

MANUALE D'USO
SBATTITORE ELETTRICO

IT

USER MANUAL
HAND MIXER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
BATTEUR

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
HANDRÜHRGERÄT

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
MIXER

NL

MANUAL DE USO
BATIDORA

ES

MANUAL DE USO
BATEDEIRA

PT

BRUKSANVISNING
MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИКСЕР

RU

BRUGSANVISNING
HÅNDMIKSER

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER

PL

KÄYTTÖOHJE
SÄHKÖVATKAIN

FI

BRUKSANVISNING
VISP

NO

كتيب الاستخدام
مضرب

AR

 **smeg**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

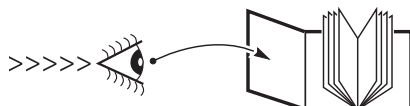
Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.
For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

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

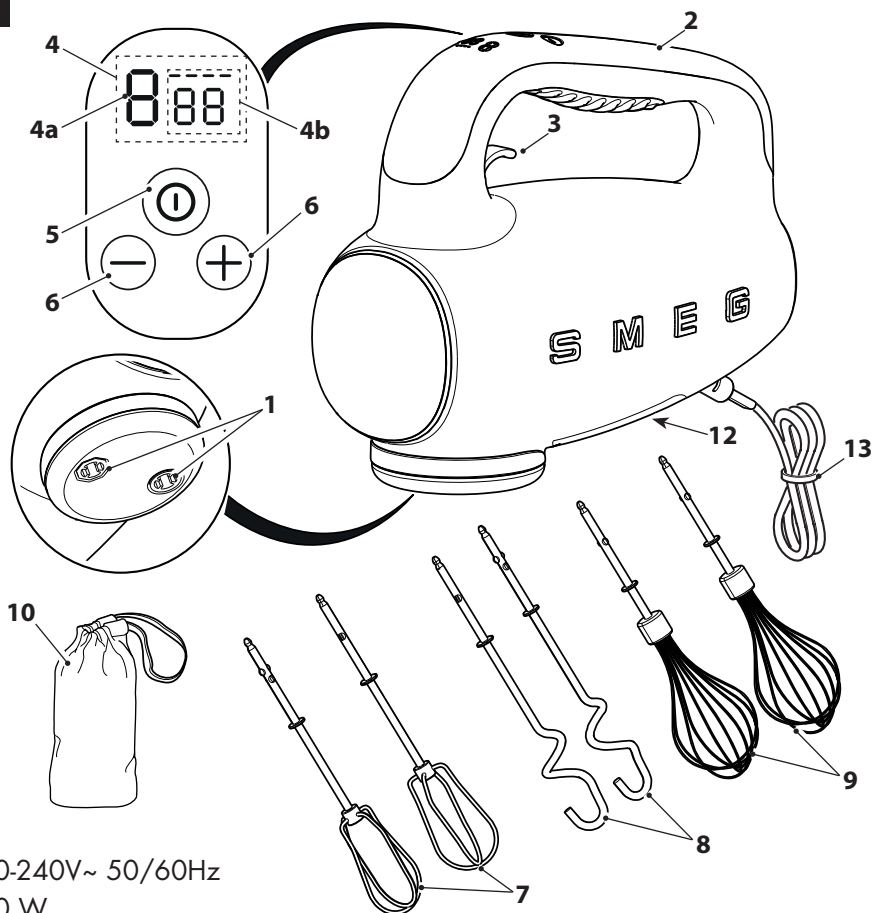
Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

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

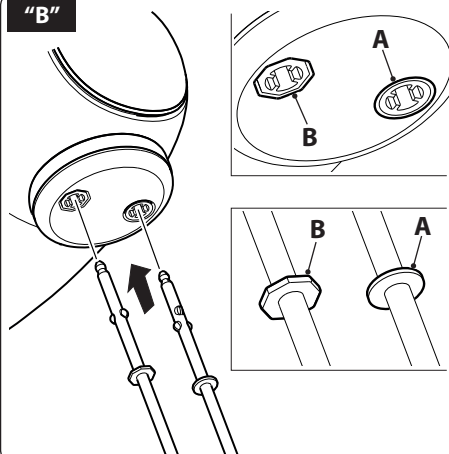
ننصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المنتج برجاء زيارة www.smeg.com



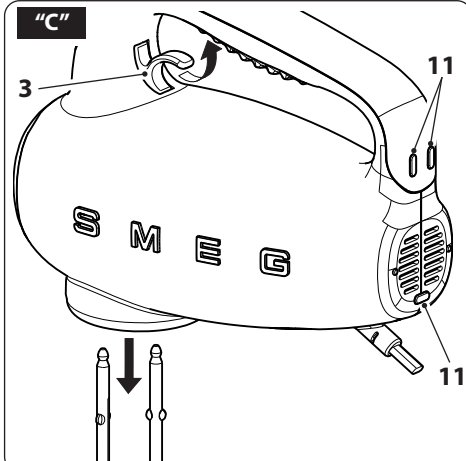
"A"



"B"



"C"



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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Sakerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuueteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информација / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات

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

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

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without 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 comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gentile Cliente,

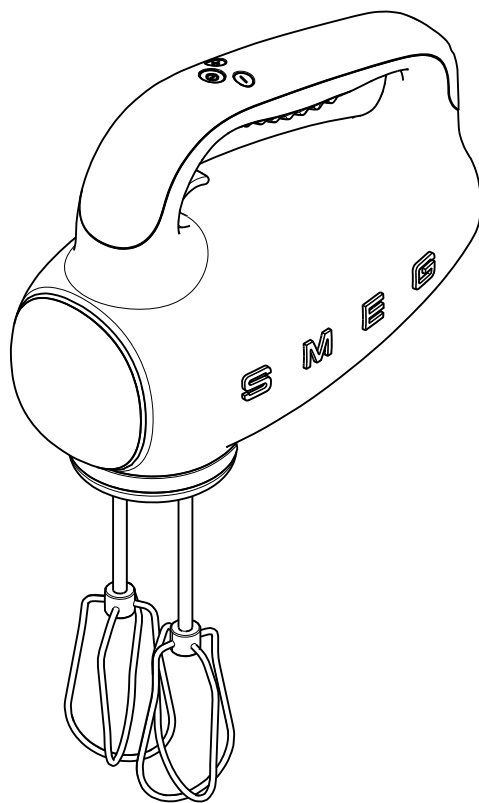
La ringraziamo vivamente per aver acquistato lo Sbattitore elettrico della Linea Smeg.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica e una progettazione tecnica innovativa offrono oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Un elettrodomestico Smeg, infatti, si coordina sempre perfettamente con altri prodotti in gamma e, nel contempo, può costituire un oggetto di design per la cucina.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

SMEG S.p.A.



Modello HMFO1
Sbattitore Elettrico



Avvertenze

SICUREZZA

Avvertenze fondamentali per la sicurezza.

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

- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre accessibile, per poter staccare la spina all'occorrenza.
- Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararlo.
Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Attenzione: prima della pulizia scollegare la spina.
- Non fare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o altro piano, né farlo toccare con superfici calde.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica) fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas, o in un forno riscaldato.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non ci siano oggetti estranei.
- Con miscele dense, per evitare surriscaldamenti, non utilizzare continuamente la miscelazione con i ganci impastatori per più di 4 minuti. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di iniziare un'ulteriore lavorazione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di toccare le parti che si muovono durante l'uso.
- Non ostruire le fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Immergere le fruste nel recipiente con gli alimenti prima di avviare l'apparecchio.

Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica per la loro sostituzione.

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



Uso conforme alla destinazione

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

Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

Responsabilità del costruttore

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

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



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

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

SMALTIMENTO

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



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



Descrizione / Montaggio / Comandi

DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig.A)

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

TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE (12)

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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



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

MONTAGGIO COMPONENTI (Fig. B)

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




- Inserire la frusta o il gancio impastatore con il collare **ottagonale** (B) nella sede di forma **ottagonale** (B).



Non utilizzare insieme due accessori di tipo diverso.

DESCRIZIONE COMANDI E ACCESSORI

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

Display (4)		
(4a)	(4b)	
 Velocità selezionata	 Avanzamento timer in minuti	
	 Avanzamento timer in secondi	
Pulsanti		
(5)	 Pulsante ON - OFF	
(6)	 Diminuzione velocità	 Aumento velocità/ Funzione Turbo (mantenere premuto)

Fruste optimus (7)

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



Ganci impastatori (8)

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

Fruste a filo (9)

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



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

USO (Fig. A)

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



Dopo 30 secondi di non utilizzo il display si spegne.

- Dalla **Modalità Stand-by** premere i pulsanti / per avviare il motore e aumentare o diminuire la velocità, il display (4b) inizia il conteggio da 01 secondi a 59 secondi mentre il display (4a) mostra la velocità selezionata.
- Dopo 1 minuto di lavorazione il display (4b) si azzerà e il primo segmento della linea di avanzamento minuti inizia a lampeggiare indicando che è passato 1 minuto. L'indicazione si ripropone al secondo minuto e si ripete fino a 4 minuti e 59 secondi. Dopo questo tempo:
 - Il motore si ferma automaticamente.
 - Il display (4a) mostra 0.
 - Il display (4b) mostra 4m59s lampeggiante.

- Con il motore in funzione premendo il pulsante si torna alla **Modalità Stand-by**.
- Premendo una seconda volta il pulsante lo sbattitore si spegne.



Sistema Avvio Graduale (Smooth Start)

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

Funzione Turbo

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



Suggerimenti e consigli

CONSIGLI

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



Per le lavorazioni di impasti densi, non superare la quantità massima di 500g di farina e attendere circa 5 minuti di raffreddamento prima di eseguire una seconda lavorazione. Spegnerne l'apparecchio non appena si ottiene la giusta consistenza.



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



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



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

VELOCITÀ CONSIGLIATE



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

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



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



PULIZIA E MANUTENZIONE (Fig. C)




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

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

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

Cosa fare se.....

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



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

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

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

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

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

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