песочным тестом, тестом для тортов и печенья и т. п.
- Следует всегда использовать оба венчика одновременно.

Крюки для замеса теста (8)

- Эти аксессуары предназначены для работы с плотным тестом, как например, тесто для хлеба и пиццы, яичное тесто и т. п.
- Следует всегда использовать оба крюка одновременно.

Проволочные венчики (9)

- Эти аксессуары предназначены для работы с жидкими кремами, соусами, для приготовления майонеза, для взбивания сливок, белков, жидкостей, яиц и т. п.
- Следует всегда использовать оба венчика одновременно.

Для работы необходимо подобрать достаточно просторную и высокую емкость и разместить ее на устойчивую поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Рис. A)

- Вставить вилку в розетку. Дисплей (4) выключен.
- При нажатии кнопки ⏻ активируется ***режим ожидания (Stand-by)***: на дисплее (4a) отображается мигающий индикатор «0», а на дисплее (4b) отображается мигающий индикатор «00».

Спустя 30 секунд простоя в нерабочем режиме дисплей выключается.

- В ***режиме ожидания (Stand-by)*** нажать кнопки ⊖ / ⊕ для запуска мотора и уменьшения или увеличения скорости: на дисплее (4b) начинается отсчет от 01 до 59 секунд, а на дисплее (4a) отображается заданная скорость.
- Спустя 1 минуту работы дисплей (4b) обнуляется и первый сегмент линии минут начинает мигать, указывая, что прошла 1 минута. Индикатор включается при достижении второй минуты и повторяется до достижения 4 минут 59 секунд. По истечении этого отрезка времени:
  - Мотор автоматически выключается.
  - На дисплее (4a) отображается индикатор «0».
  - на дисплее (4b) отображается мигающий индикатор «4м59с».
- Нажатием кнопки ⏻ при включенном моторе осуществляется переход в ***режим ожидания (Stand-by).***
- При повторном нажатии кнопки ⏻ миксер выключается.

Устройство плавного пуска (Smooth Start)

При запуске прибора скорость наращивается постепенно до достижения заданной скорости. При использовании этой системы предупреждается возникновение неисправностей прибора и инструментов, а также выход ингредиентов из используемой емкости.

Функция Turbo

- При удерживании нажатой кнопки ⊕ в течение 1 секунды активируется ***функция TURBO***:
  На дисплее (4a) отображается цифра ***9,*** а на дисплее (4b) продолжается отсчет секунд. Мотор достигнет максимально допустимой скорости.
- Отпустив кнопку ⊕, скорость мотора снижается до достижения ранее отображаемой скорости на дисплее (4a). На дисплее (4b) продолжается отсчет секунд.
- Нажатием кнопки ⏻ при включенном моторе осуществляется переход в ***режим ожидания (Stand-by).***

RU

Советы и рекомендации

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Включать прибор на низкой скорости и работать до полного смешивания ингредиентов, затем можно увеличивать скорость в зависимости от выполняемой операции.
- Погодные условия, перепады сезонных температур, температура окружающей среды и консистенция рабочих ингредиентов могут повлиять на необходимое время приготовления и получаемый результат.
- Для получения оптимального результата при работе с плотным тестом следует сопровождать работу прибора вращательными движениями руки и убедиться, что жидкие ингредиенты составляют не менее 50% от общего объема теста.

Рабочую емкость необходимо разместить на ровной устойчивой поверхности.

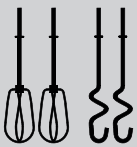
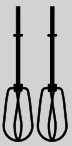
При работе или при простое прибора в нерабочем режиме можно установить его на специальные ножки (11) (Рис.C).

Запрещается использовать миксер более 4 минут при работе с плотными смесями, например тестом. Рекомендуется сделать перерыв для остывания прибора в течение 10 минут, прежде чем продолжить работу. Выключить прибор, как только достигается желаемая консистенция смеси.

Прибор оснащен защитным устройством, которое отключает его в случае перегрузки. В случае активации этого устройства, на дисплее отображается мигающий индикатор – –. Выключить прибор, вынуть вилку из розетки, подождать не менее 10 минут и затем снова подсоединить прибор к сети питания.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ

Следует иметь в виду, что приведенные ниже советы носят рекомендательный характер и что задаваемая скорость может зависеть от размеров емкости, от типа рабочих ингредиентов и от личных предпочтений.

Скорость	Функция	Аксессуар
Низкая 1 - 3	Перемешивать Перемешивать ингредиенты до однородной смеси	
Низкая 1 - 3	Замешивать Месить дрожжевое тесто (для хлеба, для пиццы)	
Средняя 4 - 6	Смешивать Смешивать жидкое тесто Смешивать яичные, масляные смеси для тортов до однородной массы	

Высокая 7 - 9	Взбивать Взбивать в крепкую пену сливки или белки, легкие кляры или соусы	

Для смешивания и замеса дрожжевого теста следует использовать только крюки для замеса теста.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Рис. C)

Перед выполнением очистки необходимо ВСЕГДА вынимать вилку из электрической розетки и давать прибору остыть. Запрещается погружать корпус мотора (1) в воду или другие жидкости.

Руководство по эксплуатации содержит соответствующие инструкции и рекомендации изготовителя по выполнению операций по очистке и техническому обслуживанию. Любые другие операции должны выполнять уполномоченные специалисты сервисной службы.

- Потянуть вверх рычажок отсоединения аксессуаров (3) и снимите насадку.
- Венчики и крюки для замеса теста можно мыть в посудомоечной машине.
- После очистки вытереть насухо все части прибора.
- Корпус мотора можно очищать сначала влажной, а затем сухой тканью. Избегать использование моющих средств или абразивных материалов.

RU

Что делать, если...

Проблема	Возможные причины	Решение
Мотор работает на скорости ниже заданной.	Тесто в миске слишком густое.	Убрать часть теста для снижения нагрузки.
Мотор не запускается.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку.
	Прибор не включен.	Включить прибор нажатием кнопки ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.).
	Мотор поврежден.	Обратиться в сервисный центр.
Венчики перестают вращаться и на дисплее отображается мигающий – – индикатор.	Прибор оснащен защитным устройством, которое отключает мотор в случае перегрузки.	Для сброса устройства выключить прибор, отсоединить его от сети питания и дать ему остыть не менее 10 минут. Затем подсоединить прибор к сети питания.
Аксессуары не входят в свои гнезда.	Неправильное гнездо аксессуара.	Вставить аксессуар в гнездо соответствующей формы.

Если неисправность не устранена или имеются неисправности другого типа, следует обратиться в сервисную службу по месту нахождения.

Этот прибор соответствует требованиям Европейских директив 2014/35/EC, 2014/30/EC и 2009/125/EC.

Проверка соответствия требованиям п. 11 стандарта EN60335 выполнена при проведении следующих испытаний:

A. Проволочные венчики: 5 белков. Короткое время работы: 2 минуты 20 секунд. Скорость: 9;

B. Венчики optimus: 500 мл сливок. Короткое время работы: 4 минуты. Скорость: 9;

C. Крюки для замеса теста: 900 г муки + 648 г воды. Короткое время работы: 5 минут. Скорость: 9.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.
Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «ггммдд», а именно:
- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

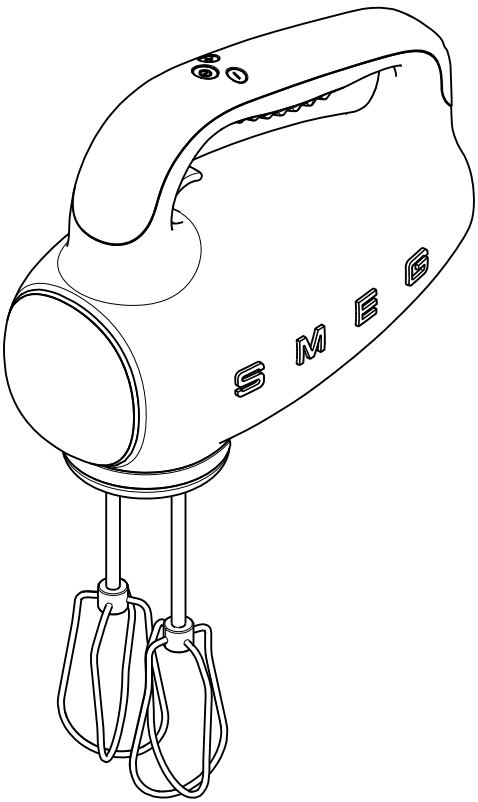
Пример
SN 4030500011
Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер
СМЕГ СпА
Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла, 42016,
Италия

место производства
Фошан Саншуй Хопшинг Електрик индастриз ко, лтд 36, Джиганг роуд, Индастри дистрикт, Джинбен, Ксинан територи, Фошан, Гуандонг, Китай

Kære kunde
Tak for dit køb af håndmikseren fra Smeg.
Ved at vælge et af vores produkter har du valgt en løsning, hvor raffineret æstetik og innovativt teknisk design tilsammen tilbyder unikke genstande, der også er indretningselementer.
Et husholdningsapparat fra SMEG indgår altid perfekt i kombination med andre produkter i omgivelserne og er samtidig et designobjekt i køkkenet.
Vi håber, at du vil få fuld glæde af alle dit SMEG-apparats funktioner.
Med venlig hilsen

SMEG S.p.A.



Model HMF01
Håndmikser

Advarsler

SIKKERHED

Generelle sikkerhedsadvarsler.

Følg alle sikkerhedsinstruktioner for at bruge apparatet sikkert:

- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Sørg for, at stikkontakten, som anvendes, altid er let tilgængelig, så strikforbindelsen kan afbrydes hvis nødvendigt.
- Træk aldrig i ledningen. Ledningen kan tage skade.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet, hvis det går i stykker.
  Sluk for apparatet, træk stikket ud af stikkontakten, og ret henvendelse til den tekniske assistance.
- I tilfælde af beskadigelse af stikket eller netledningen må de kun udskiftes af den tekniske assistance for at forhindre enhver risiko.
- Sænk ikke apparatet i vand.
- Forsigtig: Afbryd stikket inden rengøring.
- Lad ikke ledningen dingle fra kanten af bordet eller en anden overflade, eller lad den ikke komme i berøring med varme overflader.
- Opbevar emballagematerialet (plastikposer) utilgængeligt for børn.
- Enhederne kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af apparatet, og de forstår farerne ved at bruge den.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anbring aldrig apparatet eller i nærheden af et tændt el- eller gaskomfur eller en varm ovn.
- Kontrollér, at der ikke er fremmedlegemer inde i apparatet.
- Undgå at overophede apparatet, hvis du rører i tykke blandinger. Rør ikke uafbrudt i blandinger med dejkroge i mere end 4 minutter. Lad apparatet afkøle i 10 minutter, før du igen begynder at røre.
- Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømforsyningen, før du rører ved de dele, der bevæger sig under brug.
- Undgå at blokere ventilations- eller varmeafledningsåbningerne.
- Sæt piskerisene ned i skålen med ingredienserne, før apparatet starter.

Tilslutning af apparatet

Sørg for, at strømforsyningens spænding og frekvens svarer til dem, der er angivet på typeskiltet på bunden af apparatet.

I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og stikket på apparatet, skal du kontakte den tekniske assistance for udskiftning.

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, før piskerisene sættes i eller tages ud, og før du gør apparatet rent.
- Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømforsyningen, inden du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.

Advarsler

Tilsigtet brug

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til. Mikseren er udelukkende beregnet til blanding, ældning og piskning af æg eller fløde.
- Apparatet er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer som f.eks.:
  - i køkkenområder for personale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - i Bed & Breakfast og ferieboliger på bondegårde
  - hoteller, moteller og opholdsrum til rådighed for gæster.
- Anden brug som f.eks. i restauranter, på barer eller cafeteriaer er ikke i overensstemmelse med den tilsigtede brug.

Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede;
- manglende læsning af brugervejledningen;
- manipulering med apparatets enkelte dele;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Opbevar omhyggeligt denne brugsanvisning. Hvis apparatet videresælges til andre personer, skal denne brugsanvisning følge med apparatet.

- Disse instruktioner kan downloades fra Smegs websted "www.smeg.com".

BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald.

Se apparaterne er mærket med symbolet , er deres bortskaffelse underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle brugte elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald og afleveres til de indsamlingssteder, der er udpeget af myndighederne. Korrekt bortskaffelse af det nedlagte apparat vil forhindre skade på miljøet og risici for menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om bortskaffelse af det brugte apparat bedes du rette henvendelse til kommunen, bortskaffelsesstedet eller den butik, hvor apparatet blev købt.

Beskrivelse / Montering / Kommandoer

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. A)

1 Rum til tilbehør
2 Håndgreb
3 Knap til udstødning af tilbehør
4 Visning af hastighed og timer
5 Tænd/sluk-kontakt
6 Knapper til hastighedsregulering
7 Optimus-piskere
8 Dejkroge
9 Trådpiskere
10 Pose til tilbehør
11 Støttefødder
12 Typeskilt
13 Kabelbånd

TYPESKILT (12)

Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

INDEN FØRSTE BRUG

- Pak forsigtigt apparatet ud, og fjern alt emballagemateriale og eventuelle etiketter eller klistermærker.
- Gør motorhuset rent med en fugtig klud. Vask alle komponenter forsigtigt og tør grundigt (se afsnittet. "Rengøring og vedligeholdelse").

Før brug skal det kontrolleres, at alle komponenter er intakte.

MONTERING AF KOMPONENTERNE (Fig. B)

- Piskerisene og dejkrogene skal sættes på deres rigtige plads og kan ikke byttes om.
- Sæt piskeriset eller dejkrogen med den **runde** krave (A) i det **runde** leje (A).
- Sæt piskeriset eller dejkrogen med den **ottekantede** krave (B) i det **ottekantede** leje (B).

Brug altid kun tilbehøret i par. Brug ikke to forskellige typer tilbehør sammen.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSELEMENTERNE

Apparatet er forsynet med tre trykknapper og en tids- og hastighedsvisning.

Display (4)	
(4a)	(4b)
8 Valgt hastighed	---- Tid i minutter
	88 Tid i sekunder

Trykknapper		
(5)	⏻ Trykknap strøm TIL - FRA	
(6)	⊖ Lav hastighed	⊕ Høj hastighed/ Turbofunktion (skal holdes trykket)

Optimus-piskeris (7)

- Brug dette tilbehør til deje og cremer af middeltyk konsistens, chokoladebaserede deje, mørdej, dej til kager og småkager osv.
- Brug altid begge piskeris.

Dejkroge (8)
- Brug dette tilbehør til tykke deje som f.eks. gærdeje til brød, pizza eller ægpasta.
- Brug altid begge dejkroge.

Trådpiskere (9)
- Brug dette tilbehør til cremer med let konsistens som f.eks. sovse, mayonnaise, til at piske fløde, æggehvider, væsker eller æg.
- Brug altid begge piskeris.

Sørg for, at den anvendte skål er tilstrækkelig stor og høj. Skålen skal placeres på en stabil overflade.

BRUG (fig. A)
- Sæt stikket i stikkontakten. Displayet (4) er slukket.
- Et tryk på knappen ⏻ aktiverer ***Standbytilstand***: Displayet (4a) viser 0, og displayet (4b) viser 00, alle blinkende.

Efter 30 sekunder uden brug slukker displayet.

- I ***standbytilstanden*** skal du trykke på knapperne ⊖ / ⊕ for at starte motoren og øge eller sænke hastigheden. Displayet (4b) begynder at tælle ned fra 01 sekund til 59 sekunder, mens displayet (4a) viser den valgte hastighed.
- Efter 1 minuts funktion nulstilles displayet (4b), og det første segment på linjen, som viser fremskridtet i minutter, begynder at blinke for at angive, at et minut er gået. Indikationen gentages ved det andet minut og videre op til 4 minutter og 59 sekunder. Efter dette tidsrum:
  - Motoren stopper automatisk.
  - Displayet (4a) viser 0.
  - Displayet (4b) viser 4m59s, som blinker.
- Tryk på knappen ⏻, mens motoren er i funktion, for at gå tilbage til ***standbytilstand.***
- Tryk igen på knappen ⏻ for at slukke for håndpiskeren.

Soft start-system (Smooth Start)
Når du tænder for apparatet, øges hastigheden gradvist, til den indstillede hastighed er nået. Dette forhindrer, at apparatet eller redskaberne tager skade, og indholdet sprøjter ikke ud af skålen.

Turbofunktion
- Hold knappen ⊕ nede i 1 sekund for at aktivere funktionen ***TURBO***:
  Displayet (4a) viser cifret **9**, mens displayet (4b) fortsætter med at tælle sekunderne. Motoren kører med den maksimalt indstillede hastighed.
- Når du slipper knappen ⊕, bremser motoren og vender tilbage til den hastighed, som forinden blev vist på displayet (4a). På displayet (4b) fortsætter sekunderne med at tælle.
- Tryk på knappen ⏻, mens motoren er i funktion, for at gå tilbage til ***standbytilstand.***

DA

Tips og gode råd

TIPS

- Start apparatet ved lav hastighed, indtil ingredienserne er blandet. Øg derefter hastigheden afhængigt af dejen, som skal røres.
- Klimatiske forhold, sæsonbestemte temperaturforskelle, omgivende temperatur og ingrediensernes konsistens kan påvirke tiden, som er nødvendig for at opnå den ønskede konsistens, og resultatet.
- De bedste resultater med tykke deje opnås ved at røre dem med roterende bevægelser og sørge for, at de flydende ingredienser udgør mindst 50 % af dejen.

Placer røreskålen, der skal bruges, på en plan og stabil overflade.

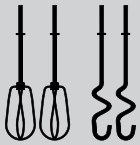
Mens du rører dejen, eller hvis apparatet ikke er i brug, kan de placeres på de specielle støttefødder (11) (fig. C).

Brug ikke mikseren i mere end 4 minutter, når du rører deje med meget tyk konsistens. Lad mikseren afkøle i 10 minutter, før du rører igen. Sluk for apparatet, så snart du har opnået den ønskede konsistens.

Apparatet er udstyret med en sikring, som afbryder funktionen i tilfælde af overbelastning. Hvis sikringen afbryder apparatet, så blinker symbolet – –. Sluk apparatet, træk stikket ud af stikkontakten. Vent i mindst 10 minutter, og tilslut så stikket igen.

ANBEFALEDE HASTIGHEDER

Husk, at disse tips kun er vejledende. Hastigheden skal vælges afhængigt af skålens størrelse, ingredienserne, der skal røres, og personlig smag.

Hastighed	Funktion	Redskab
Lav 1 - 3	Blande Blande ingredienser	
Lav 1- 3	Ælte Til gærdeje (brød, pizza)	
Middel 4 - 6	Røre Blanding af flydende deje Til blanding af deje med æg og smør som f.eks. kagedeje	
Høj 7 - 9	Piske Til piskning af lette deje eller flødeskum, æggehvider eller sovse	

Gærdeje må kun blandes og ældes med dejkrogene.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE (Fig. C)

Før rengøring udføres, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten, og apparatet skal køle af. Sænk aldrig motorbasen (1) i vand eller andre væsker.

Brugsanvisningen indeholder instruktioner for rengøring, vedligeholdelse og brug, som producenten anbefaler kunden at udføre. Ethvert andet indgreb skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

- Træk redskabernes udstødningshåndtag (3) op, og fjern redskaberne.
- Piskerisene og dejkrogene kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Tør alle dele af apparatet, efter det er blevet gjort rent.
- Motorhuset kan gøres rent ved først at bruge en fugtig klud og derefter en tør. Undgå at bruge vaskemidler eller slibemidler.

Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulige årsager	Løsning
Motoren kører med nedsat hastighed i forhold til den indstillede hastighed.	Dejen i røreskålen er for tyk.	Fjern en del af dejen for at lette røringen.
Motoren starter ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Produktet er ikke tændt.	Tænd for produktet ved at trykke på knappen ON/OFF.
	Motoren er beskadiget.	Kontakt servicecenteret.
Piskerisene stopper, og på displayet blinker symbolet ▬▬.	Produktet er udstyret med en sikring, som afbryder funktionen i tilfælde af overbelastning af motoren.	Denne sikring nulstilles ved at slukke for apparatet, trække stikket ud af stikkontakten, og lade det afkøle i mindst 10 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten.
Redskaberne kan ikke sættes i.	Redskaberne plads er blevet byttet om.	Sørg for, at redskabets form passer til formen på apparatet, hvor de sættes ind.

Hvis problemet fortsætter, eller i tilfælde af andre defekter, bedes du kontakte dit lokale servicecenter.

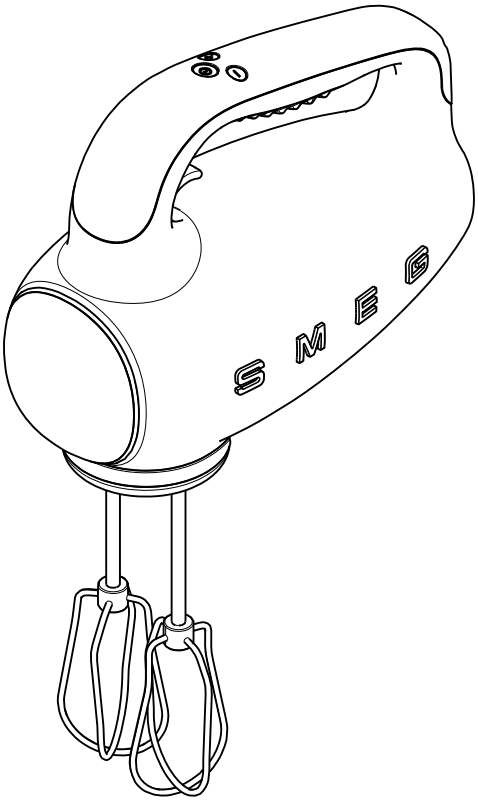
Apparatet er i overensstemmelse med de europæiske direktiver 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.

Overensstemmelsen med pkt. 11 standarden EN 60335 er blevet verificeret under følgende betingelser:

A. Trådpiskere: 5 æggehvider. Kort funktionstid: 2 minutter og 20 sekunder. Hastighed: 9.
B. Optimus-piskere: 500 ml piskefløde. Kort funktionstid: 4 minutter. Hastighed: 9.
C. Dejkroge: 900 g mel + 648 g vand. Kort funktionstid: 5 minutter. Hastighed: 9.

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za zakup Miksera Ręcznego z Linii Smeg.
Zakupując nasz produkt zdecydował/a się Pan/i na wybór unikalnego przedmiotu, który dzięki swej wyjątkowej estetyce i innowacyjnej technologi, staje się częścią wyposażenia wnętrza.
Artykuł gospodarstwa domowego Smeg zawsze idealnie koordynuje się z innymi produktami z gamy, stając się jednocześnie designerskim elementem w kuchni.
Życzymy Pani/u owocnego korzystania z zakupionego artykułu gospodarstwa domowego,
z wyrazami szacunku.

SMEG S.p.A.



Model HMF01
Mikser

PL

Ostrzeżenia

BEZPIECZEŃSTWO

Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania zastosować się do wszystkich ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnić się, że używane gniazdko zasilające jest zawsze dostępne, by móc wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie ciągnąć nigdy za kabel, gdyż mógłby ulec uszkodzeniu.
- W razie usterki, nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia.
  Wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do Serwisu Technicznego.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki lub kabla zasilającego, może je wymienić wyłącznie Serwis Techniczny, by uniknąć wszelkiego ryzyka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Uwaga: przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozostawiać kabla zwisającego z krawędzi stołu lub innej płaszczyzny, ani nie dotykać nim gorących powierzchni.
- Przechowywać opakowanie (plastykowe woreczki) poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub pozbawione doświadczenia i niezbędnej wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ryzyko związane z jego użytkowaniem.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie ustawiać urządzenia nad lub w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych, czy też przy nagrzanym piekarniku.
- Sprawdzić czy we wnętrzu urządzenia nie ma obcych przedmiotów.
- W celu uniknięcia przegrzania w przypadku gęstych mas, nie stosować funkcji miksowania z użyciem haków w sposób ciągły przez dłużej niż 4 minuty. Przed ponownym uaktywnieniem poczekać przynajmniej 10 minut na ochłodzenie urządzenia.
- Przed dotknięciem elementów, które podczas użytkowania są ruchome, wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie.
- Nie zatykać szczelin wentylacyjnych lub odprowadzających ciepło.
- Przed uruchomieniem urządzenia zanurzyć mieszadła w misce ze składnikami.

Podłączenie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają tym wskazanym na tabliczce znamionowej na dnie urządzenia.

W przypadku niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, prosimy o kontakt a Serwisem Technicznym w celu wymiany wtyczki.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- W przypadku pozostawienia urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy je zawsze odłączyć od sieci elektrycznej.
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas działania, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Ostrzeżenia

Użycie zgodne z przeznaczeniem

- Nie używać urządzenia do celów innych niż ten, do którego zostało przeznaczone. Mikser jest przeznaczony wyłącznie do miksowania, zagniatania oraz ubijania na sztywno jajek lub śmietany.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, jak np.:
  - w kuchniach dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy;
  - w pensjonatach typu B&B i gospodarstwach agroturystycznych;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych struktur turystycznych.
- Inne zastosowanie, jak w restauracjach, barach i kawiarniach jest niewłaściwe.

Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za wypadki osób lub uszkodzenia rzeczy spowodowane przez:

- użytkowanie urządzenia różniące się od przewidzianego;
- niezapoznanie się z instrukcją obsługi;
- modyfikację, również pojedynczej części urządzenia;
- stosowanie nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

Przechowywać starannie niniejszą instrukcję obsługi. Jeśli urządzenie zostaje przekazane innym osobom, należy do niego dołączyć również instrukcję obsługi.

- Niniejszą instrukcję można pobrać na stronie internetowej Smeg „www.smeg.com".

UTYLIZACJA

Urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane wraz z odpadami domowymi.

Urządzenia posiadające następujący symbol są objęte przepisami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE. Wszelkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być utylizowane jako odpady domowe, lecz muszą zostać oddane do odpowiednich punktów zbierania, przewidzianych przez władze. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia przyczynia się do ochrony środowiska i uniknięcia ryzyka dla zdrowia. Dalszych informacji dotyczących utylizacji urządzenia może udzielić administracja komunalna, biuro gospodarki odpadami komunalnymi lub sklep, w który zostało zakupione urządzenie.

PL

Opis / Montaż / Polecenia

OPIS URZĄDZENIA (Rys.A)

1 Gniazda do mocowania końcówek
2 Uchwyt
3 Dźwignia odczepiania końcówek
4 Wyświetlacz prędkości e zegar
5 Przycisk włączania i wyłączania
6 Przyciski regulacji prędkości
7 Trzepaczki optimus
8 Haki
9 Rózgi
10 Woreczek na końcówki
11 Nóżki
12 Tabliczka znamionowa
13 Opaska do zwijania kabla

TABLICZKA ZNAMIONOWA (12)

Tabliczka znamionowa podaje dane techniczne, numer seryjny i znakowanie. Tabliczka znamionowa nie może zostać usunięta.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Rozpakować ostrożnie urządzenie i ściągnąć wszystkie etykiety i naklejki.
- Wyczyścić podstawę silnika używając wilgotnej szmatki.
  Dokładnie wymyć i wysuszyć wszystkie komponenty (zobacz par. „Czyszczenie i Konserwacja").

Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić, czy wszystkie komponenty są w dobrym stanie.

MONTAŻ KOMPONENTÓW (Rys. B)

- Trzepaczki, rózgi i haki muszą być włożone w prawidłowym kierunku i nie są zamienne.
- Włożyć trzepaczkę, rózgę lub hak z okrągłym pierścieniem (A) do okrągłego **gniazda** (A).
- Włożyć trzepaczkę, rózgę lub hak z ośmiokątnym pierścieniem (A) do ośmiokątnego **gniazda** (A).

Nie używać równocześnie dwóch końcówek różnego typu.

OPIS ELEMENTÓW STERUJĄCYCH ORAZ AKCESORIÓW

Urządzenie posiada 3 przyciski oraz wyświetlacz do wizualizacji czasu i prędkości.

Wyświetlacz (4)	
(4a)	(4b)
8 Wybrana prędkość	---- Przyrost zegara w minutach
	88 Przyrost zegara w sekundach

Przyciski		
(5)	Przycisk ON - OFF	
(6)	Zmniejszanie prędkości	Zwiększanie prędkości/Funkcja Turbo (przytrzymywać)

Trzepaczki optimus (7)

- Stosować te końcówki do pół gęstych ciast, kremów o średniej gęstości, ciast na bazie czekolady, kruchego ciasta, ciast na torty i biszkopty itp.
- Zawsze używać obydwu trzepaczek.

Haki (8)

- Stosować te końcówki do gęstych ciast takich, jak na przykład ciasto na chleb, pizzę, makaron jajeczny itp.
- Zawsze używać obydwu haków.

Rózgi (9)

- Stosować te końcówki do przygotowywania płynnych kremów, sosów, majonezu, ubijania piany, białek, płynów, jajek itp.
- Zawsze używać obydwu rózg.

Upewnić się, że stosowana miska jest wystarczająco duża i wysoka, jak również ustawiona na stabilnej pozycji.

UŻYTKOWANIE (Rys. A)

- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego, wyświetlacz (4) jest wyłączony.
- Po wciśnięciu przycisku ⏻, uaktywni się ***Tryb Stand-by***: na wyświetlaczu (4a) pojawi się migające 0 a na wyświetlaczu (4b) migające 00.

Po 30 sekundach nieużytkowania, wyświetlacz wyłączy się.

- W ***Trybie Stand-by*** wcisnąć przyciski ⊖ / ⊕, aby włączyć silnik i zwiększyć lub zmniejszyć prędkość; wyświetlacz (4b) rozpocznie odliczanie od 01 sekundy do 59 sekund natomiast wyświetlacz (4a) będzie wskazywał wybraną prędkość.
- Po 1 minucie pracy, wyświetlacz (4b) wyzeruje się i pierwszy segment linii postępu minut zacznie migać wskazując, że upłynęła 1 minuta.
  Takie wskazanie pojawi się po upływie drugiej minuty i będzie się powtarzać, aż do upływu 4 minut i 59 sekund. Po upływie takiego czasu:
  - Silnik zatrzyma się automatycznie.
  - Wyświetlacz (4a) wskazuje 0.
  - Wyświetlacz (4b) wskazuje migające 4m59s.
- Jeżeli podczas działania silnika, zostanie wciśnięty przycisk ⏻ nastąpi powrót do ***Trybu Stand-by.***
- Po drugim wciśnięciu przycisku ⏻ mikser wyłączy się.

System Łagodnego Rozruchu (Smooth Start)
W momencie uruchomienia urządzenia, prędkość wzrasta stopniowo aż do osiągnięcia ustawionej wartości. Pozwala to uniknąć uszkodzenia sprzętu i narzędzi oraz zapobiega wydostawaniu się składników na zewnątrz miski.

Funkcja Turbo

- Przytrzymanie przycisku ⊕ przez 1 sekundę powoduje aktywację ***Funkcji TURBO***:
  na wyświetlaczu (4a) pojawia się cyfra ***9*** natomiast na wyświetlaczu (4b) trwa przyrost sekund. Silnik osiąga maksymalną dopuszczalną prędkość.
- Po puszczeniu przycisku ⊕ prędkość silnika zwalnia, wracając do prędkości wskazanej wcześniej na wyświetlaczu (4a). Na wyświetlaczu (4b) trwa przyrost sekund.
- Jeżeli podczas działania silnika, zostanie wciśnięty przycisk ⏻ nastąpi powrót do ***Trybu Stand-by.***

PL

Wskazówki i porady

PORADY

- Włączyć urządzenie z małą prędkością, dopóki składniki nie wymieszają się, następnie zwiększyć prędkość w zależności od rodzaju miksowania.
- Warunki klimatyczne, sezonowe różnice temperatury, temperatura otoczenia i konsystencja składników mogą wpływać na czas niezbędny do przygotowania oraz rezultat końcowy.
- Dla uzyskania lepszych rezultatów w przypadku gęstego ciasta, należy wykonywać okrągłe ruchy i sprawdzić, czy ilość płynnych składników wynosi co najmniej 50% całości.

Ustawić miskę na płaskiej i stabilnej powierzchni.

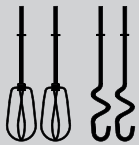
Podczas działania lub jeżeli urządzenie nie jest używane można je ustawić na odpowiednich nóżkach (11) (Rys. C).

W przypadku gęstych mieszanek, jak na przykład ciasto, nie używać miksera przez dłużej niż 4 minuty. Przed przystąpieniem do kolejnego miksowania poczekać 10 minut na ochłodzenie urządzenia. Wyłączyć urządzenie jak tylko uzyska się odpowiednią konsystencję masy.

Produkt jest wyposażony w urządzenie bezpieczeństwa, które przerywa jego działanie w przypadku przeciążenia. W przypadku aktywacji, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol ▬ ▬; wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, poczekać około 10 minut a następnie ponownie podłączyć zasilanie.

ZALECANE PRĘDKOŚCI

Należy pamiętać, że porady mają charakter wyłącznie przykładowy oraz, że prędkość może być zależna od rozmiaru miski, składników oraz własnych upodobań.

Prędkość	Funkcja	Końcówka
Niska 1 - 3	Mieszanie Mieszanie składników	
Niska 1- 3	Zagniatanie Przygotowywanie ciast wyrastających (chleb, pizza)	
Średnia 4 - 6	Miksowanie Miksowanie płynnych mas. Mieszanie mas z jajkami i masłem takich, jak ciasta na torty	
Wysoka 7 - 9	Ubijanie Ubijanie lekkich mas lub bitej śmietany, ubijanie na sztywno białek lub sosów	

Do mieszania i zagniatania ciast wyrastających używać wyłącznie haków.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (Rys. C)

Przed wykonaniem czyszczenia, należy ZAWSZE wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Nie zanurzać nigdy podstawy silnika (1) w wodzie lub w innych cieczach.

Instrukcja obsługi zawiera wszystkie wskazania dotyczące prawidłowego czyszczenia, konserwacji i czynności zalecanych przez producenta, które musi przeprowadzić Klient. Jakakolwiek inna interwencja musi zostać wykonana przez autoryzowany Serwis Techniczny.

- Pociągnąć do góry dźwignię odczepiania końcówek (3) i wyjąć je.
- Trzepaczki i haki można myć w zmywarce.
- Wytrzeć każdą część urządzenia po umyciu.
- Podstawę silnika wyczyścić wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć ją suchą. Unikać używania środków czyszczących lub materiałów ciernych.

Co należy zrobić jeśli...

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Silnik pracuje z prędkością ograniczoną w stosunku do ustawionej prędkości.	Ciasto znajdujące się w misce jest zbyt gęste.	Wyjąć część ciasta w celu odciążenia.
Silnik nie uruchamia się.	Wtyczka jest nieprawidłowo włożona.	Włożyć wtyczkę do gniazdka.
	Produkt nie został włączony.	Włączyć, wciskając przycisk ON/OFF.
	Silnik jest uszkodzony.	Skontaktować się z centrum serwisowym.
Trzepaczki przestają się obracać i na wyświetlaczu pojawia się migający symbol ▬ ▬.	Produkt jest wyposażony w urządzenie zabezpieczające, które przerywa działanie silnika w przypadku przeciążenia.	W celu wyresetowania, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć produkt i pozostawić na przynajmniej 10 minut do ochłodzenia. Następnie podłączyć zasilanie.
Końcówki nie wchodzą do gniazd.	Nieprawidłowe gniazdo do danej końcówki.	Sprawdzić kształt końcówki, aby włożyć do odpowiedniego gniazda.



W przypadku, gdyby problem nie został rozwiązany lub dla innych typologii usterek prosimy o kontakt z serwisem technicznym.

Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 2014/35/WE, 2014/30/WE i 2009/125/WE.

Zgodność z klauzulą 11 Rozporządzenia EN60335 została sprawdzona poprzez przeprowadzanie następujących prób:

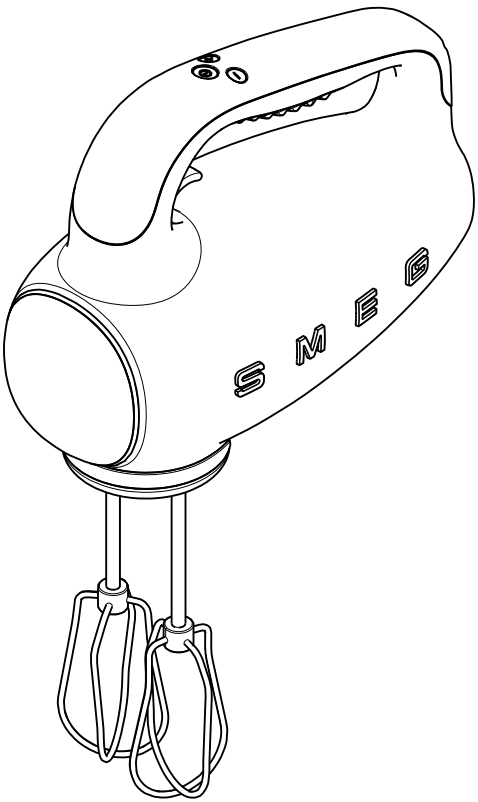
A. Rózgi: 5 białek. Krótki czas działania: 2 minuty 20 sekund. Prędkość: 9;

B. Trzepaczki optimus: 500 ml śmietany. Krótki czas działania: 4 minuty. Prędkość: 9;

C. Haki: 900 g mąki + 648 g wody. Krótki czas działania: 5 minuty. Prędkość: 9.

Arvoisa Asiakas,
Kiitämme sinua Smeg-tuotelinjaan kuuluvan sähkövatkaimen hankinnan johdosta.
Valitsemalla tuotteemme valitset ratkaisun, jossa muotoilu yhdistettynä innovatiiviseen tekniseen suunnitteluun saa aikaan yksilöllisiä esineitä, jotka muuttuvat sisustuselementeiksi.
Smeg-kodinkone sopii aina täydellisesti yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samanaikaisesti design-tuotteena keittiössä.
Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista.
Sydämellisin terveisin.

SMEG S.p.A.



Malli HMF01
Sähkövatkain

FI

Varoitukset

TURVALLISUUS
Tärkeitä turvaohjeita.

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten:

- Älä koske laitteeseen tai pistokkeeseen, jos kätesi ovat märät.
- Varmista, että käytettyyn pistorasiaan päästään aina pistokkeen irrottamiseksi tarvittaessa.
- Älä koskaan vedä johdosta, sillä se voi vahingoittua.
- Jos laitteessa esiintyy vikoja, älä yritä korjata niitä.
  Sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja käänny teknisen huollon puoleen.
- Jos pistokkeessa tai virtajohdossa esiintyy vahinkoja, vaihdata se uuteen teknisessä huoltokeskuksessa siten, että kaikki riskitekijät voitaisiin estää.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Varoitus: ennen puhdistusta, kytke pistoke irti.
- Älä anna johdon heilua pöydän reunalta tai muulta tasolta äläkä anna sen kosketaa kuumia pintoja.
- Säilytä pakkausmateriaalit (muovipussit) lasten ulottumattomissa.
- Laitteita voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä, henkisiä tai älyllisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa sen käytöstä, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siitä koituvat vaarat.
- Lapsia tulee valvoa, jotta voidaan varmistaa etteivät he leiki laitteella.
- Älä sijoita laitetta sähkö- tai kaasuliesien päälle tai lämmitettyyn uuniin.
- Tarkista, ettei koneen sisällä ole vieraita esineitä.
- Ylikuumenemisen estämiseksi, kun kyseessä ovat paksut seokset, älä sekoita taikinakoukuilla keskeytymättömästi yli 4 minuuttia. Anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia ennen kuin uusi valmistus aloitetaan.
- Sammuta laite ja kytke se irti virransyötöstä ennen kuin liikkuviin osiin kosketaan käytön aikana.
- Älä tuki tuuletus- tai lämmönpoistoaukkoja.
- Upota vispilät astiaan jossa on ruoka-aineet ennen laitteen käynnistämistä.

Laitteen liittäminen

Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat laitteen pohjaan kiinnitetyssä arvokilvessä annettuja tietoja.
Jos pistorasian ja laitteen pistokkeen välillä esiintyy epäyhdenmukaisuutta, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun niiden vaihtamiseksi.

- Tätä laitetta ei saa käyttää lasten toimesta. Pidä laite ja siihen kuuluva virtajohto pois lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta jos sitä ei valvota ja ennen sen asentamista, purkamista tai puhdistusta.
- Sammuta laite ja kytke se irti sähkövirrasta ennen lisävarusteiden vaihtoa tai ennen kuin lähestyt liikkuvia osia käytön aikana.

Varoitukset

Oikea käyttö

- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttöön. Sähkövatkain on tarkoitettu yksinomaan sekoittamiseen, vaivaamiseen, kananmunien vaahdottamiseen tai kerman vispaamiseen.
- Laite on tarkoitettu kotitalous- tai vastaaviin käyttöihin, kuten:
  - kauppojen työntekijöille tarkoitetun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa
  - aamiaismajoituspaikoissa (B&B)
  - hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta
- Muut käytöt, kuten ravintolat, baarit ja kahvilat ovat väärinkäyttöjä.

Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä;
- käyttöoppaan lukematta jättämisestä;
- jonkin laitteen osan muuttamisesta;
- ei alkuperäisten varaosien käytöstä;
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

- Ohjeet voidaan ladata lisäksi Smeg-sivustolta osoitteesta: www.smeg.com.

HÄVITTÄMINEN

Sähkölaitteita ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa.

Laitteet joihin on kiinnitetty tämä symboli  ovat eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alaisia. Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoimiston, jätteenhuoltotoimiston tai liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.

Kuvaus / Asennus / Ohjaukset

LAITTEEN KUVAUS (Kuva A)

1 Lisävarusteiden paikat
2 Kahva
3 Lisävarusteiden poistovipu
4 Nopeuden ja ajastimen näyttö
5 Käynnistys- ja sammutuspainike
6 Nopeuden säätöpainikkeet
7 Optimus-vispilät
8 Taikinakoukut
9 Lankavispilät
10 Lisävarustepussi
11 Jalat
12 Tyyppikilpi
13 Johtokiinnike

TYYPPIKILPI (12)

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Pura laite huolella pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat sekä etiketit.
- Puhdista moottoriosa kostealla liinalla. Pese ja kuivaa kaikki komponentit huolella (ks. kappale "Puhdistus ja hoito").

Ennen käyttöä tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä.

OSIEN ASENTAMINEN (Kuva B)

- Vispilät ja taikinakoukut on asetettava oikeaan suuntaan eikä niitä voi vaihtaa keskenään.
- Aseta vispilä tai taikinakoukku **pyöreän** renkaan kanssa (A) **pyöreään** (A) asennuspaikkaan.
- Aseta vispilä tai taikinakoukku **kahdeksankulmaisen** renkaan kanssa (B) **kahdeksankulmaiseen** (B) asennuspaikkaan.

Älä käytä yhdessä kahta erityyppistä lisävarustetta.

OHJAUSTEN JA LISÄVARUSTEIDEN KUVAUS

Laitteessa on 3 painiketta ja ajan ja nopeuden näyttöön kuuluva näyttö.

Näyttö (4)	
(4a)	(4b)
	---- Ajastimen eteneminen minuuteissa
8 Valittu nopeus	88 Ajastimen eteneminen sekunneissa

Painikkeet		
(5)	ON - OFF-painike	
(6)	Nopeuden vähentäminen	Nopeuden lisääminen/ Turbo-toiminto (pidä painettuna)

Optimus-vispilät (7)

- Käytä näitä lisävarusteita puolikovien taikinoiden, suklaapohjaisten taikinoiden, murotaikinoiden, kakku- ja piparitaikinoiden jne. valmistukseen
- Käytä aina molempia vispilöitä.

Taikinakoukut (8)
- Käytä näitä lisävarusteita kiinteiden taikinoiden, kuten esimerkiksi leipä-, pizza-, tuorepastataikinan jne. valmistukseen.
- Käytä aina molempia koukkuja.

Lankavispilät (9)
- Käytä näitä lisävarusteita kevyiden kermavalmisteiden, kastikkeiden, majoneesin valmistukseen, kerman vispaamiseen, valkuaisten, nesteiden, kananmunien jne. vaahdottamiseen
- Käytä aina molempia vispilöitä.

Varmista, että käytetty astia on riittävän laaja ja korkea ja että se on sijoitettu vakaalle pinnalle.

KÄYTTÖ (Kuva A)
- Laita pistoke pistorasiaan, näyttö (4) on sammutettu.
- Painiketta painamalla ⏻ aktivoituu ***toimintatapa Stand-by***: näyttö (4a) näyttää 0 ja näyttö (4b) näyttää 00, kaikki vilkkuvat.

Jos laitetta ei käytetä 30 sekuntiin, näyttö sammuu.

- ***Toimintatavassa Stand-by*** paina painikkeita ⊖ / ⊕ moottorin käynnistämiseksi ja nopeuden lisäämiseksi tai vähentämiseksi. Näyttö (4b) alkaa laskennan 01 sekunnista 59 sekuntiin kun näyttö (4a) näyttää valittua nopeutta.
- Minuutin kestävän käytön jälkeen näyttö (4b) nollaantuu ja ensimmäinen minuuttien etenemissegmentti alkaa vilkkua osoittaen, että minuutti on kulunut.
  Ilmoitus esiintyy uudelleen toisen minuutin alkaessa ja toistuu 4 minuuttiin ja 59 sekuntiin asti. Tämän ajan kuluttua:
  - Moottori pysähtyy automaattisesti.
  - Näyttö (4a) näyttää 0.
  - Näyttö (4b) näyttää 4m59s, joka vilkkuu.
- Moottori käynnissä, painamalla painiketta ⏻ palataan ***Stand-by -tilaan.***
- Painamalla painiketta ⏻ toiseen kertaan, sähkövispilä sammuu.

Järjestelmän pehmeä käynnistys (Smooth Start)
Kun laite käynnistetään, nopeus lisääntyy asteittain kunnes asetettu nopeus saavutetaan. Tällä tavoin vältetään laitteelle ja keittoastioille syntyvät vahingot ja aineiden valmista käytetystä astiasta.

Turbo-toiminto
- Pitämällä painettuna painiketta ⊕ 1 sekunnin ajan aktivoituu ***TURBO-toiminto***: näytölle (4a) ilmestyy numero **9** kun taas sekunnit lisääntyvät näytöllä (4b). Moottori saavuttaa sallitun maksiminopeuden.
- Kun painike ⊕ vapautetaan, moottorin nopeus hidastuu ja palautuu näytöllä (4a) näytetylle nopeudelle. Näytöllä (4b) jatkuu sekuntien lisääntyminen.
- Moottori käynnissä, painamalla painiketta ⏻ palataan ***Stand-by -tilaan.***

FI

Ohjeet ja neuvot

NEUVOJA

- Aktivoi laite alhaiselle nopeudelle, kunnes ruoka-aineet ovat sekoittuneet ja lisää sitten nopeutta suoritettava toimenpiteen mukaan.
- Sääolosuhteet, vuodenajoista riippuvat lämpötilaerot ja ympäristön lämpötila sekä ruoka-aineiden sakeus voivat vaikuttaa tarvittavaan valmistusaikaan ja tuloksiin.
- Parhaiden tuloksien saamiseksi kun kyseessä ovat kiinteät taikinat, työstä niitä yhdessä pyörivien liikkeiden kanssa ja tarkista, että nesteitä on vähintään 50 % kokonaismäärästä taikinasta.

Aseta käytettävä astia tasaiselle ja vakaalle pinnalle.

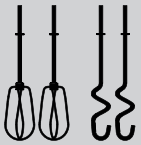
Käytön aikana tai kun laitetta ei käytetä, se voidaan asemoida asianmukaisille jaloille (11) (kuva C).

Paksujen seosten ollessa kyseessä, kuten esimerkiksi taikina, älä käytä sähkövispilää yli 4 minuuttia. Odota, että laite jäähtyy 10 minuutin ajan ennen kuin sitä käytetään uutta työstöä varten. Sammuta laite heti kun oikea sakeus saavutetaan.

Laite on varustettu suojalaitteella, joka keskeyttää toiminnan ylikuormituksen syntyessä. Jos se kytkeytyy päälle, ilmestyy vilkkuva symboli ⎓; sammuta laite, kytke pistoke irti pistorasiasta, odota vähintään 10 minuuttia ja kytke pistoke sitten takaisin pistorasiaan.

SUOSITUT NOPEUDET

Muistutamme, että nämä neuvot annetaan vain ohjeellisessa mielessä ja että valittava nopeus voi riippua astian koosta, työstettävistä aineosista ja henkilökohtaisista mieltymyksistä.

Nopeus	Toiminto	Lisävaruste
Alhainen 1 - 3	Sekoita Sekoita ainesosat	
Alhainen 1- 3	Vaivaa Sekoita taikinat (leipä, pizza)	
Keskimääräinen 4 - 6	Seosta Sekoita nestemäiset taikinat. Sekoita seokset joissa kananmunaa ja voita kuten kakkutaikinat	
Korkea 7 - 9	Vispaa Vispaa kevyet taikinat tai kerma, vatkaa valkuaiset koviksi tai sekoita kastikkeet	

Taikinan sekoittamiseksi ja vaivaamiseksi, käytä vain taikinakoukkuja.

PUHDISTUS JA HOITO (Kuva C)

Ennen puhdistustoimenpiteen suorittamista, irrota pistoke AINA pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä koskaan upota moottoriosaa (1) veteen tai muihin nesteisiin.

Käyttöohje sisältää asianmukaiset ohjeet valmistajan asiakkaalle suosittelemista puhdistuksista, hoidoista ja toimenpiteistä. Mikä tahansa muut toimenpide tulee suorittaa valtuutetun huoltopalvelun edustajan toimesta.

- Vedä lisävarusteiden poistovivusta (3) ja ota lisävarusteen pois.
- Vispilät ja taikinakoukut voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Kuivaa kaikki laitteen osat niiden puhdistamisen jälkeen.
- Moottoriosa voidaan puhdistaa käyttämällä kosteaa ja sitten kuivaa liinaa. Vältä hankaavien pesuaineiden tai materiaalien käyttöä.

Mitä tehdä, jos...

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Moottori toimii rajoitetulla nopeudella suhteessa asetettuun nähden.	Kulhossa oleva taikina on liian tiivistä.	Poista siitä osa tehdäksesi siitä kevyemmän.
Moottori ei käynnisty.	Pistoketta ei ole asetettu.	Aseta pistoke pistorasiaan.
	Tuotetta ei ole käynnistetty.	Käynnistä tuote painamalla ON/OFF-painiketta.
	Moottori on vahingoittunut.	Käänny huoltokeskuksen puoleen.
Vispilät lakkaavat pyörimästä ja näytölle ilmestyy vilkkuva ▬ symboli.	Tuote on varustettu suojalaitteella, joka keskeyttää moottorin toiminnan ylikuormituksen syntyessä.	Sen nollaamiseksi, sammuta laite, kytke laite irti sähköverkosta ja anna sen jäähtyä vähintään 10 minuuttia. Kytke pistoke sitten takaisin pistorasiaan.
Lisävarusteet eivät mene paikoilleen.	Lisävarusteen asetuspaikka ei ole oikea.	Noudata lisävarusteen muotoa asettamalla se sille kuuluvaan paikkaan.

Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.

Laite on direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY mukainen.

Yhdenmukaisuus direktiivin EN60335 pykälän 11 kanssa on suoritettu noudattamalla seuraavat valmistukset:

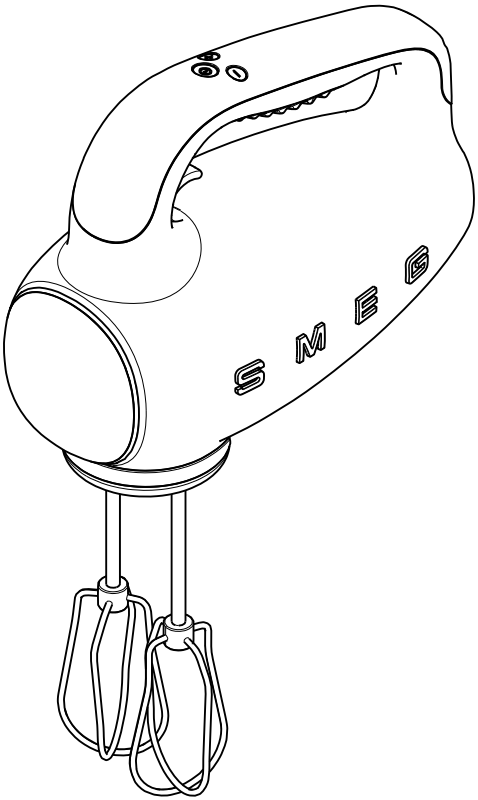
A. Lankavispilät: 5 valkuaista. Lyhyt toiminta-aika: 2 minuuttia ja 20 sekuntia. Nopeus: 9

B. Optimus-vispilät: 500 ml kermaa. Lyhyt toiminta-aika: 4 minuuttia. Nopeus: 9

C. Taikinakoukut: 900 g jauhoja + 648 g vettä. Lyhyt toiminta-aika: 5 minuuttia. Nopeus: 9.

Kjære kunde,
Takk for at du har valgt en visp i Smeg-serien.
Ved å velge et av våre produkter har du valgt en løsning der den gjennomtenkte estetikken og en nyskapende teknisk planløsning har skapt unike produkter som blir innredningselementer.
Et husholdningsapparat fra Smeg koordineres nemlig alltid perfekt med andre produkter i denne samme serien og kan samtidig utgjøre et designelement på kjøkkenet.
Vi håper at du vil sette pris på alle funksjonene til husholdningsapparatet ditt.
Med vennlig hilsen

SMEG S.p.A.



Modell HMF01
Visp

NO

Advarsler

SIKKERHET

Grunnleggende sikkerhetsadvarsler.

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for å bruke apparatet på en trygg måte:

- Ta aldri på stikkontakten med våte hender.
- Forsikre deg om at stikkontakten alltid er tilgjengelig, slik at det er mulig å trekke ut støpselet.
- Trekk aldri i selve kabelen, da den kan ødelegges.
- Ved feil på apparatet må du ikke forsøke å reparere det.
  Slå av apparatet, trekk støpselet ut av kontakten og ta kontakt med teknisk assistanse.
- Ved skader på støpselet eller strømkabelen må disse utelukkende skiftes ut av den tekniske assistansen, slik at du forebygger all risiko.
- Legg aldri apparatet i vann.
- Obs: trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på bordet eller annen arbeidsflate, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Hold alt emballasjematerialet (plastposer) borte fra barns rekkevidde.
- Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så fremt de overvåkes eller instrueres i bruken a apparatet på en sikker måte og de forstår farene som er forbundet med bruken av apparatet.
- Pass på barna så de ikke leker med apparatet.
- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av elektriske ovner eller gassovner, eller inne i en varm ovn.
- Kontroller at det ikke er fremmedlegemer inne i apparatet.
- Med tykke blandinger må du for å unngå overoppvarming ikke bruke eltekrokene i mer enn 4 minutter kontinuerlig. La apparatet kjøles ned i 10 minutter før du setter i gang videre bearbeiding.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du tar på deler som beveges under bruk.
- Ikke tett igjen åpningen for ventilasjon eller varmeutløp.
- Sett vispene ned i beholderen med deigen før du setter i gang apparatet.

Tilkobling av apparatet

Forsikre deg om at spenningen og frekvensen til strømnettet korresponderer med dem som er angitt på merkeplaten nederst på apparatet. Hvis stikkontakten og støpselet på apparatet ikke er kompatible må du kontakte tekniske assistanse for å få dem skiftet ut.

- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og kabelen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du forlater det, og alltid før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av apparatet og koble fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg delene som er i bevegelse når maskinen er i bruk.

Advarsler

Bruk i samsvar med formålet

- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det det er laget for. Vispen er utelukkende laget for å blande, vispe, piske egg eller fløte.
- Apparatet er laget for å brukes i hjemmemiljø og lignende, slik som:
  - På kjøkken som brukes av personalet i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer
  - på bed and breakfast og gårdsturisme
  - av gjester ved hoteller, moteller og lignende.
- Annen bruk, som på restauranter, barer og kafeer, er upassende.

Produsentens ansvar

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer og gjenstander som skyldes:

- bruk av apparatet til andre formål enn det er laget for,
- manglende lesning av bruksanvisningen,
- tukling også med en enkelt del av apparatet,
- bruk av ikke originale reservedeler,
- manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene.

Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis apparatet overlates til andre må du alltid også gi dem denne bruksanvisningen.

- Disse instruksjonene kan lastes ned fra nettsidene til Smeg "www.smeg.com".

KASSERING

Elektriske apparater må ikke kasseres sammen med husholdningsavfallet.

Apparatet som er merket med dette symbolet er underlagt Europadirektivet 2012/19/UE. Alle elektriske og elektroniske apparater som ikke kan brukes lenger må kasseres separat fra husholdningsavfallet, og leveres inn til godkjente avfallshåndteringsstasjoner. Ved å kassere brukte apparater på korrekt måte unngår vi skader på miljøet og risiko for menneskelig helse. For ytterligere informasjon om kassering av apparatet, ta kontakt med lokale myndigheter eller butikken der apparatet er kjøpt.

NO

Beskrivelse / Montering / Kontroller

BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig. A)

1 Plass for tilbehør
2 Håndtak
3 Spak for utløsning av tilbehør
4 Display for hastighet og timer
5 Av/på-tast
6 Taster for hastighetsregulering
7 Optimus-visper
8 Eltekroker
9 Trådvisp
10 Tilbehørspose
11 Føtter
12 Identifikasjonsplate
13 Kabelklemme

IDENTIFIKASJONS-PLATE (12)

Identifikasjonsplaten inneholder tekniske data, serienummeret og merket. Identifikasjonsplaten må aldri fjernes.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Pakk forsiktig ut hele apparatet og fjern alt emballasjematerialer og eventuelle etiketter eller klistremerker.
- Rengjør motorbasen med en fuktig klut. Vask alle komponentene grundig og tørk dem godt (se avsn. "Rengjøring og vedlikehold").

Før bruk må du kontrollere at alle delene er hele og uskadet.

MONTERING AV KOMPONENTENE (Fig. B)

- Vispene og eltekrokene må settes inn i riktig retning og kan ikke byttes om.
- Sett vispen eller eltekroken inn med den **runde** kroken (A) på den **runde** plassen (A).
- Sett vispen eller eltekroken inn med den **åttekantede** kroken (A) på den **åttekantede** plassen (A).

Ikke bruk to tilbehør av forskjellig type samtidig.

BESKRIVELSE AV STYRINGER OG TILBEHØR

Apparatet er utstyrt med 3 taster og et display for visning av tid og hastighet.

Display (4)	
(4a)	(4b)
8 Valgt hastighet	---- Timerframdrift i minutter
	88 Timerframdrift i sekunder

Taster		
(5)	ON/OFF-tast	
(6)	Hastighetsreduksjon	Hastighetsøkning/Turbofunksjon (Holdes inn)

Optimus-visper (7)

- Bruk dette tilbehøret for halvtunge deiger, rører med middels tykkelse, sjokoladebaserte deiger, mørdeig, kake- og kjeksdeiger, etc.
- Bruk alltid begge vispene.

Eltekroker (8)

- Bruk dette tilbehøret for tyngre deiger, slik som deig til brød, pizza, pasta med egg, etc.
- Bruk alltid begge krokene.

Trådvisp (9)

- Bruk dette tilbehøret til kremer og lettere rører, sauser, majones, piske krem, piske eggehvite, væsker, egg etc.
- Bruk alltid begge vispene.

Pass på at beholderen du bruker er tilstrekkelig bred og høy, og dessuten plassere den på en solid overflate.

BRUK (Fig. A)

- Sett støpselet inn i stikkontakten, displayet (4) er slukket.
- Ved å trykke på tasten ⏻ aktiveres ***standbymodusen***: Displayet (4a) viser 0 og displayet (4b) viser 00, begge blinkende.

Etter 30 sekunder uten bruk slukkes displayet.

- Fra ***standbymodus*** trykker du på tastene ⊖ / ⊕ for å starte motoren og øke eller redusere hastigheten. Displayet (4b) begynner å telle fra 01 sekunder til 59 sekunder mens displayet (4a) viser den valgte hastigheten.
- Etter 1 minutts bearbeiding nullstilles displayet (4b) og det første segmentet på linjen for minuttframdrift begynner å blinke for å indikere at det har gått 1 minutt.
  Indikasjonen vises igjen det andre minuttet og gjentas opptil 4 minutter og 59 sekunder. Etter denne tiden:
  - Motoren stanser automatisk.
  - Displayet (4a) viser 0.
  - Displayet (4b) viser 4m59s blinkende.
- Med motoren i funksjon trykker du på tasten ⏻ for å gå tilbake til ***standby-modusen.***
- Ved å trykke en gang på tasten ⏻ slås vispen av.

System for gradvis oppstart (Smooth Start)
Ved oppstart av apparatet øker hastigheten progressivt fram til det når den innstilte hastigheten. På denne måten unngås skader på apparatet, redskapene og at ingrediensene spruter ut over den beholderen som brukes.

Turbofunksjon

- Når du holder tasten ⊕ inne i 1 sekund aktiveres ***Funksjonen TURBO***:
  på displayet (4a) vises nummeret **9** mens framdriften av sekundene fortsetter på displayet (4b). Motoren oppnår maksimal tillatt hastighet.
- Etter å ha sluppet tasten ⊕ reduseres motorhastigheten og går tilbake til den som tidligere ble vist på displayet (4a). På displayet (4b) fortsetter framdriften av sekundene.
- Med motoren i funksjon trykker du på tasten ⏻ for å gå tilbake til ***standby-modusen.***

NO

Forslag og råd

RÅD

- Sett i gang apparatet ved lav hastighet til ingrediensene er godt blandet og øk deretter hastigheten avhengig av den operasjonen som skal gjennomføres.
- Miljøbetingelser, temperaturforandringer, romtemperatur og konsistensen på ingrediensene vil kunne virke inn på tilberedningstiden og på resultatene.
- For bedre resultatet med tunge deiger bør de bearbeides ledsaget av roterende bevegelser, og du må kontrollere at de flytende ingrediensene utgjør minst 50 % av den totale deigen.

Plasser beholderen som skal brukes på en flat og stabil overflate.

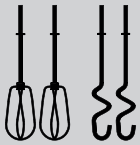
Under bearbeiding eller når produktet ikke er i bruk kan du plassere apparatet på føttene sine (11) (Fig. C).

Med tykkere blandinger, som for eksempel deig, bør du ikke bruke vispen i mer enn 4 minutter. Vent i 10 minutter til den kjøles ned før du fortsetter. Slå av apparatet når du oppnår ønsket konsistens.

Apparatet er utstyrt med en beskyttelsesinnretning som avbryter funksjonen i tilfelle av overbelastning. Ved aktivering vises symbolet – – blinkende på displayet. Slå av apparatet, trekk ut stikkontakten og vent i minst 10 minutter før du kobler til stikkontakten igjen.

ANBEFALTE HASTIGHETER

Vi minner om at disse rådene kun er veiledende, og at hastigheten som velges kan avhenge av størrelsen på beholderen, ingrediensene som skal bearbeides og av personlige preferanser.

Hastighet	Funksjon	Tilbehør
Lav 1 - 3	Bland Blande ingredienser	
Lav 1 - 3	Elte Bearbeide hevet deig (brød, pizza)	
Middels 4 - 6	Blande Blande flytende rører. Blande rører med egg, smør, slik som kakerøre.	
Høy 7 - 9	Vispe Vispe lette rører eller pisket krem, piske eggehvite hvitt eller lage sauser	

For å blande og elte hevet deig bruker du kun eltekrokene.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD (Fig. C)

Før du foretar rengjøring må du ALLTID trekke støpselet ut fra stikkontakten og la apparatet avkjøles. Legg aldri motorbasen (1) i vann eller andre væsker.

Instruksjonsveiledningen inneholder riktige instruksjoner for rengjøring, vedlikehold og andre operasjoner som produsenten anbefaler kunden. Alle andre inngrep må utføres av en representant fra et autorisert verksted.

- Trekk spaken for løsning av tilbehør (3) oppover og fjern tilbehøret.
- Vispene og eltekrokene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Tørk alle delene av apparatet etter rengjøring.
- Motorbasen kan rengjøres med en fuktig klut og deretter med en tørr. Unngå bruk av vaskemidler eller slipende materialer.

Hva skal jeg gjøre hvis...

Problem	Mulige årsaker	Løsningen
Motoren fungerer ved redusert hastighet i forhold til den innstilte.	Deigen i bollen er for tung.	Fjern litt av deigen for å gjøre den lettere.
Motoren starter ikke.	Støpselet er ikke satt i.	Sett inn støpselet.
	Produktet er ikke aktivert.	Aktiver produktet ved å trykke på tasten ON/OFF.
	Motoren er skadet.	Ta kontakt med et serviceverksted.
Vispene slutter å rotere og på displayet blinker symbolet ▬▬.	Produktet er utstyrt med en beskyttelsesinnretning som avbryter motorfunksjonen i tilfelle av overbelastning.	For å nullstille apparatet må du koble fra produktet og la det avkjøles i minst 10 minutter. Koble deretter strømledningen til stikkontakten.
Tilbehøret settes ikke inn på plassene sine.	Innsettingsplassene til tilbehøret er ikke den korrekte.	Respekter formen på tilbehøret og sett det på riktig plass.

Hvis problemet ikke er løst, eller for andre typer feil, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Apparatet er i samsvar med Europadirektivet 2014/35/CE, 2014/30/CE og 2009/125/CE.

Samsvar med klausul 11 i direktivet EN60335 er kontrollert ved å gjennomføre følgende tilberedinger:

A. Trådvisp: 5 eggehviter. Kort funksjonstid: 2 minutter og 20 sekunder. Hastighet: 9,

B. Optimus-visper: 500 ml fløte. Kort funksjonstid: 4 minutter. Hastighet: 9,

C. Eltekroker: 900g mel + 648g vann. Kort funksjonstid: 5 minutter. Hastighet: 9.

ماذا تفعل إذا.....

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
يعمل المحرك بسرعة أبطأ من السرعة المختارة.	العجين المتواجد في الوعاء سميك جدا.	قم بإزالة جزء من العجين لتخفيفه.
المحرك لا يدور.	لم يتم توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.	وصلْ الجهاز لالتيار الكهربائي.
	لم يتم تشغيل الجهاز.	قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر ON/OFF.
	المحرك معطل.	يرجى الاتصال بمركز الصيانة.
توقفَ الذراعان عن الدوران، وظهر على الشاشة الرمز – – المتقطع.	المنتج مزود بنظام للحماية يقةم بإيقاف المحرك عن العمل في حالة الحمل الزائد.	لإعادة تشغيل الجهاز: قم بإطفائه، ثم افصله عن الكهرباء واتركه حتى يبرد لمدة لا تقل عن 10 دقائق. يمكنك إعادة توصيل الجهاز إلى التيار الكهربائي.
لا تدخل الأجزاء الإضافية في أماكنها.	لقد أدخلتَ الجزء الإضافي في المكان الخطأ.	انتبه إلى شكل الأجزاء الإضافية وقم بإدخالها في مكانها الصحيح.

في حالة عدم التمكن من حل المشكلة او في حالة وجود أنواع أخرى من الاعطال، قم بالتواصل مع مركز الصيانة الواقع في منطقتك.

يمتثل الجهاز للتوجيهات الأوروبية CE/35/2014، CE/30/2014 و CE/125/2009.

تم التحقق من الامتثال الجهاز للبند 11 من التوجيه EN60335 من خلال إجراء الاختبارات التالية:

أ. ذراعا مضرب البيض: 5 بياضات بيض. مدة تشغيل قصيرة: 2 دقيقة و20 ثانية. السرعة: 9؛

ب. ذراعا الخفق "أوبتيموس": 500 مليلتر من القشدة. مدة تشغيل قصيرة: 4 دقائق. السرعة: 9؛

ج. ذراعا العجن: 900 جرام من الدقيق 648+ جرام من الماء. مدة تشغيل قصيرة: 5 دقائق. السرعة: 9.

AR

التنظيف و الصيانة

(شكل C)

قبل القيام بعملية التنظيف، قم بفصل القابس عن مقبس التيار واترك الجهاز لكي يبرد قليلاً. لا تقوم بغمر قاعدة الموتور (1) أبداً بالماء أو بأية سوائل أخرى.

يقدم هذا الدليل التعليمات المناسبة لتنظيف الجهاز وصيانته وللقيام بعمليات أخرى بناءً على اقتراحات الصانع الموجهة إلى مستخدمي الجهاز. أي تدخل آخر يجب أن يقوم به ممثل خدمة مصرح له بالقيام بذلك.

- قم برفع الذراع الخاص بإخراج الأجزاء الإضافية (3) وقم بإزاة الأجزاء الإضافية.
- يمكن غسل الأذرع للخلط والعجن والخفق في غسالة الأطباق.
- قمْ بتنشيف جميع أجزاء الجهاز بعد تنظيفه.
- يمكن تنظيف قاعدة المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة أولاً ثم قطعة أخرى جافة. يجب تجنب إستخدام مساحيق النظافة والمواد الكاشطة.

نصائح واقتراحات

نصائح

- قم بتشغيل الجهاز بسرعة منخفضة حتى تختلط المكونات جيدًا، ثم قم بزيادة السرعة وفقًا للعملية التي ترغب في إتمامها.
- يؤثر كل من حالة الطقس وتغيير حرارة الجو على مدار فصول السنة واختلاف درجات حرارة البيئة وكثافة المكونات على الوقت اللازم لإعداد الخلطات، كما تؤثر كل العوامل المذكورة على النتائج النهائية.
- للحصول على نتائج أفضل مع العجينات الكثيفة، قم بتحريك الجهاز بحركة دائرية وتأكدْ من أن نسبة المكونات السائلة لا تقل عن 50% من كامل العجينة.

ضع الوعاء المراد استخدامه على سطح مبسط ومستقر.

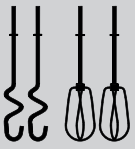
يمكن وضع الجهاز على أرجله (11) (صورة C) أثناء التشغيل وعند عدم الاستخدام.

مع الخلطات المكثفة، مثل العجين، احذرْ ألا تطول مدة تشغيل الجهاز لأكثر من 4 دقائق. انتظر لمدة 10 دقائق حتى يبرد الجهاز، قبل القيام بعملية جديدة. قم بإطفاء الجهاز فور الوصول إلى الكثافة الصحيحة.

الجهاز مزود بمجس للحماية يجعله يتوقف في حالة الحمل الزائد. في حالة تفعيل المجس سيظهر الرمز ▬ ▬ على الشاشة بشكل متقطع؛ عليك أن تفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء والانتظار لوقت لا يقل عن 10 دقائق، ثم قم بوصل الجهاز إلى مصدر الكهرباء مرة أخرى.

السرعات المقترحة

نذكرك بأن هذه النصائح مجرد إرشادات عامة وأن اختيار السرعة يعتمد على أبعاد الوعاء المختار وطبيعة المكونات والخيارات الشخصية.

الجزء الإضافي	الوظيفة	السرعة:
	الخلط خلط المكونات معًا	منخفضة 1 - 3
	العجن صنع العجينات المخمرة (الخبز، البيزا)	منخفضة 1 - 3
	الخلط خلط العجينات السائلة. تحضير الخلطات بالبيض والزبدة، مثل خلطات التورتة.	متوسطة 4 - 6
	الخفق خفق الخلطات الخفيفة والقشدة، خفق بياض البيض والصوصات.	مرتفعة 7 - 9

لتحضير العجينات المخمرة يجب استخدام ذراعي العجن فقط لا غير.

AR

ذراعا العجن (8)

- استخدمْ هذه الأجزاء الإضافية لصنع العجينات الكثيفة مثل عجين المكرونة والخبز والبيتزا وعجين المكرونة المكون من الدقيق والبيض وإلى آخره.
- استخدمْ دائمًا كلتا الذراعين.

ذراعا المضرب (9)

- استخدمْ هذه الأجزاء الإضافية لصنع الكريمات منخفضة الكثافة والصلصات والمايونيز ولخفق بياض البيض والسوائل والبيض وإلى آخره.
- استخدمْ دائمًا كلتا الذراعين.

تأكدْ من أن الوعاء المستخدم له سعة كافية وعمق مناسب، وتأكدْ أيضًا من وضعه على سطح ثابت.

الاستخدام (شكل A)

- أدخل القابس في المقبس، والشاشة (4) مطفأة.
- اضغط على الزر ⏻ لتفعيل حالة الـ *stand-by*: يظهر على الشاشة (4a) الرقم 0 ويظهرعلى الشاشة (4b) أرقام 00 بشكل متقطع.

في حالة عدم تشغيل الجهاز لأكثر من ثلاثين ثانية، تنطفئ الشاشة بشكل تلقائي.

- عند تشغيل حالة الـ *stand-by* قم بالضغط على الأزرار ⊖ / ⊕ لزيادة أوخفض السرعة، وسيظهر على الشاشة (4b) مرور الوقت من 01 ثانية إلى 59 ثانية، وستظهر السرعة المختارة على الشاشة (4a).
- بعد 1 دقيقة من الاستخدام يعود التوقيت الظاهر على الشاشة (4b) إلى رقم الصفر والشرطة الأولى من الخط مرور الوقت تبدأ في الومض بشكل متقطع مشيرةً إلى أن الدقيقة الأولى قد مضت.

تتكرر الإشارة في الدقيقة الثانية وتستمر حتى مرور 4 دقائق و 59 ثانية. بعد مرور هذا الوقت:

- يتوقف المحرك تلقائيًا.
- يظهر رقم 0 على الشاشة (4a).
- يظهر التوقيت 4m59s (أربع دقائق وخمس وتسعين ثانية) على الشاشة (4b) بومض متقطع.
- في حالة تشغيل المحرك، عند ضغط الزر ⏻ سيرجع الجهاز إلى حالة الـ *stand-by*.
- عند ضغط ⏻ الزر مرة أخرى يتوقف الجهاز.

نظام التشغيل التدريجي (Smooth Start)

عند تشغيل الجهاز تبدأ السرعة في الارتفاع التدريجي حتى تصل إلى درجة السرعة المختارة. بهذه الطريقة يتم تجنب تلف الجهاز والأدوات ودلق المكونات خارج الوعاء المستخدم.

وظيفة التوربو

- يتم تشغيل ⊕ وظيفة التوربو من خلال الضغط باستمرار على الزر لمدة ثانية .

يظهر الرقم 9 على الشاشة (4a) ويظهر مرور الثواني على الشاشة (4b). سيبلغ المحرك أعلى سرعة مسموحة.

- بعد توقف الضغط على الزر ⊕ ستبدأ سرعة المحرك في الانخفاض التدريجي حتى تصل إلى السرعة التي كانت تظهر على الشاشة (4a) من قبل. يستمر إظهار مرور الثواني على الشاشة (4b).
- في حالة تشغيل المحرك، عند ضغط الزر ⏻ سيرجع الجهاز إلى حالة الـ *stand-by*.

وصف الجهاز

(صورة A)

1 أماكن الأجزاء الإضافية
2 المقبض
3 ذراع إخراج الأجزاء الإضافية
4 الشاشة السرعة ومقياس التوقيت
5 زر التشغيل والإطفاء
6 أزرار تضبيط السرعة
7 ذراعا الخفق «أوبتيموس»
8 ذراعا العجن
9 ذراعا المضرب
10 حقيبة الأجزاء الإضافية
11 الأرجل
12 بطاقة التعريف
13 شريط لالتفاف السلك

بطاقة تعريف (12)

توضح لوحة التعريف البيانات الفنية والرقم المسلسل والعلامة. التجارية. لا يجب إزالة لوحة التعريف لأي سبب كان.

قبل أول استخدام

- انزع الأغلفة عن الجهاز بحرص وأزل جميع مواد التعبئة والتغليف وأية بطاقات أو ملصقات.
- قم بتنظيف قاعدة المحرك بقطعة قماش مبللة.

اغسل جميع المكونات بعناية وجففها تمامًا (راجع الفقرة. «التنظيف و الصيانة»).

تحقق من سلامة جميع المكونات قبل البدء باستخدام الجهاز.

تركيب المكونات

(صورة B)

- يجب إدخال ذراعي المضرب والعجن والخفق في أماكنها الخاصة، ولا يمكن إدخالها في غير أماكنها.
- إدخال ذراعي المضرب أو العجن أو الخفق بالطوق **المدور** (A) في الفتحة **المدورة** (A).
- يجب إدخال ذراعي المضرب أو العجن أو الخفق بالطوق **المثمن** (B)في الفتحة **المثمنة** (B).

لا تستخدم جزئين إضافيين مختلفين في آن واحد.

وصف أدوات التحكم والأجزاء الإضافية

الجهاز مزود ب3 أزرار وشاشة لقراءة التوقيت والسرعة.

شاشة (4)	
(4b)	(4a)
– – – – تقديم مقياس الوقت بإظهار مرور الدقائق	8 السرعة المختارة
88 تقديم مقياس الوقت بإظهار مرور الثواني	

الأزرار		
(5)	زر التشغيل والإطفاء ON-OFF	
(6)	خفض السرعة	زيادة السرعة/وظيفة التوربو (استمر في الضغط)

ذراعا الخفق «أوبتيموس» (7)

- استخدمْ هذه الأجزاء الإضافية لصنع العجينات الكثيفة والكريمات متوسطة الكثافة والخلطات بالشوكولاتا والعجينات للمعجنات الهشة، وعجينات التورتة والكعك وإلى آخره.
- استخدمْ دائمًا كلتا الذراعين.

AR

تحذيرات

حافظْ على الجهاز وعلى سلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.

- ممنوع استخدام الجهاز استخدام الألعاب من قبل الأطفال.
- افصلْ الجهاز دائمًا عن مصدر الكهرباء كلما تركته دون مراقبة وكذلك قبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- قم بإطفاء الجهاز وفصله عن تيار الكهرباء قبل تغيير الأجزاء أو قبل التقرب إلى الأجزاء التي تحركت أثناء الاستخدام.

الاستخدام المطابق للغرض

- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن الغرض الذي صُنع من أجله. المضرب مخصص حصريًا لخلط وعجن وخفق البيض أو الكريمة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في بيئات منزلية وبيئات أخرى من هذا القبيل مثل:
  - في الغرف التي يستخدمها الموظفون لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وجميع بيئات العمل؛
  - في فنادق المبيت مع الإفطار وفي الفنادق الريفية؛
  - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والمناطق السكنية؛
- لا يليق هذا الجهاز للاستخدام في المطاعم والبارات والكافيتيريات.

مسؤولية جهة التصنيع

تعفي الشركة المصنعة نفسها من أي مسؤولية ناجمة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات بسبب:

- استخدام الجهاز في غير الغرض المخصص له؛
- عدم قراءة كتيب الاستخدام؛
- العبث بالجهاز ولو حتى بجزء واحد منه؛
- استعمال قطع غيار غير أصلية؛
- عدم الامتثال لتحذيرات السلامة.

احتفظ بهذه الإرشادات جيداً. إذا تم بيع الجهاز لأشخاص آخرين، فقم بتسليمهم أيضًا إرشادات الاستخدام هذه.

- يمكن تنزيل هذه الإرشادات أيضًا من موقع سميغ «www.smeg.com».

طريقة التخلص من الجهاز

يجب عدم التخلص من الأجهزة الكهربائية مع النفايات المنزلية.



الأجهزة التي تحمل هذه العلامة خاضعة لتوجيه الاتحاد الأوروبي رقم UE/19/2012. يجب التخلص من جميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية التي لم تعد صالحة للاستخدام، بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. وذلك من خلال تسليمها للمراكز المخصصة لهذا الغرض والتي توفرها الدولة. إن التخلص السليم من الأجهزة التي لم تعد صالحة للاستخدام يجنب البيئة من التعرض للخطر كما يحفظ صحة الإنسان من العديد من الأضرار. للمزيد من المعلومات حول التخلص من الجهاز يرجى التوجه لمكتب التخلص من النفايات التابع لمحافظتك أو للمتجر الذي قمت فيه بشراء الجهاز.

تحذيرات

السلامة

تحذيرات أساسية تتعلق بسلامة استخدام الجهاز.

اتبع جميع تعليمات السلامة من أجل استخدام الجهاز بطريقة آمنة:

- لا تقم بلمس القابس ويداك مبتلة.
- تأكد من أن مقبس التيار الكهربائي المُستخدم في موقع يمكن الوصول إليه بسهولة دائما، حتى تتمكن من فصله عند الضرورة.
- لا تقم بشد السلك إطلاقًا حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلفه.
- في حالة حدوث خلل بالجهاز، لا تحاول إصلاحه.
  قم بإطفاء الجهاز، إنزع القابس من مقبس التيار الكهربائي وقم بالتوجه إلى مسئولي الدعم الفني.
- في حالة حدوث تلفيات للقابس أو لسلك توصيل التيار الكهربائي، يجب أن تتجه إلى مسؤولي الدعم الفني لتغيير قطع الجهاز، وذلك لتجنب حدوث أية مخاطر.
- لا تقوم بغمر الجهاز في الماء.
- تحذير: قبل القيام بالتنظيف قم بنزع القابس من مصدرالتيار الكهربائي.
- لا تجعل سلك توصيل التيار الكهربائي يحتك بحافة الطاولة أو بأي سطح آخر، ولا تجعله يلمس أسطحًا ساخنة.
- احتفظ بمواد التغليف (الأكياس البلاستيكية) بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة سواء على المستوى الجسدي أو على المستوى العقلي، كما يمكن استخدامه لمن ليس له خبرة أو معرفة مسبقة على أن يتم الاستخدام تحت مراقبة شخص ذي خبرة ومعرفة وعلى أن يتم متابعة التعليمات واستيعاب مخاطر استخدام الجهاز بطريقة خاطئة.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال بمراقبة الكبار حتى لا يستخدمون الجهاز كلعبة.
- لا تضع الجهاز أعلى الأفران الكهربائية أو أفران الغاز أو بالقرب منها، أو داخل فرن ساخن.
- تأكد من عدم وجود أجسام غريبة داخل الجهاز.
- في حالة تحضير عجينات ثخينة لا تشغل ذراعي تحضير العجين لمدة أطول من 4 دقائق متواصلة وهذا لتجنب السخونة الزائدة. اترك الجهاز يحتى برد لمدة 10 دقائق قبل البدء في صنع منتج جديد.
- قم بإطفاء الجهاز وفصله عن الكهرباء قبل لمس الأجزاء التي تحركت أثناء الاستخدام.
- لا تسد فتحات التهوية والتبريد.
- اقبل تشغيل الجهاز قم بغمر ذراعيه في الوعاء الذي وُضعت فيه المكونات.

توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

يجب التأكد من أن ضغط وتردد الشبكة الكهربائية يتوافقان مع القيمة الموضحة في لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز.

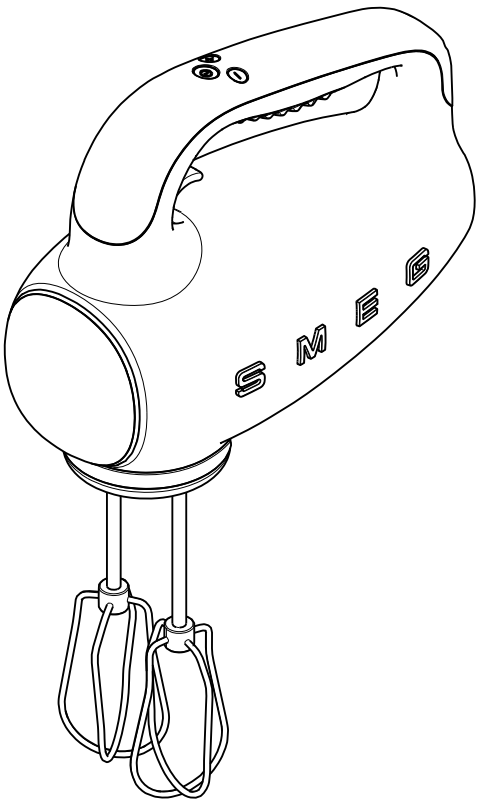
في حالة عدم توافق قابس الجهاز مع مقبس التيار الكهربائي، يجب التواصل مع خدمة الدعم الفني لاستبداله.

- ممنوع استخدام الجهاز من قبل الأطفال.

AR

عميلنا العزيز،
نقدم لك بالغ الشكر والامتنان لشرائك مضرب «Smeg».
اختيار منتجاتنا يعني اختيار الجمال والإبداع. الأجهزة المنزلية التي نقدمها مصممة بعناية ورقة فائقة وبأسلوب فني، وبالإضافة إلى وظائفها، تعد أجهزتنا أيضًا قطع ديكور جميلة تتناسب مع كل المنازل والبيئات.
وأي قطع من منتجات SMEG يتناسق مع القطع الأخرى من خطوطنا الإنتاجية، وبذلك يصبح إضافة جميلة لتصميم مطبخك.
نتمنى لك أن تستغل الجهاز الذي أخترته استغلالا كاملا وأن تسمتع باختبار جميع وظائفه،
نوجه لك أطيب تحياتنا.

SMEG S.p.A.



طراز HMF01
مضرب