

MANUALE D'USO

IMPASTATRICE

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PÂTISSIER

BEDIENUNGSHANDBUCH

KÜCHENMASCHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE

MANUAL DE USO

AMASADORA

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BATEDEIRA

BRUKSANVISNING

KÖKSASSISTENT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

TECTOMEC

BRUGERVEJLEDNING

RØREMASKINE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

KÄYTTÖOPAS

YLEISKONE

BRUKSANVISNING

KJØKKENMASKIN

تاميل عتلا ليلد

خلاط عمودي

 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 / Varoituset / 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 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 varoituset / 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.

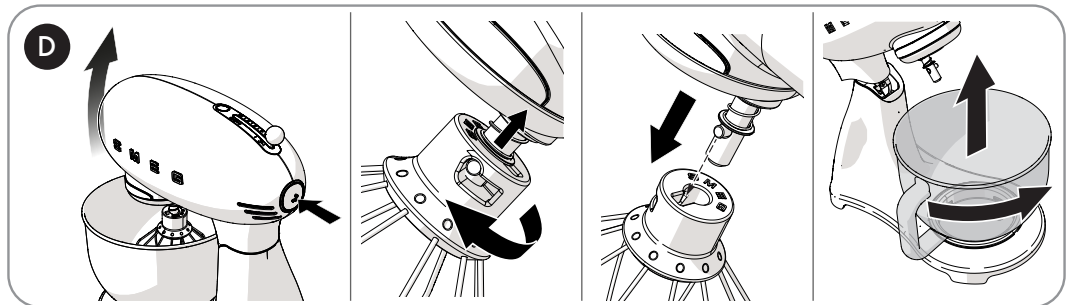
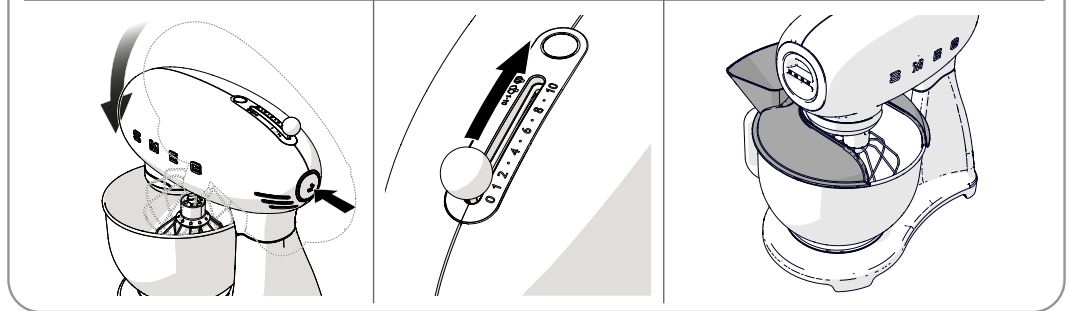
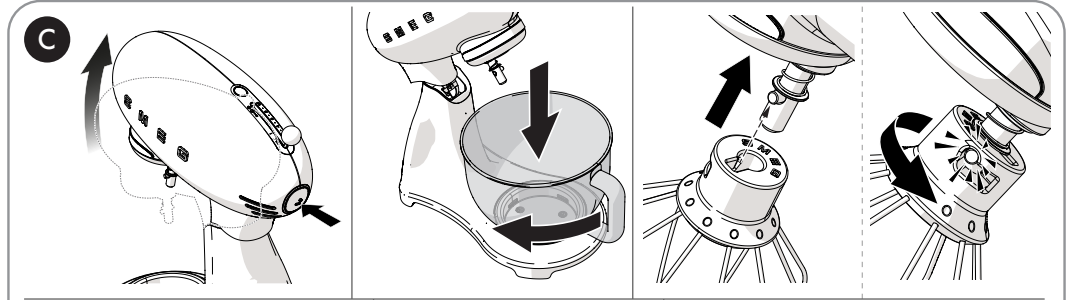
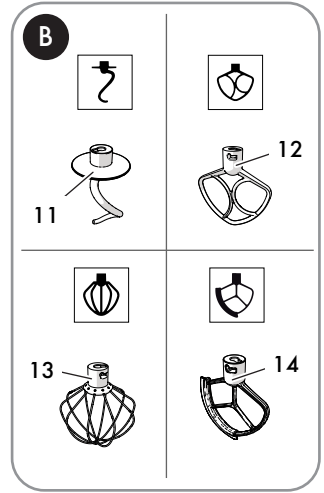
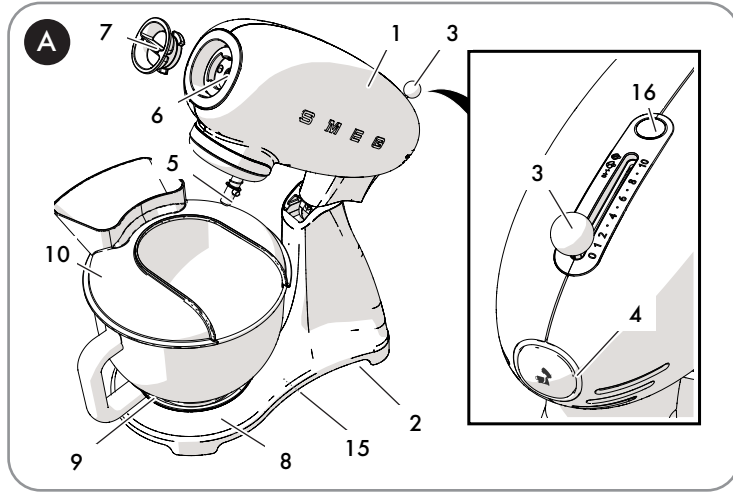
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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





1 Segurança

1.1 Avisos básicos sobre a segurança.

Siga todas as instruções de segurança para a utilização segura do aparelho:

- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que a tomada utilizada está totalmente acessível, pois esta é a única forma de desligar a ficha se necessário.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma.
- O cabo é intencionalmente curto para evitar acidentes. Não utilize um cabo de extensão.
- Não puxe o cabo para remover a ficha da tomada da parede.
- Não permita que o fio entre em contacto com arestas vivas.

- Este aparelho incorpora uma ligação de terra apenas para fins funcionais.
- No caso de falha do aparelho, não o tente reparar. Desligue o aparelho, extraia a ficha da tomada de corrente e contacte a Assistência Técnica .
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar riscos.
- Mantenha o material de embalagem (sacos em viscoso) fora do alcance das crianças.
- Não efetue modificações no aparelho.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho, extraia a ficha da tomada da corrente e cubra a chama com uma tampa ou com uma coberta à prova de fogo.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto ele está em funcionamento.



Atenção

Para evitar perigos devido a uma reinicialização involuntária do interruptor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de ativação externo, como um temporizador, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pelos serviços públicos.



Advertências

- Certifique-se que a taça esteja corretamente colocada e bloqueada no seu alojamento antes de começar a utilizar o aparelho com os utensílios.
- Não desbloqueie ou retire a taça enquanto a máquina está em funcionamento.
- Não insira, remova e substitua os utensílios com o bloqueio de segurança (cabeça do motor abaixada).
- Não remova os utensílios quando o aparelho está em funcionamento.
- Durante o funcionamento, evite o contacto com partes em movimento. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas e outros objetos afastados dos utensílios e dos acessórios para evitar ferimentos ou danos ao aparelho.
- Não exceda a capacidade máxima da taça.
- Não utilize ferramentas e acessórios diferentes dos previstos e fornecidos pelo fabricante. A utilização de componentes, ferramentas e acessórios não originais pode causar lesões pessoais ou danos ao aparelho.
- Não coloque objetos sobre o aparelho.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Verifique se não há objetos estranhos dentro do aparelho.
- Introduza os batedores no recipiente com os alimentos antes de ligar o aparelho.
- Este manual contém as devidas instruções para limpeza, manutenção e operações recomendadas pelo fabricante ao cliente. Qualquer outra intervenção deve ser efetuada por um representante da assistência técnica autorizada.
- As instruções para a devida limpeza do aparelho são fornecidas no parágrafo «4 Limpeza e manutenção».
- As crianças não estão autorizadas a usar este aparelho.
- A utilização deste aparelho é permitida a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e desde que compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para se assegurar que não brinquem com o aparelho.



1.2 Ligação do aparelho

Certifique-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicadas da placa de dados situada no fundo do aparelho.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte a Assistência Técnica para a sua substituição.

- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação afastados do alcance das crianças.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica quando não estiver sob vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da alimentação elétrica antes de mudar os acessórios opcionais ou de se aproximar das partes em movimento durante a utilização.
- Potência no modo desligado <0,5 W.

1.3 Utilização conforme o previsto

A não observância dos avisos de segurança e a não leitura das instruções do robô de cozinha pode levar ao uso impróprio do aparelho e consequentes lesões físicas.

- Não utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido. A batadeira destina-se exclusivamente a misturar, bater natas para chantili e amassar ingredientes sólidos e líquidos para várias preparações. Juntamente com os acessórios opcionais pode estender e cortar a massa em vários formatos.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Utilize o aparelho em ambientes fechados e protegidos dos agentes atmosféricos.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - na zona da cozinha do pessoal de empresas, escritórios e noutros ambientes de trabalho;
 - nas pensões (bed and breakfast) e casas de turismo rural;
 - pelos clientes de residenciais, hotéis e ambientes residenciais.
- Outras utilizações, como em restaurantes, bares e cafetarias, são consideradas impróprias.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.



Advertências

1.4 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- modificação de qualquer parte do aparelho;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.



Guarde cuidadosamente estas instruções. Caso o aparelho seja cedido a outras pessoas, o mesmo deverá ser acompanhado por estas instruções de utilização.

Estas instruções podem ser descarregadas no sítio Web da Smeg «www.smeg.com».

1.5 Eliminação

Os aparelhos elétricos velhos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.



Os aparelhos que trazem este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE.

- Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos fora de uso devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, encaminhando-os para os centros apropriados previstos pelas autoridades camarárias. Ao eliminar corretamente o aparelho fora de uso, evitará danos ao meio ambiente e riscos à saúde humana. Para obter mais informações sobre a eliminação do aparelho fora de uso, contacte a administração camarária, o centro de recolha ou a loja onde adquiriu o produto.



2 Descrição do aparelho (Fig. A e B)

- 1) Cabeça do motor
- 2) Corpo
- 3) Seletor de velocidade
- 4) Botão de desbloqueio elevação/abaxamento da cabeça
- 5) Encaixe inferior para os utensílios fornecidos
- 6) Encaixe frontal para acessórios opcionais
- 7) Proteção do encaixe frontal
- 8) Alojamento da taça
- 9) Taça**
- 10) Resguardo de salpicos do bico de descarga*
- 11) Gancho misturador
- 12) Batedor plano
- 13) Batedor em balão
- 14) Batedor com borda flexível*
- 15) Placa de identificação

2.1 Placa de identificação (Fig. A)

A placa de identificação (15) apresenta os dados técnicos, o número de série e a marcação. A placa de identificação nunca deverá ser removida.

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

** O desenho e o material da taça podem ser diferentes conforme o modelo da batedeira

2.2 Antes da primeira utilização



Atenção

Introduza a ficha numa tomada de corrente apropriada e equipada com ligação à terra.

- Não extraia a tomada de ligação à terra.
 - Não utilize um adaptador.
 - Não utilize um cabo de extensão.
 - A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.
- Desembale o aparelho cuidadosamente e remova todos os materiais de embalagem externos e internos e eventuais etiquetas e adesivos.
 - Limpe o corpo e a cabeça do aparelho com um pano húmido.
 - Retire e lave a taça e os utensílios e enxugue cuidadosamente (consulte o parág. «4 Limpeza e manutenção»).



Antes de utilizar, verifique se todos os componentes estão intactos.



2.3 Descrição dos acessórios (Fig. A e B)

Gancho misturador em alumínio (11)

Útil para amalgamar, misturar lentamente e trabalhar massas fermentadas. Ideal para a preparação de pão, massa, pizza, etc.

Batedor plano em alumínio (12)

Útil para amalgamar e misturar os ingredientes soltos.

Ideal para a preparação de massas para tortas doces e salgadas, biscoitos, glacé, etc. e outros preparados semidensos.

Batedor de balão de aço inoxidável (13)

Útil para bater, misturar, incorporar ar, mexer e tornar cremosos os ingredientes líquidos e semilíquidos, como manteiga, ovos, natas, etc.

Ideal para a preparação de creme, molhos, etc.

Batedor com borda flexível* (14)

Batedor em alumínio com borda flexível em silicone.

Útil para misturar massas e bater pastéis macios. O lado de silicone garante que os ingredientes sejam raspados das laterais da taça durante toda a fase de processamento para facilitar a incorporação e garantir uma textura perfeita.

Resguardo de salpicos do bico dispensador* (10)

Útil para proteger dos salpicos dos ingredientes que podem escapar da taça e para facilitar a adição dos ingredientes pela entrada. Para ser utilizado apenas em conjunto com a taça em aço inox*.



Os utensílios e os acessórios que podem entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais em conformidade com as disposições das leis em vigor.



Atenção

A cabeça do motor está equipada com elevação assistida por mola: deve ser sempre bloqueada na posição horizontal ao levantar e mover a batedeira ou ao inserir acessórios opcionais na parte frontal.

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



3 Utilização

3.1 Utilização no início da tarefa (Fig. A, B e C)

- Coloque a batedeira numa superfície plana, estável e seca.
- Pressione o botão de desbloqueio (4) e levante a cabeça (1), acompanhando o movimento com a mão, até que esteja completamente bloqueada.
- Coloque a taça (9) no alojamento (8). Segure a pega da taça e rode a taça (9) no sentido horário até que fique bloqueada no seu lugar.
- Selecione o utensílio a utilizar em função do tipo de trabalho a ser realizado.



Atenção

Não acione o utensílio sem ter primeiro colocado a taça.

- Introduza o utensílio no encaixe inferior (5) e pressione para cima. Mantenha pressionado para cima o utensílio e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique perfeitamente bloqueado na sua respetiva cavidade (5).



Certifique-se de que o utensílio esteja firmemente bloqueado no encaixe inferior.

- Coloque os ingredientes na taça.
- Pressione o botão (4) e baixe a cabeça (1) acompanhando o movimento com a mão até ficar completamente bloqueada.
- Se necessário, insira o resguardo de salpicos* (10) virando a abertura para fora.



Utilização do resguardo de salpicos* (10)

- Aplique o resguardo de salpicos sobre o rebordo superior da taça em aço inox* depois de ter inserido a taça no alojamento, o utensílio no encaixe inferior e baixado a cabeça para a posição de trabalho.
- Vire a abertura do resguardo para fora, para adicionar os ingredientes dentro da taça sem parar o movimento dos utensílios.



Atenção

Retire resguardo de salpicos para levantar ou baixar a cabeça com o utensílio introduzido no encaixe inferior.

- Verifique se o seletor das velocidades (3) está colocado em «0» (OFF).
- Introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente.
- Selecione a velocidade desejada (3) para acionar o aparelho e começar a processar os ingredientes. Consulte «3.5 Velocidade recomendada».

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



Atenção

- Para maior segurança, sempre que a alimentação do motor é interrompida, por exemplo quando a cabeça está levantada ou a ficha é extraída da tomada, para reiniciar a batadeira é necessário colocar antes o seletor de velocidade na posição de zero.
- Certifique-se de colocar o seletor das velocidades na posição «0» (OFF) antes de pressionar o botão para movimentar a cabeça do motor.



Atenção

- Não toque nos utensílios durante o funcionamento.
- Não acione a batadeira com o utensílio introduzido e a taça vazia.



É possível que se verifique um movimento parcial da cabeça do motor ao bater a massa ou ao misturar componentes pesados ou em grande quantidade. Isso é normal e não prejudica o bom funcionamento e a durabilidade do aparelho.

3.2 Utilização no final da tarefa (Fig. B e D)

- Coloque o seletor das velocidades (3) em «0» (OFF) e extraia a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente.
- Retire, se presente, o resguardo de salpicos do bico dispensador (10).
- Pressione o botão de desbloqueio (4) para levantar a cabeça (1), acompanhando o movimento com a mão, até que esteja completamente bloqueada.
- Pressione ligeiramente o utensílio para cima e rode-o no sentido horário para desbloqueá-lo do pino. Extraia o utensílio do encaixe inferior (5).
- Retire a taça (9) do seu alojamento rodando-a no sentido anti-horário para a desbloquear.



3.3 Funções

Sistema de bloqueio de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que interrompe automaticamente o funcionamento do mesmo quando a cabeça do motor é levantada.

Sistema de Acionamento Gradual (Smooth Start)

Quando o aparelho é acionado, a velocidade aumenta gradualmente até que a velocidade definida seja atingida. Deste modo, evitam-se danos ao aparelho e aos utensílios e a saída dos ingredientes do recipiente utilizado.



Movimento planetário

O movimento dos utensílios da batedeira é do tipo planetário.

O movimento planetário é gerado pela rotação que o utensílio executa sobre o seu próprio eixo na direção oposta ao movimento de rotação da batedeira.

Isto permite alcançar todos os pontos da taça, de modo preciso, para um processo de mistura completo com excelentes resultados em cada preparação.



Aparelho quente

Depois de um uso prolongado, a parte superior da cabeça do motor pode aquecer. No entanto, este não é normalmente um indício de mau funcionamento.

3.4 Conselhos gerais

- Jamais ultrapasse as velocidades e capacidades máximas indicadas na tabela, a fim de evitar danos ao aparelho.
- Ligue o aparelho a uma velocidade baixa até que os ingredientes fiquem misturados para, em seguida, aumentar a velocidade de acordo com a operação a ser realizada.
- Ao adicionar ingredientes, deite-os sempre pela borda da taça e não diretamente no utensílio em movimento.
- Reduza a velocidade quando for necessário adicionar ingredientes secos ou líquidos para impedir a sua saída. Quando estiverem bem amassados, aumente a velocidade.
- Utilize o resguardo de salpicos* para misturas líquidas ou quando se adicionam ingredientes em pó para evitar sujar os objetos adjacentes ao aparelho em funcionamento ou a projeção de salpicos ou pós.
- Mantenha a taça e os utensílios bem limpos e introduza-os somente quando perfeitamente secos.
- Limpe cuidadosamente o corpo e a cabeça do aparelho com um pano húmido, se estiverem sujos no fim da preparação da receita.

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



Utilização

Conselho para bater as claras em neve

- Para obter excelentes resultados, utilize claras à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras, certifique-se que o utensílio e a taça não estão molhados, untados ou sujos com gema.
- Para evitar salpicos, aumente gradualmente a velocidade até aquela sugerida e bata até obter a consistência pretendida.
- A batedeira permite bater claras muito rapidamente. Verifique cuidadosamente o processamento para evitar batê-las em demasia.

Conselhos para bater nata

- Para obter excelentes resultados, utilize nata para bater fria.
- Para evitar salpicos, aumente gradualmente a velocidade até aquela máxima sugerida e bata até obter a consistência pretendida.
- Para quantidades iguais a um litro, aconselha-se alcançar gradualmente a velocidade 7-8 no primeiro minuto ou pelo menos até começar a adensar. Depois, passe para a velocidade 10 no tempo restante.

Conselhos para bater massas

- Preste atenção que a proporção de líquidos nas massas seja suficiente (pelo menos 55-60% em peso em relação à farinha utilizada). Massas demasiado secas podem sobrecarregar o aparelho.
- Se o aparelho estiver a funcionar com dificuldades, desligue-o, divida a massa em duas partes e trabalhe-as separadamente.

Massa para pães, pizza e com ovos

- Ligue o aparelho na velocidade 1 até os ingredientes estarem misturados, depois aumente até a 2.
- Para melhor misturar os ingredientes, aconselha-se a introduzir os ingredientes líquidos na taça no início da preparação e posteriormente inserir gradualmente os ingredientes sólidos.
- Massa com ovos, pães, pizza: trabalhe apenas com o gancho misturador. NUNCA utilize o batedor com rebordos flexíveis*.

Massa pronta para tartes

- Para massas com até 1 kg: ligue o aparelho na velocidade baixa até os ingredientes começarem a misturar; depois aumente-a gradualmente até 7 pelo tempo restante.
- Para massas com até 2 kg: ligue o aparelho na velocidade 1 até os ingredientes começarem a misturar; depois aumente-a gradualmente até 3-4 pelo tempo restante.

Massa para pastéis

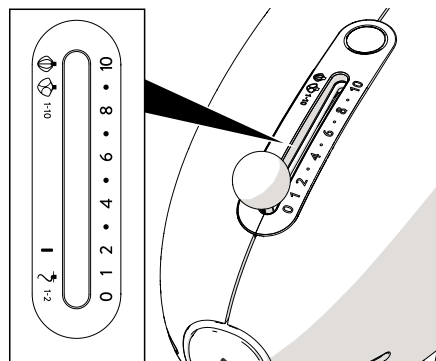
- É aconselhável utilizar ingredientes frios para preparar massa amanteigada e semelhantes, a menos que a receita sugira o contrário.
- Para a preparação de tartes, primeiro bata a manteiga na temperatura ambiente com o açúcar, adicione os ovos e depois a farinha.

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



3.5 Velocidade recomendada

i No seletor das velocidades (3) é indicado o utensílio mais adequado a utilizar com base na velocidade selecionada. As velocidades apresentadas na tabela são indicativas e podem variar de acordo com a receita e a interação entre os ingredientes utilizados.







Definições das velocidades	Função	Utensílio
BAIXA 1 - 2	AMALGAMAR E BATER Bater - preparar massas fermentadas (pão, pizza, pastéis, massa com ovos) veja «Massa para pães, pizza e com ovos».	
BAIXA 1 - 3	AMASSAR Amassar os ingredientes.	
MÉDIA 4 - 7	MISTURAR Misturar e trabalhar massas densas. Bater açúcar e manteiga, preparados para tortas.	
ALTA 8 - 10	BATER, PREPARAR NATAS Bater massas leves ou densas. Bater claras, natas e molhos.	

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



Utilização

Utensílios e velocidade sugeridos, capacidades máximas para o modelo SMF04

Utensílio	Preparação	Velocidade	Tempo	Capacidade mín./máx.
	Claras	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Natas	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 ou 	Massas prontas para tartes	1-7	3-4 min	2 kg de massa total (máx. 1 kg de farinha)
	Massas para pastéis	1-7	3-4 min	2,6 kg de massa total (máx. 1 kg de farinha)
	Massa para pães/pizza	1-2	4 min	1,9 kg de massa total (máx. 1,2 kg de farinha/ mín. 55% de hidratação)
	Massa com ovos	1-2	5-7 min	500 g de massa total (máx. 300 g de farinha/ mín. 55% de hidratação)

⁽¹⁾ Dimensões médias do ovo: 53-63 g

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.







A tabela deve ser considerada apenas uma orientação. A velocidade e a capacidade dependem do utensílio utilizado, da quantidade de massa na taça e dos ingredientes empregados.

Utilização



Utensílios e velocidade sugeridos, capacidades máximas para o modelo SMF05/SMF15

Utensílio	Preparação	Velocidade	Tempo	Capacidade mín./máx.
	Claras	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Natas	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 ou 	Massas prontas para tartes	1-7	3-4 min	2 kg de massa total (máx. 1 kg de farinha)
	Massas para pastéis	1-7	3-4 min	2,8 kg de massa total (máx. 1 kg de farinha)
	Massa para pães/pizza	1-2	4 min	2,1 kg de massa total (máx. 1,3 kg de farinha/ mín. 55% de hidratação)
	Massa com ovos	1-2	5-7 min	800 g de massa total (máx. 500 g de farinha/ mín. 55% de hidratação)

⁽¹⁾ Dimensões médias do ovo: 53-63 g



A tabela deve ser considerada apenas uma orientação. A velocidade e a capacidade dependem do utensílio utilizado, da quantidade de massa na taça e dos ingredientes empregados.



4 Limpeza e manutenção

Este manual de instruções contém as devidas instruções para limpeza, manutenção e operações recomendadas pelo fabricante ao cliente. Qualquer outra intervenção deve ser efetuada por um representante da assistência técnica autorizada.

Antes de efetuar as seguintes operações de limpeza, desligue SEMPRE a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer. Jamais mergulhe a base do motor (2) em água ou outros líquidos.



Em caso de salpicos de ingredientes líquidos ou densos, remova os salpicos imediatamente com um pano em algodão macio e húmido.



Atenção

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize nas partes em aço ou tratadas superficialmente com acabamentos metálicos, produtos para a limpeza que contêm cloro, amoníaco, lixívia ou álcool.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó ou removedores de manchas).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Limpe regularmente os componentes, utensílios e acessórios após cada utilização.

- O gancho misturador, o batedor plano, batedor com borda flexível*, o resguardo de salpicos do bico dispensador* e a taça em aço inoxidável podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- O batedor em balão pode ser lavado à mão utilizando um detergente neutro e uma esponja macia.
- A taça em vidro* pode ser lavada à mão com água quente e detergente neutro ou na máquina de lavar loiça com um programa de baixa temperatura (máximo de 50°).
- O aro na base da taça pode ser desmontado e lavado à mão utilizando um detergente neutro e uma esponja macia.

* De série apenas em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

O que fazer se...

Problema	Causa	Solução
O motor não arranca.	O motor está sobreaquecido.	Desligue da corrente elétrica e deixe arrefecer o motor.
	A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente.	Introduza a ficha na tomada de corrente. Não use extensões ou adaptadores. Verifique se o interruptor geral está ligado.
	O cabo está com defeito.	Solicite num Centro de Assistência Autorizado a substituição do cabo.
	Ausência de corrente elétrica.	Verifique se o interruptor geral está ligado.
O aparelho vibra.	A cabeça foi levantada durante o funcionamento.	O sistema de bloqueio de segurança está ativado. Coloque seletor das velocidades em «0» (OFF), pressione e mantenha pressionado o botão na parte de trás para desbloquear a cabeça e baixe-a.
	O aparelho não está colocado sobre uma superfície estável.	Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e nivelada.
	Os pés antiderrapantes de borracha estão gastos.	Solicite num Centro de Assistência Autorizado a sua substituição.
	Foi programada uma velocidade muito alta ou a carga é excessiva.	Programe uma velocidade mais baixa e verifique se não sobrecarregou a taça.
	A taça não foi devidamente introduzida no alojamento.	Certifique-se de que a taça esteja corretamente fixada no alojamento.

O que fazer se...

Os utensílios batem nas paredes da taça.

O encaixe inferior ficou com folga ao longo do tempo.

Solicite num Centro de Assistência Autorizado a sua verificação e ajuste.

O utensílio ou a taça não estão bem encaixados.

Coloque o seletor das velocidades em «0», pressione o botão na parte de trás para levantar a cabeça e verifique a introdução correta do utensílio no encaixe inferior ou da taça na base.

O utensílio faz esforço ao rodar dentro da taça.

A massa está muito dura e impede a rotação do utensílio.

Verta água ou outros líquidos para tornar a massa mais macia.

A taça está muito cheia.

Retire a metade do conteúdo e processe-o separadamente.



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outro tipo de avarias, contacte o serviço de assistência local.

Para o modelo SMF04:

A conformidade com a cláusula 11 da diretiva EN IEC 60335 foi verificada ao efetuar a seguinte preparação:

Utensílio: Gancho

Receita: 1500 g de farinha +900 g de água

Velocidade: 1-10

Tempo de funcionamento: 5 minutos

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 ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset 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، شكراً 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.