

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 /  
Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información  
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoä /  
Informasjon / معلومات



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

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

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

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

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen 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.

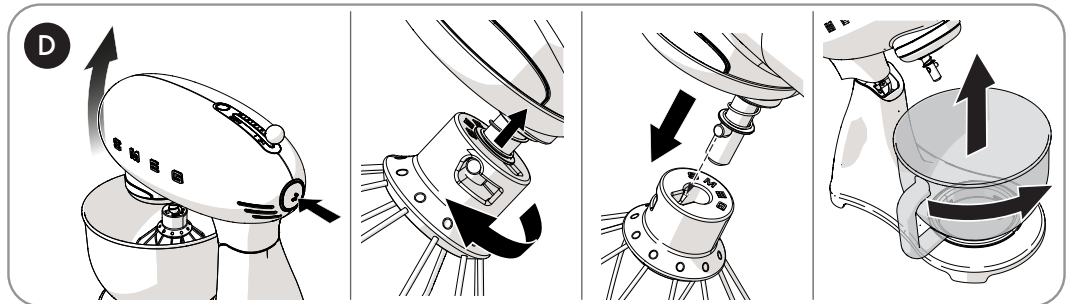
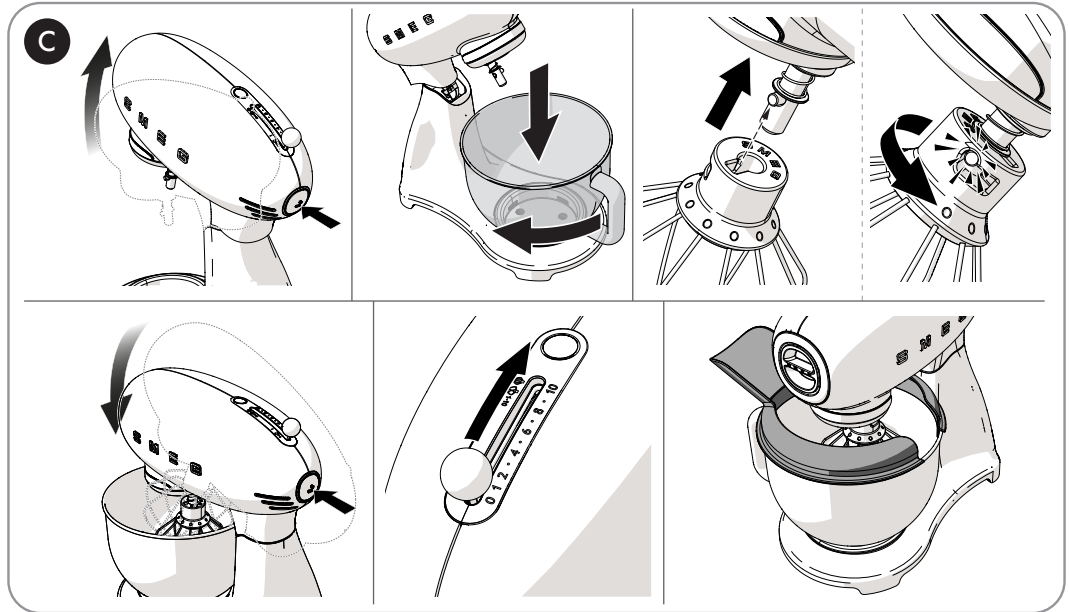
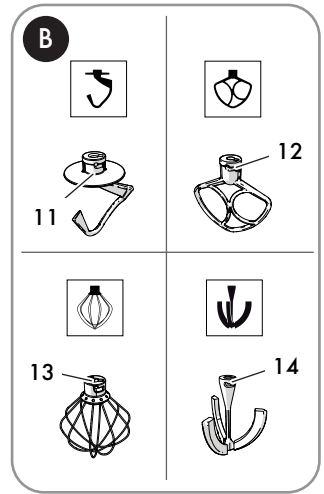
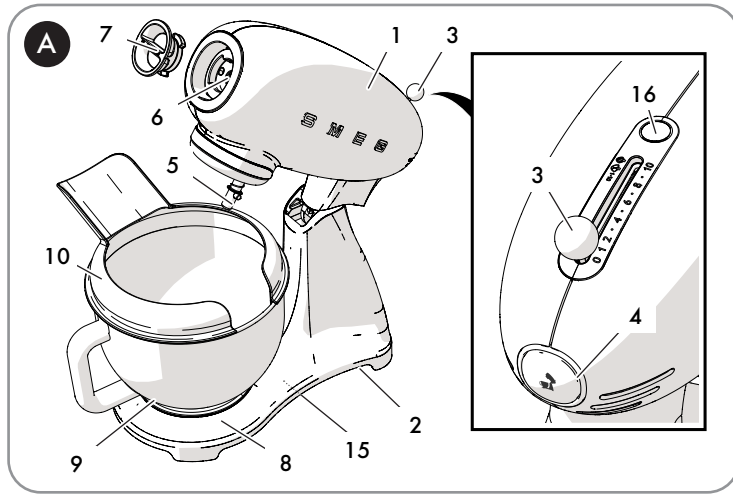
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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

### 1.1 Grundlæggende anvisninger til sikkerheden.

Følg alle sikkerhedsinstruktionerne for en sikker anvendelse af apparatet:

- Undgå at berøre stikket med våde hænder.
- Sørg for at den anvendte stikkontakt altid er tilgængelig, så stikket kan trækkes ud ved behov.
- Nedsæk ikke apparatet, netledningen eller netstikket i vand eller anden væske.
- Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Netledningen er afkortet for at forhindre ulykker. Undlad at anvende en forlængerledning.
- Undlad at trække i netledningen for at koble den fra stikkontakten.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Dette apparat omfatter en jordforbindelse, som udelukkende har et funktionelt formål.
- I tilfælde af defekter på apparatet, må du ikke forsøge at reparere det. Sluk apparatet, træk stikket ud af stikkontakten og henvend dig til den tekniske serviceafdeling.
- I tilfælde af skader på forsyningskablet, må dette udelukkende udskiftes af den tekniske serviceafdeling, så enhver risiko udelukkes.
- Opbevar emballagematerialerne (plasticposer) uden for børns rækkevidde.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/brand med vand: Sluk apparatet, træk stikket ud af stikkontakten og dæk flammen med et låg eller brandtæppe.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det er i funktion.
- Kontroller, at skålen er placeret korrekt og er låst fast i holderen, før du tager apparatet i brug med redskaberne.
- Undlad at frigøre eller fjerne skålen, mens apparatet kører.
- Undlad at indsætte, fjerne eller udskifte redskaber, når sikkerhedslåsen er deaktiveret (motorhovedet sænket).
- Fjern ikke redskaberne, når apparatet er i funktion.
- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, tøj, paletknive og andre genstande væk fra røremaskinens redskaber og tilbehør for at undgå personskade eller skader på maskinen.
- Undlad at overskride skålens maksimumskapacitet.
- Anvend kun originale redskaber og tilbehørsdele leveret af producenten. Anvendelse af ikke-originale komponenter, redskaber og tilbehørsdele kan medføre personskade eller skader på apparatet.
- Undlad at placere genstande ovenpå apparatet.
- Undlad at placere apparatet oven på eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af andre varmekilder.
- Kontrollér, at der ikke er fremmedlegemer inde i apparatet.
- Nedsæk piskerisene i beholderen med fødevarerne før apparatet tændes.



# Anvisninger

- Denne manual indeholder egnede instruktioner til rengøring, vedligeholdelse og indgreb, som anbefales til brugeren af producenten. Ethvert andet indgreb skal foretages af en repræsentant fra en autoriseret servicevirksomhed.
- Instruktionerne til en korrekt rengøring af apparatet er anført i afsnittet „Rengøring og vedligeholdelse“.
- Dette apparat må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring med eller kendskab til anvendelsen af elektriske apparater, med mindre de overvåges eller instrueres af myndige personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

## 1.2 Tilslutning af apparatet

Sørg for at spændingen og frekvensen på det elektriske net stemmer overens med det anførte på dataskiltet på bunden af apparatet.

Ved manglende kompatibilitet mellem kontakten og stikket på apparatet skal man kontakte den tekniske serviceafdeling for en udskiftning af disse.

- Børn må ikke lege med dette apparat.
- Opbevar apparatet og kablet utilgængeligt for børn.
- Apparatet skal altid frakobles stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen før skift af tilbehørsdele eller før du nærmer dig de bevægelige dele.

## 1.3 Formålsbestemt anvendelse

En manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne og en manglende

læsning af instruktionerne til automatiserede køkkenmaskiner kan medføre en ukorrekt brug af apparatet samt deraf følgende personskader.

- Anvend ikke apparatet til andre formål end de formål, som det er udviklet til. Røremaskinen er udelukkende beregnet til blanding, piskning, omrøring og æltning af faste og flydende ingredienser til forskellige tilberedninger. Med det valgfrie tilbehør er den i stand til at udrulle og skære dej i forskellige formater.
- Apparatet er ikke designet til betjening ved hjælp af eksterne timere eller fjernbetjeningssystemer.
- Apparatet må kun anvendes i lukkede omgivelser og beskyttet mod atmosfæriske faktorer.
- Dette apparat er fremstillet til brug i husholdninger og lignende såsom:
  - I køkkenområder for butiksansatte, i kontorer og i andre arbejdsområder
  - På Bed and Breakfasts og bondegårdsferiesteder
  - af gæster på hoteller, moteller og i beboelsesområder.
- Enhver anden anvendelse, såsom i restauranter, på barer og i cafeterier, anses for upassende.



## 1.4 Fabrikantens ansvar

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for personskader eller materiel skade som følge af:

- En anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende læsning af brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.



Opbevar disse instruktioner omhyggeligt. Såfremt apparatet overdrages til andre personer, skal disse instruktioner ligeledes medfølge.

Disse instruktioner kan downloades fra Smegs website „[www.smeg.com](http://www.smeg.com)”.

## 1.5 Bortskaffelse

Elektriske apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.



**Apparater som bærer dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.**

- Samtlige udtjente elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald, og indleveres til tilsvarende genbrugspladser, som foreskrevet af myndighederne. Når apparatet bortskaffes korrekt, undgår man skader på miljøet og sundhedsrisici for mennesker. For yderligere informationer om bortskaffelse af det udtjente apparat bedes du henvende dig til din kommune, renovationskontoret eller til den forretning, hvor apparatet er købt.



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

- 1) Motorhoved
- 2) Legeme
- 3) Hastighedsvælger
- 4) Udløserknop for løft/sænkning af hoved
- 5) Nedre monteringsarm til medfølgende redskaber
- 6) Frontmonteringsanordning til valgfrit tilbehør
- 7) Dæksel til frontmonteringsanordning
- 8) Skålholder
- 9) Skål\*\*
- 10) Hældelåg med stænkebeskyttelse\*
- 11) Dejkrog
- 12) Hjulpisker
- 13) Piskeris
- 14) Piskeris med fleksible kanter\*
- 15) Identifikationsskilt

### 2.1 Identifikationsskilt (Fig. A)

Identifikationsskiltet (15) indeholder tekniske data, serienummeret og apparatets mærkning. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\* Design og materiale på skålen kan variere afhængigt af røremaskinmodellen

## 2.2 Før den første anvendelse



### Advarsel

Indsæt stikket i en overensstemmende stikkontakt forsynet med jordforbindelse.

- Fjern ikke stikket til jordforbindelsen.
- Brug ikke en adapter.
- Brug ikke en forlængerledning.
- En manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre dødelige kvæstelser, brand eller dødeligt elektrisk stød.

- Pak apparatet forsigtigt ud og fjern alle udvendige og indvendige emballagematerialer samt eventuelle etiketter og mærkater.
- Rengør apparatets legeme og hoved med en fugtig klud.
- Afmonter og vask skålen og redskaberne, og tør grundigt af (se afsn. „Rengøring og vedligeholdelse“).



Kontrollér før brugen at alle komponenterne er i hel stand.

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

### Aluminiumsdejkrog (11)

Bruges til sammenrøring, let sammenblanding og forarbejdning af hævede deje. Velegnet til tilberedning af brød, pasta, pizza, osv.

### Aluminiumshjulpisker (12)

Nyttig til sammenrøring og blanding af ingredienser.

Velegente til tilberedning af kagedej og mørdej, småkagedej, glasur osv. og til andre, fastere dejblandinger.





## Piskeris i rustfrit stål (13)

Til sammenrøring, blanding og piskning af flydende og halvfaste ingredienser såsom smør, æggehvite, fløde osv., så de bliver cremede.

Også velegnet til tilberedning af cremer, saucer, osv.

## Piskeris med fleksible kanter\* (14)

Piskeris i rustfrit stål med fleksible kanter i silikone.

Bruges til blanding af dej og piskning af blød dej. De aftagelige kanter sikrer en ensartet konsistens i alle faser af omrøringen.

## Hældelåg med stænkbeskyttelse\* (10)

Til beskyttelse mod spild af ingredienser og forenkler tilsætningen af ingredienser under brugen. Kun egnet i kombination med skålen i rustfrit stål\*.



Redskaber og tilbehørsdele, som kankommeikontakt med madvarer, er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med forskrifterne i den gældende lovgivning.

## 3 Anvendelse

### 3.1 Anvendelse, start på forarbejdning (Fig. A, B og C)

- Placer røremaskinen på et plant, stabilt og tørt underlag.
- Tryk på udløserknappen (4).
- Hold knappen inde, og løft hovedet (1), mens det understøttes med hånden.
- Indsæt skålen (9) i holderen (8). Tag fat i skålens håndtag og drej skålen (9) med urets retning, indtil den låses på plads.
- Vælg det redskab, der skal anvendes, afhængigt af den forarbejdning, der skal udføres.



#### Advarsel

Aktivér ikke redskabet uden at skålen er indsat.

- Indsæt redskabet på den nedre monteringsarm (5) og skub det opad. Bliv ved med at skubbe redskabet opad og drej det mod urets retning, indtil stiftens låses helt på plads i sit leje (5).



Kontroller, at redskabet er korrekt fastlåst på den nedre monteringsarm.

- Tilsæt de ønskede ingredienser i skålen.
- Hold knappen (4) inde, og sænk hovedet (1) mens det understøttes med hånden.
- Indsæt eventuelt låget med stænkbeskyttelse\* (10) og sørg for, at åbningen vender udad.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



# Anvendelse



## Hældelåg med stænkbeskyttelse\* (10)

- Sæt hældelåget med stænkbeskyttelse på den øverste kant af skålen i rustfrit stål\*, efter at skålen er indsat i holderen, redskabet er indsat i den nedre monteringsarm og hovedet er sænket til driftsposition.
- Vend åbningen på låget udad for at tilsætte ingredienserne i skålen uden at standse redskabernes bevægelse.



## Advarsel

Fjern hældelåget med stænkbeskyttelse for at løfte eller sænke hovedet med monteret redskab på den nedre monteringsarm.

- Kontroller, at hastighedsvælgeren (3) er placeret på 'O' (OFF).
- Indsæt netstikket i stikkontakten.
- Vælg den ønskede hastighed (3) for at starte apparatet og påbegynde forarbejdningen af ingredienserne. Se „Anbefalede hastigheder“.



## Advarsel

- Hver gang strømmen afbrydes fra motoren, f.eks. ved løft af hovedet og frakobling af apparatet fra stikkontakten, er det af sikkerhedshensyn nødvendigt først at placere hastighedsvælgeren i indstilling nul, før røremaskinen genstartes.
- Sørg for at placere hastighedsvælgeren på position 'O' (OFF), inden du trykker på knappen for at flytte motorhovedet.



## Advarsel

- Undlad at berøre redskaberne, mens apparatet er i funktion.
- Røremaskinen må ikke aktiveres med et monteret redskab, hvis skålen er tom.



Det er muligt at der opstår en delvis bevægelse af motorhovedet under omrøring eller blanding af tunge eller mere omfangsrige sammensætninger. Dette er helt normalt og forringer ikke apparatets funktion og holdbarhed.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## 3.2 Anvendelse, afslutning af forarbejdning (Fig. B og D)

- Placer hastighedsvælgeren (3) på '0' (OFF), og træk stikket på forsyningskablet ud af stikkontakten.
- Fjern hældelåget med stænkbeskyttelse (10), hvis det er monteret på skålen.
- Tryk på udløserknappen (4) for at løfte hovedet (1).
- Tryk redskabet let opad, og drej det med urets retning for at koble det fra stiften. Træk redskabet ud af den nedre monteringsarm (5).
- Fjern skålen (9) fra holderen ved at dreje den mod urets retning, indtil den frigøres.

## 3.3 Funktioner

### Sikkerhedslås

Apparatet er udstyret med et sikkerhedssystem, som automatisk afbryder driften af apparatet, når motorhovedet løftes.

### System til gradvis opstart (Smooth Start)

Ved opstart af maskinen øges hastigheden progressivt, indtil den indstillede hastighed er nået. Dette forhindrer skader på apparatet og redskaberne og modvirker spild af ingredienser fra den anvendte beholder.



### Kompensatorisk modrotation

Bevægelsen af redskaberne på røremaskinen er af typen kompensatorisk modrotation. Bevægelsen genereres ved hjælp af rotation af redskabet rundt om dets akse i den modsatte retning af røremaskinens roterende bevægelse.

Det gør det muligt at maksimere hele skålens dækningsområde for en komplet blanding af ingredienser med optimale resultater ved alle tilberedninger.



### Varmt apparat

Den øvre del af motorhovedet kan blive opvarmet efter længere tids anvendelse. Dette er dog ikke normalt udtryk for en funktionsfejl.



## 3.4 Generelle råd

- Overskrid aldrig hastigheden og den maksimale kapacitet, der er angivet i tabellen for at undgå at beskadige apparatet.
- Tænd apparatet ved lav hastighed, indtil alle ingredienserne er blandet sammen, og øg derefter hastigheden baseret på den forarbejdede, der skal udføres.
- Ved tilsætning af ingredienser skal du altid hælde dem ned i skålen via skålens kant og ikke direkte på det roterende redskab.
- Sænk hastigheden, når du tilsætter tørre eller flydende ingredienser, for at modvirke spild fra skålen. Øg hastigheden igen, når ingredienserne er rørt tilstrækkeligt sammen.
- Monter hældelåget med stænkbeskyttelse\* på skålen til flydende blandinger eller når du tilsætter ingredienser i pulverform for at undgå at genstande i nærheden af røremaskinen tilsmudsnes eller rammes af stænk.
- Hold skålen og redskaberne grundigt rene, og monter dem kun på apparatet, hvis de er helt tørre.
- Rengør apparatets hoved og legeme grundigt med en fugtig klud, hvis de er beskidte efter tilberedningen af opskriften.

## Råd til piskning af æggehvider

- Brug æg ved stuetemperatur for at opnå de bedste resultater.
- Før æggehviderne piskes skal man sikre sig at redskabet og skålen ikke er våde, fedtede eller tilsmudsede af æggeblomme.
- For at undgå spild skal man gradvist opnå den foreslåede hastighed og piske indtil man opnår den ønskede konsistens.
- Røremaskinen gør det muligt at piske æggehvider meget hurtigt. Overvåg processen nøje for at undgå overpiskning.

## Råd til piskning af fløde

- Brug kold fløde for at opnå de bedste resultater.
- For at undgå spild skal man gradvist opnå den foreslåede maksimale hastighed og piske indtil man opnår den ønskede konsistens.
- For en mængde lig med en liter anbefales det at starte med hastighed 7-8 i det første minut eller mindst indtil ingredienserne begynder at jævne. Gå derefter til hastighed 10 i den resterende tid.

## Anbefalinger til opskrifter med æg

- Brug æg ved omgivelsestemperatur for at opnå de bedste resultater.
- Ved forberedelse af tørre dejblandinger anbefales det ikke at tilsætte mere end 3 mellemstore æg og en lille smule vand, om nødvendigt.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## Anbefalinger til æltning

- Sørg for at fordelingen af væsker i dejen er tilstrækkelig (mindst 50-60 % af vægten på det anvendte mel). Alt for tørre deje kan overbelaste apparatet.
- Hvis apparatet kører trægt, skal det slukkes og dejen skal adskilles i to dele og derefter forarbejdes adskilt.

## Dej til brød, pizza og pasta med æg

- Start apparatet ved hastighed 1 indtil ingredienserne er blandet sammen, og øg den derefter til 2.
- For bedre at sammenblende ingredienserne anbefales det at tilsætte flydende ingredienser i skålen ved start af forarbejdningen.
- Pasta med æg, brød, pizza: æltes kun med dejkrogen. Brug kun hjulpiskeriset til at starte æltningen. Brug ALDRIG piskeriset med fleksible kanter\*.

## Færdig tærteblanding

- Ved deje på op til 1 kg: Start apparatet ved lav hastighed indtil ingredienserne begynder at blive sammenblandet, og øg derefter gradvist til hastighed 7 i den resterende tid.
- Ved deje på op til 2 kg: Start apparatet ved hastighed 1 indtil ingredienserne begynder at blive sammenblandet, og øg derefter til hastighed 3-4 i den resterende tid.

## Kagedej

- Det anbefales at anvende kolde ingredienser til tilberedning af mørdej og lignende, med mindre andet foreslås i opskriften.
- Ved tilberedning af kager skal man først piske smørret ved omgivelsestemperatur med sukkeret, tilsætte ægget og derefter melet.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



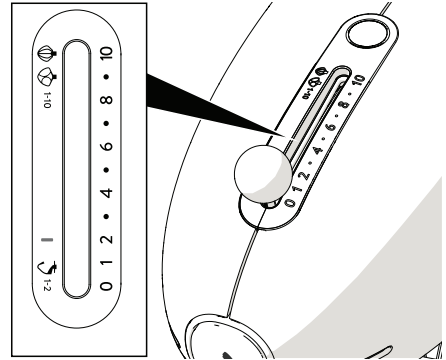
# Anvendelse

## 3.5 Anbefalede hastigheder



Hastighedsvælgeren (3) angiver det mest relevante redskab til brugen afhængigt af den valgte hastighed.

De angivne hastigheder i tabellen nedenfor er vejledende og kan variere afhængigt af opskriften og interaktionen mellem de anvendte ingredienser.







Hastighedsindstilling	Funktion	Redskab
LAV 1 - 2	SAMMENRØRING OG ÆLTNING Æltning - tilbered hævede dej (brød, pizza, småkager, pasta med æg), se „Dej til brød, pizza og pasta med æg“.	
LAV 1 - 3	SAMMENRØRING Sammenrøring af ingredienserne.	
MIDDEL 4 - 7	BLANDING Blanding og forarbejdning af faste dejblandinger. Piskning af sukker og æg samt kageblandinger.	
HØJ 8 - 10	PISKNING OG LUFTIG PISKNING Piskning af lette eller tætte deje. Luftig piskning af æggevider, fløde og saucer.	

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

# Anvendelse



Foreslåede redskaber og hastigheder, maksimal kapacitet

Redskab	Tilberedning	Hastighed	Tid	Min/Maks. kapacitet
	Æggevider	8-10	2-3 min	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Fløde	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 eller 	F æ r d i g e tærteblandinger	1-7	3-4 min	2 kg dej i alt
	Kagedej	1-7	3-4 min	2,6 kg dej i alt
	Dej til brød/pizza	1-2	4 min	1,8 kg dej i alt (maks. 1,2 kg mel)
	Dej til pasta med æg	1-2	5-7 min	500 g dej i alt med 3 æg

<sup>(1)</sup> Dimensioner på mellemstore æg: 53-63 g



Tabellen er vejledende.

Hastighed og kapacitet afhænger af det anvendte redskab, af mængden af dej i skålen og af de anvendte ingredienser.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

Denne instruktionsmanual indeholder egnede instruktioner til rengøring, vedligeholdelse og indgreb, som anbefales til brugeren af producenten. Ethvert andet indgreb skal foretages af en repræsentant fra en autoriseret servicevirksomhed.

Før rengøringen skal man **ALTID** koble stikket fra stikkontakten og lade apparatet afkøle. Motorhuset (2) må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.



Il tilfælde af stænk fra flydende eller tætte ingredienser skal disse fjernes øjeblikkeligt med en blød, fugtig bomuldsklud.



### Advarsel

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
  - På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish må der ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
  - Anvend ikke skurepulver eller ætsende rengøringsmidler.
  - Anvend ikke materialer som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
  - Komponenterne, redskaberne og tilbehøret skal rengøres jævnlige efter hver brug.
- Dejkrogen, hjulpiskeren, piskeriset med fleksible kanter\* og skålen i rustfrit stål\*, kan vaskes i opvaskemaskine.
  - Piskeriset og låget med stænkebeskyttelse\* kan vaskes i hånden ved brug af et neutralt opvaskemiddel og en blød svamp.
  - Kanterne i silikone på piskeriset med

fleksible kanter\* kan fjernes og vaskes i opvaskemaskine.

- Glasskålen\* kan vaskes i hånden med varmt vand og neutralt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine med et program på lav temperatur (maks. 50° C).
- Ringen på bunden af skålen kan afmonteres og vaskes separat i hånden ved brug af et neutralt opvaskemiddel og en blød svamp.

\* Fås som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.





## 4.1 Hvad bør man gøre hvis...

Problem	Årsag	Løsning
<b>Motoren vil ikke starte.</b>	Motoren er overophedet.	Frakobl røremaskinen fra stikkontakten, og lad motoren køle af.
	Netstikket er ikke sluttet korrekt til stikkontakten.	Indsæt netstikket i stikkontakten. Anvend ikke adaptere eller forlængerledninger. Kontrollér, at ejendommens hovedafbryder er slået til.
	Netledningen er defekt.	Anskaf en ny netledning fra nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Manglende strømforsyning.	Kontrollér, at ejendommens hovedafbryder er slået til.
	Hovedet er blevet løftet under driften.	Sikkerhedslåsen er blevet aktiveret. Placer hastighedshåndtaget i '0'-indstilling (OFF), tryk på udløserknappen på bagsiden for sænkning af motorhovedet og hold den inde, og sænk hovedet.
<b>Røremaskinen vibrerer.</b>	Røremaskinen er ikke placeret på et stabilt underlag.	Placer røremaskinen på et plant og stabilt underlag.
	De skridsikre gummifødder er slidte.	Få dem udskiftet hos nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Hastigheden er for høj eller apparatet er overbelastet.	Indstil en lavere hastighed, og sørg for, at skålen ikke er overfyldt.
	Skålen er ikke låst korrekt fast i holderen.	Kontrollér, at skålen er korrekt fastlåst i holderen.



# Rengøring og vedligeholdelse

<b>Redskaberne rammer skålens vægge.</b>	Den nedre monteringsarm har løsnet sig over tid.	Få røremaskinen kontrollet og justeret på nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Redskabet eller skålen er ikke hægtet korrekt på.	Flyt hastighedsvælgeren på 0, tryk på knappen bagpå for at løfte hovedet og kontroller, at redskabet er korrekt indsat på den nedre monteringsarm, eller at skålen er indsat korrekt i bunden.
<b>Redskabet har svært ved at dreje rundt inde i skålen.</b>	Dejblendingen er for sej og forhindrer redskabet i at dreje rundt.	Tilsæt vand eller anden væske for at blødgøre dejblendingen.
	Skålen er overfyldt.	Fjern halvdelen af indhold, og forarbejd delene separat.



Hvis problemet ikke kan udbedres eller i tilfælde af en anden fejltyp, skal du kontakte nærmeste autoriserede serviceværksted.

Overensstemmelse med klausul 11 i Direktiv EN IEC 60335 er verificeret ved udførelse af følgende tilberedning:  
Kødboller. Redskab: Piskeris med fleksible kanter. Input: 254.4V~ 50Hz. Ingredienser: 800g hakket oksekød, 500g hakket svinefedt, 20g salt, 200g rasp, 200g mel med højt glutenindhold, 2 æggeblommer. Funktionstid: 2 minutter. Hastighed 1 (30 sekunder) og hastighed 10 (90 sekunder). Procedure: hæld alle ingredienserne i skålen og dæk den med låget med stænkebeskyttelse; bland ved hastighed 1 i 30 sekunder; øg hastigheden til 10 i 90 sekunder.