

MANUALE D'USO

IMPASTATRICE

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PÂTISSIER

BEDIENUNGSHANDBUCH

KÜCHENMASCHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE

MANUAL DE USO

AMASADORA

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BATEDEIRA

BRUKSANVISNING

KÖKSASSISTENT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

TECTOMEC

BRUGERVEJLEDNING

RØREMASKINE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

KÄYTTÖOPAS

YLEISKONE

BRUKSANVISNING

KJØKKENMASKIN

تاميل عتلا ليلد

خلاط عمودي

 smeg

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



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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

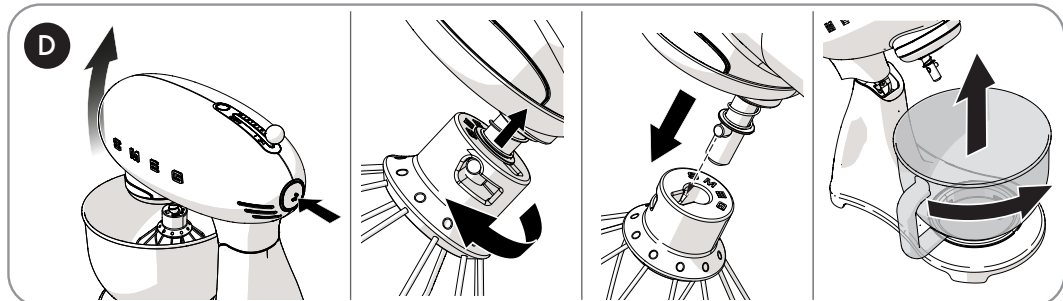
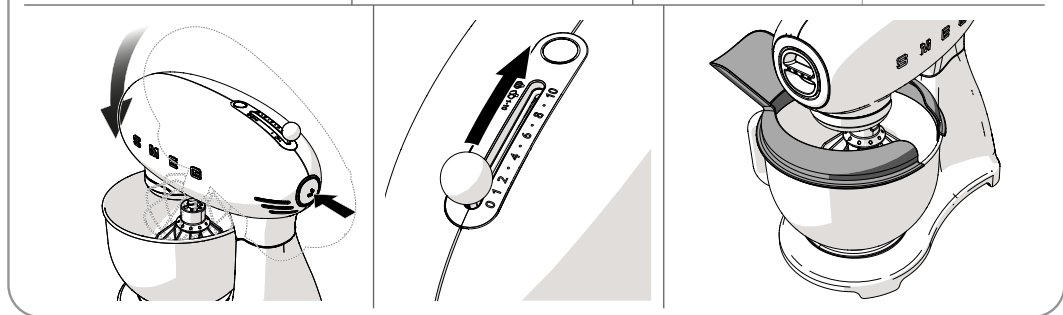
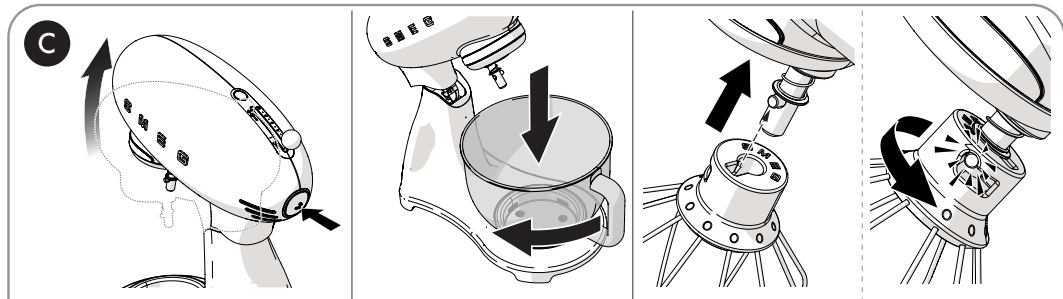
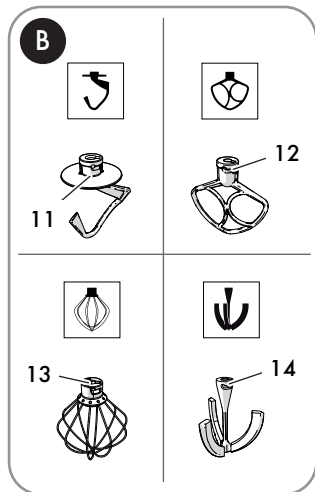
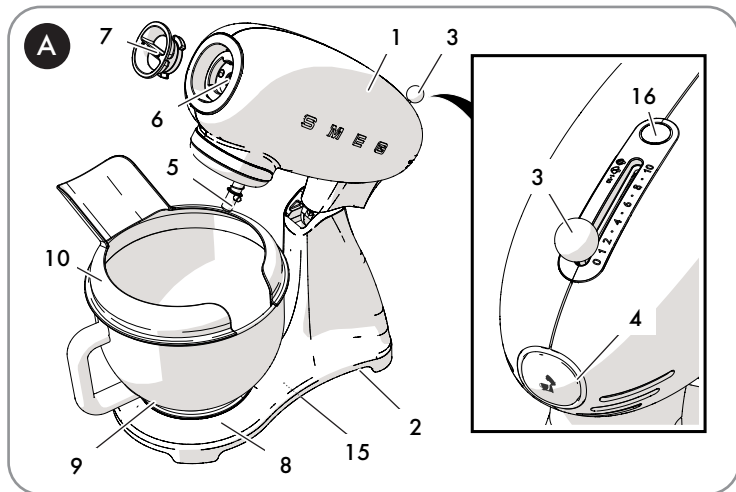
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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

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

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

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

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





## 1 Sikkerhet

### 1.1 Grunnleggende sikkerhetsvarsler.

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for en sikker bruk av apparatet:

- Ikke ta på apparatet eller stikkontakten med våte hender.
- Forsikre deg om at stikkontakten du bruker alltid er tilgjengelig, slik at du kan trekke ut støpselet ved behov.
- Ikke senk apparatet, strømledningen eller kontakten ned i vann eller i noen annen væske.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt eller hvis apparatet har falt i bakken eller har blitt ødelagt på noen måte.
- Ledningen er kort med hensikt for å unngå ulykker. Ikke bruk skøyteledning.
- Ikke dra i strømledningen for å ta den ut av kontakten.
- Unngå at strømledningen kommer borti skarpe kanter.
- Dette apparatet har en jording av funksjonelt formål.
- I tilfelle feil på apparatet må du ikke prøve å reparere det. Slå av apparatet, trekk støpselet ut av kontakten og kontakt teknisk assistanse.
- Hvis strømledningen eller støpselet blir skadet, må disse skiftes av teknisk assistanse for å unngå enhver risiko.
- Oppbevar emballasjen (plastposer) utenfor barns rekkevidde.
- Gjør ikke endringer på apparatet.
- Forsøk aldri å slukke en flamme/brann med vann: slå av apparatet, trekk ut støpselet fra kontakten og dekk til flammen med et lokk eller med et brannteppe.
- Gå ikke fra apparatet ubevoktet mens det er i bruk.
- Kontroller at bollen er riktig plassert og låst fast på plass før du begynner å bruke apparatet med redskapene.
- Ikke løsne eller fjern bollen mens apparatet er i drift.
- Ikke sett inn, fjern eller skift ut redskaper mens sikkerhetslåsen er deaktivert (senket motorhode).
- Ikke fjern redskapene når apparatet er i drift.
- Ved bruk må man unngå kontakt med delene i bevegelse. Hold hender, hår, klær og redskaper langt unna knivbladene under bruk for å unngå personskader eller ødeleggelser på apparatet.
- Ikke overgå bollens maksimale kapasitet.
- Ikke bruk andre redskaper enn dem som leveres av produsenten. Bruk av uoriginale deler, redskap og tilbehør kan forårsake personskader eller skader på apparatet.
- Ikke plasser ting oppå apparatet.
- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av gassdrevne eller elektriske ovner som er på, inni en ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Kontroller at det ikke er fremmedlegemer inni maskinen.
- Senk vispen ned i bollen med ingrediensene før du starter maskinen.
- Denne håndboken inneholder egnede instruksjoner for rengjøring, vedlikehold og operasjoner som produsenten anbefaler for kunden. Alle andre inngrep skal utføres av en autorisert servicetekniker.
- Instruksjoner for riktig vedlikehold av maskinen er i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Dette produktet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale



# Advarsler

evner, eller med manglende erfaring eller kjennskap til produktet, med mindre de holdes under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Hold øye med barna for å passe på at de ikke leker med produktet.

## 1.2 Tilkobling av produktet

Forsikre deg om at strømmnettets spenning og frekvens tilsvarer det som er angitt på skiltet under maskinen.

Dersom stikkontakten og støpselet ikke passer hverandre, kontakt teknisk assistanse for utskifting av disse.

- Barn må ikke leke med dette apparatet.
- Oppbevar apparatet og dens ledning utilgjengelig for barn.
- Du må alltid koble apparatet fra stikkontakten hvis det er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av apparatet og trekke ut stikkontakten før du bytter redskap eller nærmer deg deler som beveges under bruk.

## 1.3 Tiltentkt bruk

Manglende overholdelse av sikkerhetsvarslene og manglende lesing av instruksjonene for kjøkkenmaskin kan føre til feil bruk av apparatet og medfølgende personlige skader.

- Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det som er fastsatt. Kjøkkenmaskinen skal kun brukes til å blande, piske og elte tørre og våte ingredienser for ulike tilberedningen. Når det kombineres med de ulike valgfrie redskapene kan det kjevle ut og kutte opp pasta i ulike formater.
- Apparatet er ikke utviklet for å virke med ekstern timer eller med fjernkontroll systemer.
- Bruk apparatet innendørs og i ly for vær og vind.
- Dette apparatet er laget for bruk i hjemmet og på lignende steder som:
  - I kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljø.
  - På bed & breakfast og gårdsturisme.
  - Av gjester på hoteller, moteller og overnattingssteder.
- Annen bruk, som på restauranter, barer og kafeer, skal anses som feilaktig.



## 1.4 Produsentens ansvar

Produsenten avviser alt ansvar for skade på personer eller eiendom forårsaket av:

- bruk av apparatet til annen bruk enn den beskrevet,
- manglende gjennomlesning av bruksanvisningen,
- kludring med noen del av apparatet,
- bruk av uoriginale reservedeler:
- manglende overholdelse av sikkerhetsvarslene.



Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis enheten gis videre til andre personer, må du også gi dem denne bruksanvisningen.

Disse instruksjonene kan lastes ned fra nettsiden til Smeg «[www.smeg.com](http://www.smeg.com)».

## 1.5 Kassering

Elektriske apparater må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.



**Apparater med dette symbolet er underlagt Direktiv 2012/19/EU.**

- Alle elektriske og elektroniske apparater må kastes separat fra husholdningsavfall, de må leveres til autoriserte innsamlingssteder som er godkjente av staten. Ved riktig kassering av apparatet unngå man miljøskader og fare for menneskers helse. For ytterligere informasjon angående kassering av apparatet ta kontakt med den kommunale administrasjonen, kontor for avfallshåndtering eller butikken der apparatet ble kjøpt.



## 2 Beskrivelse av apparatet (Fig. A og B)

- 1) Motorhode
- 2) Hoveddel
- 3) Hastighetsvelger
- 4) Låseknapp for å løfte/senke hodet
- 5) Nedre feste for medfølgende redskap
- 6) Feste foran for valgfritt tilbehør
- 7) Sikring feste foran
- 8) Bollefeste
- 9) Bolle\*\*
- 10) Sprutdeksel med helletut\*
- 11) Eltekrok
- 12) Flat visp
- 13) Ballongvisp
- 14) Visp med fleksible kanter\*
- 15) Identifikasjonsskilt

### 2.1 Identifikasjonsskilt (Fig. A)

Identifikasjonsskiltet (15) viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til apparatet. Identifikasjonsskiltet må ikke fjernes av noen grunn.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.

\*\* Utformingen og materialene i bollen kan variere med type kjøkkenmaskin

## 2.2 Før første bruk



### Obs!

Sett kontakten inn i et godkjent og jordet strømuttak.

- Ikke tukle med jordingen.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skøyteledning.
- Manglende overholdelse av disse forholdsreglene kan forårsake dødsfall, brann eller elektrisk støt.

- Pakk forsiktig ut apparatet og fjern all den interne og eksterne emballasjen og eventuelle etiketter og klistremerker.
- Tørk apparatets hoveddel med en fuktig klut.
- Fjern og vask bollen, lokket og redskapen og tørk nøye (se avsnitt «Rengjøring og vedlikehold»).



Før bruk må du kontrollere at alle delene er hele.

## 2.3 Beskrivelse av tilbehør (Fig. A og B)

### Eltekrok i aluminium (11)

Nyttig for å røre sammen, blande sakte og bearbeide gjærdeig. Ideell for å lage brød, pasta, pizzadeig etc.

### Flat visp i aluminium (12)

Nyttig for å røre og blande løse ingredienser.

Ideell for tilberedelse av kake-og paideig, kjeks, glasur, etc. og andre halvtykke bakverk.





## Ballongvisp i rustfritt stål (13)

Nyttig for å piske, blande, piske inn luft, vispe og få flytende og halvflytende ingredienser til å bli kremaktige, slik som: smør, eggehvite, kremfløte etc.

Ideell for å tilberede kremer, sauser, etc.

## Visp med fleksible kanter\* (14)

Stålvisp med fleksible silikonkanter.

Denne er nyttig for å blande deiger og piske myke rører. De avtagbare kantene garanterer en jevn konsistens under hele tilberedningen.

## Sprudeksel med helletut\* (10)

Nyttig for å beskytte mot ingredienser som kan sprute ut fra bollen og det blir lettere å fylle på andre ingredienser gjennom åpningen. Kun nyttig i kombinasjon med stålballen\*.



Redskapene og tilbehøret som er ment å komme i kontakt med mat er laget av materialer som samsvarer med forskriftene i gjeldende lovgivning.

## 3 Bruk

### 3.1 Starte bruken

#### (Fig. A, B og C)

- Sett kjøkkenmaskinen på en stabil, tørr og jevn overflate.
- Trykk på frigjøringsknappen (4).
- Hold knappen inne og løft opp hodet (1) mens du følger bevegelsen med hånden.
- Sett bollen (9) på plass (8). Ta tak i håndtaket til bollen og vri bollen (9) i retning med klokken helt til den sitter fast.
- Velg redskapet som skal benyttes basert på hvilken bearbeidelse som skal utføres.



#### Obs!

Ikke start redskapet før du har satt på plass bollen.

- Sett redskapet inn i det nedre festet (5) og trykk oppover. Trykk redskapet oppover og vri det i retning mot klokken helt til stiftene sitter perfekt på plass (5).



Forsikre seg om at redskapet er godt festet i det nedre festet.

- Hell ingrediensene i bollen.
- Hold knappen inne (4) og senk ned hodet (1) ved å følge bevegelsen med hånden.
- Sett eventuelt på sprutdekslet\* (10) med åpningen mot utsiden.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



# Bruk



## Bruk av sprutdeksel\* (10)

- Sett sprutdekslet på den øvre kanten av stålballen\* etter å ha plassert den i riktig posisjon, med redskapen i det nedre festet og hodet senket til arbeidsposisjon.
- Vend dekslets åpning mot utsiden for å helle ingrediensene ned i ballen uten å måtte stoppe redskapets bevegelse.



## Obs!

Fjern sprutdekslet for å heve eller senke hodet med tilkoblet redskap i nedre feste.

- Kontroller at hastighetsvelgeren (3) er satt på 0 (OFF).
- Sett kontakten til strømledningen i strømuttaket.
- Velg ønsket hastighet (3) for å starte apparatet og begynne bearbeidningen av ingrediensene. Se «Anbefalte hastigheter».



## Obs!

- For ytterligere sikkerhet, hver gang strømforsyningen til motoren avbrytes, for eksempel når hodet er hevet eller kontakten ikke er i, er det nødvendig å sette hastighetsvelgeren i nullposisjon før man starter kjøkkenmaskinen på nytt.
- Forsikre deg om at hastighetsvelgeren settes i posisjon 0 (OFF), før du trykker på knappen for bevegelse av motorhodet.



## Obs!

- Ikke ta på redskapene under bruk.
- Ikke aktiver kjøkkenmaskinen med tilkoblet redskap og tom bolle.



Det kan oppstå en delvis bevegelse av motorhodet under elting eller blanding av tunge eller store blandingsmengder. Dette er normalt og utgjør ingen fare for apparatets gode drift og levetid.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



## 3.2 Avslutte bruken (Fig. B og D)

- Sett hastighetsvelgeren (3) på '0' (OFF) og trekk støpselet ut fra strømuttaket.
- Fjern sprutdekslet med hellelet (10) hvis dette er på.
- Trykk på låseknappen (4) for å løfte opp hodet (1).
- Trykk redskapet lett oppover og vri i retning med klokken for å løsne det fra stifen. Dra ut redskapet fra det nedre festet (5).
- Fjern bollen (9) fra festet ved å vri den i retning mot klokken for å løsne den.

## 3.3 Funksjoner

### Sikkerhetslåsesystem

Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem som automatisk avbryter driften av apparatet når motorhodet er hevet opp.

### Funksjonen Myk start (Smooth Start)

Når maskinen startes øker hastigheten gradvis til den når innstilt hastighet. På denne måten vil man unngå skader ved apparatet, redskapene og at ingredienser lekker ut fra beholderen.



### Planetarisk bevegelse

Kjøkkenmaskinens bevegelser er av typen planetarisk.

Den planetariske bevegelsen genereres av rotasjonen som redskapet utfører på egen akse i motsatt retning av kjøkkenmaskinens rotasjonsbevegelse.

Dette gjør det mulig å nå alle punktene i bollen på en nøyaktig måte for en komplett blanding med ypperlige resultater under hver tilberedelse.



### Varmt apparat

Ved forlenget bruk kan den øvre delen av motorhodet varmes opp. Dette er som regel ikke et varsel om feilfunksjon.



## 3.4 Generelle råd

- Man må aldri overstige de maksimale hastighetene eller kapasitetene som er angitt i tabellen hvis man vil unngå å skade apparatet.
- Aktiver apparatet ved lav hastighet helt til ingrediensene er blandet og øk deretter hastigheten i forhold til operasjonen som skal utføres.
- Når man tilsetter ingredienser må disse alltid helles på fra kanten av bollen og ikke direkte over redskapet som er i bevegelse.
- Reduser hastigheten når du fyller på tørre eller våte ingredienser for å unngå søl. Øk hastigheten når ingrediensene er blandet godt sammen.
- Bruk sprutdekslet\* til væskeblandinger eller når man tilsetter tørre ingredienser, for å unngå tilgrising av gjenstander rundt apparatet når det er i funksjon, samt unngå sprut og støv på seg selv.
- Hold bollen og redskapene rene og sett dem kun på plass når de er fullstendig tørre.
- Rengjør hoveddelen og hodet til apparatet nøye med en fuktig klut hvis disse er skitne etter bruk.

## Råd for pisking av eggehviter

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke eggehviter som har romtemperatur.
- Før man begynner å piske eggehvitene må man forsikre seg om at redskapet og bollen ikke er våte, fettete eller har rester av eggeplomme.
- For å unngå sprut, bør man arbeide seg langsomt opp til anbefalt hastighet, og så piske til man oppnår ønsket konsistens.
- Kjøkkenmaskinen gjør det mulig å piske eggehvitene meget fort. Kontroller nøye bearbeidelsen for å unngå og piske eggehviten for mye.

## Råd for pisking av fløte

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke kald fløte til å piske krem.
- For å unngå sprut, bør man arbeide seg langsomt opp til den maksimale anbefalte hastigheten, og så piske til man oppnår ønsket konsistens.
- For mengder som rundt en liter anbefales det å starte med hastighet 7-8 det første minuttet, eller i alle fall til fløten begynner å tykne. Øk deretter til hastighet 10 for resten av tiden.

## Råd for tilberedelser med egg

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke egg som har romtemperatur.
- Når man lager tørre deiger/rører, må man ikke bruke mer enn 3 egg av normal størrelse, og om nødvendig, tilføre små mengder vann.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



## Råd for elting

- Vær oppmerksom på at væskeforholdet i deiger er tilstrekkelig (minst 50-60 % i forhold til benyttet mengde mel). For tørre deiger kan overbelaste apparatet.
- Dersom apparatet arbeider tungt, slå det av, del deigen i to deler, og bearbeid dem separat.

## Brød-, pizza- og pastadeig

- Start opp apparatet ved hastighet 1 helt til ingrediensene er blandet, øk så hastigheten til 2.
- For å bedre sammenrøring, anbefales det å tilsette de fuktige ingrediensene i bollen i starten av bearbeidingen.
- Hjemmelagd pasta, brød, pizza: bør kun bearbeides med eltekrok. Bruk den flate vispen kun helt i starten av bearbeidingen. Bruk ALDRI vispen med fleksible kanter\*.

## Ferdig kakerøre

- For kakerører inntil 1 kg: start apparatet ved lav hastighet helt til ingrediensene begynner å bli sammenrørt, og øk så gradvis til 7 for resten av tida.
- For kakerører inntil 2 kg: start apparatet ved hastighet 1 helt til ingrediensene begynner å bli sammenrørt, og øk så gradvis til 3-4 for resten av tida.

## Kakedeiger

- Det anbefales å bruke kalde ingredienser for å tilberede mørdeig og lignende, med mindre oppskriften sier noe annet.
- For tilberedning av kaker, start med å røre smør ved romtemperatur sammen med sukkeret, tilsett så egg og deretter mel.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



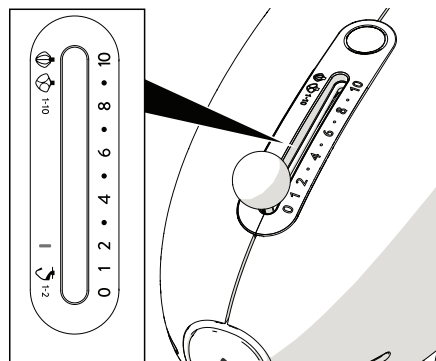
# Bruk

## 3.5 Anbefalte hastigheter



På hastighetsvelgeren (3) indikeres det redskapet som passer best i forhold til valgt hastighet.

Hastighetene indikert i tabellen er indikative og kan variere i forhold til oppskriften og samhandlingen mellom de benyttede ingrediensene.







Hastighetsinnstilling	Funksjon	Redskap
<b>LAV</b> 1 - 2	RØRE SAMMEN OG ELTE Elte - lage gjærdeig (brød, pizza, søtt bakverk, hjemmelagd pasta), se «Brød-, pizza- og pastadeig».	
<b>LAV</b> 1 - 3	RØRE SAMMEN Røre sammen ingrediensene.	
<b>MEDIUM</b> 4 - 7	BLANDE Blande og kna tykk deig. Piske sukker og smør, bearbeidelser til kaker.	
<b>HØY</b> 8 - 10	PISKE Piske lette eller tykke rører. Piske eggehvite, kremfløte og sauser.	

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.

# Bruk



Anbefalte redskaper og hastigheter, maksimal kapasitet

Redskap	Tilberedelse	Hastighet	Tid	Min./maks. kapasitet
	Eggehviter	8-10	2-3 min.	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Fløte	8-10	2-3 min.	100 ml/1000 ml
 eller 	Ferdig kakerøre	1-7	3-4 min.	2 kg total røre
	Kakerøre	1-7	3-4 min.	2,6 kg total røre
	Brød-/pizzadeig	1-2	4 min	1,8 kg total røre (maks. 1,2 kg mel)
	Pastadeig med egg	1-2	5-7 min.	500 g total deig med 3 egg

<sup>(1)</sup> Gjennomsnittlig eggstørrelse: 53-63 g



Tabellen må kun betraktes som en veiledning.

Hastigheten og kapasiteten vil avhenge av hvilken redskap som brukes, mengden røre/deig i bollen, og hvilke ingredienser som brukes.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrastyr.



# Rengjøring og vedlikehold

## 4 Rengjøring og vedlikehold

Denne bruksanvisningen inneholder egnede instruksjoner for rengjøring, vedlikehold og operasjoner som produsenten anbefaler for kunden. Alle andre inngrep skal utføres av en autorisert servicetekniker.

Før rengjøring og vedlikehold må du ALLTID trekke støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøles. Ikke legg motorbasen (2) i vann eller andre væsker.



Ved sprut av væske eller tykflytende ingredienser må disse fjernes straks med en myk, fuktig klut.



### Obs!

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
- Ikke bruk rengjøringprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på delene i stål eller med metallbelegg.
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.
- Rengjør delene, redskapene og utstyret etter hver bruk.

- Eltekroken, den flate vispen, vispen med fleksible kanter\* og stålbollen\*, kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Sprutdekslet med helletut\* og ballongvispen skal vaskes for hånd ved å bruke et skånsomt rengjøringsmiddel og en myk svamp.
- Silikonkantene på vispen med fleksible kanter\* kan tas av og vaskes i oppvaskmaskin.
- Glassbollen\* kan vaskes for hånd med varmt vann og nøytralt vaskemiddel eller i oppvaskmaskin med et program med lav temperatur (maks. 50 °C).

- Ringen under bollen kan vaskes for hånd ved å bruke et skånsomt rengjøringsmiddel og en myk svamp.

\* Standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrastyr.





## 4.1 Hva gjør man hvis...

Problem	Årsak	Løsning
<b>Motoren starter ikke.</b>	Motoren er overopphetet.	Koble fra strømmen og la motoren kjøles av.
	Kontakten er ikke satt godt inn i strømuttaket.	Sett kontakten godt inn i strømuttaket. Ikke bruk adaptere eller skjøteledninger. Kontroller at hovedbryteren er skrudd på.
	Ledningen er ødelagt.	Skift ut ledningen hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Strømmen er ikke koblet til.	Kontroller at hovedbryteren er skrudd på.
<b>Apparatet vibrerer.</b>	Hodet har blitt løftet opp mens apparatet er i gang.	Sikkerhetslåsesystemet har blitt aktivert. Sett hastighetsvelgeren på 0 (OFF), trykk på og hold knappen på baksiden inne for å løsne hodet og senke det ned.
	Apparatet står ikke på en jevn overflate.	Sett apparatet på en stabil og jevn overflate.
	De sklisikre støttebeina er utslitte.	Skift ut hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Man har stilt inn en for høy hastighet eller bollen er for full.	Still inn en lavere hastighet og kontroller at bollen ikke er for full.
<b>Redskapene slår mot veggene i bollen.</b>	Bollen har ikke blitt satt riktig på plass.	Kontroller at bollen er festet riktig på plass.
	Det nedre festet har blitt slakkere med tiden.	Utfør kontroll og regulering hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Redskapet og bollen er ikke godt festet.	Sett hastighetsvelgeren på 0, trykk på knappen på baksiden for å løfte opp hodet og kontroller at redskapet har blitt satt riktig inn i det nedre festet eller at bollen er riktig festet i basen.



## Rengjøring og vedlikehold

### Redskapet har vansker med å rotere inne i bollen.

Deigen er for hard og gjør det vanskelig for redskapet å rotere.

Hell på vann eller andre væsker for å gjøre deigen mykere.

Bollen er for full.

Fjern halvparten av innholdet og arbeid i to omganger.



I tilfelle problemet ikke er løst eller for andre typer feil, må man ta kontakt med nærmeste tekniske servicesenter.

Overensstemmelse med punkt 11 i direktivet NEK IEC 60335 ble verifisert ved å lage følgende tilberedelse:

Kjøttboller. Redskap: visp med fleksible kanter. Input: 254.4V $\sim$ 50Hz. Ingredienser: 800 g storfekjøttdeig, 500 g svinekjøttdeig, 20 g salt, 200 g brødrasp, 200 g mel med høyt gluteninnhold, 2 eggeplommer. Funksjonstid: 2 minutter. Hastighet 1 (30 sekunder) og hastighet 10 (90 sekunder). Fremgangsmåte: legg alle ingrediensene i bollen og dekk til med sprutdekslet; bland ved hastighet 1 i 30 sekunder, øk hastigheten til 10 i 90 sekunder.