MANUALE D'USO
IMPASTATRICE IT

INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER EN

MANUEL D'UTILISATION
ROBOT PÂTISSIER FR

BEDIENUNGSHANDBUCH
KÜCHENMASCHINE DE

GEBRUIKSAANWIJZING
KEUKENMACHINE NL

MANUAL DE USO
AMASADORA ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO
BATEDEIRA PT

BRUKSANVISNING
KÖKSASSISTENT SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
TECTOMEC RU

BRUGERVEJLEDNING
RØREMASKINE DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER PL

KÄYTTÖOPAS
YLEISKONE FI

BRUKSANVISNING
KJØKKENMASKIN NO

دليل التعليمات
خلاط عمودي AR

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, Vigtig information til brugeren, 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 / Beksrivelse / الوصف



Uso / 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 / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



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

MY SMEG ASSISTANT

Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal
Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant
Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant scannen Sie einfach den QR-Code
Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Leia o Código QR para ter acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för att snabbt öppna portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к порталу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for hurtigt at få adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, jonka avulla pääset nopeasti My Smeg Assistant -portaaliin
Skann QR-koden for hurtig tilgang til portalen My Smeg Assistant
امسح رمز الاستجابة السريعة من أجل الوصول سريعًا إلى بوابة My Smeg Assistant

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 hilsner.

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

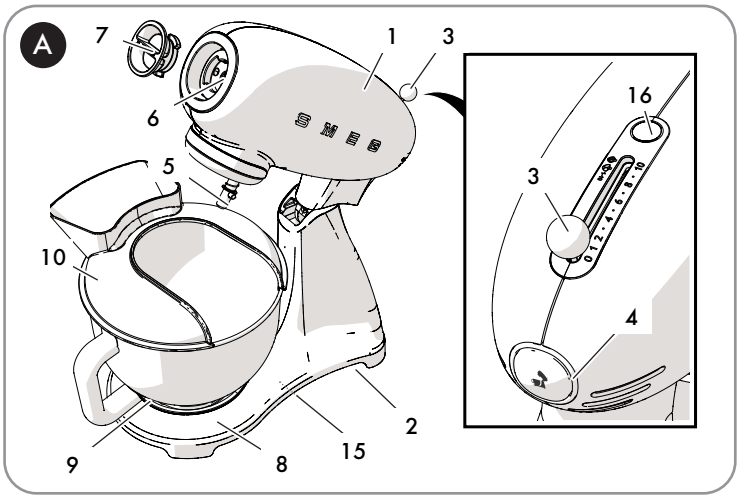
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia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

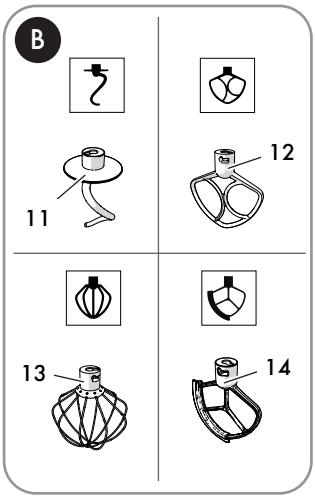
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av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

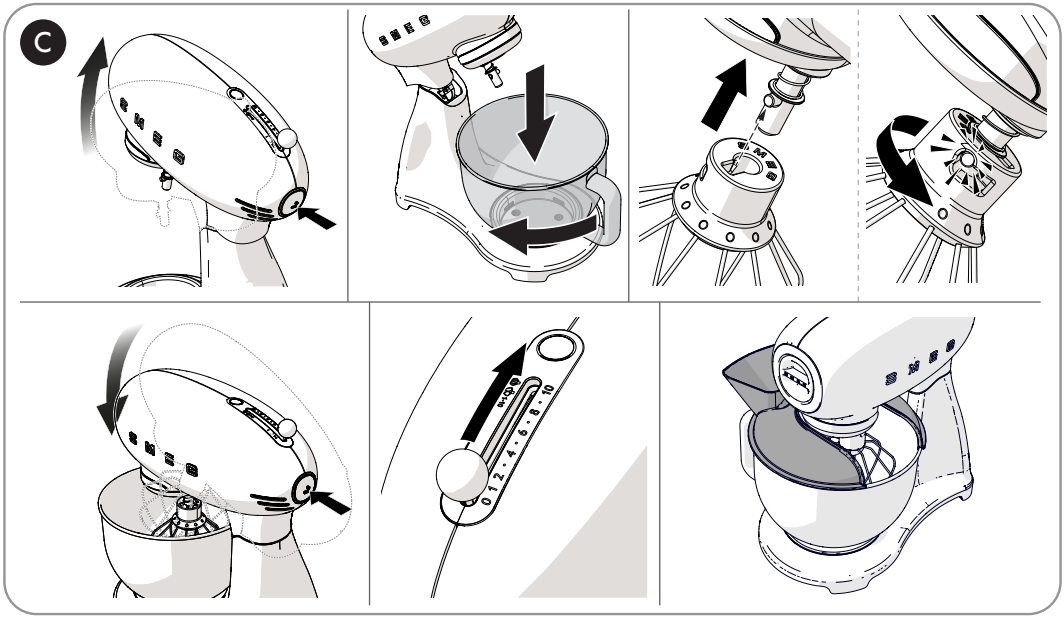
تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

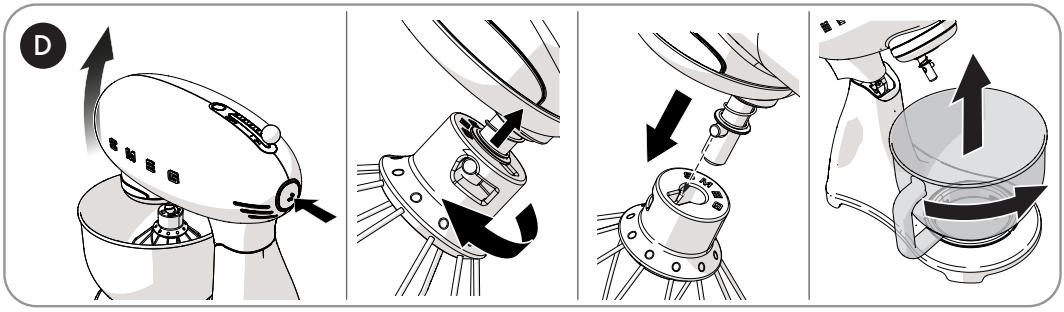
SMEG S.p.A.

Model: SMF04 - SMF05 - SMF15









1 Veiligheid

1.1 Fundamentele veiligheidsinstructies

Volg alle veiligheidsaanwijzingen voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Zorg ervoor dat het stopcontact dat u gebruikt altijd bereikbaar is, zodat u de stekker uit het stopcontact kunt halen als dat nodig is.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Men heeft voor een korte voedingskabel gekozen om ongevallen te voorkomen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Dit apparaat is voor uitsluitend functionele doeleinden voorzien van een aarding.
- Probeer het apparaat niet te repareren als het defect is. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de technische dienst.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Houd verpakkingsmateriaal (viscose zakken) buiten het bereik van kinderen.
- Wijzig het apparaat niet.
- Probeer vlammen/brand nooit met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en dek het vuur af met een deksel of een brandwerende deken.
- Laat het werkende apparaat niet onbewaakt achter.

Let op:

Om gevaren als gevolg van een onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed door een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig in- en uitgeschakeld wordt door het elektriciteitsnet.

Waarschuwingen

- Controleer of de mengkom correct is geplaatst en goed op zijn plaats vastzit, alvorens het apparaat met de opzetstukken te gebruiken.
- De mengkom niet deblokkeren of verwijderen terwijl het apparaat werkt.
- De opzetstukken niet aanbrengen, verwijderen en vervangen als de veiligheidsblokkering uitgeschakeld is (motorkop omlaag).
- Verwijder de opzetstukken niet terwijl het apparaat in werking is.
- Voorkom tijdens de werking contact met de bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en andere voorwerpen buiten bereik van de opzetstukken en de accessoires om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- De maximale inhoud van de mengkom niet overschrijden.
- Geen andere opzetstukken en accessoires gebruiken dan die door de fabrikant voorzien en geleverd zijn. Het gebruik van niet-originele onderdelen, opzetstukken en accessoires kan persoonlijk letsel of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een ingeschakeld elektrisch of gasfornuis, in een warme oven of in de buurt van warmtebronnen.
- Controleer of er geen vreemde voorwerpen in het apparaat zitten.
- Zorg ervoor dat de kloppers in de mengkom met de ingrediënten zijn aangebracht voordat u het apparaat start.
- Deze handleiding bevat de benodigde instructies voor reiniging en onderhoud en handelingen die door de fabrikant aan de klant worden aanbevolen. Alle andere werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.
- Instructies voor de juiste reiniging van het apparaat vindt u in paragraaf „4 Reiniging en onderhoud".
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis mogen deze apparatuur gebruiken, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van de apparatuur en de risico's begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

1.2 Aansluiten van het apparaat

Zorg ervoor dat de netspanning en -frequentie overeenkomen met de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat is aangebracht.

Neem in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat contact op met de technische dienst voor vervanging.

- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbewaakt achterlaat en voordat u het apparaat monteert, demonteert of reinigt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of in de buurt van bewegende delen komt tijdens het gebruik.
- Stroom in off-stand <0,5 W.

1.3 Beoogd gebruik

Het niet opvolgen van de veiligheidswaarschuwingen en het niet lezen van de instructies van de keukenmachine kan leiden tot oneigenlijk gebruik van het apparaat met persoonlijk letsel als gevolg.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen. De keukenmachine is uitsluitend bedoeld voor het mengen, kloppen en kneden van vaste en vloeibare ingrediënten voor verschillende bereidingen. In combinatie met de optionele accessoires kan het apparaat deeg rollen en in verschillende vormen snijden.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.
- Gebruik het apparaat binnenshuis en buiten bereik van weersinvloeden.
- Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - in de keuken van personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - in bed en breakfasts en agritoerisme;
  - door gasten in hotels en motels en in residences.
- Ander vormen van gebruik, zoals in restaurants, bars en cafetaria's, zijn oneigenlijk.

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/ stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

1.4 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijke en materiële schade tengevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt 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 instructies zorgvuldig. Overgandig tevens deze gebruiksaanwijzing als het apparaat aan een andere persoon wordt doorverkocht.

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

1.5 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid.



Apparaten met dit symbool vallen onder de Europese Richtlijn 2012/19/ EU.

- Alle afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden van het huishoudelijk afval worden verwijderd door deze naar de daartoe bestemde, door de overheid aangewezen centra te brengen. Door het afgedankte apparaat op de juiste manier af te voeren, voorkomt u schade aan het milieu en gezondheidsrisico's. Voor meer informatie over het afvoeren van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afdeling afvalverwerking of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A en B)

1) Motorkop
2) Behuizing
3) Snelheidsschakelaar
4) Ontgrendeling kop omhoog/omlaag
5) Onderste aandrijving voor meegeleverde opzetstukken
6) Voorste aandrijving voor optionele accessoires
7) Bescherming voorste aandrijving
8) Mengkomhouder
9) Mengkom**
10) Schenk- en spatdeksel*
11) Deeghaak
12) Klopper
13) Garde
14) Klopper met flexibele rand*
15) Identificatieplaatje

2.1 Identificatieplaatje (Afb. A)

Het identificatieplaatje (15) bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

2.2 Vóór het eerste gebruik

Let op:

Steek de stekker in een conform en geaard stopcontact.

- Probeer de aarding niet onklaar te maken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.

- Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder alle externe en interne verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten en stickers.
- Maak de behuizing en de kop van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Verwijder de mengkom en de opzetstukken, was ze en droog ze goed af (zie par. „4 Reiniging en onderhoud").

Controleer voor gebruik of alle onderdelen intact zijn.

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

** Afhankelijk van het model keukenmachine kunnen het ontwerp en het materiaal van de mengkom verschillen

2.3 Beschrijving accessoires (Afb. A en B)

Aluminium deeghaak (11)

Voor het doorroeren, langzaam mixen en kneden van gerezen deeg. Ideaal voor het bereiden van brood, verse pasta, pizza, enz.

Aluminium klopper (12)

Voor het doorroeren en mengen van losse ingrediënten.

Ideaal voor het bereiden van deeg voor gebak en hartige taarten, koekjes, glazuur, enz. en andere redelijk dikke beslagen.

Roestvrijstalen garde (13)

Voor het loskloppen, mixen, luchtig maken, stijfkloppen en romig maken van vloeibare en half-vloeibare ingrediënten, zoals: boter, eiwit, room, enz.

Ideaal voor het bereiden van crèmes, sauzen, enz.

Klopper met flexibele rand* (14)

Klopper van aluminium met flexibele rand van silicone.

Nuttig voor het mengen van deeg en het opkloppen van zacht beslag. De siliconen kant zorgt ervoor dat ingrediënten tijdens de verwerkingsfase van de zijkanten van de kom worden geschraapt om de verwerking te vergemakkelijken en een perfecte textuur te garanderen.

Schenk- en spatdeksel* (10)

Voorkomt dat de ingrediënten uit de mengkom schieten en vereenvoudigt het toevoegen van ingrediënten door de opening. Alleen geschikt in combinatie met de roestvrij stalen mengkom*.

De opzetstukken en accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

Let op:

De motorkop is uitgerust met een veerondersteunde heffunctie: deze moet altijd in een horizontale positie vergrendeld zijn bij het optillen en verplaatsen van de keukenmachine, of bij het plaatsen van optionele accessoires aan de voorkant.

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

3 Gebruik

3.1 Gebruik keukenmachine (Afb. A, B en C)

- Plaats de keukenmachine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
- Druk op de ontgrendelknop (4) en til de kop (1) op, waarbij u de beweging met uw hand begeleidt, totdat de kop volledig vergrendeld is.
- Breng de mengkom (9) op zijn plaats (8) aan. Pak het handvat van de mengkom vast en draai de mengkom (9) rechtsom tot hij vastklikt.
- Kies het te gebruiken opzetstuk afhankelijk van de te verrichten verwerking.

Let op:
Schakel het opzetstuk pas in als het in de mengkom is aangebracht.

- Steek het opzetstuk in het onderste bevestigingspunt (5) en duw het naar boven. Draai het opzetstuk linksom terwijl u het naar boven duwt tot de pen goed op zijn plaats vastzit (5).

Verzeker u ervan dat het opzetstuk stevig in het onderste aandrijving is geblokkeerd.

- Doe de ingrediënten in de mengkom.
- Druk op de knop (4) en laat de kop (1) zakken, waarbij u de beweging met uw hand begeleidt, totdat de kop volledig vergrendeld is.
- Breng eventueel het spatdeksel* (10) aan met de opening naar buiten gericht.

Gebruik van het spatdeksel* (10)

- Plaats het spatdeksel op de bovenste rand van de roestvrijstalen mengkom* nadat deze op zijn plaats is aangebracht, het opzetstuk in het onderste bevestigingspunt is gestoken en de kop omlaag in de werkstand is geplaatst.
- Draai de opening in het deksel naar buiten om andere ingrediënten aan de mengkom te kunnen toevoegen zonder de opzetstukken stop te hoeven zetten.

Let op:
Verwijder het spatdeksel om de kop en het in het onderste aandrijving aangebrachte opzetstuk omhoog of omlaag te kunnen bewegen.

- Controleer of de snelheidsschakelaar (3) op „0" (OFF) staat.
- Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact.
- Kies de gewenste snelheid (3) om het apparaat te starten en met de verwerking van de ingrediënten te beginnen. Zie „3.5 Aanbevolen snelheden".

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

Let op:

- Voor meer veiligheid dient u eerst de snelheidsschakelaar op nul te zetten, om de keukenmachine weer te kunnen starten na een onderbreking van de stroom naar de motor, bijv. als de kop wordt opgetild of als de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Denk eraan om de snelheidsschakelaar op „0" (OFF) te zetten alvorens op de deblokkeerknop van de motorkop te drukken.

Let op:

- Raak de opzetstukken niet aan tijdens de werking.
- Schakel de keukenmachine niet in als het opzetstuk is aangebracht en de mengkom leeg is.

Het kan zijn dat de motorkop iets beweegt tijdens het kneden van het deeg of het mixen van zwaar beslag of van grote hoeveelheden. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking en duur van het apparaat.

3.2 Na het gebruik (Afb. B en D)

- Plaats de snelheidsschakelaar (3) op „0" (OFF) en haal de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.
- Verwijder het schenk- en spatdeksel (10), indien aanwezig.
- Druk op de ontgrendelknop (4) om de kop (1) op te tillen, waarbij u de beweging met uw hand begeleidt, totdat de kop volledig vergrendeld is.
- Duw het opzetstuk een beetje omhoog en draai het rechtsom zodat de pen gedeblokkeerd wordt. Haal het opzetstuk uit het onderste bevestigingspunt (5).
- Verwijder de mengkom (9) van zijn plaats door hem met een linksdraaiende beweging te deblokkeren.

3.3 Functies

Veiligheidsblokkering

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsblokkering die automatisch de werking van het apparaat onderbreekt als de motorkop omhoog is bewogen.

Smooth Start-systeem

Wanneer het apparaat wordt gestart, neemt de snelheid geleidelijk toe tot de ingestelde snelheid is bereikt. Op deze manier wordt schade aan het apparaat en de opzetstukken en het spetteren van ingrediënten uit de mengkom voorkomen.

Planetaire beweging

De beweging van de opzetstukken van de keukenmachine is planetair.

De beweging ontstaat door de rotatie van het opzetstuk om zijn eigen as tegen de draairichting van de keukenmachine in.

Hierdoor worden alle punten van de kom goed bereikt, wat zorgt voor een volledige menging en uitstekende resultaten bij elke bereiding.

Warm apparaat

Na een lang gebruik kan de bovenkant van de motorkop opwarmen. Dit is normaal en is dus geen defect.

3.4 Algemeen advies

- De maximale snelheid en het maximale volume die in de tabel gegeven zijn mogen nooit worden overschreden om schade aan het apparaat te vermijden.
- Start het apparaat op een lage snelheid tot de ingrediënten doorgeroerd zijn en laat vervolgens, afhankelijk van de te verrichten handeling, de snelheid toenemen.
- Voeg ingrediënten altijd toe door ze langs de rand van de mengkom te laten zakken. Stort ze nooit direct over het draaiende opzetstuk uit.
- Laat de snelheid afnemen als u droge of vloeibare ingrediënten moet toevoegen om te voorkomen dat ze uit de mengkom spetteren. Laat de snelheid weer toenemen als de ingrediënten gemengd zijn.
- Gebruik het spatdeksel* voor vloeibare mengsels of voor het toevoegen van ingrediënten in poedervorm om te voorkomen dat de voorwerpen rondom het werkende apparaat door poeder of spatten geraakt en dus bevuild worden.
- Houd de mengkom en de opzetstukken goed schoon en breng ze uitsluitend aan als ze goed droog zijn.
- Maak de behuizing en de kop van het apparaat met een vochtige doek schoon als ze na de bereiding van het recept vuil zijn.

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

Advies voor het stijf kloppen van eiwit

- Gebruik eiwit op kamertemperatuur voor optimale resultaten.
- Controleer of het opzetstuk en de kom niet vochtig, vettig of met eidooier bevuild zijn, alvorens het eiwit stijf te kloppen.
- Voer de snelheid langzaam op om te voorkomen dat u eiwit morst en klop het eiwit stijf tot de gewenste consistentie is verkregen.
- De keukenmachine kan heel snel eiwitten stijfkloppen. Controleer de verwerking zorgvuldig om te voorkomen dat ze te stijf worden opgeklopt.

Advies voor het opkloppen van slagroom

- Gebruik koude slagroom voor optimale resultaten.
- Voer de snelheid langzaam tot de aanbevolen maximale snelheid op om te voorkomen dat u slagroom morst en klop de slagroom stijf tot de gewenste consistentie is verkregen.
- Voor hoeveelheden van een liter wordt aanbevolen om de eerste minuut geleidelijk snelheid 7-8 te bereiken, of in ieder geval totdat het begint in te dikken. Schakel vervolgens over naar snelheid 10.

Advies voor het kneden van deeg

- Zorg ervoor dat de hoeveelheid vloeistof in het beslag juist is (minstens 55-60% van het gewicht in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid bloem). Een te droog beslag kan het apparaat overbelasten.
- Zet het apparaat uit als het moeite vertoont tijdens de verwerking, verdeel het beslag in tweeën en verwerk deze twee delen apart.

Brood- pizza- en verse eierpastadeeg

- Start het apparaat op snelheid 1 tot de ingrediënten zijn gemengd en schakel vervolgens over naar snelheid 2.
- Om de ingrediënten beter te mengen, is het aan te raden om de vloeibare ingrediënten aan het begin van het proces in de kom te doen en dan geleidelijk de vaste ingrediënten toe te voegen.
- Eierpasta-, brood- en pizzadeeg: uitsluitend kneden met de deeghaak. Gebruik NOOIT de klopper met flexibele randen*.

Kant-en-klare taartmix

- Voor maximaal 1 kg deeg: start het apparaat op lage snelheid tot de ingrediënten beginnen te mengen. Schakel vervolgens geleidelijk over naar snelheid 7.
- Voor maximaal 2 kg deeg: start het apparaat op snelheid 1 tot de ingrediënten beginnen te mengen. Schakel vervolgens over naar snelheid 3-4.

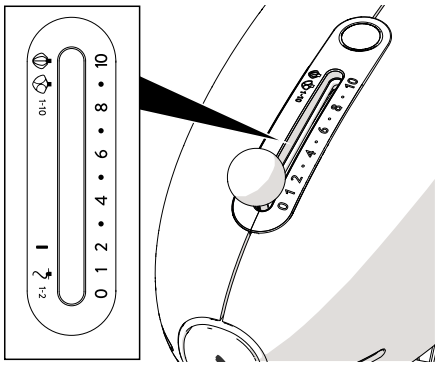
Deeg voor gebak

- We adviseren om koude ingrediënten te gebruiken voor de bereiding van zanddeeg en soortgelijke degen, tenzij het recept anders voorschrijft.
- Klop voor de bereiding van taarten eerst de boter op kamertemperatuur met de suiker op, voeg vervolgens de eieren en daarna pas het meel toe.

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

3.5 Aanbevolen snelheden

Op de snelheidsschakelaar (3) staat aangegeven welk opzetstuk geschikt is voor de gekozen snelheid.
De snelheden in de tabel zijn indicatief en kunnen afhankelijk van het recept en de onderlinge reactie van de gebruikte ingrediënten variëren.



NL

Snelheidsinstelling	Functie	Opzetstuk
LAAG 1 - 2	DOORROEREN EN KNEDEN Kneden - het bereiden van deeg met gist (brood, pizza, gebak, eierpasta), zie „Brood- pizza- en verse eierpastadeeg".	
LAAG 1 - 3	MENGEN Mengen van ingrediënten.	*
MIDDEN 4 - 7	MIXEN Mengen en bewerken van dikke beslagen. Loskloppen van suiker en boter, taartbeslag.	*
HOOG 8 - 10	LOS- EN STIJFKLOPPEN Licht of dik beslag kloppen. Eiwitten en slagroom stijfkloppen, sauzen kloppen.	

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

Aanbevolen opzetstukken en snelheden, maximale capaciteiten voor model SMF04

Opzetstuk	Bereiding	Snelheid	Tijd	Min./max. volume
	Eiwit	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Slagroom	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 of  *	Kant-en-klare taartmix	1-7	3-4 min	Totaal 2 kg deeg (max. 1 kg bloem)
	Deeg voor gebak	1-7	3-4 min	Totaal 2,6 kg deeg (max. 1 kg bloem)
	Brood-/ pizzadeeg	1-2	4 min	Totaal 1,9 kg deeg (max. 1,2 kg bloem/ min. 55% vocht)
	Deeg voor eierpasta	1-2	5-7 min	Totaal 500 g deeg (max. 300 g bloem/ min. 55% vocht)

[1] Gemiddelde grootte eieren: 53-63 g

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

De tabel is slechts een richtlijn.
De snelheid en het volume hangen af van het gebruikte opzetstuk, de hoeveelheid deeg in de kom en de gebruikte ingrediënten.

Aanbevolen opzetstukken en snelheden, maximale capaciteiten voor model SMF05/ SMF15

Opzetstuk	Bereiding	Snelheid	Tijd	Min./max. volume
	Eiwit	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Slagroom	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 of 	Kant-en-klare taartmix	1-7	3-4 min	Totaal 2 kg deeg (max. 1 kg bloem)
	Deeg voor gebak	1-7	3-4 min	Totaal 2,8 kg deeg (max. 1 kg bloem)
	Brood-/ pizzadeeg	1-2	4 min	Totaal 2,1 kg deeg (max. 1,3 kg bloem/ min. 55% hydratatie)
	Deeg voor eierpasta	1-2	5-7 min	Totaal 800 g deeg (max. 500 g bloem/ min. 55% vocht)

[1] Gemiddelde grootte eieren: 53-63 g

De tabel is slechts een richtlijn.
De snelheid en het volume hangen af van het gebruikte opzetstuk, de hoeveelheid deeg in de kom en de gebruikte ingrediënten.

NL

4 Reiniging en onderhoud

De handleiding bevat de benodigde instructies voor de reiniging, het onderhoud en de handelingen die door de fabrikant aan de klant worden aanbevolen. Alle andere werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsmonteur.

Trek voor het reinigen ALTIJD de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Dompel de motorbasis (2) nooit onder in water of andere vloeistoffen.



Verwijder spatten van vloeistoffen of dikke ingrediënten onmiddellijk met een zachte en vochtige katoenen doek.



Let op:

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schoonmaakproducten met chloor, ammoniak, bleekmiddel of alcohol op stalen onderdelen of onderdelen met een metalen oppervlak.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen (bijv. producten in poedervorm of vlekverwijderaars).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Reinig de onderdelen, opzetstukken en accessoires na ieder gebruik.
- De deeghaak, de platte klopper, de klopper met flexibele rand*, het schenk- en spatdeksel* en de roestvrijstalen mengkom* kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.
- De garde kan met de hand worden gewassen met een neutraal afwasmiddel en een zachte spons.
- De glazen mengkom* kan met de hand worden afgewassen met warm water en een neutraal afwasmiddel, of in de vaatwasser met een programma op lage temperatuur (maximaal 50°).
- De ring aan de onderkant van de kom kan worden gedemonteerd en apart met de hand worden afgewassen met een neutraal schoonmaakmiddel en een zachte spons.

* Standaard geleverd bij bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optionele accessoire.

Wat te doen als...

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De motor start niet.	De motor is oververhit.	De stekker uit het stopcontact halen en de motor laten afkoelen.
	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	De stekker in het stopcontact steken. Geen adapters of verlengsnoeren gebruiken. Controleren of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
	De kabel is defect.	Laat de kabel door een erkend servicecentrum vervangen.
	Geen elektrische stroom.	Controleren of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
	De kop werd getild terwijl in werking.	De veiligheidsblokkering is geactiveerd. Plaats de snelheidsschakelaar op „0" (OFF), druk de deblokkeerknop van de kop aan de achterkant in en breng de kop omlaag.
Het apparaat trilt.	Het apparaat is niet op een stevige ondergrond geplaatst.	Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond.
	De rubberen antislippootjes zijn versleten.	Laat ze door een erkend servicecentrum vervangen.
	Er is een te hoge snelheid ingesteld of de belasting is te groot.	Stel een lagere snelheid in en controleer of de mengkom niet is overbeladen.
	De mengkom is correct op zijn plaats aangebracht.	Controleer of de mengkom correct op zijn plaats is aangebracht.

	Het onderste aandrijving is na verloop van tijd losgeraakt.	Laat dit door een erkend servicecentrum controleren en afstellen.
De opzetstukken raken de wand van de mengkom.	Het opzetstuk of de mengkom is niet correct vastgezet.	Verplaats de snelheidsschakelaar op „0", druk op de deblokkeerknop van de kop aan de achterkant en controleer of het opzetstuk correct in de onderste aandrijving is aangebracht en of de mengkom correct op het onderstel is geplaatst.
Het opzetstuk draait moeizaam in de mengkom.	Het beslag is te taai waardoor het opzetstuk niet kan draaien.	Maak het beslag soepeler door water of andere vloeistoffen toe te voegen.
	De mengkom is te vol.	Verwijder de helft van de inhoud en verwerk de twee helften apart.



Wanneer het probleem aanhoudt, of voor andere storingen, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Voor model SMF04:

De naleving van clausule 11 van de richtlijn EN-IEC 60335 is gecontroleerd door het uitvoeren van de volgende bereiding:

Opzetstuk: Deeghaak

Recept: 1500 g bloem +900 g water

Snelheid: 1-10

Bedrijfstijd: 5 minuten

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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