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

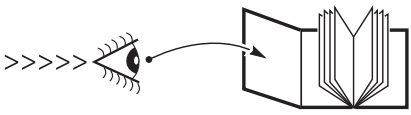
Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.
For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

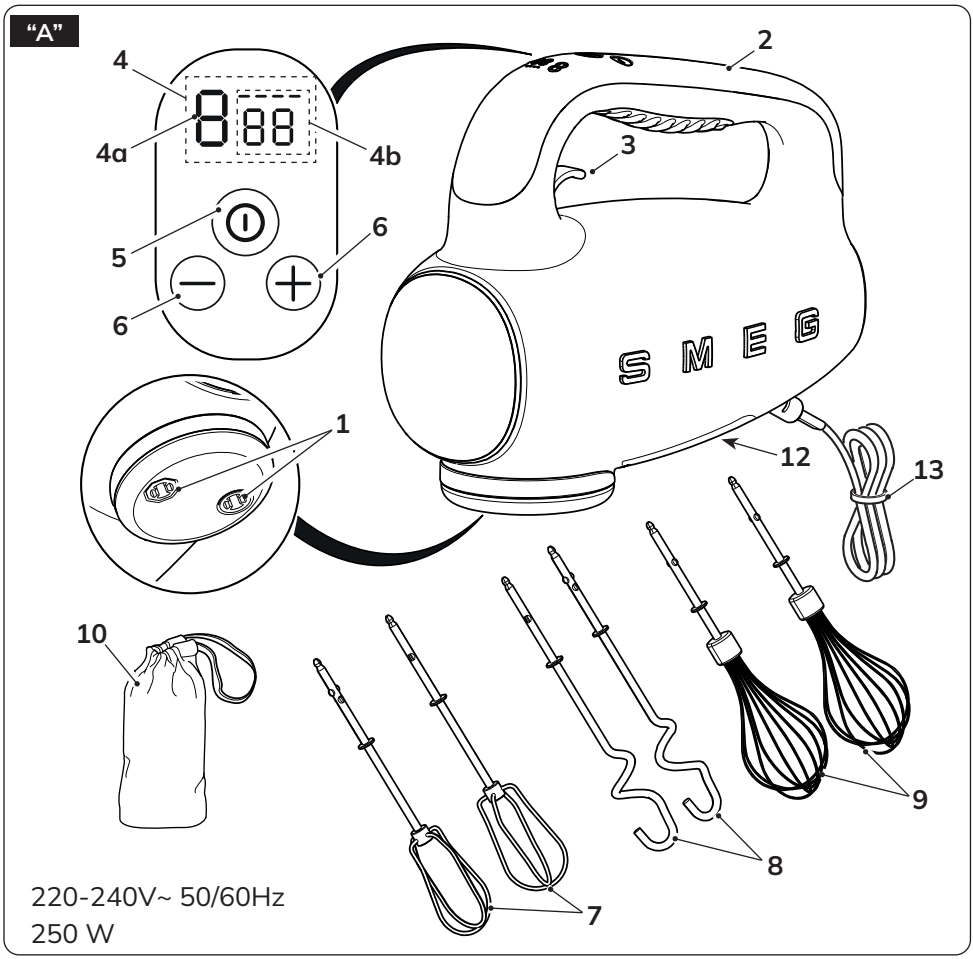
Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazówki dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

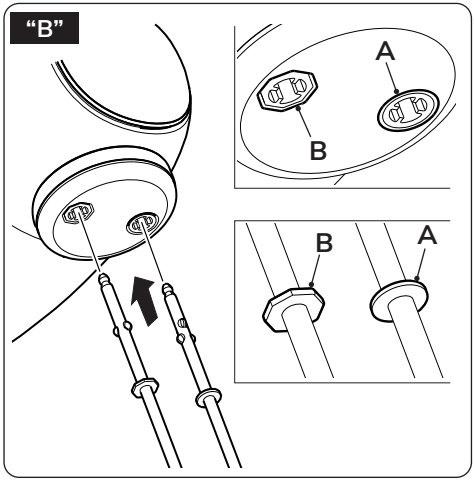
Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

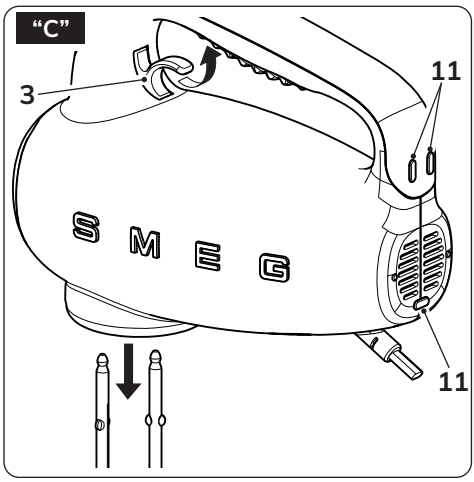
Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonenelle kvalitetene til produktet du har kjent.
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

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




"A"
4
4a
4b
5
6
6
2
3
1
12
13
10
9
8
7
220-240V~ 50/60Hz
250 W


"B"
A
B
B
A


"C"
3
11
11

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

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

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

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

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

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

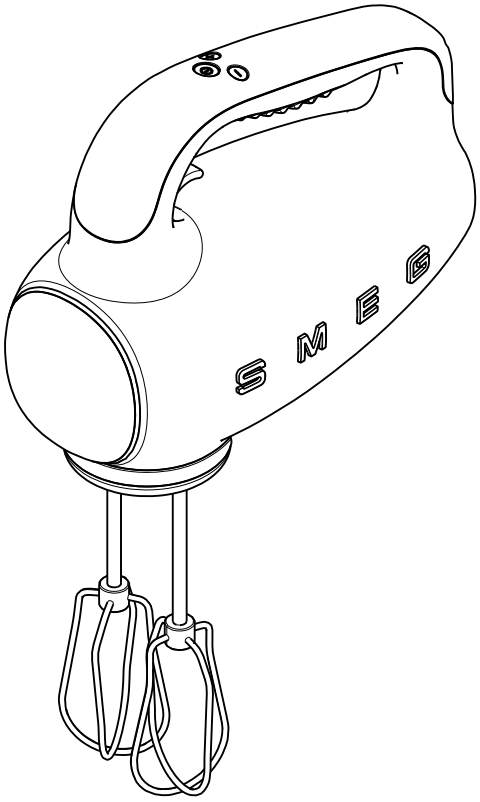
Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

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

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

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

SMEG S.p.A.



Modèle HMF01
Batteur

Mises en garde

SÉCURITÉ

Mises en garde fondamentales pour la sécurité.

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

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

Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.

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

Mises en garde

Utilisation conforme

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

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Responsabilité du constructeur

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

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

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

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

MISE AU REBUT

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

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig.A)

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

PLAQUE D'IDENTIFICATION (12)

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS (Fig. B)

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

Ne pas utiliser ensemble deux accessoires de type différent.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET ACCESSOIRES

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

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

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

Fouets optimus (7)

- Utiliser cet accessoire pour une pâte demi-dure, des crèmes d'une consistance

moyenne, une pâte à base de chocolat, une pâte brisée, une pâte pour les tartes et les biscuits, etc.
- Utiliser toujours les deux fouets.

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

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

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

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

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

- En *Mode Veille* appuyer sur les boutons ⊖ / ⊕ pour mettre en marche le moteur et augmenter ou diminuer la vitesse, l'écran (4b) commence le comptage de 01 secondes à 59 secondes tandis que l'afficheur (4a) montre la vitesse sélectionnée.
- Après 1 minute de travail l'afficheur (4b) se remet à zéro et le premier segment de la ligne d'avancement en minutes commence à clignoter en indiquant qu'1 minute s'est écoulée.

  L'indication réapparaît à la seconde minute et se répète jusqu'à 4 minutes et 59 secondes. Après quoi :
  - Le moteur s'arrête automatiquement.
  - L'afficheur (4a) montre 0.
  - L'afficheur (4b) montre 4m59s en clignotant.
- Avec le moteur en marche en appuyant sur le bouton ⏻ on retourne au *Mode Veille.*
- En appuyant une seconde fois sur le bouton ⏻ le batteur s'éteint.

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

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

FR

Préconisations et conseils

CONSEILS

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

Pour travailler des pâtes épaisses, ne pas dépasser la quantité maximum de 500 g de farine et attendre environ 5 minutes de refroidissement avant d'effectuer un second travail. Éteindre l'appareil dès que l'on obtient la bonne consistance.

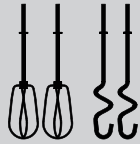
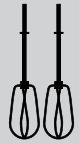
Placer le récipient à utiliser sur une surface plate et bien stable.

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

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

VITESSES CONSEILLÉES

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. C)

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

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

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

Que faire si...

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

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

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

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

A. Fouets à fil : 5 blancs d'œuf. Temps de fonctionnement bref : 2 minutes et 20 secondes. Vitesse : 9 ;
B. Fouets optimus : 500 ml de crème fraîche. Temps de fonctionnement bref : 4 minutes. Vitesse : 9 ;
C. Crochets pétrisseurs : 900g de farine + 648g d'eau. Temps de fonctionnement bref : 5 minutes. Vitesse : 9.