MANUALE D'USO
IMPASTATRICE
IT

INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER
EN

MANUEL D'UTILISATION
ROBOT PÂTISSIER
FR

BEDIENUNGSHANDBUCH
KÜCHENMASCHINE
DE

GEBRUIKSAANWIJZING
KEUKENMACHINE
NL

MANUAL DE USO
AMASADORA
ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO
BATEDEIRA
PT

BRUKSANVISNING
KÖKSASSISTENT
SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
TECTOMEC
RU

BRUGERVEJLEDNING
RØREMASKINE
DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER
PL

KÄYTTÖOPAS
YLEISKONE
FI

BRUKSANVISNING
KJØKKENMASKIN
NO

دليل التعليمات
خلاط عمودي
AR

smeg

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

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

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

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

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

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

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

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

MY SMEG
ASSISTANT

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

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

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

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

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

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

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

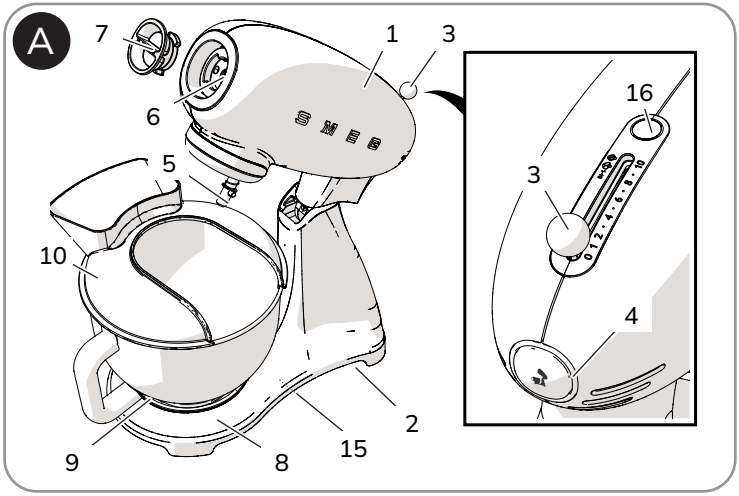
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia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

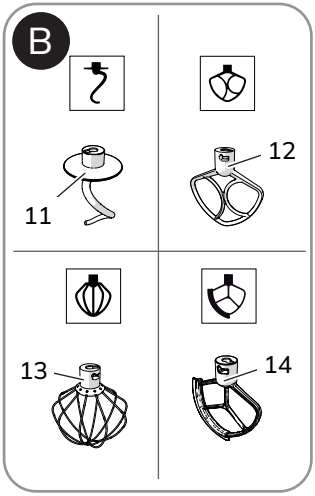
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av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

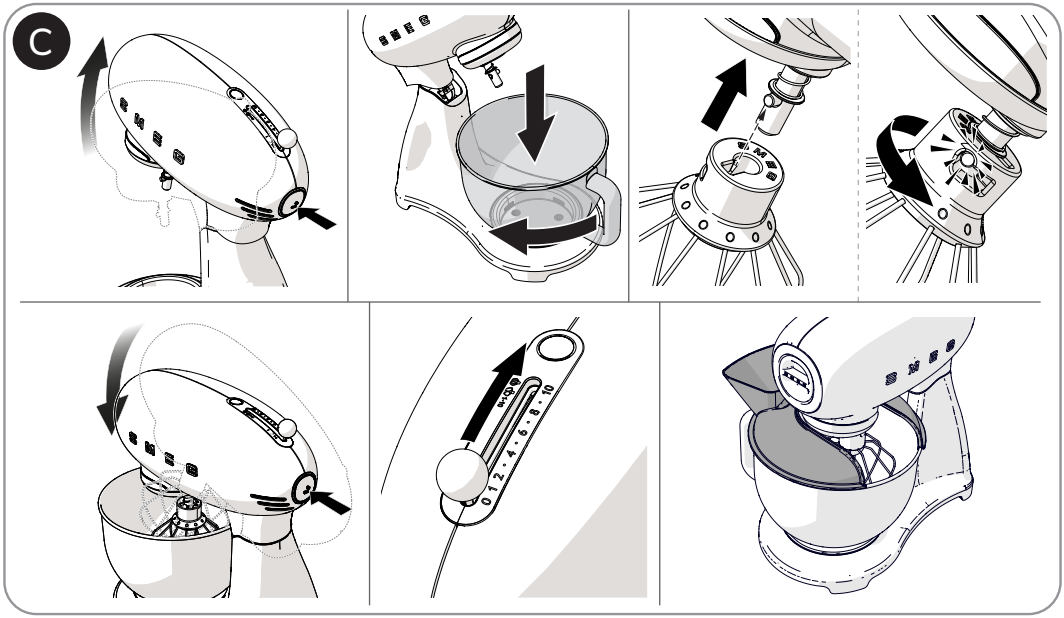
تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

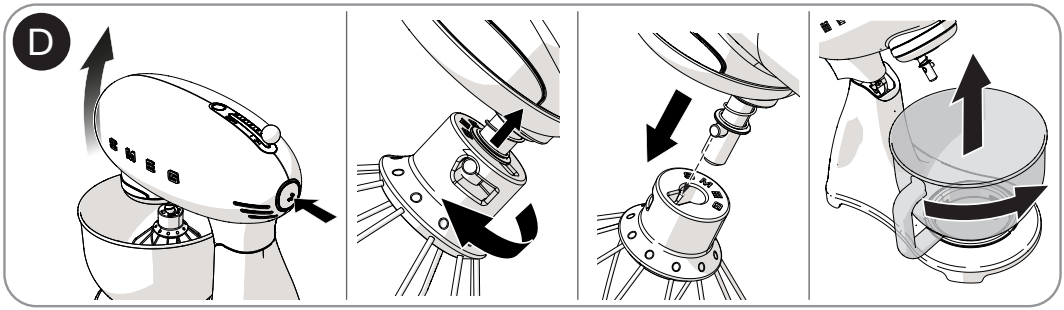
SMEG S.p.A.

Model: SMF04 - SMF05 - SMF15









Ostrzeżenia

1 Bezpieczeństwo

1.1 Ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania urządzenia, należy przestrzegać wszystkich instrukcji dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Upewnić się, że używane gniazdko prądowe jest zawsze dostępne, aby w razie potrzeby móc odłączyć wtyczkę.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie zostało upuszczone na ziemię bądź uszkodzone w inny sposób.
- Kabel jest celowo krótki, aby uniknąć wypadków. Nie używać przedłużacza.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, nigdy nie należy ciągnąć za kabel.
- Nie należy dopuścić, aby przewód zasilający miał kontakt z ostrymi krawędziami.
- Niniejsze urządzenie posiada połączenie z uziemieniem mające charakter wyłącznie funkcjonalny.
- W razie usterek urządzenia nie należy próbować go naprawiać. Wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę od gniazdka prądowego i zwrócić się do serwisu technicznego.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Materiał z opakowania (worki z wiskozy) należy przechowywać z dala od dzieci.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.

Uwaga

W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez tego typu urządzenie.

PL

Ostrzeżenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia z wykorzystaniem narzędzi należy upewnić się, że miska jest prawidłowo osadzona i zamocowana na podstawie.
- Nie wolno odblokowywać lub wyjmować miski podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno wkładać, wyjmować ani wymieniać narzędzi urządzenia z wyłączoną blokadą bezpieczeństwa (głowica silnika obniżona).
- Nie wolno usuwać narzędzi podczas pracy urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Należy trzymać ręce, włosy, ubranie, łyżki, szpatułki oraz inne przedmioty z dala od narzędzi i akcesoriów urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia sprzętu.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności miski.
- Nie należy używać narzędzi i akcesoriów innych niż te przewidziane oraz dostarczone przez producenta. Korzystanie z nieoryginalnych części, oprzyrządowania i akcesoriów może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie sprzętu.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu działającej kuchni gazowej lub elektrycznej, wewnątrz piekarnika lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sprawdzić, czy w urządzeniu nie ma obcych przedmiotów.
- Zanurzyć mieszadła w pojemniku z żywnością przed uruchomieniem urządzenia.
- Niniejszy podręcznik zawiera odpowiednie instrukcje czyszczenia, konserwacji oraz czynności zalecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje powinien przeprowadzać przedstawiciel autoryzowanego serwisu.
- Instrukcje dotyczące prawidłowego czyszczenia urządzenia zamieszczono w punkcie “4 Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia, aby zrozumiały związane z tym ryzyko.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, dla których je zaprojektowano.
- UWAGA: Ostre ostrza! Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania pojemnika i czyszczenia.

1.2 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej w dolnej części urządzenia.

W razie niekompatybilności gniazdka i wtyczki urządzenia należy się skontaktować z serwisem technicznym w celu dokonania ich wymiany.

- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Trzymać urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Odłączać zawsze urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli ma pozostać bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części będących w ruchu podczas pracy urządzenia.
- Moc w trybie wył. <0,3 W.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz niezapoznanie się z instrukcjami użytkowania robotów kuchennych może prowadzić do niewłaściwej obsługi urządzenia, a w konsekwencji do obrażeń ciała użytkownika.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, dla których je zaprojektowano. Mikser jest przeznaczony wyłącznie do mieszania, ubijania oraz wyrabiania ciasta ze składników stałych oraz płynnych podczas przyrządzania różnego rodzaju potraw. W połączeniu z dodatkowymi akcesoriami, może wyrabiać i ciąć ciasto na różne formaty.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Należy korzystać z urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych oraz chronić je przed czynnikami atmosferycznymi.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych środowiskach pracy;
  - w pokojach do wynajęcia i gospodarstwach agroturystycznych;
  - przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- Inne zastosowania, na przykład w restauracjach, barach i kawiarniach, uważane są za niewłaściwe.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

PL

1.4 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. W razie przekazania urządzenia innym osobom należy im dostarczyć również niniejszą instrukcję obsługi.

Niniejszą instrukcję można również pobrać ze strony internetowej marki Smeg: „www.smeg.com“.

1.5 Utylizacja

Urządzenia elektryczne nie powinny być utylizowane wraz z innymi odpadami domowymi.

Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE.

- Wszystkie wycofane z eksploatacji urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich podmiotów przewidzianych przez państwo. Prawidłowa utylizacja wycofanego z eksploatacji urządzenia pozwala uniknąć szkód dla środowiska i zagrożeń dla zdrowia ludzi. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat utylizacji wycofanego z eksploatacji urządzenia należy się skontaktować z urzędem gminy, biurem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

2 Opis urządzenia (Rys. A i B)

1) Głowica silnika
2) Korpus
3) Przełącznik prędkości
4) Przycisk odblokowujący podnoszenie/ opuszczanie głowicy
5) Gniazdo dolne do mocowania narzędzi dostarczonych w komplecie
6) Gniazdo przednie do mocowania akcesoriów opcjonalnych
7) Zabezpieczenie gniazda przedniego
8) Podstawa mocująca miski
9) Miska**
10) Pokrywka przciwrozpryskowa z dozownikiem*
11) Końcówka do zagniatania ciasta
12) Mieszadło płaskie
13) Trzepaczka
14) Mieszadło z elastyczną krawędzią*
15) Tabliczka znamionowa

2.1 Tabliczka znamionowa (Rys. A)

Tabliczka znamionowa (15) zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno nigdy usuwać tabliczki znamionowej.

2.2 Przed pierwszym użyciem

Uwaga

Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilania zgodnego z obowiązującymi normami oraz wyposażonego w uziemienie.

- Nie przerabiać uziemienia.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie używać przedłużacza.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

- Ostrożnie odpakować urządzenie i wyjąć wszystkie materiały opakowania, zewnętrzne oraz wewnętrzne, a także ewentualne etykiety i naklejki.
- Oczyścić korpus i głowicę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Wyjąć i umyć miskę oraz narzędzia, a następnie dokładnie je wysuszyć (patrz pkt. “4 Czyszczenie i konserwacja”).

Przed użyciem sprawdzić, czy stan wszystkich komponentów jest prawidłowy.

PL

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

** Konstrukcja oraz materiał, z jakiego wykonana jest miska, mogą być różne w zależności od modelu miksera.

2.3 Opis akcesoriów (Rys. A i B)

Końcówka z aluminium do zagniatania ciasta (11)

Przydatna do łączenia składników, wolnego mieszania i zagniatania ciasta drożdżowego. Idealna do przygotowywania ciasta na chleb, makaron, pizzę itp.

Mieszadło płaskie z aluminium (12)

Przydatne do mieszania i miksowania składników na jednolitą masę.

Idealne do przygotowywania ciasta do słodkich i słonych wypieków, ciasteczek, polew itp. oraz innych półgęstych preparatów.

Trzepaczka ze stali nierdzewnej (13)

Idealne do ubijania, mieszania, spieniania i łączenia w kremową masę płynnych i półpłynnych składników, takich jak masło, białka, śmietana itp.

Idealna do przygotowywania kremów, sosów itp.

Mieszadło z elastyczną krawędzią* (14)

Mieszadło z aluminium, z elastyczną silikonową krawędzią.

Użyteczne do mieszania mas i ubijania miękkich ciast. Silikonowa strona zapewnia, że składniki są zeskrobywane z boków miski przez całą fazę przetwarzania, aby ułatwić połączenie i zapewnić idealną konsystencję.

Pokrywka przciwrozpryskowa z dozownikiem (10)

Zabezpiecza przed rozpryskiem mieszanych składników, które mogą wydostać się z miski oraz ułatwia dodawanie składników poprzez wlot. Nadaje się do użycia w połączeniu z miską ze stali nierdzewnej*.

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

Uwaga

Głowica silnika wyposażona jest w podnoszenie wspomagane sprężynami: musi być zawsze zablokowana w pozycji poziomej podczas podnoszenia i przenoszenia miksera lub podczas wkładania opcjonalnych akcesoriów w przedniej części.

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

3 Użytkowanie

3.1 Użytkowanie na początku przetwarzania produktów (Rys. A, B i C)

- Ustawić mikser na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
- Nacisnąć przycisk zwalniający (4) i podnieść głowicę (1), wspomagając ruch ręką, aż zostanie całkowicie zablokowana.
- Umieścić miskę (9) na podstawie mocującej (8). Chwycić za uchwyt miski i obrócić ją (9) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się w podstawie mocującej.
- Wybrać odpowiednie narzędzie, w zależności od typu pracy do wykonania.

Uwaga

Nie wolno używać urządzenia bez wcześniejszego zamocowania miski.

- Zamocować narzędzie w dolnym gnieździe (5), naciskając ku górze. Przytrzymać naciśnięte ku górze narzędzie i obrócić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aż sworzeń zostanie całkowicie zablokowany w specjalnym gnieździe (5).

Upewnić się, że narzędzie jest dobrze zablokowane w dolnym gnieździe.

- Włożyć składniki do miski.
- Nacisnąć przycisk (4) oraz opuścić ręcznie głowicę (1), wspomagając ruch ręką, aż zostanie całkowicie zablokowana.
- Ewentualnie zamontować pokrywkę przeciwrozpryskową* (10) z otwieraniem na zewnątrz.

Użytkowanie pokrywki przciwrozpryskowej *(10)

- Założyć pokrywkę przeciwrozpryskową na górnej krawędzi miski ze stali nierdzewnej*, po zamontowaniu miski do podstawy mocującej i narzędzia do dolnego gniazda oraz po opuszczeniu głowicy do położenia roboczego.
- Skierować otwór pokrywki ku zewnątrz, aby móc dodawać do miski składniki bez konieczności zatrzymywania pracy narzędzi.

Uwaga

Zdjąć pokrywkę przeciwrozpryskową, aby podnieść lub opuścić głowicę z zamontowanym do dolnego gniazda narzędziem.

- Sprawdzić, czy przełącznik prędkości (3) jest ustawiony na „0” (OFF).
- Podłączyć przewód zasilający do gniazdka.
- Wybrać pożądaną prędkość (3), aby uruchomić urządzenie i rozpocząć przetwarzanie składników. Patrz “3.5 Zalecane prędkości”.

PL

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Uwaga

- Dla zwiększenia bezpieczeństwa, za każdym razem, gdy zasilanie silnika jest przerwane, na przykład gdy głowica jest podniesiona lub wtyczka jest odłączona, w celu ponownego uruchomienia miksera należy najpierw ustawić przełącznik prędkości w położeniu zerowym.
- Przed naciśnięciem przycisku zwalniającego głowicę silnika należy się upewnić o ustawieniu przełącznika prędkości w pozycji „0” (OFF).

Uwaga

- Nie dotykać narzędzi w trakcie pracy.
- Nie wolno używać miksera z zamontowanym narzędziem i pustą miską.

Podczas zagniatania, mieszania ciężkich składników lub dużej ilości masy może nastąpić częściowy ruch głowicy silnika. Jest to normalne i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie oraz trwałość urządzenia.

3.2 Użytkowanie na końcu przetwarzania produktów (Rys. B i D)

- Ustawić przełącznik prędkości (3) w pozycji „0” (OFF) i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.
- Zdjąć, jeśli jest zamontowana, pokrywkę przeciwrozpryskową (10).
- Nacisnąć przycisk zwalniający (4), aby podnieść głowicę (1), wspomagając ruch ręką, aż zostanie całkowicie zablokowana.
- Lekko wcisnąć narzędzie ku górze i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować je od sworznia. Wyjąć narzędzie z dolnego gniazda (5).
- Wyjąć miskę (9) z podstawy mocującej, obracając ją w celu odblokowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

3.3 Funkcje

Bezpieczny system blokujący

Urządzenie jest wyposażone w układ zabezpieczający, który automatycznie zatrzymuje działanie urządzenia, gdy głowica silnika jest podniesiona.

System uruchamiania stopniowego (Smooth Start)

Po uruchomieniu urządzenia prędkość wzrasta stopniowo aż do osiągnięcia prędkości ustawionej. Pozwala to uniknąć uszkodzenia urządzenia, narzędzi oraz zapobiega wydostawaniu się składników poza używany pojemnik.

Ruch planetarny

Ruch narzędzi miksera jest ruchem typu planetarnego.

Ruch ten generowany jest poprzez obrót narzędzia wokół jego własnej osi w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu obrotowego miksera.

Ruch ten pozwala na dotarcie w precyzyjny sposób do wszystkich punktów miski, aby składniki dokładnie wymieszać i osiągnąć doskonały rezultat za każdym razem.

Nagrzewanie się urządzenia

Po dłuższym czasie użytkowania, część górna głowicy silnika może się nagrzać. Zazwyczaj nie jest to jednak oznaką awarii.

3.4 Porady ogólne

- Aby nie uszkodzić urządzenia, nigdy nie przekraczać maksymalnej prędkości i pojemności wskazanych w tabeli.
- Włączyć urządzenie z małą prędkością, aż składniki zostaną wymieszane, a następnie zwiększyć prędkość w zależności od operacji do wykonania.
- Składniki należy zawsze dodawać przy krawędzi miski, a nie bezpośrednio na narzędzie w ruchu.
- Zmniejszyć prędkość podczas dodawania suchych składników oraz płynów, aby zapobiec wydostaniu się ich na zewnątrz miski. Po tym jak zostaną odpowiednio wymieszane, zwiększyć prędkość.
- Gdy urządzenie jest w ruchu należy używać pokrywki przeciwrozpryskowej* do mieszania składników płynnych lub podczas dodawania suchych składników, aby uniknąć rozpryskiwania i zabrudzenia pyłem.
- Należy utrzymywać miskę oraz narzędzia miksera w czystości i montować je tylko wtedy, gdy są całkowicie suche.
- Po zakończeniu użytkowania miksera, jeśli zostały zabrudzone,korpus oraz głowica urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone wilgotną ściereczką.

PL

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Porady na temat ubijania białek

- Aby uzyskać lepsze wyniki, należy używać białek o temperaturze pokojowej.
- Przed ubiciem, należy upewnić się, że w narzędzia i miska nie są mokre, tłuste i że nie ma na nich śladów żółtka.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, stopniowo zwiększać prędkość i ubijać dopóki nie uzyska się żądanej konsystencji.
- Mikser umożliwia bardzo szybkie ubicie białka. Należy uważnie kontrolować pracę miksera, aby uniknąć zbytniego ubicia białek.

Porady na temat ubijania śmietany

- Aby uzyskać lepsze wyniki, należy używać zimnej śmietany do ubijania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, stopniowo zwiększać prędkość do maksymalnej wskazanej i ubijać, dopóki nie uzyska się żądanej konsystencji.
- W przypadku jednego litra zaleca się stopniowe osiągnięcie prędkości 7 - 8 i ubijać przez pierwszą minutę lub co najmniej dopóki śmietana nie zacznie gęstnieć. Następnie przejść do prędkości 10 i ubijać do końca.

Porady dotyczące zagniatania

- Upewnić się, że stosunek płynnych składników w wyrabianym cieście jest odpowiedni (przynajmniej 55-60% wagi w stosunku do użytej mąki). Zbyt suche ciasto może przeciążać urządzenie.
- Jeżeli zauważy się trudności w działaniu urządzenia, wyłączyć je, podzielić ciasto na dwie połowy i wyrabiać oddzielnie.

Ciasto na chleb, pizzę i makaron jajeczny

- Uruchomić urządzenie na prędkości 1, dopóki wszystkie składniki nie wymieszają się ze sobą, następnie zwiększyć do prędkości 2.
- Aby jak najlepiej połączyć ze sobą składniki, zaleca się na początek wlanie płynów do miski i stopniowe dodawanie składników stałych.
- Makaron jajeczny, chleb, pizza: wyrabiać je wyłącznie z wykorzystaniem końcówki do zagniatania. NIGDY nie używać mieszadła z elastycznymi krawędziami*.

Gotowe ciasto do wypieków

- W przypadku ciast o wadze do 1 kg: włączyć urządzenie z małą prędkością, dopóki wszystkie składniki nie zaczną się ze sobą łączyć, następnie stopniowo zwiększyć do 7 i miksować przez pozostały czas.
- W przypadku ciast o wadze do 2 kg: włączyć urządzenie z prędkością 1 dopóki wszystkie składniki nie zaczną się ze sobą łączyć, następnie stopniowo zwiększyć do 3 - 4 i miksować przez pozostały czas.

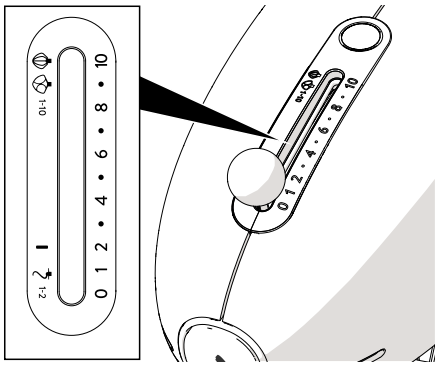
Ciasto na słodkie wypieki

- Do przygotowywania kruchego ciasta i podobnych zaleca się stosowanie zimnych składników chyba, że wskazano inaczej w przepisie.
- Podczas przygotowywania słodkich wypieków, najpierw zmiksować masło w temperaturze pokojowej z cukrem, dodać jaja, a następnie mąkę.

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

3.5 Zalecane prędkości

Na przełączniku prędkości (3) wskazane jest najodpowiedniejsze do wybranej prędkości narzędzie.
Prędkości zawarte w tabeli są przybliżone i mogą różnić się w zależności od przepisu oraz od interakcji pomiędzy dodawanymi składnikami.



Ustawienie prędkości	Funkcja	Urządzenia
WERSJA NISKA 1 - 2	MIESZANIE I ZAGNIATANIE Zagniatanie - przygotowywanie ciast na bazie drożdży/zakwasu (chleb, pizza, ciasteczka, makaron jajeczny), patrz „Ciasto na chleb, pizzę i makaron jajeczny”.	
WERSJA NISKA 1 - 3	MIESZANIE Mieszanie składników.	*
WERSJA ŚREDNIA 4 - 7	MIKSOWANIE Miksowanie i zagniatanie gęstych mas. Mieszanie cukru i masła, miksowanie ciast w proszku.	*
WERSJA WYSOKA 8 - 10	UCIERANIE I UBIJANIE NA SZTYWNO Ucieranie rzadkich lub gęstych ciast. Ubijanie na sztywno białek, śmietany lub sosów.	

PL

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Użytkowanie

Zalecane narzędzia i prędkości, pojemności maksymalne dla modelu SMF04

Urządzenia	Przygotowanie	Prędkość	Czas	Min/maks. pojemność
	Białka	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Śmietana	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
lub *	Gotowe ciasto do wypieków	1-7	3-4 min	2 kg ciasta (maks. 1 kg mąki)
	Ciasto do słodkich wypieków	1-7	3-4 min	2,6 kg ciasta (maks. 1 kg mąki)
	Ciasto na chleb/ pizzę	1-2	4 min	1,9 kg ciasta (maks. 1,2 kg mąki/ min. 55% uwodnienia)
	Ciasto na makaron jajeczny	1-2	5-7 min	500 g ciasta (maks. 300 g mąki/ min. 55% uwodnienia)

[1] Średnie wymiary jaj: 53-63 g

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Tabelę należy uważać za przykładową.
Prędkość i pojemność zależą od zastosowanego narzędzia, ilości ciasta w misce i składników.

Użytkowanie

Zalecane narzędzia i prędkości, pojemności maksymalne dla modelu SMF05/SMF15

Urządzenia	Przygotowanie	Prędkość	Czas	Min/maks. pojemność
	Białka	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Śmietana	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
lub	Gotowe ciasto do wypieków	1-7	3-4 min	2 kg ciasta (maks. 1 kg mąki)
	Ciasto do słodkich wypieków	1-7	3-4 min	2,8 kg ciasta (maks. 1 kg mąki)
	Ciasto na chleb/ pizzę	1-2	4 min	2,1 kg ciasta (maks. 1,3 kg mąki/ min. 55% uwodnienia)
	Ciasto na makaron jajeczny	1-2	5-7 min	800 g ciasta (maks. 500 g mąki/ min. 55% uwodnienia)

[1] Średnie wymiary jaj: 53-63 g

Tabelę należy uważać za przykładową.
Prędkość i pojemność zależą od zastosowanego narzędzia, ilości ciasta w misce i składników.

PL

4 Czyszczenie i konserwacja

Niniejsza instrukcja zawiera odpowiednie instrukcje czyszczenia, konserwacji oraz czynności zalecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje powinien przeprowadzać przedstawiciel autoryzowanego serwisu.

Przed czyszczeniem należy odłączyć ZAWSZE wtyczkę od gniazdka prądowego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zanurzać nigdy podstawy silnika (2) w wodzie lub innych płynach.

W wypadku zanieczyszczenia płynnymi lub gęstymi składnikami, natychmiast usunąć rozpryski za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki bawełnianej.

Uwaga

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak, wybielacze lub alkohol, do czyszczenia części stalowych lub części pokrytych wykończeniami metalowymi.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami lub odplamiaczy).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Regularnie czyścić komponenty, narzędzia i akcesoria, po każdym użyciu.

- Końcówka do zagniatania, mieszadło płaskie, mieszadło z elastyczną krawędzią*, pokrywa przeciwrozpryskowa z dozownikiem* i miska ze stali nierdzewnej* mogą być myte w zmywarce.
- Trzepaczka może być myta ręcznie, używając neutralnego detergentu i miękkiej gąbki.
- Szklana miska* może być myta ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem lub w zmywarce, używając programu o niskiej (maksymalnie 50°) temperaturze.
- Pokrętło przy podstawie miski można wymontować i umyć ręcznie oddzielnie, z wykorzystaniem neutralnego detergentu i miękkiej gąbki.

* Wyposażenie standardowe określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Co robić, jeżeli...

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silnik nie uruchamia się.	Silnik jest przegrzany.	Odłączyć od zasilania elektrycznego i poczekać, aż silnik ostygnie.
	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Nie należy używać przedłużaczy ani adapterów. Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
	Kabel jest uszkodzony.	Wymienić kabel zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Brak elektryczności.	Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
	Głowica została podniesiona w trakcie pracy urządzenia.	System blokady bezpieczeństwa jest włączony. Przestawić przełącznik prędkości na „0“ (OFF), nacisnąć i przytrzymać przycisk z tyłu urządzenia, by zwolnić i opuścić głowicę.
Urządzenie wibruje.	Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni.	Należy umieścić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
	Antypoślizgowe podkładki gumowe są zużyte.	Wymienić podkładki zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Ustawiona jest zbyt wysoka prędkość lub obciążenie jest zbyt duże.	Ustawić niższą prędkość i sprawdzić, czy miska nie jest przeciążona.
	Miska nie została prawidłowo zamontowana do podstawy mocującej.	Upewnić się, że miska jest odpowiednio zamontowana do podstawy mocującej.

PL

Co robić, jeżeli...

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Narzędzia uderzają o ścianki miski.	Wraz z upływem czasu gniazdo dolne poluzowało się.	Sprawdzić je i wyregulować, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Narzędzie lub miska są nieprawidłowo zamocowane.	Ustawić przełącznik prędkości na „0“, wcisnąć przycisk z tyłu urządzenia, aby podnieść głowicę i sprawdzić prawidłowe zamocowanie narzędzia w dolnym gnieździe lub osadzenie miski na podstawie.
Narzędzie z trudem obraca się wewnątrz miski.	Ciasto jest zbyt twarde i uniemożliwia obracanie się narzędzia.	Dodać wody lub innej cieczy, by rozluźnić ciasto.
	Miska jest zbyt pełna.	Usunąć połowę zawartości miski i przetwarzać obie części osobno.

Jeśli problem nie został rozwiązany, lub zaistniały inne usterki, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Dotyczy wszystkich modeli:

Zgodność z klauzulą 11 dyrektywy EN IEC 60335 sprawdzono, przygotowując następującą potrawę:

Narzędzie: Końcówka do zagniatania

Przepis: Ciasto (1750 g mąki + 1050 g wody, wyrabiać z prędkością 1 przez 2 minuty)

Prędkość: 10

Czas pracy: 2 minut

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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