

MANUALE D'USO	IT
IMPASTATRICE	
INSTRUCTION MANUAL	EN
STAND MIXER	
MANUEL D'UTILISATION	FR
ROBOT PÂTISSIER	
BEDIENUNGSHANDBUCH	DE
KÜCHENMASCHINE	
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
KEUKENMACHINE	
MANUAL DE USO	ES
AMASADORA	
MANUAL DE UTILIZAÇÃO	PT
BATEDEIRA	
BRUKSANVISNING	SV
KÖKSASSISTENT	
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU
TECTOMEC	
BRUGERVEJLEDNING	DA
RØREMASKINE	
INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL
MIKSER	
KÄYTTÖOPAS	FI
YLEISKONE	
BRUKSANVISNING	NO
KJØKKENMASKIN	
تاميل عتلا ليلد	AR
خلاط عمودي	

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 / Rengöring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuuteen 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



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 portalу 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 سريعاً 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 hilsener.

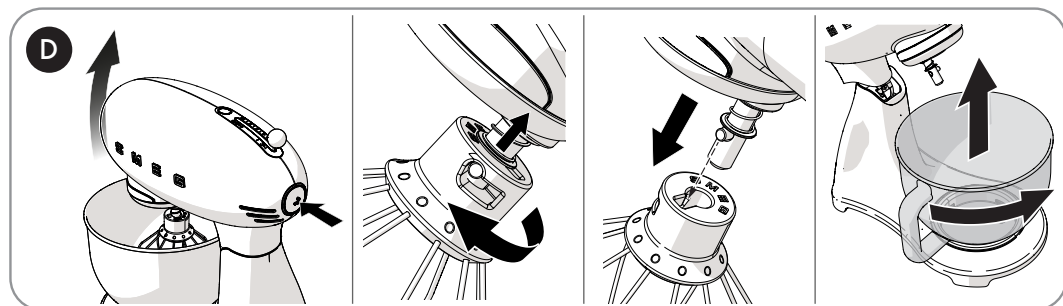
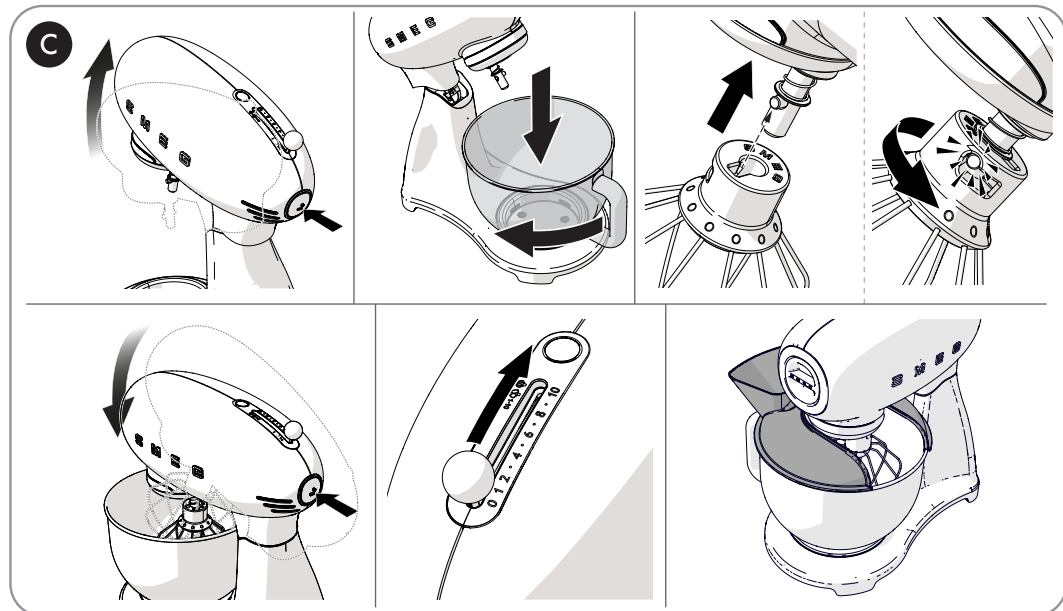
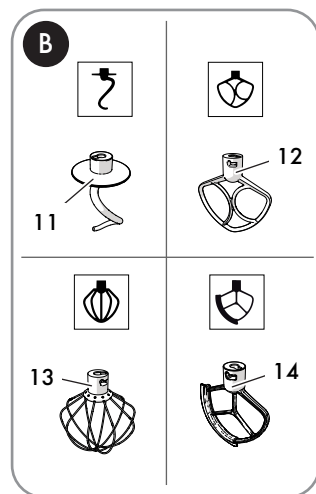
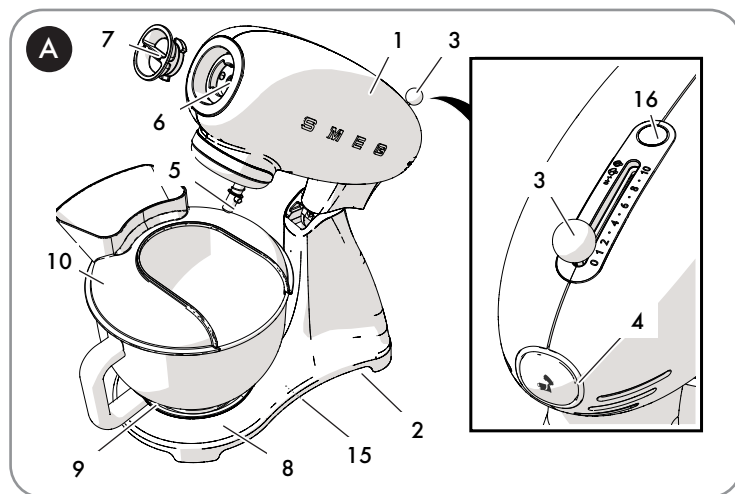
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni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

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekniinen 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 بحقوقها 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.





1 Sécurité

1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité.

Suivez toutes les instructions de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Veillez à ce que la prise de courant que vous utilisez soit toujours accessible, afin de pouvoir la débrancher si nécessaire.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé au sol ou s'il présente un dommage quelconque.
- On a volontairement prévu un câble court pour éviter les accidents. N'utilisez pas une rallonge.
- Ne tirez pas le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Évitez que le câble d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.

- Cet appareil intègre un branchement à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- N'essayez pas de réparer l'appareil s'il est endommagé. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le service d'assistance technique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de la même manière afin d'éviter tout danger.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en viscosité) hors de la portée des enfants.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, débranchez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.



Attention

Afin d'écartier tout danger lié à la réinitialisation du disjoncteur thermique par inadvertance, cet appareil ne doit pas être actionné par un dispositif de commutation externe, tel qu'un minuteur, ou branché sur un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.



Avertissements

- Vérifiez que le bol soit correctement positionné et bloqué dans son logement avant de commencer à utiliser l'appareil avec les ustensiles.
- Ne débloquez pas et n'enlevez pas le bol lorsque l'appareil est en fonction.
- N'introduisez pas, ne démontez pas et ne remplacez pas les ustensiles si le blocage de sécurité est désactivé (tête du moteur abaissée).
- Ne démontez pas les ustensiles lorsque l'appareil est en fonction.
- Durant le fonctionnement, évitez le contact avec les parties en mouvement. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres objets des ustensiles et des accessoires pour éviter les dommages corporels et matériels.
- Ne dépassez pas la capacité maximale du bol.
- N'utilisez pas d'ustensiles et d'accessoires différents de ceux prévus et fournis par le producteur. L'utilisation de composants, d'ustensiles et d'accessoires non originaux pourrait provoquer des dommages corporels ou matériels.
- Ne posez pas d'objets au-dessus de l'appareil.
- Ne positionnez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Vérifiez qu'il n'y ait pas de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.
- Immergez les fouets dans le bol contenant les aliments avant de démarrer l'appareil.
- Ce manuel contient les instructions appropriées pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
- Les instructions sur la manière de nettoyer correctement l'appareil sont données au « 4 Nettoyage et entretien ».
- L'utilisation de cet appareil n'est pas autorisée aux enfants.
- L'utilisation de cet appareil est autorisée aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites quant à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les risques associés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



1.2 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique située sur le dessous de l'appareil.

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de remplacer les accessoires ou de s'approcher des parties en mouvement durant l'utilisation.
- Puissance en mode off <0,5 W.

1.3 Utilisation prévue

La non-observation des avertissements de sécurité et la lecture omise des instructions du robot ménager peuvent entraîner une utilisation incorrecte de l'appareil et, par conséquent, des dommages corporels.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Le robot pâtissier est exclusivement destiné pour mélanger, monter et pétrir des ingrédients solides et liquides pour diverses préparations. Avec les accessoires en option, il est en mesure de tirer et de couper la pâte suivant différents formats.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil dans des locaux fermés et à l'abri des agents atmosphériques.
- L'appareil est destiné à des usages domestiques et similaires, tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
 - par la clientèle des hôtels, des motels et des résidences.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars ou les 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.



Avertissements

1.4 Responsabilités du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non observation des avertissements de sécurité.



Conservez soigneusement ces instructions. Si l'appareil est transmis à une autre personne, donnez-lui également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Internet de Smeg « www.smeg.com ».

1.5 Élimination

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



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les équipements électriques et électroniques mis hors service doivent être éliminés séparément des déchets ménagers en les apportant dans les centres appropriés prévus par l'État. En vous débarrassant correctement de l'appareil mis au rebut, vous éviterez des dommages causés à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour de plus amples informations sur l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



2 Description de l'appareil (Fig. A et B)

- 1) Tête du moteur
- 2) Corps
- 3) Sélecteur des vitesses
- 4) Bouton de déblocage du soulèvement/abaissement de la tête
- 5) Raccord inférieur pour les ustensiles fournis
- 6) Raccord frontal pour les accessoires en option
- 7) Protection du raccord frontal
- 8) Logement du bol
- 9) Bol**
- 10) Couvercle anti-éclaboussures verseur*
- 11) Crochet mélangeur
- 12) Batteur plat
- 13) Fouet à fil
- 14) Fouet à bord flexible*
- 15) Plaque d'identification

2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (15) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.

** Le design et le matériau du bol peuvent changer en fonction du modèle de robot pâtissier

2.2 Avant la première utilisation



Attention

Branchez la fiche sur une prise de courant conforme et munie d'une mise à la terre.

- Ne retirez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas un adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge.
- Le non respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage externes et internes ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyez le corps et la tête de l'appareil avec un chiffon humide.
- Enlevez et lavez le bol et les ustensiles et séchez-les minutieusement (voir par. « 4 Nettoyage et entretien »).



Vérifiez que tous les composants soient intacts avant de les utiliser.



Description

2.3 Descriptions des accessoires (Fig. A et B)

Crochet pétrisseur en aluminium (11)

Utile pour amalgamer, mélanger lentement et travailler des pâtes ayant levé. Idéal pour la préparation du pain, de la pâte et de pizzas, etc.

Batteur plat en aluminium (12)

Utile pour amalgamer, mélanger des ingrédients en vrac.

Idéal pour la préparation de pâtes pour des gâteaux et des tourtes, des biscuits, des glaçages, etc. et autres préparations semi-denses.

Fouet à fil en acier inox (13)

Utile pour battre, mélanger, incorporer de l'air, monter et rendre crémeux des ingrédients liquides et semi-liquides comme : le beurre, les blancs d'œufs, la crème, etc.

Idéal pour la préparation de crèmes, de sauces, etc.

Fouet à bord flexible* (14)

Fouet en aluminium à bord flexible en silicone.

Utile pour mélanger les pâtes et monter les pâtes moelleuses. Le côté en silicone garantit le grattage des ingrédients des côtés du bol tout au long de la phase de traitement pour faciliter leur incorporation et garantir une consistance parfaite.

Couvercle anti-éclaboussures verseur* (10)

Utile pour protéger contre les éclaboussures d'ingrédients qui risquent de sortir du bol et pour faciliter l'ajout d'ingrédients par l'ouverture. Exclusivement indiqué avec le bol en acier inox*.



Les ustensiles et les accessoires susceptibles de se trouver au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



Attention

La tête du moteur est équipée d'un levage assisté par des ressorts : elle doit toujours être verrouillée en position horizontale lors du levage et du déplacement du robot pâtissier, ou lors de l'insertion des accessoires optionnels dans la partie avant.

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



3 Utilisation

3.1 Utilisation au début de la préparation (Fig. A, B et C)

- Posez le robot pâtissier sur une surface plane, stable et sèche.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (4) et relevez la tête (1), en accompagnant le mouvement avec la main, jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Insérez le bol (9) dans le logement (8). Saisissez la poignée et tournez le bol (9) en sens horaire pour le bloquer dans son logement.
- Sélectionnez l'ustensile à utiliser en fonction du type de préparation prévue.



Attention

N'actionnez pas l'ustensile en l'absence du bol.

- Insérez l'ustensile dans le raccord (5) inférieur et appuyez vers le haut. Maintenez l'ustensile enfoncé vers le haut et tournez-le en sens inverse horaire jusqu'à ce que l'axe soit parfaitement bloqué dans son logement (5).



Assurez-vous que l'ustensile est solidement bloqué dans le raccord inférieur.

- Introduisez les ingrédients à l'intérieur du bol.
- Appuyez sur le bouton (4) et abaissez la tête (1), en accompagnant le mouvement avec votre main, jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Insérez éventuellement le couvercle anti-éclaboussures* (10) en tournant l'ouverture vers l'extérieur.



Utilisation du couvercle anti-éclaboussures* (10)

- Positionnez le couvercle anti-éclaboussures sur le bord supérieur du bol en acier inox* après l'avoir inséré dans son logement et avoir inséré l'ustensile sur le raccord inférieur et abaissé la tête en position de fonctionnement.
- Orientez l'ouverture du couvercle vers l'extérieur pour ajouter les ingrédients dans le bol sans arrêter le mouvement des ustensiles.



Attention

Enlevez le couvercle anti-éclaboussures pour soulever ou abaisser la tête avec l'ustensile inséré dans le raccord inférieur.

- Contrôlez que le sélecteur de la vitesse (3) soit sur « 0 » (OFF).
- Branchez la fiche du câble d'alimentation sur la prise de courant.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée (3) pour mettre l'appareil en marche et commencez le mélange des ingrédients. Voir « 3.5 Vitesse conseillée ».

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Attention

- Pour plus de sécurité, chaque fois que l'alimentation vers le moteur est coupée, par exemple si la tête est soulevée ou si la fiche est débranchée, pour redémarrer le robot pâtissier, il faut d'abord tourner le sélecteur de vitesse sur zéro.
- Assurez-vous de déplacer le sélecteur des vitesses sur 0 (OFF) avant d'appuyer sur le bouton pour actionner la tête du moteur.



Attention

- Ne touchez pas les ustensiles durant le fonctionnement.
- N'actionnez pas le robot pâtissier en présence de l'ustensile et du bol vide.



Un mouvement partiel de la tête ou le mélange d'ingrédients lourds ou en grande quantité peuvent se vérifier. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet ni le bon fonctionnement ni la durée de l'appareil.

3.2 Utilisation en fin de préparation (Fig. B et D)

- Positionnez le sélecteur des vitesses (3) sur « 0 » (OFF) et débranchez la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant.
- S'il est présent, enlevez le couvercle verseur anti-éclaboussures (10).
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (4) pour relever la tête (1), en accompagnant le mouvement avec la main, jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Appuyez légèrement sur l'ustensile vers le haut et tournez-le en sens horaire pour le débloquent de l'axe. Extrayez l'ustensile du raccord inférieur (5).
- Enlevez le bol (9) de son logement en le tournant en sens inverse horaire pour le débloquent.



3.3 Fonctions

Système de blocage de sécurité

L'appareil est muni d'un système de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement de l'appareil quand la tête du moteur est soulevée.

Système de démarrage progressif (Smooth Start)

Au démarrage de l'appareil, la vitesse augmente progressivement jusqu'à ce que la vitesse réglée soit atteinte. On évite ainsi d'endommager l'appareil et les ustensiles ainsi que de provoquer la sortie des ingrédients du récipient utilisé.



Mouvement planétaire

Le mouvement des ustensiles du robot pâtissier est de type planétaire.

Le mouvement est généré par la rotation de l'ustensile sur son axe dans le sens opposé au mouvement rotatoire du robot pâtissier.

Ceci permet d'atteindre tous les points du bol avec précision, pour un mélange complet et d'excellents résultats pour toute préparation.



Appareil chaud

Suite à un usage prolongé, la partie supérieure de la tête du moteur risque de surchauffer. Cela n'est pas le signe d'un dysfonctionnement.

3.4 Conseils généraux

- Ne dépassez jamais les vitesses et les capacités maximales indiquées dans le tableau pour éviter d'endommager l'appareil.
- Activez l'appareil à une faible vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés puis augmentez la vitesse suivant l'opération à effectuer.
- Lorsque vous ajoutez des ingrédients, versez-les toujours à partir du bord du bol et jamais sur l'ustensile en mouvement.
- Réduisez la vitesse lorsqu'il faut ajouter des ingrédients secs ou liquides pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse dès qu'ils auront été bien amalgamés.
- Utilisez le couvercle anti-éclaboussures* pour les mélanges liquides ou bien lorsqu'on ajoute des ingrédients en poudre pour éviter de salir les objets adjacents à l'appareil en fonction ou d'être salis par des éclaboussures ou des poudres.
- Nettoyez constamment le bol et les ustensiles et insérez-les uniquement lorsqu'ils sont parfaitement secs.
- Nettoyez soigneusement le corps et la tête de l'appareil avec un chiffon humide s'ils sont sales ou au terme de la préparation de la recette.

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Utilisation

Conseils pour monter les blancs en neige

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez des blancs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs, assurez-vous que l'ustensile et le bol ne sont ni mouillés ni gras et qu'ils ne contiennent pas de traces de jaune d'œuf.
- Pour éviter les éclaboussures, atteignez graduellement la vitesse suggérée et montez les blancs jusqu'à la consistance souhaitée.
- Le mélangeur permet de monter les blancs très rapidement. Contrôlez attentivement la préparation pour éviter de les monter excessivement.

Conseils pour préparer de la crème chantilly

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez de la crème fraîche froide.
- Pour éviter les éclaboussures, atteignez graduellement la vitesse maximale suggérée et battez la crème jusqu'à la consistance souhaitée.
- Pour des quantités égales à un litre, il est recommandé d'atteindre progressivement la vitesse 7-8 pendant la première minute ou au moins jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Ensuite, passez à la vitesse 10 pendant le temps restant.

Conseils pour pétrir

- Veillez à ce que la proportion des liquides dans les pâtes soit correcte (au moins 55-60 % en poids par rapport à la farine utilisée). Les mélanges trop secs risquent de surcharger l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne avec difficulté, éteignez-le, séparez la pâte en deux parties et travaillez-les séparément.

Pâte à pain, à pizza, et pâtes aux œufs

- Démarrez l'appareil à la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés puis augmentez jusqu'au niveau 2.
- Pour mieux amalgamer les ingrédients, on conseille d'insérer les ingrédients liquides dans le bol au début du pétrissage puis introduire progressivement les solides.
- Pâtes aux œufs, pain, pizza : pétrissez-les uniquement avec le crochet mélangeur. N'utilisez JAMAIS le fouet à bords flexibles*.

Pâtes à tarte prêtes à cuire

- Pour les pâtes jusqu'à 1 kg : démarrez l'appareil à faible vitesse jusqu'à ce que les ingrédients commencent à s'amalgamer puis augmentez graduellement jusqu'au niveau 7 pendant le temps restant.
- Pour les pâtes jusqu'à 2 kg : démarrez l'appareil à la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients commencent à s'amalgamer puis augmentez graduellement jusqu'au niveau 3-4 pendant le temps restant.

Pâte à pâtisserie

- On conseille d'utiliser des ingrédients froids pour préparer la pâte sablée ou autre, sauf indications contraires dans la recette.
- Pour la préparation des gâteaux, battez d'abord le beurre à température ambiante avec le sucre, ajoutez les œufs puis la farine.

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.

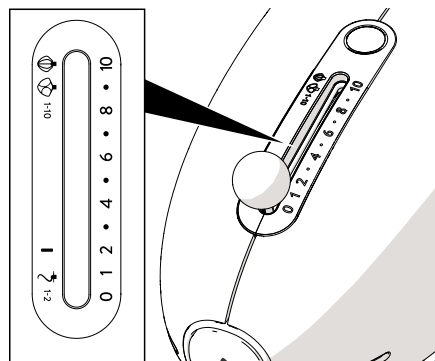


3.5 Vitesse conseillée



Sur le sélecteur des vitesses (3) est indiqué l'ustensile à utiliser en fonction de la vitesse sélectionnée.

Les vitesses indiquées dans le tableau sont indicatives et elles peuvent varier en fonction de la recette et de l'interaction entre les différents ingrédients utilisés.



FR





Sélection de la vitesse	Fonction	Ustensile
BASSE 1 - 2	AMALGAMER ET PÉTRIR Pétrir - préparer des pâtes levées (pain, pizza, pâtisseries, pâtes aux œufs), voir « Pâte à pain, pizza et pâtes aux œufs ».	
BASSE 1 - 3	AMALGAMER Amalgamez les ingrédients.	
MOYENNE 4 - 7	MÉLANGER Mélanger et préparer des mélanges denses. Battre du sucre et du beurre, préparations pour les gâteaux.	
HAUTE 8 - 10	BATTRE ET MONTER LES BLANCS EN NEIGE Battre des pâtes légères ou épaisses. Monter les blancs en neige, la crème fraîche et les sauces.	

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Utilisation

Ustensiles et vitesse suggérés, capacité maximale pour le modèle SMF04

Ustensile	Préparation	Vitesse	Temps	Capacité min/max
	Blancs d'œuf	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Crème fraîche	8-10	2-3 min	100 ml/1 000 ml
 ou bien 	Pâtes à tarte prêtes à cuire	1-7	3-4 min	2 kg de pâte au total (1 kg de farine max.)
	Pâtes à pâtisserie	1-7	3-4 min	2,6 kg de pâte au total (1 kg de farine max.)
	Pâte à pain / pizza	1-2	4 min	1,9 kg de pâte au total (max 1,2 kg de farine/ min. 55 % d'hydratation)
	Mélange pour pâtes aux œufs	1-2	5-7 min	500 g de pâte au total (max 300 g de farine/ min. 55 % d'hydratation)

⁽¹⁾ Taille moyenne des œufs : 53-63 g

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.



Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.

Les vitesses et les capacités dépendent de l'ustensile utilisé, de la quantité de pâte à l'intérieur du bol et des ingrédients utilisés.



Outils et vitesses suggérés, capacité maximale pour le modèle SMF05/SMF15

Ustensile	Préparation	Vitesse	Temps	Capacité min/max
	Blancs d'œuf	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Crème fraîche	8-10	2-3 min	100 ml/1 000 ml
 ou bien 	Pâtes à tarte prêtes à cuire	1-7	3-4 min	2 kg de pâte au total (1 kg de farine max.)
	Pâtes à pâtisserie	1-7	3-4 min	2,8 kg de pâte au total (1 kg de farine max.)
	Pâte à pain / pizza	1-2	4 min	2,1 kg de pâte au total (max 1,3 kg de farine/ min. 55 % d'hydratation)
	Mélange pour pâtes aux œufs	1-2	5-7 min	800 g de pâte au total (max 500 g de farine/ min. 55 % d'hydratation)

⁽¹⁾ Taille moyenne des œufs : 53-63 g



Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.

Les vitesses et les capacités dépendent de l'ustensile utilisé, de la quantité de pâte à l'intérieur du bol et des ingrédients utilisés.



4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient les instructions appropriées pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez TOUJOURS la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. N'immergez jamais la base du moteur (2) dans l'eau ou d'autres liquides.



En cas d'éclaboussures d'ingrédients liquides ou denses, éliminez-les avec un chiffon doux et humide en coton.



Attention

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque, d'eau de Javel ou d'alcool sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre ou détachants).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants, les outils et les accessoires après chaque utilisation.

- Le crochet pétrisseur, le batteur plat, le fouet à bord flexible*, le couvercle anti-éclaboussures verseur* et le bol en acier inoxydable* peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le fouet à fil peut être lavé à la main à l'aide d'un détergent neutre et d'une éponge souple.
- Vous pouvez laver le bol en verre* à la main avec de l'eau chaude et un détergent neutre ou au lave-vaisselle en utilisant un programme à basse température (50°C au maximum).
- La bague à la base du bol peut être démontée et lavée à la main séparément avec un détergent neutre et une éponge souple.

* D'origine sur certains modèles. Également disponible comme accessoire en option.

Que faire si...

Problème	Cause	Solution
Le moteur ne démarre pas.	Le moteur a surchauffé.	Débranchez du secteur et laissez refroidir le moteur.
	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Branchez la fiche sur la prise de courant. N'utilisez ni d'adaptateurs ni de rallonges. Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
	Le câble est défectueux.	Demandez à un Centre d'Assistance agréé de remplacer le câble.
	Absence de courant électrique.	Contrôlez que l'interrupteur général est activé.
L'appareil vibre.	La tête a été soulevée durant le fonctionnement.	Le système de blocage de sécurité s'est déclenché. Déplacez le sélecteur des vitesses sur « 0 » (OFF), appuyez sur le bouton à l'arrière de l'appareil pour débloquer la tête et l'abaisser.
	L'appareil n'est pas posé sur une surface stable.	Posez le robot pâtissier sur une surface stable et plane.
	Les pieds antidérapants en caoutchouc sont usés.	Demandez à un Centre d'Assistance agréé de procéder au remplacement.
	On a sélectionné une vitesse trop élevée ou bien le contenu du bol est excessif.	Réglez sur une vitesse inférieure et contrôlez que le bol n'est pas excessivement rempli.
	Le bol n'a pas été correctement inséré dans son logement.	Contrôlez que le bol est correctement fixé dans son logement.

Que faire si...

Les ustensiles heurtent les parois du bol.	Le raccord inférieur s'est desserré avec le temps.	Demandez à un Centre d'Assistance agréé de procéder au contrôle et au réglage.
	L'ustensile ou le bol ne sont pas bien accrochés.	Déplacez le sélecteur des vitesses sur « 0 », appuyez sur le bouton à l'arrière de l'appareil pour soulever la tête et contrôlez l'insertion correcte de l'ustensile dans le raccord inférieur ou du bol dans la base.
L'ustensile a du mal à tourner à l'intérieur du bol.	Le mélange est trop dur et empêche la rotation de l'ustensile.	Versez de l'eau ou d'autres liquides pour ramollir le mélange.
	Le bol est trop plein.	Enlevez la moitié du contenu et travaillez-le séparément.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

Pour le modèle SMF04 :

La conformité avec la clause 11 de la directive EN IEC 60335 a été vérifiée en effectuant la préparation suivante :

Ustensile : Crochet

Recette : 1500 g de farine + 900 g d'eau

Vitesse : 1-10

Temps de fonctionnement : 5 minutes

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 ulepszenia 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.

عملينا 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.