

INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER

EN

MANUEL D'UTILISATION
BATTEUR SUR SOCLE

FR

MANUAL DE USO
BATIDORA DE PIE

ES



Dear Customer,

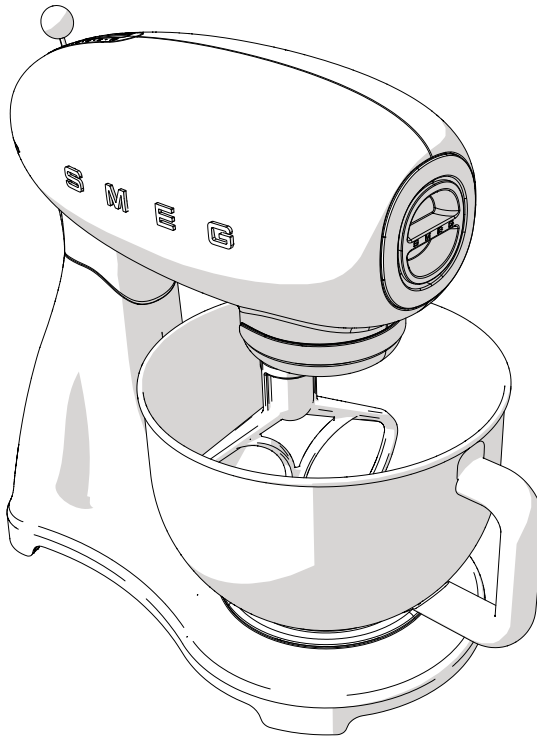
Thank you very much for purchasing a Smeg 50's Style stand mixer.

By choosing one of our products, you have selected an appliance which combines iconic style with innovative technical design and attention to detail.

This appliance matches perfectly with other Smeg products, and also works great as a standalone statement piece in your kitchen.

We hope you enjoy using your new appliance!

For any further information please visit: www.smegusa.com.



Model SMF02 - SMF03 - SMF13
Stand mixer

Contents

1 Instructions	7
1.1 Introduction	7
1.2 This user manual	7
1.3 Intended use	7
1.4 Manufacturer liability	8
1.5 Identification plate	8
1.6 Disposal	8
2 Description	9
2.1 Product description	9
2.2 Description of parts	10
2.3 Standard accessories	11
3 Use	13
3.1 Before first use	13
3.2 Using the stand mixer	14
3.3 Using the pouring shield	19
3.4 Functions	20
3.5 Speed setting suggestions	21
4 Cleaning and Care	25
4.1 Instructions	25
4.2 Maintenance	25
4.3 Ordinary daily cleaning	25
4.4 What to do if...	26

Important Safeguards

WARNING: If the instructions contained in this manual are not followed precisely, fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS - Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages throughout this manual and on the appliance.

Read all the instructions before using the appliance and always obey all safety messages.



Important Safeguards



RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is a safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in severe personal injury or death.

UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word - DANGER, WARNING or CAUTION - is used with the safety alert symbol. DANGER denotes the most serious hazards. It means you could be killed or seriously injured if you do not immediately follow the instructions.

WARNING means you could be killed or seriously injured if the instructions are not followed. CAUTION indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor to moderate injury.

WARNING



- This appliance is intended for use in the home only.
- Use this appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper use of this appliance.
- This appliance complies with current safety regulations. Improper use of this appliance can result in personal injury and material damage.
- Read all the instructions before installing or using the appliance for the first time.
- Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.

The safety messages will inform you of potential hazards, on how to avoid the risk of injury and what can occur if the instructions are not followed.

IMPORTANT: Observe all codes and ordinances in force.

WARNING: For your safety, the instructions contained in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion and to prevent property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials near this or any other appliance.



NOTE: This appliance is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or in recreational vehicles (RVs).

DO NOT install this appliance outdoors.

Important Safeguards



WARNING



To reduce the risk of fire, electrical shock, personal injury, or damage when using the appliance, follow basic safety precautions, including the following:

NE

Follow all safety instructions in order to use the appliance safely.

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance when the power cord or the plug is damaged or after the appliance malfunctions, or when the appliance has fallen or is damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The cable is short to prevent accidents. Do not use an extension cord.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not pull on the cord to unplug it from the power socket.
- Do not place the appliance above or near lit cooktop burners or electric rings, inside an oven or near other heat sources.
- Switch off the appliance immediately after use.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Disconnect the appliance from the power socket as soon as you have finished using it and before cleaning it.
- In case of fault repairs should only be carried out by a qualified technician.
- Never try to put out a fire or flames with water: turn off the appliance, remove the plug from the socket and smother the flames with a fire blanket or any other appropriate cover.
- Do not modify the appliance.
- Keep the appliance out of children's reach.



Important Safeguards

For this appliance

- Unplug the appliance from the power socket as soon as you have finished using it and before cleaning it.
- Always unplug the appliance from the wall if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Do not insert, remove or replace attachments with the safety lock disengaged (motor head lowered).
- Do not touch moving parts while the appliance is operating. Keep hands, hair, clothing, spatulas and any other objects away from the mixer's attachments and accessories to avoid personal injury or damage to the appliance.
- Do not remove attachments while the mixer is operating. Switch off the appliance and unplug it before changing accessories or approaching parts that move are in use.
- Check that the bowl is correctly positioned and locked into its base before you start using the appliance with its attachments.
- Do not release or remove the bowl while the appliance is operating.
- Do not exceed the bowl's maximum capacity.
- Let the appliance cool down before cleaning.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place objects on top of the appliance.
- Do not use harsh detergents or sharp objects to wash or remove residues from the bowl, attachments or accessories.
- Do not use outdoors.
- The stand mixer can be used to mix, whip, whisk and knead solid and liquid ingredients to speed up the preparation time for various recipes. With the addition of optional accessories it is able to grind, mince, grate, mill, roll out and cut pasta into different shapes, etc.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safeguards



1 Instructions

1.1 Introduction

Key information for the user:

Instructions



General information on this user manual, on safety and final disposal.

Description



Description of the appliance and its accessories.

Use



Information on the use of the appliance and its accessories, advice on preparing recipes with the appliance.

Cleaning and care



Information for correct cleaning and care of the appliance.



Safety instructions



Information



Advice

1.2 This user manual

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and within the user's reach for the whole working life of the appliance.

1.3 Intended use

- The appliance is designed exclusively for home use.
- Do not use the appliance for anything other than the intended use.
- Do not use outdoors.
- The stand mixer can be used to mix, whip, whisk and knead solid and liquid ingredients to speed up the preparation time for various recipes. With the addition of optional accessories it is able to roll out and cut pasta into different shapes.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- This appliance may not be used by people (including children) of reduced physical and mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.



The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.



Important Safeguards



Warning

- This product contains a chemical known by the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
- This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

1.4 Manufacturer liability

The manufacturer declines all liability for damage to persons or property caused by:

- Use of the appliance other than as envisaged;
- Not having read the user manual;
- Tampering with any part of the appliance;
- Use of non-original spare parts;
- Not following the safety instructions.

1.5 Identification plate

The identification plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

1.6 Disposal



Power voltage Danger of electrocution

- Turn off the appliance.
- Unplug the appliance from the wall outlet.
- **Old appliances do not belong in household waste!** To comply with current legislation, old appliances, having reached the end of their useful lives, should be taken to a disposal facility where they can be sorted. In this way, any valuable material contained in the old appliances can be recycled and the environment protected. Responsible local authorities or their waste disposal operators can provide further information.

The appliance is packed in non-polluting and recyclable materials.

- Dispose of the packing materials at an appropriate disposal facility.



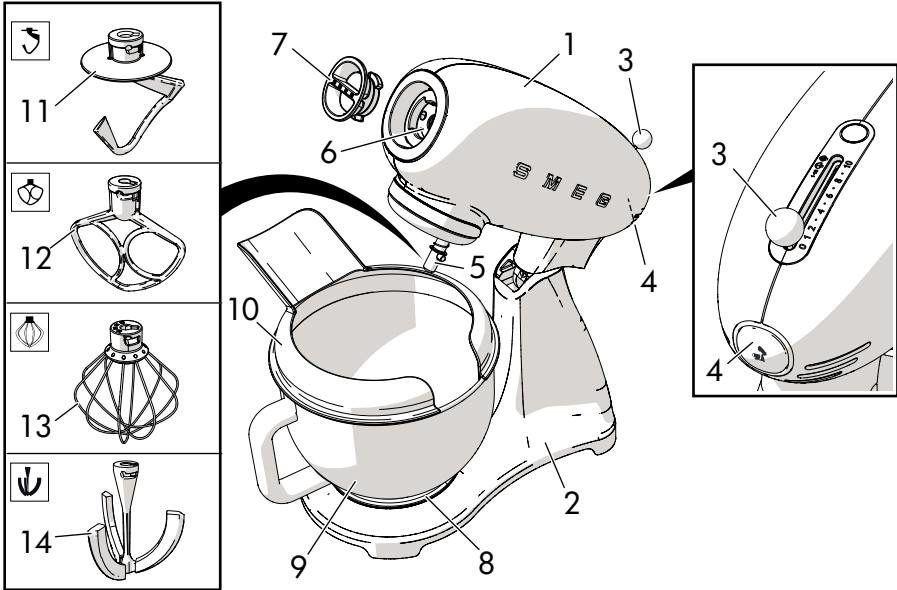
Plastic packaging Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part of it unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.



2 Description

2.1 Product description



Model SMF02 - SMF03 - SMF13 - Stand Mixer

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Motor head | 7 Front hub cover |
| 2 Body | 8 Bowl base |
| 3 Power and speed selector | 9 Bowl** |
| 4 Head raising/lowering release button | 10 Splash-proof pouring shield* |
| 5 Lower attachment shaft for supplied attachments | 11 Dough hook |
| 6 Front attachment hub for optional accessories | 12 Flat beater |
| | 13 Wire whisk |
| | 14 Flex edges beater* |

* Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.

**The design and materials used for the bowl may vary depending on the mixer.



Description

2.2 Description of parts

Motor head (1)

Upper part of the appliance, rotates the attachments and accessories.

Power and speed selector (3)

Lever for speed selection.

The '0' position of the lever corresponds to the OFF position (appliance off).

To start the appliance, position the lever on one of the 10 available speeds (positions 1-10), depending on the type of mixing required.

See "3.5 Speed setting suggestions" for more details and suggestions.

Head raising/lowering release button (4)

Button which releases the motor head to position it in one of its two possible configurations (raised or lowered position).

Lower attachment shaft for supplied attachments (5)

Attachment shaft for inserting attachments. Holds the attachment solidly in position during planetary movement.

Front attachment hub for optional accessories (6)

Attachment for connecting optional accessories.

It is protected by a removable cover.

Bowl base (8)

Base with clamping plate in which to insert the bowl and which then clamp it into position.

Bowl** (9)

Bowl with a 4.8 liter capacity.

Ideal for holding both large and small quantities of ingredients.

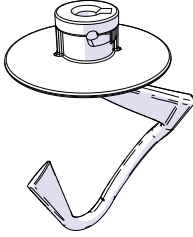
The handle makes it easier to insert and remove.

**The design and materials used for the bowl may vary depending on the mixer.



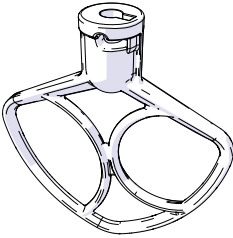
2.3 Standard accessories

Aluminum dough hook



For slowly combining, mixing and kneading leavened dough type mixtures including bread, pasta, pizza, etc.

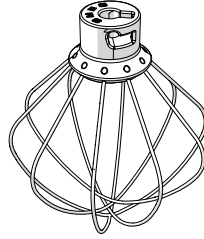
Aluminum flat beater



For combining, mixing, and starting all mixing procedures.

For preparing cake batters and pastries, biscuits, icing, etc. and for other, thicker batters and mixes.

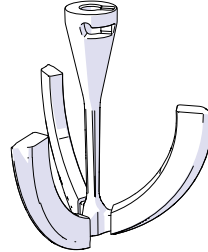
Stainless steel wire whisk



For beating, mixing, whisking and whipping ingredients such as butter, eggs, cream, etc.

Also ideal for preparing creams, custards, sauces, etc.

Flex edges beater*



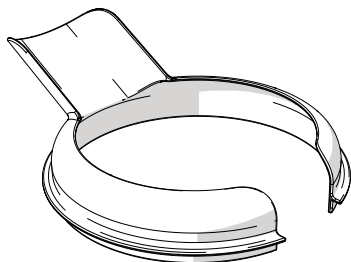
Stainless steel beater with flexible silicone edges.

Useful for mixing doughs and soft batters. Removable edges ensure a uniform consistency throughout the entire process.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



Pouring shield*



For protecting against splattering and to make it easier to add ingredients while mixing.

Suitable only for use with the stainless steel bowl*.



The attachments and accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



3 Use



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Volts: 120 Volts AC only.

Hertz: 60 Hz



Your stand mixer has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit into an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.
- A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is taken when using them.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the power supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3-prong cord.

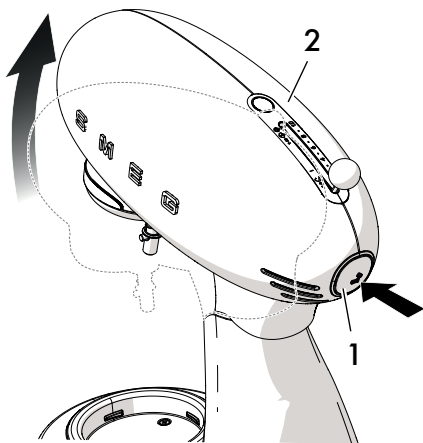
3.1 Before first use

1. Remove any protective films or other packaging from the outside or inside of the appliance, including accessories and attachments.
2. Remove any labels (apart from the technical data plate) from the appliance, its accessories and attachments.
3. Remove the bowl and utensils and wash thoroughly (see "4 Cleaning and Care").
4. Clean the body and head of the appliance with a damp cloth.
5. Dry the components thoroughly and place them in their working positions.

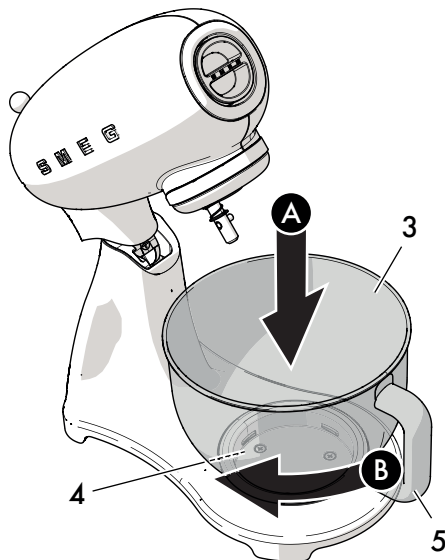


3.2 Using the stand mixer

1. Place the mixer on a flat, stable and dry surface.
2. Press the release button (1).
3. Hold down the button and raise the head (2), accompanying its movement with your hand.



4. Insert the bowl (3) in its base (4).
Grasp the bowl by its handle (5) and turn the bowl (3) clockwise until it locks into place.



5. Select the attachment required based on the type of mixing to be performed.



There may be a slight movement of the motor head while kneading or mixing heavy ingredients or those in large quantities. This is normal and will not compromise the smooth operation and durability of the device.

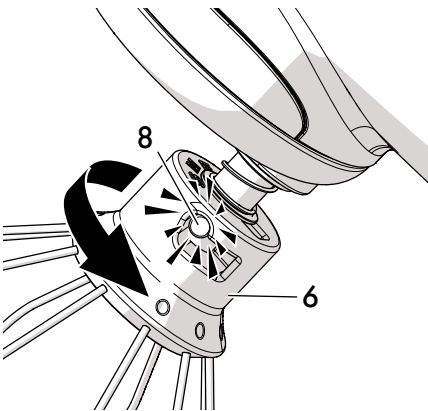
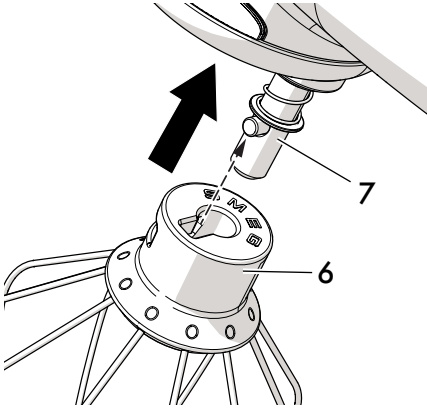


Moving parts Danger of personal injury

- Do not operate the mixer with the attachment without having locked the bowl in position.

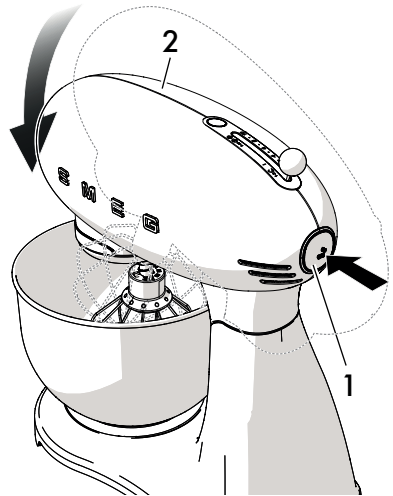


6. Slip the attachment (6) onto the lower attachment shaft (7) and push it upwards. Keep pressing the attachment upwards and turn it counterclockwise until the pin (8) locks fully into place.

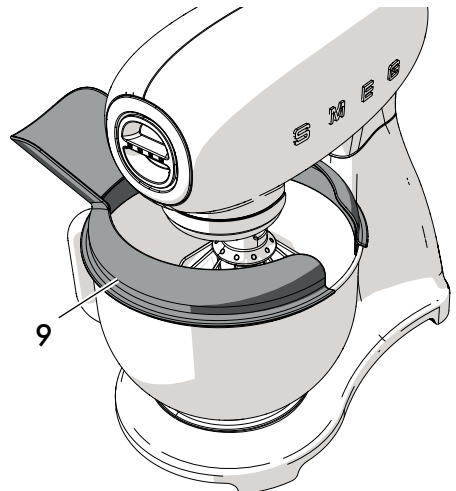


i Ensure that the attachment is correctly locked into place on the attachment shaft.

7. Add the ingredients to the bowl.
8. To close, bring the motor head down by pressing the release button (1), and then tilt the motor head (2) backwards slightly until it releases.
9. Keep the button pressed down and lower the head (2), accompanying its movement with your hand.



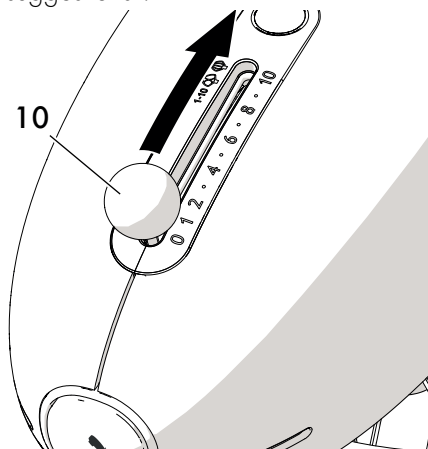
10. Position the pouring shield (9) on the bowl if required, with the chute facing outwards.





Use

11. Check that the speed selector (10) is positioned on '0' (OFF).
12. Insert the plug into the power socket.
13. Select the required speed (from 1 to 10) using the selector (10) to start the appliance and begin mixing the ingredients. See "3.5 Speed setting suggestions".



Moving parts

Danger of personal injury and damage to the appliance

- Do not touch the attachments while the appliance is moving
- Do not operate the mixer with the attachment inserted and the bowl empty.



Warning!

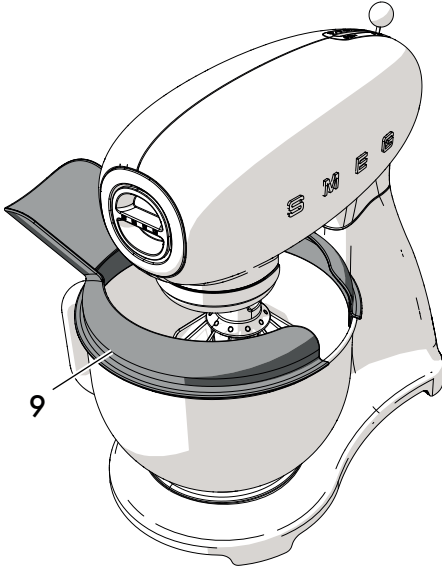
- For greater safety, each time that power is cut to the motor, for example by raising the motor head or unplugging the appliance, the speed selector must be returned to zero in order to restart the mixer.



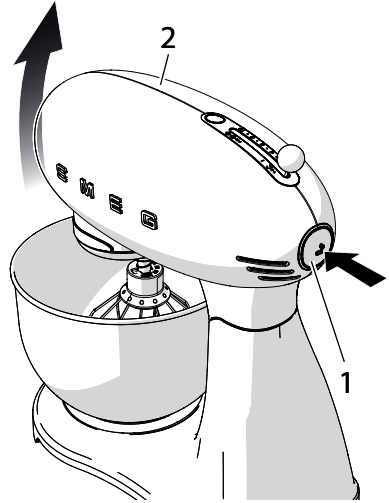
In order to stop the appliance and raise the head to change the attachment or remove the bowl, move the speed selector to '0' (OFF).

**When you have finished using the mixer:**

1. Position the speed selector (10) on '0' (OFF) and unplug the mixer from the socket.
2. Remove the pouring shield, if it is on the bowl (9).



3. Press the release button (1) to raise the head (2).

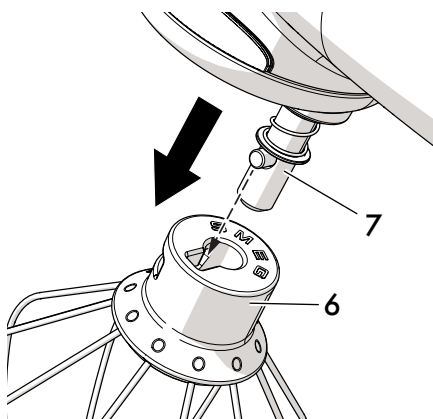
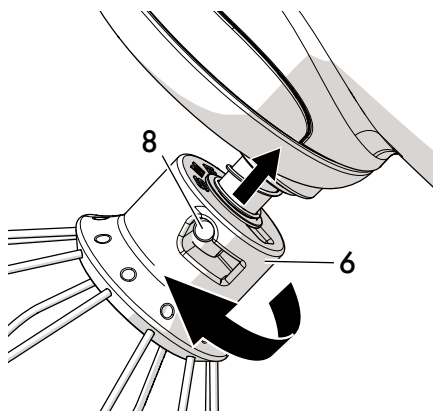




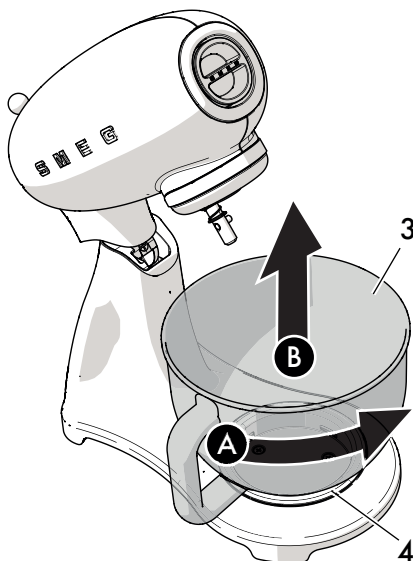
Use

4. Push the attachment (6) upwards slightly and turn it clockwise to unlock it from the pin (8).

Remove the attachment (6) from the lower attachment shaft (7).



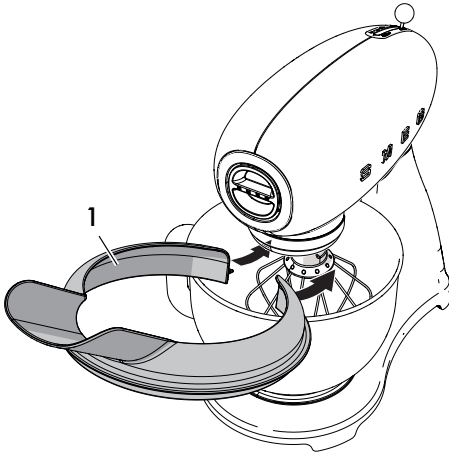
5. Remove the bowl (3) from its base (4) by turning it counterclockwise to release it.



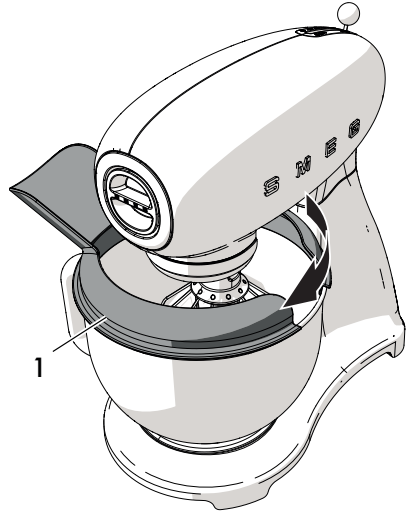


3.3 Using the pouring shield

1. Before placing the splash-proof shield (1) on the upper edge of the stainless steel bowl*, secure the bowl in the base, secure the utensil on the lower attachment and lower the head into the operating position.



2. Fit the pouring shield with the opening (1) facing outwards in order to add ingredients to the bowl without stopping the mixer.



Moving parts

Risk of damage to the pouring shield

- Remove the pouring shield to raise or lower the head with the attachment on the lower attachment shaft.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



3.4 Functions

Safety lock system

The appliance has a safety system which automatically shuts off the appliance when the motor head is raised.

i You should nevertheless always place the speed selector in the 0 (OFF) position before pressing the button to move the motor head.

Smooth Start Function

The Smooth Start function starts the mixer up with a reduced initial speed, regardless of the speed set with the selector.

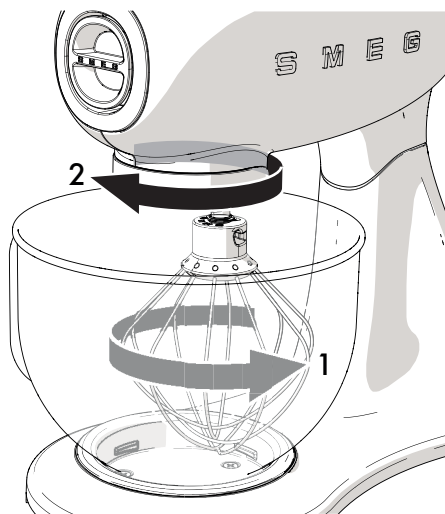
The speed progressively increases until the set speed is reached.

This avoids damage to the appliance and the attachments, and ensures ingredients are not thrown from the bowl.

Planetary movement

The planetary movement is generated by rotation (1) of the attachment around its axis in the opposite direction to the rotary movement (2) of the mixer.

This movement maximizes coverage of the entire bowl with consistent results for all mixtures.



Hot appliance

- Following prolonged use, the upper part of the motor head may become warm. This is not usually indicative of a malfunction, however.

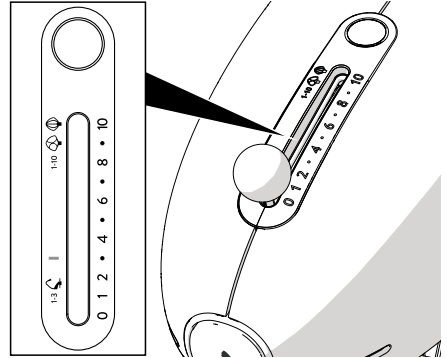


3.5 Speed setting suggestions















The speed selector shows the most appropriate attachment to use with the selected speed.

The speeds indicated in the table are approximate and can vary depending on the recipe and the interaction of the different ingredients used.







EN

Speed setting	Function	Accessory
LOW 1 - 3	COMBINE Combining ingredients.	   
LOW 1 - 3	KNEAD Kneading - preparing leavened dough (bread, pizza, pastries, egg pasta), see "Dough for bread, pizza and egg pasta".	 
MEDIUM 4 - 7	MIXING Mixing and beating dense batters. Beating eggs and butter, cake mixes such as fruit cake.	  
HIGH 8 - 10	WHIPPING AND WHISKING Whisking light or dense batters such as sponge cake mixes, whipping cream, egg whites or sauces.	  



Use

Table of recommended attachments, suggested speeds and maximum capacities

Attachment	Preparation	Speed	Time	Min/max capacity
	Egg whites	8 - 10	2-3 min	2-12 ⁽¹⁾
	Cream	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml (3.4 oz/34 oz)
 or 	Pre-prepared cake batters	1 - 7	3-4 min	2 kg (4 lb 7 oz) total batter
	Batters for desserts	1 - 7	3-4 min	2.6 kg (5 lbs 12 oz) total batter
	Bread/pizza dough	1 - 3	4 min	1.8 kg (4 lbs) total dough (max 1.2 kg (10 oz) flour)
	Egg pasta dough	1 - 3	5-7 min	500 g (1 lb 2 oz) total dough with 3 eggs

⁽¹⁾ Average egg size: 53-63 g (1.9-2.2 oz)



The table is to be considered only as a guide.

Speed and capacity depend on the attachment used, the amount of dough in the bowl and the ingredients used.



General recommendations

- Never exceed the maximum speeds and capacities indicated in the table to avoid damaging the appliance.
- Start the appliance at a low speed until the ingredients are mixed in, then increase the speed according to the operation to be carried out.
- When adding ingredients, always pour them from the edge of the bowl and not directly on the attachment while it is in motion.
- Reduce the speed when you add dry or liquid ingredients to prevent them from splashing out. As soon as the ingredients are well blended, increase the speed.
- Use the pouring shield* for liquid mixtures or when adding powdered ingredients to avoid soiling objects next to the appliance while it is in operation and to prevent splashing.
- Keep the bowl and attachments clean and insert them only when they are perfectly dry.
- Thoroughly clean the body and the head of the appliance with a damp cloth if they become soiled after preparing the recipe.

Tips for whipping egg whites

- For best results, use eggs at room temperature.
- Before beating the egg whites, make sure that the attachment and the bowl are not wet, greasy or soiled with yolk.
- To avoid spills, gradually increase to the suggested speed and beat until the desired consistency is achieved.
- The stand mixer allows you to beat egg whites very quickly. Carefully monitor the process to avoid beating them too much.

Tips for whipping cream

- For best results, use cold whipping cream.
- To avoid spills, gradually increase to the maximum recommended speed and beat until the desired consistency is achieved.
- For whipping a liter (quart) of cream, it is advisable to start at speed **7-8** for the first minute or at least until the cream begins to thicken. Then switch the speed to **10** for the remaining time.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



Use

Tips for working with eggs

- For best results, use eggs at room temperature.
- When preparing dry mixtures, do not use more than 3 medium-sized eggs and add small quantities of water if necessary.

Tips for kneading

- Make sure that the proportion of liquid in the dough is adequate (at least 50-60% by weight with respect to the flour used). Doughs that are too dry can overload the appliance.
- If the appliance works with difficulty, switch it off, divide the dough into two parts and knead the parts separately.

Dough for bread, pizza and egg pasta

- Start the appliance at speed **1** until the ingredients are well combined, then increase to **3**.
- To mix the ingredients better, add the liquid ingredients to the bowl at the beginning of the process.
- **Egg pasta, bread, pizza:** work them only with the **dough hook**.
Use the flat beater only to start the mixing procedure.
NEVER use the flex edges beater*.

Pre-prepared cake batters

- For batters up to 1 kg (2 lb 3 oz): start the appliance at low speed until the ingredients begin to blend, then gradually increase the speed to **7** for the remaining time.
- For batters up to 2 kg (4 lb 7 oz): start the appliance at speed **1** until the ingredients begin to blend, then gradually increase the speed to **3-4** for the remaining time.

Batters for desserts

- We recommend using cold ingredients to prepare shortcrust and the like, unless the recipe suggests otherwise.
- For preparing cakes, first beat the butter and the sugar together at room temperature, then add the eggs, and finally the flour.



There may be a slight movement of the motor head while kneading or mixing heavy ingredients or those in large quantities. This is normal and will not compromise the smooth operation and durability of the device.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



4 Cleaning and Care

4.1 Instructions



Improper use Danger of electrocution

- Switch off and unplug the appliance before cleaning the mixer and its attachments and accessories.



Improper use Risk of damage to surfaces

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on steel parts or parts with metallic finishes (e.g. anodized, nickel- or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metallic sponges).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

4.2 Maintenance

All service should be performed by an authorized service representative.

4.3 Ordinary daily cleaning

To properly care for the surfaces, use a damp cloth to clean them regularly after every use.

Then use a soft rag or microfiber cloth to carefully dry them.



If liquid or solid ingredients splash out of the bowl, remove them immediately with a soft, damp cotton cloth.

The splash-proof pouring shield* and the wire whisk can be washed by hand using mild dish soap and a soft sponge.

The dough hook, the flat beater and the stainless steel bowl* can be washed in the dishwasher.

The glass bowl* can be washed by hand with hot water and mild dish soap or in the dishwasher using a low-temperature setting.

The flex edge beater* can be washed in the dishwasher.

To make cleaning easier, the silicone edges can be removed and washed in the dishwasher.

*Standard only on certain models. Only available as an optional accessory.



Cleaning and Care

4.4 What to do if...

Problem	Possible cause	Solution
The motor will not start	The motor has overheated.	Disconnect the mixer from the power and leave the motor to cool.
	The plug is not properly inserted in the power socket.	Insert the plug into the power socket. Do not use adaptors or extensions. Check that the breaker is on.
	The cable is defective.	Have the cable replaced at an Authorized Service Center.
	Lack of power.	Check that the house main breaker is on.
	The head has been raised during operation.	The safety lock system has operated. Move the speed selector to 0 (OFF), press and hold down the button on the rear to release the head and lower it.

Cleaning and Care



Problem	Possible cause	Solution
---------	----------------	----------

ZE

The mixer vibrates

The mixer is not resting on a stable surface. Place the mixer on a flat, stable surface.

The anti-slip rubber feet are worn. Have them replaced at an Authorized Service Center.

The speed used is too high or the load is excessive. Set a lower speed and ensure the bowl has not been overfilled.

The bowl has not been correctly locked into its base. Check that the bowl is correctly locked into its base.

The attachments hit the walls of the bowl

The lower attachment shaft has come loose over time. Have the mixer checked and adjusted at an Authorized Service Center.

The attachment or the bowl is not properly inserted. Turn the speed selector to 0, press the button on the back to lift the head to check that the attachment is inserted correctly in the lower attachment shaft and that the bowl is inserted correctly in the base.



Cleaning and Care

Problem	Possible cause	Solution
The attachment is struggling to turn inside the bowl	The dough mixture is too thick and is stopping the attachment from turning.	Add water or other liquid to loosen the dough mixture.
	The bowl is too full.	Remove half the bowl's contents and work it separately.



If the problem has not been resolved or in the event of another type of fault, contact your local technical support center.

Cher client,

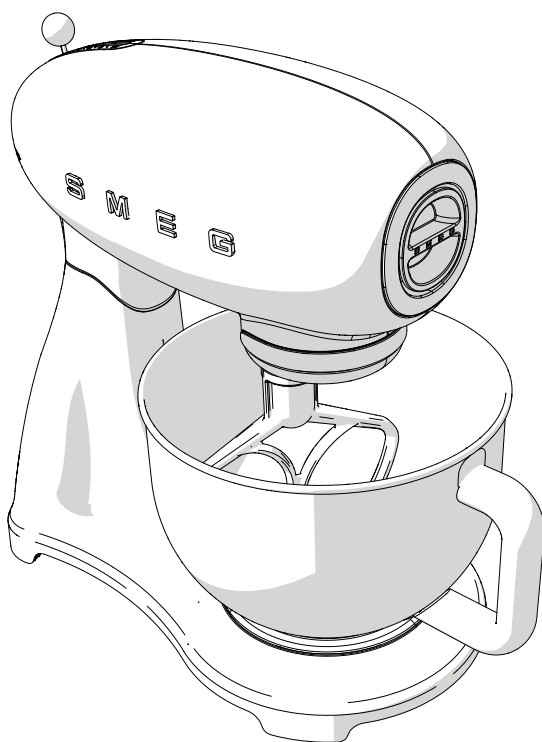
Merci beaucoup d'avoir acheté le batteur sur socle de style Smeg 50's.

En choisissant Smeg, vous avez sélectionné un appareil qui combine le style iconique à la conception technique et à l'attention aux détails.

Cet appareil se coordonne parfaitement aux autres produits Smeg, ou également utilisé seul, contribue à donner une touche de style à votre cuisine.

Nous espérons que vous aimerez utiliser votre nouvel appareil!

Pour obtenir plus de renseignements, veuillez visiter le site : www.smegusa.com.



Modèle SMF02 - SMF03 - SMF13
Batteur sur socle

Sommaire

1	Instructions	35
1.1	Introduction	35
1.2	Ce manuel d'utilisation	35
1.3	Utilisation prévue	35
1.4	Responsabilité du fabricant	36
1.5	Plaque d'identification	36
1.6	Élimination	36
2	Description	37
2.1	Description du produit	37
2.2	Description des pièces	38
2.3	Accessoires standards	39
3	Utilisation	41
3.1	Avant la première utilisation	41
3.2	Utilisation du batteur sur socle	42
3.3	Utilisation du couvercle verseur	47
3.4	Fonctions	48
3.5	Suggestions de réglage de vitesse	49
4	Nettoyage et entretien	53
4.1	Instructions	53
4.2	Entretien	53
4.3	Nettoyage ordinaire quotidien	53
4.4	Que faire si...	54

FR

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou un décès.



LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours obéir aux messages de sécurité.



Consignes de sécurité importantes



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent résulter en des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENDRE LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies.

PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respecter toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés au bien, les blessures ou un décès.

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER : Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons mobiles ou véhicules récréatifs (VR).

NE PAS installer cet appareil à l'extérieur.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

Suivre toutes les instructions de sécurité afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Pour se protéger d'une décharge électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou le bouchon dans l'eau ou dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé. Retourner l'appareil au service autorisée le plus proche pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou les personnes qualifiées pour éviter tout risque de danger.
- Le câble est court pour empêcher les accidents. Ne pas utiliser une extension électrique.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le rebord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher de la prise d'alimentation.
- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou près des brûleurs de la plaque chauffante ou des boucles électriques, dans un four ou près d'autres sources de chaleur.
- Éteindre l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation dès que vous avez terminé de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- En cas de défaillance, des réparations devraient être exécutées seulement par un technicien qualifié.
- Ne jamais essayer d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : éteindre l'appareil, retirer le fil de la prise de courant et étouffer les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.



Consignes de sécurité importantes

Pour cet appareil

- Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation dès que vous avez terminé de l'utiliser et avant de le nettoyer.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Retirer les fouets du batteur avant de le laver.
- Ne pas utiliser plus d'une fixation en même temps.
- Ne pas insérer, retirer ou remplacer les ustensiles avec le verrou de sécurité déclenché (la tête moteur abaissé).
- Ne pas toucher les parties en mouvement lorsque l'appareil fonctionne. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et tout autre objet loin des ustensiles du batteur et des accessoires pour éviter tout risque de blessures ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas retirer les ustensiles lorsque l'appareil fonctionne. Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.
- S'assurer que le bol soit correctement positionné et verrouillé dans sa base avant de commencer à utiliser l'appareil avec ses ustensiles.
- Ne pas relâcher ou retirer le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas dépasser la capacité maximale du bol.
- Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- L'utilisation de fixations non recommandées ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas placer d'objet sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergent dur ou d'objet tranchant pour laver ou retirer les résidus du bol, les ustensiles ou les accessoires.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Le batteur sur socle peut être utilisé pour mélanger, fouetter, battre et pétrir les ingrédients solides et liquides pour accélérer diverses préparations et recettes. Avec l'ajout d'accessoires facultatifs, l'appareil peut meuler, hacher, grincer, moudre, rouleau et couper des pâtes en différentes formes, etc.
- Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants.

CONSERVER CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

1 Instructions

1.1 Introduction

Informations clés pour l'utilisateur :

Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Renseignements concernant l'utilisation de l'appareil et de ses accessoires, les conseils sur la préparation des recettes avec l'appareil.

Nettoyage et entretien



Informations pour le bon nettoyage et l'entretien de l'appareil.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1.2 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation est une partie intégrante de l'appareil et doit donc être gardé dans son entier et à la portée de l'utilisateur pour toute la durée de vie de l'appareil.

1.3 Utilisation prévue

- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Le batteur sur socle peut être utilisé pour mélanger, fouetter, battre et pétrir les ingrédients solides et liquides pour accélérer diverses préparations et recettes. Avec l'ajout d'accessoires facultatifs, l'appareil peut rouler et couper des pâtes en différentes formes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant une capacité physique et mentale réduite, ou sans expérience dans l'utilisation d'appareils électriques, sauf si elles sont surveillées ou formées par les adultes qui sont responsables de leur sécurité.



La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs, et exige que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Consignes de sécurité importantes



Avertissement

- Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles reproductifs.
- Cet appareil peut provoquer une exposition de bas niveau à certaines des substances énumérées, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

1.4 Responsabilité 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;
- ne pas avoir lu le manuel d'utilisation;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales;
- ne pas suivre les consignes de sécurité.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. Ne pas enlever la plaque d'identification.

1.6 Élimination



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettre l'appareil hors tension.
- Débrancher le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- **Les vieux appareils ne sont pas considérés comme des déchets ménagers!** Pour se conformer à la loi en vigueur, les vieux appareils, ayant atteint la fin de leur vie utile, devraient être envoyés à une installation d'élimination où ils peuvent être triés. De cette façon, tous les matériaux précieux contenus dans les vieux appareils peuvent être recyclés et l'environnement sera protégé. Les autorités locales compétentes ou leurs opérateurs d'élimination des déchets peuvent fournir des renseignements supplémentaires.

L'appareil est emballé dans des matériaux non-polluants et recyclables.

- Éliminer les matériaux d'emballage à une installation d'élimination appropriée.



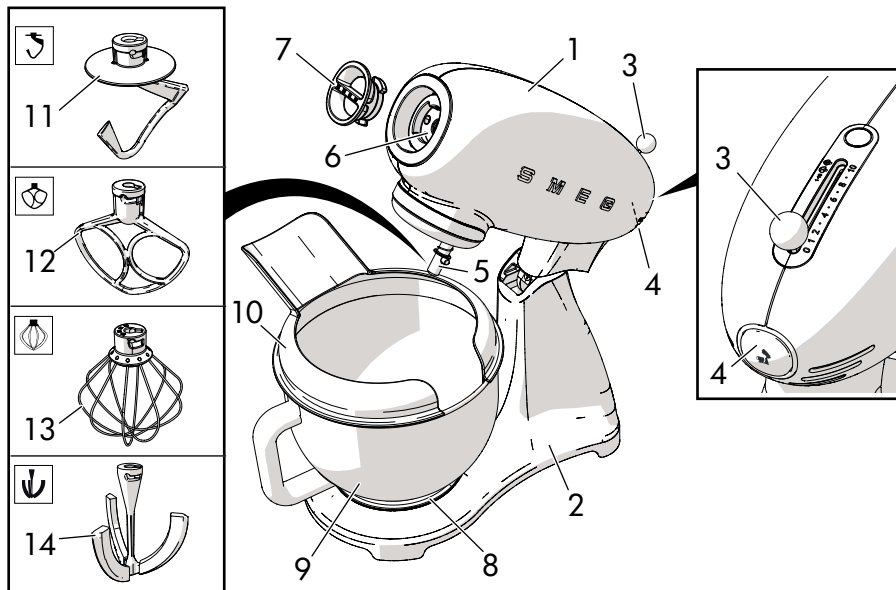
Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne jamais laisser sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sacs de plastique.



2 Description

2.1 Description du produit



Modèle SMF02 - SMF03 - SMF13 - Batteur sur socle

- | | |
|---|--|
| 1 Tête moteur | 7 Couvercle de la prise frontale |
| 2 Corps | 8 Base du bol |
| 3 Sélectionneur de puissance et vitesse | 9 Bol** |
| 4 Bouton de levage ou d'abaissement de la tête | 10 Couvercle anti-éclaboussures verseur* |
| 5 Arbre inférieur pour les ustensiles fournis | 11 Crochet pétrisseur |
| 6 Prise de fixation frontale pour les accessoires facultatifs | 12 Fouet plat |
| | 13 Fouet |
| | 14 Fouet à bords souples* |

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.

** La conception et les matériaux utilisés pour le bol peuvent varier en fonction du mélangeur.



Description

2.2 Description des pièces

Tête moteur (1)

Partie supérieure de l'appareil, responsable de faire tourner les ustensiles et les accessoires.

Sélecteur de puissance et vitesse (3)

Levier pour sélectionner la vitesse.

La position « 0 » du levier correspond à la position ARRÊT (OFF) (appareil éteint).

Pour démarrer l'appareil, positionner le levier sur une des 10 vitesses disponibles (positions 1 - 10), selon le type de batteur requis.

Lire « 3.5 Suggestions de réglage de vitesse » pour obtenir plus de détails et des suggestions.

Bouton de levage ou d'abaissement de la tête (4)

Bouton qui relâche la tête moteur pour la positionner dans l'une de ses deux configurations possibles (position levée ou abaissées).

Arbre inférieur pour les ustensiles fournis (5)

Arbre pour insérer les ustensiles. Maintient l'ustensile solidement en place lors de la rotation.

Prise de fixation frontale pour les accessoires facultatifs (6)

Prise pour connecter les accessoires facultatifs.

Elle est protégée par un couvercle détachable.

Base du bol (8)

Base avec des fentes dans lesquelles insérer le bol et qui la verrouille en place.

Bol** (9)

Bol d'une capacité de 4,8 litres.

Idéal pour tenir les grandes et les petites quantités d'ingrédients.

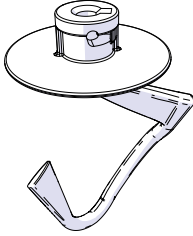
La poignée facilite l'insertion et le retrait.

** La conception et les matériaux utilisés pour le bol peuvent varier en fonction du mélangeur.



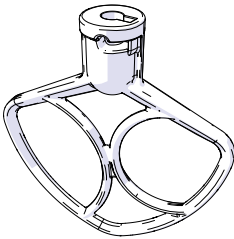
2.3 Accessoires standards

Crochet pétrisseur en aluminium



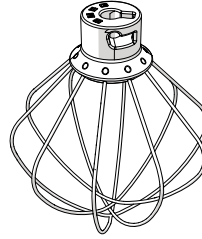
Pour combiner, mélanger et pétrir lentement les mélanges de type de pâte à lever, comprenant le pain, les pâtes, la pizza, etc.

Fouet plat en aluminium



Pour combiner, mélanger et commencer toutes les procédures reliée au mélange. Pour préparer la pâte à gâteau et les pâtisseries, les petits gâteaux, le glaçage, etc. et les autres pâtes et mélanges plus épais.

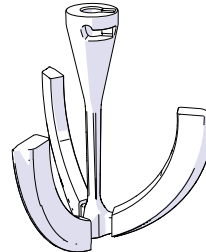
Fouet en acier inoxydable



Pour battre, mélanger, fouetter les ingrédients, tels que le beurre, les œufs, la crème, etc.

Aussi idéal pour préparer des crèmes, des crèmes anglaises, des sauces, etc.

Fouet à bords souples*



Fouet en acier inoxydable avec bords souples en silicone.

Pratique pour mélanger les pâtes et pâtes molles.

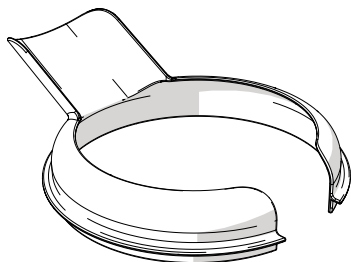
Les bords amovibles assurent à la pâte une consistance uniforme du début à la fin du processus.

FR

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



Couvercle anti-éclaboussures verseur*



Pour protéger contre les éclaboussures et faciliter l'ajout d'ingrédients pendant l'utilisation.

Convient uniquement à une utilisation avec le bol en acier inoxydable*.

i

Les ustensiles et les accessoires qui entrent en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériels qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



3 Utilisation



Risque de chocs électriques

- Brancher à une sortie à 3 broches.
- Ne pas retirer la prise de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser une extension électrique.
- Un manquement à ces instructions peut entraîner la mort, le feu ou un choc électrique.

Volts : 120 volts c.a. seulement.

Hertz : 60 Hz



Votre batteur sur socle possède une prise de mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, ce bouchon correspondra à une sortie à sens unique seulement. Si la prise ne correspond pas à la sortie, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise d'une quelconque façon.

- Ne pas utiliser une extension électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, un électricien ou un homme de service qualifié devrait installer une sortie près de l'appareil.
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) devrait être utilisé pour réduire le risque de s'étrangler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Les cordons d'alimentation ou les extensions plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'entretien est exercé pendant leur utilisation.

Si un cordon d'alimentation ou une extension plus long est utilisé :

- Le classement électrique marqué du cordon ou de l'extension devrait être au moins aussi grand que le classement électrique de l'appareil.
- Le cordon devrait être arrangé de sorte qu'il ne pendra pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus sans le vouloir.
- Si l'appareil est du mis à la terre, le cordon d'extension devrait comprendre 3 fils mis à la terre.

3.1 Avant la première utilisation

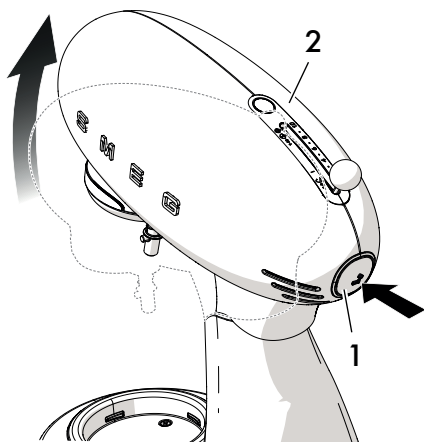
1. Retirer les films protecteurs ou tout autre emballage de l'extérieur ou de l'intérieur de l'appareil, y compris les accessoires et les ustensiles.
2. Retirer toutes les étiquettes (en dehors des données inscrites sur la plaque technique) de l'appareil, de ses accessoires et des ustensiles.
3. Retirer le bol et les ustensiles, et bien laver (lire « 4 Nettoyage et entretien »).
4. Nettoyer le corps et la tête de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. Bien sécher les composants et les placer dans leurs positions de fonctionnement.



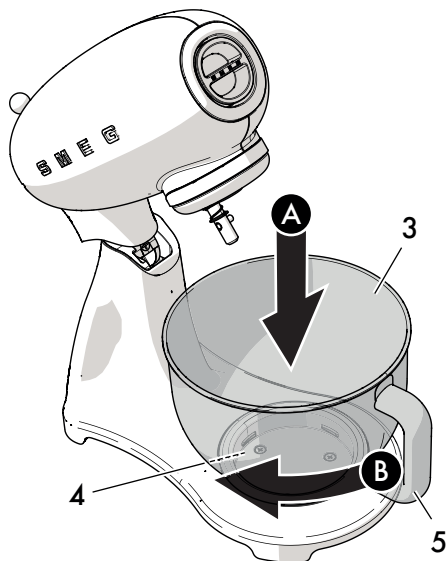
Utilisation

3.2 Utilisation du batteur sur socle

1. Placer le batteur sur une surface sèche, stable et plate.
2. Appuyer sur le bouton de relâchement (1).
3. Enfoncer le bouton et élever la tête (2), en accompagnant son mouvement avec votre main.



4. Insérer le bol (3) dans sa base (4). Saisir le bol par sa poignée (5) et le tourner (3) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa place.



5. Sélectionner l'ustensile requis en se basant sur le type de mélange à être exécuter.

i

Il peut y avoir un léger mouvement de la tête du moteur lors du malaxage ou lorsque que les quantités sont grandes, ce qui est normal et ne compromettra pas le bon fonctionnement ainsi que la durabilité de l'appareil.

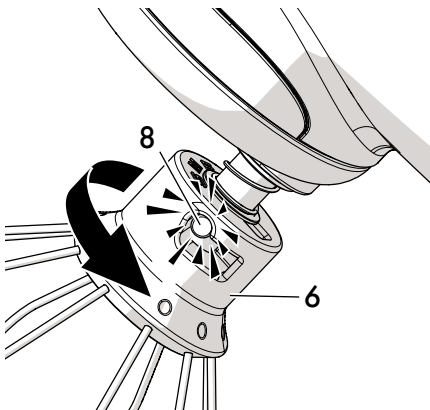
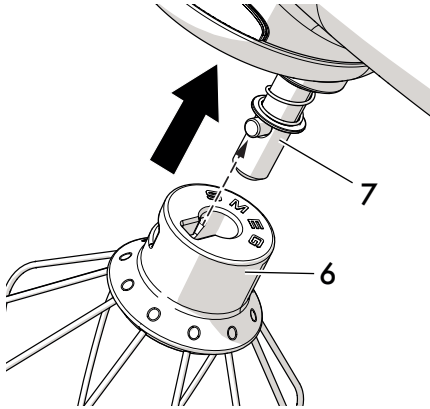


**Pièces en mouvement
Danger de blessures**

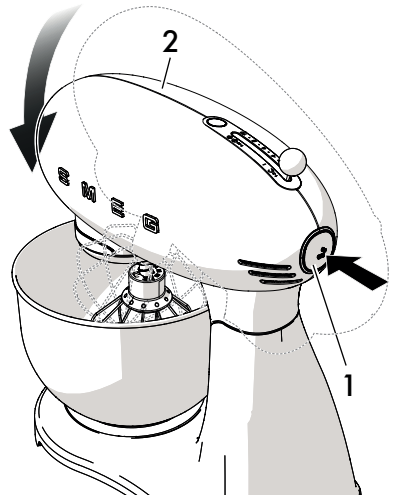
- Ne pas faire fonctionner le batteur avec l'ustensile sans avoir verrouillé le bol en place.



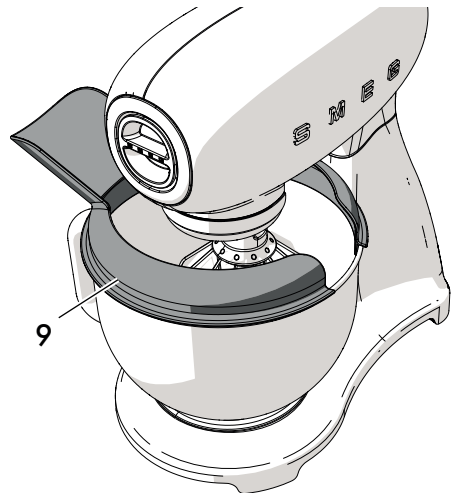
6. Insérer l'ustensile (6) dans l'arbre inférieur (7) et le pousser vers le haut. Continuer à appuyer sur l'ustensile et le tourner vers le haut, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la goupille (8) se verrouille entièrement en place.



7. Ajouter les ingrédients au bol.
8. Pour fermer, abaisser la tête moteur en appuyant le bouton de relâchement (1), et pencher la tête moteur (2) en arrière légèrement jusqu'à ce qu'elle se relâche.
9. Garder le bouton enfoncé et élever la tête (2), en accompagnant son mouvement avec votre main.



10. Positionner le couvercle verseur (9) sur le bol au besoin, avec l'ouverture vers l'extérieur.

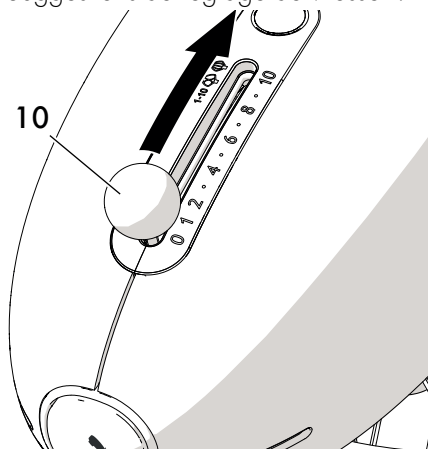


S'assurer que l'ustensile soit correctement verrouillé en place dans l'arbre.



Utilisation

11. S'assurer que le sélecteur de vitesse (**10**) soit positionné sur « 0 » (ARRÊT (OFF)).
12. Insérer la fiche à la prise d'alimentation.
13. Sélectionner la vitesse requise (de 1 à 10) en utilisant le sélecteur (**10**) pour démarrer l'appareil et commencer à mélanger les ingrédients. Lire « 3.5 Suggestions de réglage de vitesse ».



Pièces en mouvement

Danger de blessures et d'endommager l'appareil

- Ne pas toucher les pièces en mouvement lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner le batteur avec l'ustensile inséré et le bol vide.



Avertissement!

- Pour une plus grande sécurité, à chaque fois que ce courant est coupé au moteur, par ex. : en élevant la tête moteur ou en débranchant l'appareil à la prise, il est d'abord nécessaire de remettre le sélecteur de vitesse à zéro pour redémarrer le batteur.



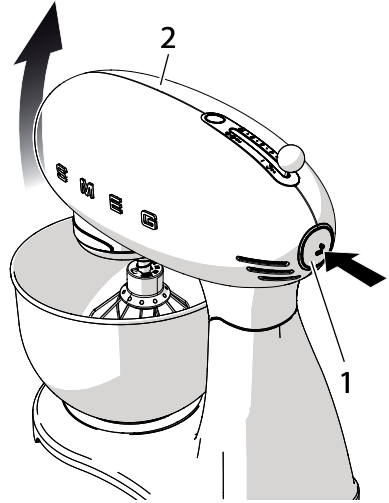
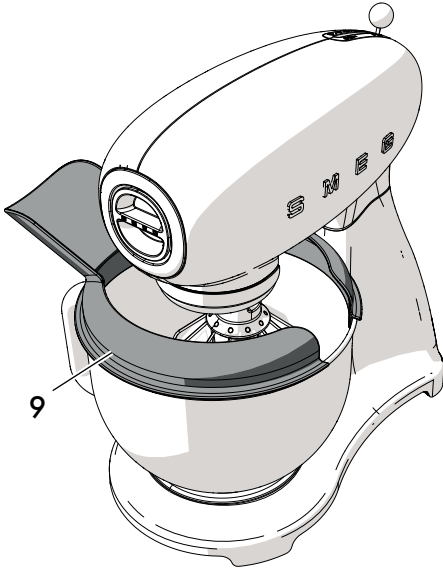
Pour arrêter l'appareil et élever la tête pour changer l'ustensile ou retirer le bol, déplacer le sélecteur de vitesse à « 0 » (ARRÊT (OFF)).



Une fois terminé avec le batteur :

1. Positionner le sélecteur de vitesse (10) sur « 0 » (ARRÊT (OFF)) et retirer la fiche de la prise.
2. Retirer le couvercle verseur, s'il se trouve sur le bol (9).

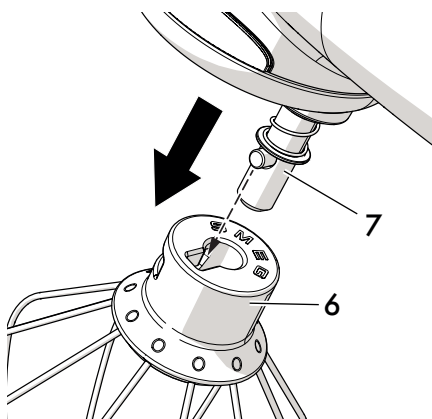
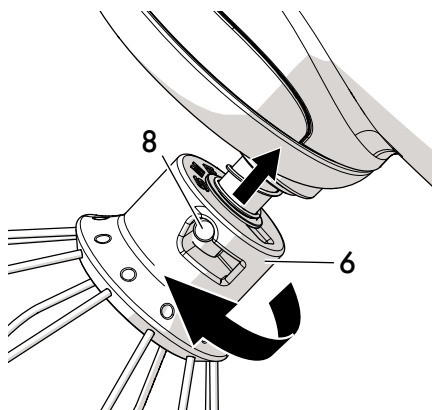
3. Appuyer sur le bouton de relâchement (1) pour élever la tête (2).



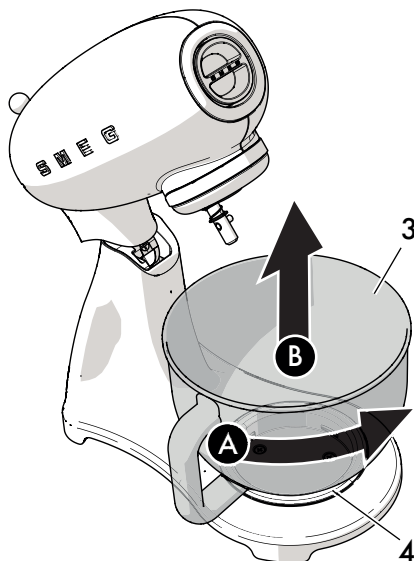


Utilisation

4. Pousser l'ustensile (6) légèrement et le tourner vers le haut dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la goupille (8). Extraire l'ustensile (6) de l'arbre inférieur (7).



5. Retirer le bol (3) de sa base (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le relâcher.

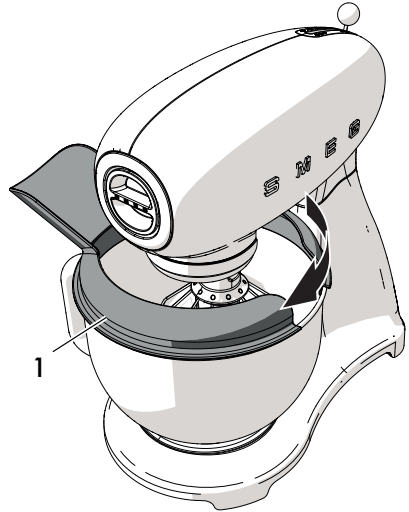
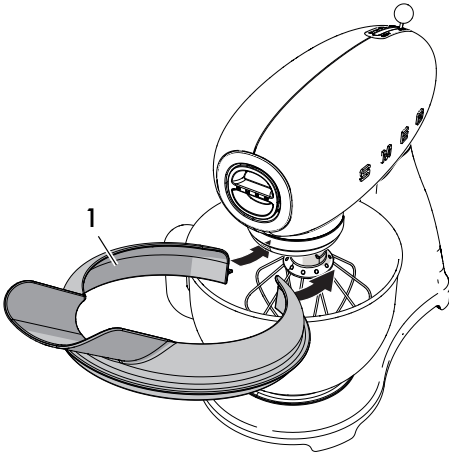




3.3 Utilisation du couvercle verseur

1. Avant de placer le couvercle anti-éclaboussures (1) sur le bord supérieur du bol en acier inoxydable*, fixer le bol dans la base, fixer l'ustensile sur l'arbre inférieur et abaisser la tête dans la position de fonctionnement.

2. Ajuster le couvercle verseur avec l'ouverture (1) orientée vers l'extérieur pour ajouter des ingrédients au bol sans arrêter le batteur.



Pièces en mouvement
Risque d'endommager le
couvercle verseur

- Retirer le couvercle verseur pour élever ou abaisser la tête avec l'ustensile fixé à l'arbre inférieur.

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



3.4 Fonctions

Système de verrouillage

L'appareil dispose d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la tête moteur est élevée.



Vous devriez toujours placer néanmoins le sélectionneur de vitesse à la position 0 (ARRÊT (OFF)) avant d'appuyer sur le bouton pour déplacer la tête moteur.

Fonction de Smooth Start (Démarrage en douceur)

La fonction de Smooth Start démarre l'appareil à une vitesse initiale réduite, sans tenir compte du réglage de la vitesse avec le sélectionneur.

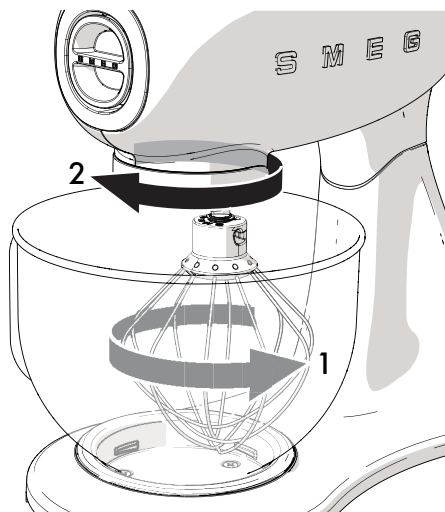
La vitesse augmente progressivement jusqu'à ce que la vitesse fixe soit atteinte.

Ceci évite d'endommager l'appareil et les ustensiles, et permet d'assurer que les ingrédients ne sont pas rejetés du bol.

Malaxage planétaire

Le malaxage planétaire est produit par la rotation (1) de l'ustensile autour de son axe en sens inverse au mouvement rotatif (2) du batteur.

Ce mouvement maximise la couverture du bol entier avec des résultats cohérents pour tous les mélanges.



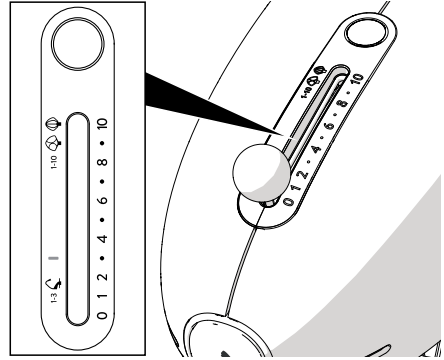
Appareil chaud

- À la suite d'une utilisation prolongée, la pièce supérieure de la tête moteur peut devenir chaude. Par contre, ceci n'indique habituellement pas une défaillance.



3.5 Suggestions de réglage de vitesse

i Le sélectionneur de vitesse indique l'ustensile le plus approprié à utiliser avec la vitesse choisie. Les vitesses indiquées dans le tableau sont approximatives et peuvent varier selon la recette et l'interaction des différents ingrédients utilisés.







FR

Réglage de la vitesse	Fonction	Ustensile
BASSE 1 - 3	COMBINER Combiner les ingrédients.	
BASSE 1 - 3	PÉTRIR Pétrir - préparation de pâtes à lever (pain, pizza, pâtisseries, pâtes aux œufs), consulter « Pâte pour pain, pizza et pâtes aux œufs ».	
MOYENNE 4 - 7	MÉLANGER Mélanger et battre des pâtes denses. Battre les œufs et le beurre, les mélanges à gâteau, tels que le gâteau aux fruits.	
ÉLEVÉE 8 - 10	FOUETTER ET BATTRE Battre des pâtes denses ou légères, telles que les mélanges à gâteau éponge, la crème fouettée, les blancs d'œuf ou les sauces.	



Utilisation

Tableau des ustensiles recommandés, des réglages de vitesse suggérés et de la capacité maximale

Ustensile	Préparation	Vitesse	Durée	Capacité minimale et maximale
	Blancs d'œufs	8 - 10	2-3 min.	2-12 ⁽¹⁾
	Crème	8 - 10	2-3 min.	100 ml/1 000 ml
 ou 	Pâte à gâteau préalablement préparée	1 - 7	3-4 min.	2 kg en tout
	Pâtes pour desserts	1 - 7	3-4 min.	2,6 kg en tout
	Pâte à pain ou à pizza	1 - 3	4 min.	1,8 kg en tout (maximum de 1,2 kg de farine)
	Pâte aux œufs	1 - 3	5-7 min.	500 g en tout avec 3 œufs

⁽¹⁾ Œuf de taille moyenne : 53-63 g



Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.

La vitesse et la capacité dépendent de l'ustensile utilisé, de la quantité de pâte dans le bol et des ingrédients employés.



Recommandations générales

- Pour éviter d'endommager le batteur, ne jamais dépasser les vitesses et les capacités maximales indiquées dans le tableau.
- Mettre le batteur en marche à faible vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Augmenter ensuite la vitesse selon l'opération à être effectuée.
- En ajoutant les ingrédients, toujours les verser à partir du rebord du bol et non pas directement sur l'ustensile en mouvement.
- Réduire la vitesse lors de l'ajout des ingrédients secs ou liquides pour éviter les éclaboussures. Aussitôt les ingrédients sont bien mélangés, augmenter la vitesse du batteur.
- Pour éviter de salir les objets se trouvant à côté du batteur lorsque ce dernier est en marche, utiliser le couvercle anti-éclaboussures verseur* pour les mélanges liquides ou lors de l'ajout d'ingrédients en poudre.
- Garder le bol et les ustensiles propres et ne les insérer que lorsqu'ils sont parfaitement secs.
- Bien nettoyer le corps et la tête du batteur avec un linge humide si ceux-ci sont salis durant la préparation d'une recette.

Conseils pour battre des blancs d'œufs

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les œufs à la température ambiante.
- Avant de battre des blancs d'œufs, veiller à ce que l'ustensile et le bol ne soient pas mouillés, gras ou souillés de jaune d'œuf.
- Pour éviter tout dégât, augmenter graduellement la vitesse jusqu'au niveau suggéré et battre le mélange l'obtention de la consistance souhaitée.
- Le batteur sur socle vous permet de battre des blancs d'œuf très rapidement. Surveiller attentivement le processus pour éviter de trop battre les blancs d'œufs.

Conseils pour fouetter la crème

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser de la crème à fouetter froide.
- Pour éviter tout dégât, augmenter graduellement la vitesse jusqu'au niveau maximal recommandé et battre le mélange jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
- Pour battre un litre de crème, il est souhaitable de commencer à la vitesse **7-8** pendant la première minute ou au moins jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Passer ensuite à la vitesse **10**.

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



Utilisation

Conseils pour les blancs d'œufs

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les œufs à la température ambiante.
- Lors de la préparation d'un mélange à base d'ingrédients secs, ne pas utiliser plus de 3 œufs moyens et ajouter de petites quantités d'eau si nécessaire.

Conseils pour le pétrissage

- Veiller à utiliser une quantité d'eau suffisante dans la pâte (au moins 50 - 60 % par poids selon la quantité de farine). Les pâtes qui sont trop sèches, et donc raides, peuvent surcharger le batteur.
- Si le batteur fonctionne avec difficulté, l'éteindre, diviser la pâte en deux et la pétrir séparément.

Pâte pour pain, pizza et pâtes aux œufs

- Démarrer le batteur à la vitesse **1** jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés; et augmenter ensuite à la vitesse **3**.
- Pour mieux mélanger les ingrédients, ajouter les ingrédients liquides dans le bol au début du processus.
- **Pâtes aux œufs, pain, pizza** : travailler ces pâtes uniquement avec le **crochet pétrisseur**.

Utiliser le fouet uniquement au début du processus.

Ne **JAMAIS** utiliser le fouet à bords souples*.

Pâte à gâteau préalablement préparée

- Pour la pâte allant jusqu'à 1 kg : démarrer le batteur à vitesse faible jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger; puis augmenter graduellement à la vitesse **7**.
- Pour la pâte allant jusqu'à 2 kg : démarrer le batteur à la vitesse **1** jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger; puis augmenter graduellement à la vitesse **3-4**.

Pâte pour desserts

- Nous recommandons l'utilisation d'ingrédients froids pour la préparation d'une pâte brisée et d'autres pâtes semblables à moins de directives contraires dans la recette.
- Pour préparer les gâteaux, battre d'abord le beurre et le sucre à température de la pièce, ajouter ensuite les œufs et terminer avec la farine.



Il peut y avoir un léger mouvement de la tête du moteur lors du malaxage ou lorsque que les quantités sont grandes, ce qui est normal et ne compromettra pas le bon fonctionnement ainsi que la durabilité de l'appareil.

* Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Instructions



Utilisation impropre Danger d'électrocution

- Éteindre et débrancher l'appareil avant de nettoyer le batteur, ses ustensiles et ses accessoires.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien qui contiennent du chlore, de l'ammoniaque ou un décolorant sur les parties en acier ou au fini métallique (par ex. : anodisant, plaqué au nickel ou chromé)
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. : produits de poudre, détachants ou éponges métalliques).
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ni des racloirs métalliques tranchants.

4.2 Entretien

Tout autre entretien devrait être exécuté par un représentant de service autorisé.

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour entretenir correctement les surfaces, utiliser un chiffon humide pour les nettoyer régulièrement après chaque utilisation.

Utiliser ensuite un chiffon doux ou un chiffon en microfibre pour les sécher soigneusement..



Si des ingrédients liquides ou solides sortent du bol, les retirer immédiatement avec un chiffon de coton doux et humide.

Le couvercle anti-éclaboussures verseur* et le fouet peuvent être lavés à la main avec un savon à vaisselle doux et une éponge douce.

Le crochet pétrisseur, le fouet plat et le bol en acier inoxydable* peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Le bol en verre* peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle doux ou au lave-vaisselle en utilisant un réglage à basse température.

Le fouet à bords souples* peut être lavé au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, les bords en silicone peuvent être retirés et lavés au lave-vaisselle.

*Standard uniquement sur certains modèles. Uniquement disponible comme accessoire facultatif.



Nettoyage et entretien

4.4 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Le moteur ne démarre pas	Le moteur a surchauffé.	Débrancher le batteur de l'alimentation et laisser le moteur refroidir.
	La fiche n'est pas convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Insérer la fiche à la prise d'alimentation. Ne pas utiliser d'adaptateur ou d'extensions. S'assurer que le fusible soit allumé.
	Le câble est défectueux.	Faire remplacer le câble à un Centre de service autorisé.
	Manque de courant.	S'assurer que le fusible principal soit allumé.
	La tête a été élevée pendant l'opération.	Le système de verrouillage de sécurité a fonctionné. Déplacer le sélectionneur de vitesse à 0 (ARRÊT (OFF)), appuyer sur le bouton situé à l'arrière et le maintenir enfoncé pour relâcher la tête et l'abaisser.



Problème	Cause possible	Solution
Le batteur vibre	Le batteur ne repose pas sur une surface stable.	Placer le batteur sur une surface stable et plate.
	Les pieds en caoutchouc anti-glisserment sont usés.	Les faire remplacer à un Centre de service autorisé.
	La vitesse utilisée est trop élevée ou la charge est excessive.	Régler à une vitesse plus basse et s'assurer que le bol ne soit pas trop rempli.
Les ustensiles frappent les rebords du bol	Le bol n'a pas été correctement verrouillé dans sa base.	S'assurer que le bol soit correctement verrouillé dans sa base.
	L'arbre inférieur s'est desserré au fil du temps.	Vérifier le batteur et le faire ajuster à un Centre de service autorisé.
	L'ustensile ou le bol n'est pas bien inséré.	Tourner le sélecteur de vitesse à 0, appuyer sur le bouton situé à l'arrière pour soulever la tête afin de vérifier que l'ustensile soit correctement inséré dans la fixation inférieure et que le bol soit correctement inséré dans la base.



Nettoyage et entretien

Problème	Cause possible	Solution
L'ustensile lutte pour tourner dans le bol	Le mélange de pâte est trop épais et arrête l'ustensile de tourner.	Ajouter de l'eau ou tout autre liquide pour ramollir le mélange de pâte.
	Le bol est trop plein.	Retirer la moitié du contenu du bol et le travailler séparément.



Si le problème n'a pas été résolu ou en cas d'un autre type de défaillance, communiquer avec votre centre de soutien technique local.

Estimado cliente,

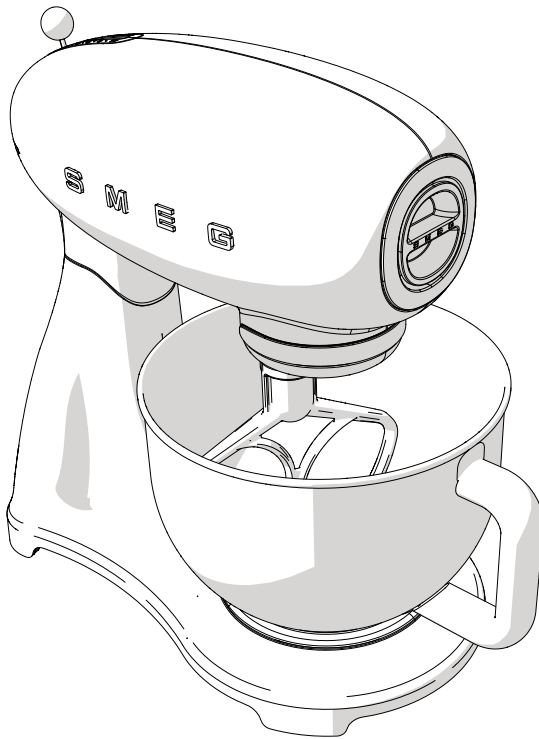
Le agradecemos por haber comprado la batidora de pie Smeg 50's Style.

Al elegir Smeg, usted ha escogido un electrodoméstico que combina el estilo icónico con el diseño técnico innovador y la atención al detalle.

Este aparato se coordina perfectamente con otros productos de Smeg, o bien puede lucir como una pieza independiente en su cocina.

¡Esperamos que disfrute de su nuevo aparato!

Para más informaciones, visite: www.smegusa.com.



Modelo SMF02 - SMF03 - SMF13
Batidora de pie

Índice

1 Instrucciones	63
1.1 Introducción	63
1.2 Este manual de uso	63
1.3 Uso previsto	63
1.4 Responsabilidad del fabricante	64
1.5 Plaqueta de identificación	64
1.6 Eliminación	64
2 Descripción	65
2.1 Descripción del producto	65
2.2 Descripción de las piezas	66
2.3 Accesorios estándares	67
3 Uso	69
3.1 Antes del primer uso	69
3.2 Modo de empleo de la batidora	70
3.3 Modo de empleo del escudo antisalpicaduras	75
3.4 Funciones	76
3.5 Sugerencias para configurar la velocidad	77
4 Limpieza y cuidado	81
4.1 Instrucciones	81
4.2 Mantenimiento	81
4.3 Limpieza ordinaria diaria	81
4.4 Qué hacer si...	82

ES

Medidas de seguridad importantes

ADVERTENCIA: Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual a fin de evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES - Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



Medidas de seguridad importantes



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es un símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden provocar lesiones personales graves o muerte.

ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no respeta estrictamente las instrucciones. ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no sigue las instrucciones.

ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Use el aparato exclusivamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de cesión del aparato entréguelo a los futuros usuarios.

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normativas vigentes.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, siga las instrucciones contenidas en este manual a fin de reducir el riesgo de incendio o explosión y evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



NOTA: Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas / rodantes) o en vehículos de recreo.

NO instale este aparato en exteriores.

Medidas de seguridad importantes



ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato respete las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

Siga todas las instrucciones de seguridad para utilizar el aparato en condiciones seguras.

- Lea este manual del usuario antes de utilizar el aparato.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente, si ha sufrido golpes o caídas o se ha dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación está dañado, hágalo reemplazar por el fabricante, el servicio técnico autorizado o por personal cualificado a fin de evitar cualquier peligro.
- El cable es corto para evitar accidentes. No use extensiones para el cable.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o la encimera o que toque superficies calientes.
- No tire el cable para desenchufarlo de la toma de corriente.
- No coloque el aparato encima o cerca de placas o quemadores encendidos o anillos eléctricos, dentro del horno o cerca de fuentes de calor.
- Apague el aparato inmediatamente después de haberlo usado.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente tan pronto como haya terminado de usarlo y antes de limpiarlo.
- En caso de avería el aparato debe ser reparado sólo por un técnico experto.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: apague el aparato, desenchúfelo y apague el fuego o las llamas con una manta ignífuga o cualquier otra cubierta adecuada.
- No modifique el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.



Medidas de seguridad importantes

Para este aparato

- Desconecte el aparato de la toma de corriente tan pronto como haya terminado de usarlo y antes de limpiarlo.
- Desconecte siempre el aparato de la línea eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- No utilice el aparato con más de un accesorio a la vez.
- No coloque, quite o reemplace los utensilios con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado)
- No toque las piezas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y cualquier otro objeto lejos de los accesorios y utensilios de la batidora para evitar lesiones personales o daños al aparato.
- No quite los utensilios mientras la batidora esté funcionando. Apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas en movimiento durante el uso.
- Controle que el bol esté colocado correctamente y bloqueado en su base antes de usar el aparato o sus utensilios.
- No desbloquee ni quite el bol mientras el aparato esté funcionando.
- No supere la capacidad máxima del bol.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No coloque objetos encima del aparato.
- No use detergentes abrasivos ni objetos filosos para lavar o quitar residuos del bol, los utensilios o accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- La batidora de pie puede utilizarse para mezclar, batir y amasar ingredientes sólidos y líquidos para acelerar distintas preparaciones y recetas. Añadiendo accesorios opcionales puede moler, picar, rallar, estirar y cortar la masa en formas diferentes, etc.
- Mantenga una atenta vigilancia si usa el aparato cerca de los niños o si los niños usan el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Medidas de seguridad importantes

1 Instrucciones

1.1 Introducción

Información clave para el usuario:

Instrucciones



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y sus accesorios, recomendaciones para la preparación de recetas con el aparato.

Limpieza y cuidado



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.



Instrucciones de seguridad



Información



Recomendaciones

1.2 Este manual de uso

El presente manual de uso es parte integrante del aparato, por tanto hay que mantenerlo íntegro y al alcance del usuario durante toda la vida útil del aparato.

1.3 Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No use el aparato para empleos distintos de los previstos.
- No lo use en exteriores o al aire libre.
- La batidora puede utilizarse para mezclar, batir y amasar ingredientes sólidos y líquidos para acelerar distintas preparaciones y recetas. Añadiendo accesorios opcionales puede estirar y cortar la masa en formas diferentes.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control remoto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diversas (incluidos los niños), o sin experiencia en el uso de aparatos eléctricos, a menos que no sean supervisados o instruidos por adultos responsables de su seguridad.



La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley Sobre Seguridad del Agua Potable de California y Reglamentación de tóxicos) requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el Estado de California que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y exigir que en el comercio se informe a los clientes acerca de la exposición potencial a tales sustancias.



Medidas de seguridad importantes



Advertencia

- Este producto contiene una sustancia química conocida por el Estado de California que puede causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- Este aparato puede causar exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

1.4 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por:

- Uso del aparato distinto del previsto;
- No haber leído el manual de uso;
- Alteración de cualesquiera de las partes del aparato;
- Uso de piezas de recambio no originales;
- No seguir las instrucciones de seguridad.

1.5 Plaqueta de identificación

La plaqueta de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y la marca del aparato. No quite la plaqueta de identificación por ninguna razón.

1.6 Eliminación



Voltaje de alimentación Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica principal.
 - Desconecte el cable de alimentación de la línea eléctrica.
- **¡Los aparatos en desuso no deben eliminarse junto con los residuos domésticos!** Para cumplir con la legislación vigente, los aparatos en desuso, al llegar al final de su vida útil, deben llevarse a un centro de eliminación para su clasificación. De esta manera, cualquier material reutilizable contenido en los viejos aparatos puede reciclarse, protegiendo el medioambiente. Las autoridades locales responsables o los operadores de la eliminación de residuos pueden suministrarle más informaciones.

El aparato está embalado con materiales no contaminantes y reciclables.

- Elimine los materiales del embalaje en un centro de recogida adecuado.



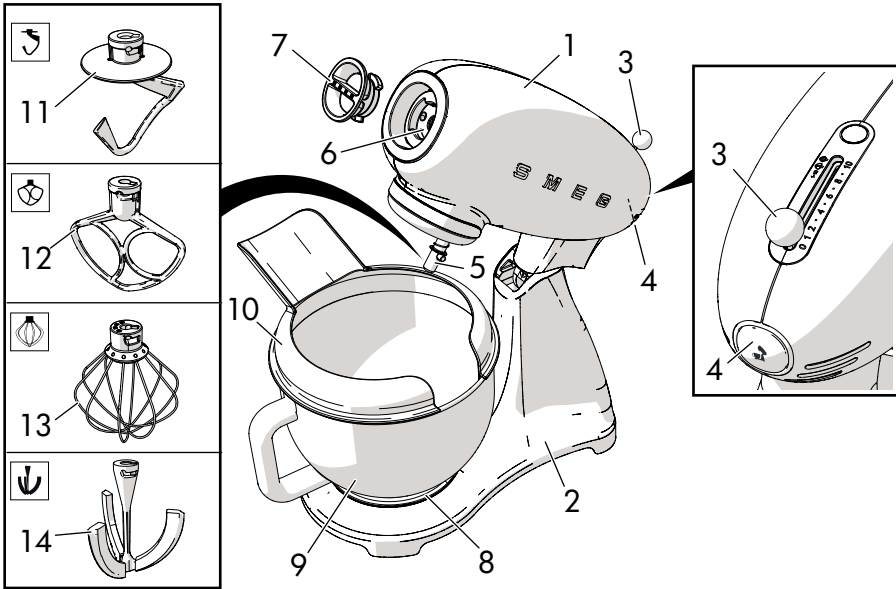
Embalaje de plástico Peligro de asfixia

- No deje el embalaje ni partes del mismo sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico.



2 Descripción

2.1 Descripción del producto



Batidora de pie - Modelo SMF02 - SMF03 - SMF13

- | | |
|--|--|
| 1 Cabezal del motor | 7 Cubierta del punto de fijación central |
| 2 Cuerpo | 8 Base del bol |
| 3 Selector de potencia y velocidad | 9 Bol** |
| 4 Botón de elevación/descenso del cabezal | 10 Escudo antisalpicaduras vertedor* |
| 5 Punto de fijación inferior de los utensilios suministrados | 11 Gancho amasador |
| 6 Punto de fijación delantero de los accesorios opcionales | 12 Batidor plano |
| | 13 Batidor de alambre |
| | 14 Batidor con bordes flexibles* |

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.

**El diseño y el material del bol pueden cambiar según el modelo de amasadora.

ES



Descripción

2.2 Descripción de las piezas

Cabezal del motor (1)

Parte superior del aparato, responsable de la rotación de los utensilios y accesorios.

Selector de velocidad y potencia (3)

Palanca de selección de la velocidad.

La posición '0' de la palanca corresponde a la posición OFF (aparato apagado).

Para encender el aparato, coloque la palanca en una de las 10 velocidades disponibles (posiciones 1-10), en función de la mezcla que desea obtener.

Vea "3.5 Sugerencias para configurar la velocidad" para más detalles y sugerencias.

Botón de elevación/descenso del cabezal (4)

Botón de liberación del cabezal del motor para su posicionamiento en una de las dos configuraciones posibles (posición elevada o baja).

Punto de fijación inferior de los utensilios suministrados (5)

Punto de fijación de utensilios. Sostiene el utensilio firmemente en su posición durante el movimiento planetario.

Punto de fijación delantero para accesorios opcionales (6)

Punto de fijación de accesorios opcionales. Está protegido por una cubierta desmontable.

Base del bol (8)

Base con ranuras de fijación del bol y consiguiente bloqueo en su posición.

Bol** (9)

Bol con capacidad de 4,8 litros.

Ideal para cantidades grandes y pequeñas de ingredientes.

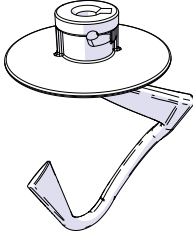
El asa facilita la inserción y la extracción.

** El diseño y el material del bol pueden cambiar según el modelo de amasadora.



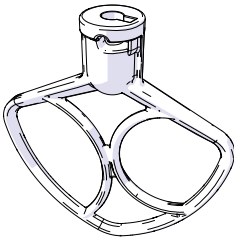
2.3 Accesorios estándares

Gancho amasador de aluminio



Para combinar lentamente, mezclar y amasar mezclas leudadas, como masas para pan, pizza, etc.

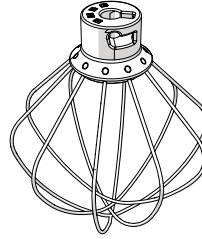
Batidor plano de aluminio



Para combinar, mezclar e iniciar todos los procedimientos de mezcla.

Para preparar masas para pasteles y bollería, galletas, glaseado, etc. y para otros tipos de masas más gruesas y mezclas.

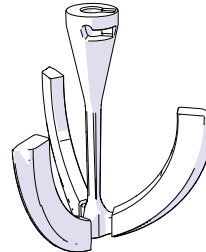
Batidor de alambre de acero inoxidable



Para batir, mezclar, agitar, montar ingredientes tales como mantequilla, huevos, nata o crema de leche, etc.

Es ideal también para preparar cremas, natillas o crema pastelera, salsas, etc.

Batidor con bordes flexibles*



Batidor de acero inoxidable con bordes flexibles de silicona.

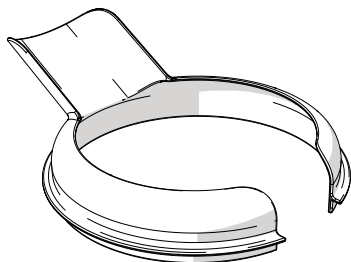
Útil para mezclar masas y montar rebozados suaves.

Los bordes desmontables garantizan una consistencia uniforme durante toda la fase de elaboración.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Escudo antisalpicaduras vertedor*



Para la protección contra salpicaduras y para facilitar la incorporación de ingredientes durante el uso.

Adecuado solo en combinación con el bol de acero inoxidable*.

i

Los utensilios y accesorios destinados a entrar en contacto con los alimentos son de materiales que cumplen con todas las disposiciones de la legislación vigente.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



3 Uso



Riesgo de descarga eléctrica

- Enchufe el aparato en un tomacorriente de 3 clavijas con puesta a tierra.
- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No use cables de extensión.
- No respetar estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

Voltios: 120 Voltios CA solamente.

Hertz: 60 Hz



Su batidora tiene una puesta a tierra de 3 clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encaja en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contacte con un electricista experto. No modifique el enchufe de ninguna manera.

- No use cables de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto diríjase a un electricista experto y haga instalar un tomacorriente más cerca del aparato.
- Utilice el cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los cables de alimentación largos o las extensiones están disponibles pero pueden usarse solamente con mucho cuidado.

Si se usa un cable de alimentación desmontable o una extensión:

- La potencia indicada en el cable o en la extensión debe ser al menos tan grande como la indicada en el aparato.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue de la encimera o mesa puesto que los niños podrían tirar de él o ser causa de tropezones.
- Si el aparato tiene puesta a tierra, el cable de extensión tiene que ser un cable de 3 hilos con puesta a tierra.

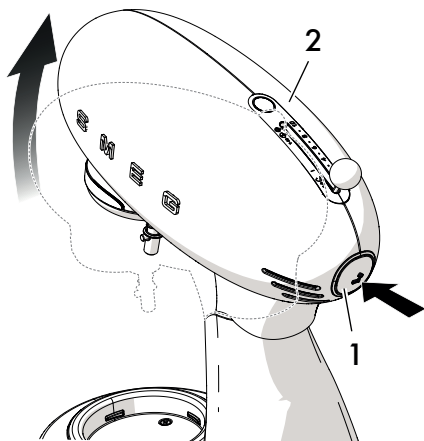
3.1 Antes del primer uso

1. Quite todas las películas de protección u otros embalajes dentro y fuera del aparato, incluidos los accesorios y utensilios.
2. Quite todas las etiquetas (excepto la plaqueta de datos técnicos) del aparato, sus accesorios y utensilios.
3. Quite y lave el bol y los utensilios (vea “4 Limpieza y cuidado”).
4. Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo.
5. Seque bien las piezas y colóquelas en su posición de trabajo.

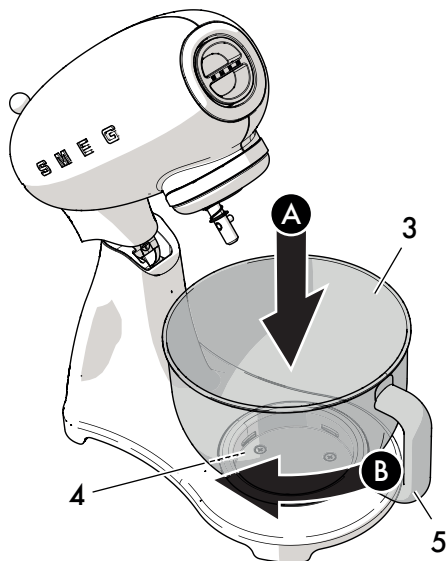


3.2 Modo de empleo de la batidora

1. Coloque la batidora en una superficie plana, estable y seca.
2. Pulse el botón de liberación (1).
3. Mantenga pulsado el botón y levante el cabezal (2), acompañando su movimiento con la mano.



4. Coloque el bol (3) en su base (4). Sujete el bol por el asa (5) y gírelo (3) en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición correcta.



5. Seleccione el utensilio necesario de acuerdo con el tipo de mezcla que desea realizar.

i

Es posible que se produzca un movimiento parcial del cabezal del motor durante el amasado o el mezclado de compuestos pesados o en mucha cantidad. Esto debe considerarse normal y no perjudica el buen funcionamiento ni la duración del aparato.



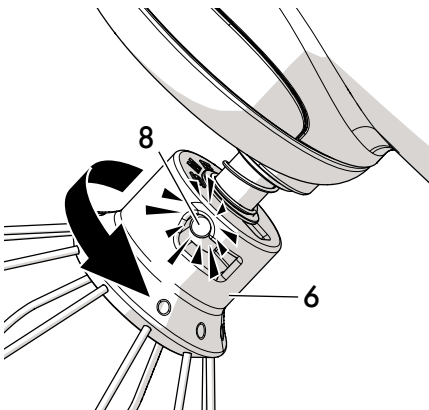
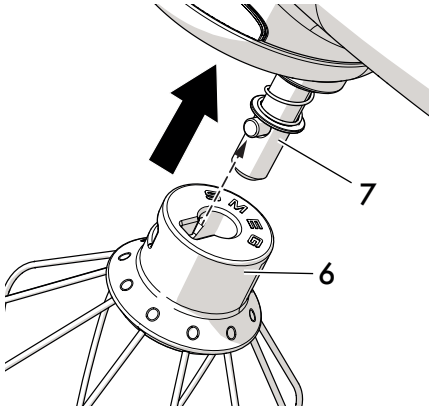
Piezas móviles

Peligro de lesiones personales

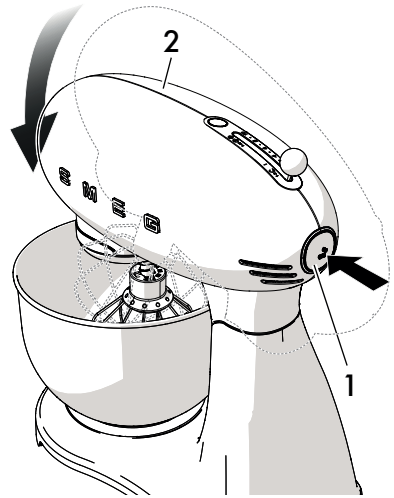
- No ponga en funcionamiento la batidora con el utensilio sin antes haber bloqueado el bol en su posición.



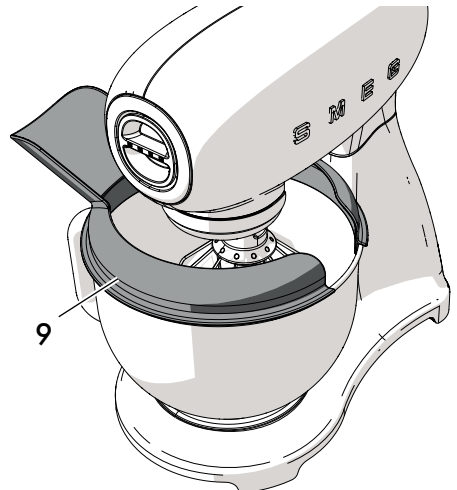
6. Inserte el utensilio (6) en el punto de fijación inferior (7) y empújelo hacia arriba.
Mantenga presionado el utensilio hacia arriba y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el pasador (8) esté totalmente bloqueado en su lugar.



7. Incorpore los ingredientes en el bol.
8. Para cerrar, lleve el cabezal del motor hacia abajo pulsando el botón de liberación (1), y luego incline el cabezal del motor (2) ligeramente hacia atrás hasta que se suelte.
9. Mantenga pulsado el botón y baje el cabezal (2), acompañando el movimiento con la mano.



10. Posicione el escudo antisalpicaduras (9) en el bol si fuera necesario, con la abertura hacia el exterior.

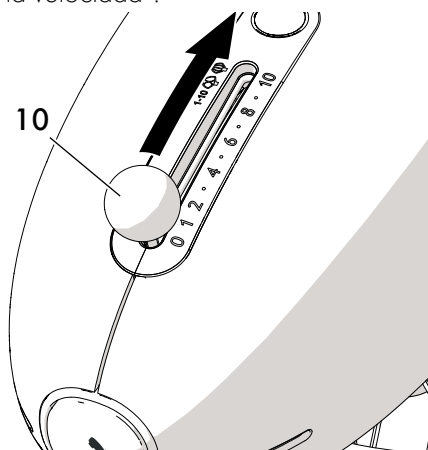


i Asegúrese de que el utensilio haya encajado perfectamente en su lugar de fijación.



Uso

11. Controle que el selector de velocidad (**10**) esté en la posición '0' (OFF).
12. Enchufe en el tomacorriente.
13. Seleccione la velocidad deseada (de 1 a 10) con el selector (**10**) para poner en funcionamiento el aparato y empezar a mezclar los ingredientes. Vea "3.5 Sugerencias para configurar la velocidad".



Piezas móviles

Peligro de lesiones personales y daños al aparato

- No toque los utensilios mientras el aparato esté funcionando.
- No ponga en funcionamiento la batidora con el utensilio introducido y el bol vacío.



¡Advertencia!

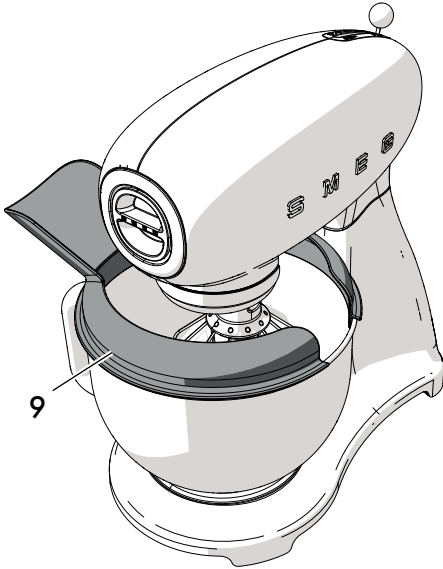
- Para mayor seguridad, cada vez que se corta la corriente al motor, por ejemplo al elevar el cabezal del motor o desenchufar el aparato, hay que poner el selector de velocidad en cero para reiniciar el aparato.



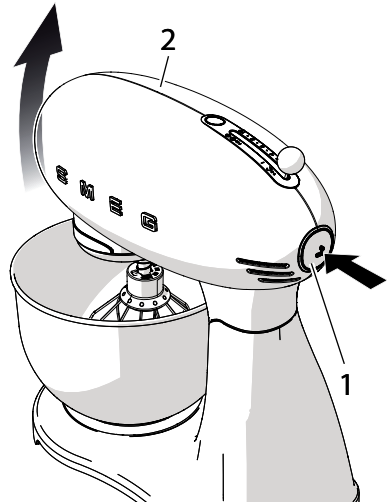
Para detener el aparato y elevar el cabezal para cambiar el utensilio o sacar el bol, ponga el selector de velocidad en '0' (OFF).

**Al terminar de usar la batidora:**

1. Posicione el selector de velocidad (10) en '0' (OFF) y quite el enchufe del tomacorriente.
2. Quite el escudo antisalpicaduras, si estuviera en el bol (9).



3. Pulse el botón de liberación (1) para levantar el cabezal (2).

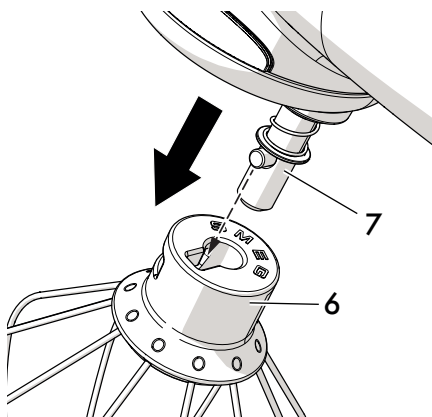
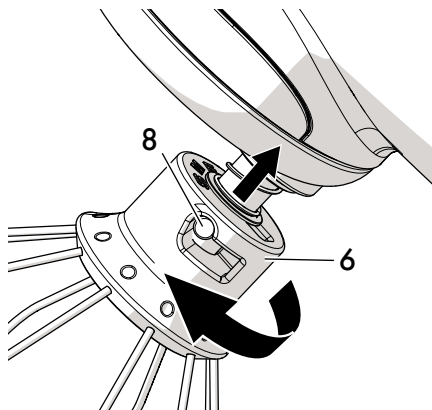




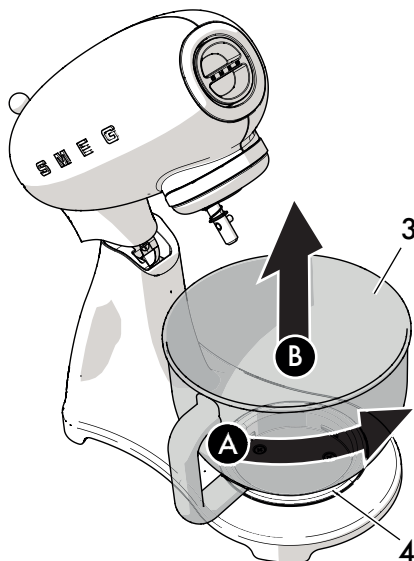
Uso

4. Empuje el utensilio (6) ligeramente hacia arriba y gírelo en sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo del pasador (8).

Extraiga el utensilio (6) del punto de fijación inferior (7).



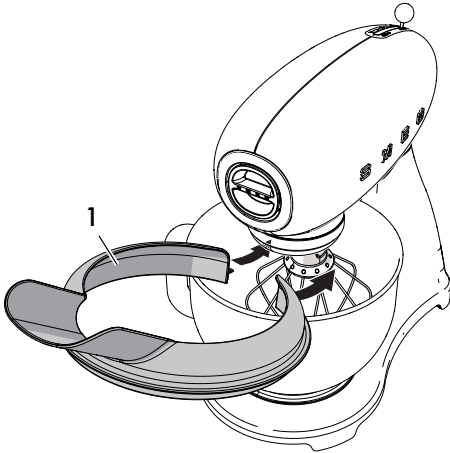
5. Quite el bol (3) de su base (4) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj para soltarlo.



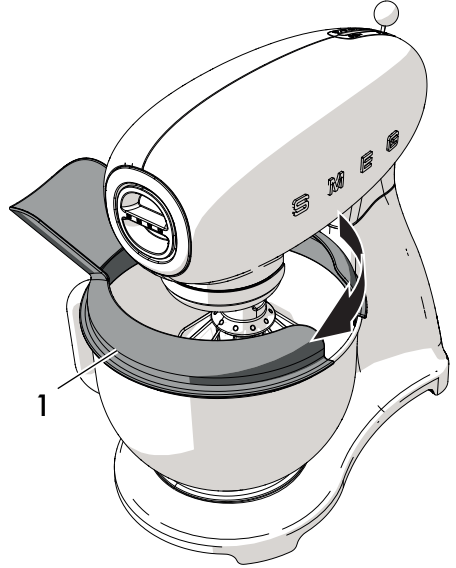


3.3 Modo de empleo del escudo antisalpicaduras

1. Monte el escudo antisalpicaduras (1) en el borde superior del bol de acero inoxidable* después de haber colocado el mismo en su base, introducido el utensilio en el punto de fijación inferior y bajado el cabezal hasta la posición de funcionamiento.



2. Monte el escudo antisalpicaduras con la abertura (1) orientada hacia el exterior para poder incorporar ingredientes en el bol sin detener la batidora.



ES



Piezas móviles

Riesgo de daños en el escudo antisalpicaduras

- Quite el escudo antisalpicaduras para elevar o bajar el cabezal con el utensilio fijado en el punto de fijación inferior.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



3.4 Funciones

Sistema de bloqueo de seguridad

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato al elevar el cabezal del motor.

i Usted, sin embargo, debe colocar siempre el selector de velocidad en la posición "0" (OFF) antes de pulsar el botón para mover el cabezal del motor.

Función Smooth Start (Arranque suave)

La función Smooth Start pone en marcha el aparato a una velocidad inicial reducida, independientemente de la velocidad programada con el selector.

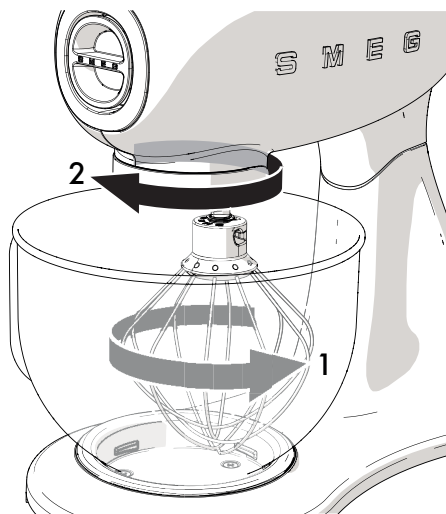
La velocidad aumenta progresivamente hasta alcanzar la velocidad programada.

Eso evita daños al aparato y los utensilios y asegura que los ingredientes no se derramen del bol.

Movimiento planetario

El movimiento planetario está generado por rotación (1) del utensilio alrededor de su eje en la dirección opuesta al movimiento rotatorio (2) de la batidora.

Este movimiento maximiza la cobertura de todo el bol con resultados importantes para todas las mezclas.



Aparato caliente

- Después de un uso prolongado, la parte superior del cabezal del motor puede calentarse. De todos modos, eso no suele ser indicativo de mal funcionamiento.

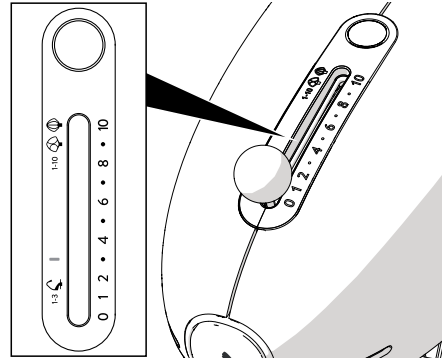


3.5 Sugerencias para configurar la velocidad



El selector de velocidad muestra el utensilio más adecuado para su uso con la velocidad seleccionada.

Las velocidades indicadas en la tabla son aproximadas y pueden variar de acuerdo con la receta y la interacción de los diferentes ingredientes utilizados.







ES

Ajuste de la velocidad	Función	Utensilio
BAJA 1 - 3	COMBINAR Combinación de ingredientes.	
BAJA 1 - 3	AMASAR Amasar - preparar masas fermentadas (pan, pizza, bollos, pasta de huevo), véase " Masa para pan, pizza y pasta al huevo".	
MEDIA 4 - 7	MEZCLAR Mezclar y batir masas densas. Batir huevos y mantequilla, mezclas para pasteles como pastel de frutas.	
ALTA 8 - 10	BATIR Y AGITAR Batir masas ligeras o densas como mezclas esponjosas para pasteles, montar crema de leche o nata, claras de huevo o salsas.	



Uso

Tabla de utensilios recomendados, velocidades sugeridas y capacidades máximas

Utensilio	Preparación	Velocidad	Tiempo	Capacidad mín./máx.
	Claras de huevo	8 - 10	2-3 min	2-12 ⁽¹⁾
	Crema de leche	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 o 	Masas preparadas para pasteles	1 - 7	3-4 min	2 kg masa total
	Masas para postres	1 - 7	3-4 min	2,6 kg masa total
	Masa para pan/pizza	1 - 3	4 min	1,8 kg masa total (máx. 1,2 kg harina)
	Masa para pasta al huevo	1 - 3	5-7 min	500 g masa total con 3 huevos

⁽¹⁾ Tamaño promedio de los huevos: 53-63 g



La tabla se proporciona solamente como guía.

La velocidad y la capacidad dependen del utensilio empleado, la cantidad de masa en el bol y los ingredientes utilizados.



Recomendaciones generales

- No supere nunca las velocidades y capacidades máximas indicadas en la tabla para evitar daños al aparato.
- Encienda el aparato a baja velocidad hasta mezclar los ingredientes y luego aumente la velocidad según la operación que vaya a realizar.
- Al incorporar ingredientes, viértalos siempre por el borde del bol y no directamente sobre el utensilio en movimiento.
- Reduzca la velocidad al incorporar ingredientes líquidos o secos para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad en cuanto los ingredientes estén bien mezclados.
- Use el escudo antisalpicaduras vertedor* para mezclas líquidas o al incorporar ingredientes secos para no ensuciar los objetos alrededor del aparato durante su funcionamiento y evitar salpicaduras.
- Mantenga el bol y los utensilios limpios y fíjelos solamente cuando estén perfectamente secos.
- Limpie cuidadosamente el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo si están sucios después de preparar la receta.

Recomendaciones para montar claras de huevo

- Para obtener los mejores resultados, use huevos a temperatura ambiente.
- Antes de montar las claras de huevo, asegúrese de que no haya residuos de líquido, aceite / grasa o yema de huevo en el utensilio y el bol.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta el valor sugerido y bata hasta obtener la consistencia deseada.
- La batidora de pie le permite montar claras de huevo con gran rapidez. Supervise cuidadosamente el proceso para no batirlas demasiado.

Recomendaciones para batir crema de leche

- Para obtener los mejores resultados, use crema de leche fría.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta el valor máximo recomendado y bata hasta obtener la consistencia deseada.
- Para montar un litro de crema de leche, se aconseja comenzar a la velocidad **7-8** durante el primer minuto o hasta que la crema comience a espesar. Luego, cambie a la velocidad **10** por el tiempo restante.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Recomendaciones para recetas con huevos

- Para obtener los mejores resultados, use huevos a temperatura ambiente.
- Al preparar mezclas secas, no use más de 3 huevos medianos y añada pequeñas cantidades de agua si fuera necesario.

Recomendaciones para amasar

- Asegúrese de que la proporción de líquido en la masa sea adecuada (por lo menos del 50 al 60% del peso de la harina utilizada). Las masas demasiado secas pueden sobrecargar el aparato.
- Si el aparato funciona con dificultad, apáguelo, divida la masa en dos partes y procese cada parte por separado.

Masa para pan, pizza y pasta al huevo

- Encienda el aparato a la velocidad **1** hasta que los ingredientes estén bien combinados y luego aumente a la velocidad **3**.
- Para mezclar mejor los ingredientes, incorpore los ingredientes líquidos en el bol al principio del proceso.
- **Pasta de huevo, pan, pizza:** elabórelos únicamente con el **gancho amasador**. Utilice el batidor plano solo para iniciar el proceso de amasado. No utilice **NUNCA** el batidor con bordes flexibles*.

Masas preparadas para pasteles

- Para masas de hasta 1 kg: encienda el aparato a baja velocidad hasta que los ingredientes se empiecen a mezclar y luego aumente gradualmente hasta la velocidad **7** durante el tiempo restante.
- Para masas de hasta 2 kg: encienda el aparato a la velocidad **1** hasta que los ingredientes se empiecen a mezclar y luego aumente gradualmente hasta la velocidad **3-4** durante el tiempo restante.

Masas para postres

- Recomendamos usar ingredientes fríos para preparar masa quebrada y otras elaboraciones parecidas, a menos que la receta sugiera lo contrario.
- Para preparar pasteles, bata primero la mantequilla con el azúcar a temperatura ambiente y luego incorpore los huevos y, por último, la harina.



Es posible que se produzca un movimiento parcial del cabezal del motor durante el amasado o el mezclado de compuestos pesados o en mucha cantidad. Esto debe considerarse normal y no perjudica el buen funcionamiento ni la duración del aparato.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



4 Limpieza y cuidado

4.1 Instrucciones



Uso impropio Peligro de electrocución

- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiar la batidora y los demás utensilios y accesorios.



Uso impropio Peligro de daños a las superficies

- No use chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía sobre las partes de acero o con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas).
- No use detergentes abrasivos o corrosivos (p. ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas).
- No use materiales ásperos o abrasivos ni raspadores metálicos afilados.

4.2 Mantenimiento

Cualquier otra operación debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

4.3 Limpieza ordinaria diaria

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente después del uso con un paño húmedo.

Frote cuidadosamente y seque con un paño suave o de microfibra.



Las salpicaduras de ingredientes líquidos o densos deben eliminarse inmediatamente con un paño de algodón suave y húmedo.

El escudo antisalpicaduras vertedor* y el batidor de alambre pueden lavarse a mano utilizando un detergente neutro y una esponja suave.

El gancho amasador, el batidor plano y el bol de acero inoxidable* pueden lavarse en lavavajillas.

El bol de cristal* puede lavarse a mano con agua caliente y detergente neutro o en lavavajillas utilizando un programa a baja temperatura.

El accesorio batidor con bordes flexibles* puede lavarse en lavavajillas.

Para facilitar la limpieza, los bordes de silicona pueden desmontarse y lavarse en lavavajillas.

*De serie solo en ciertos modelos. Disponible también como accesorio opcional.



Limpeza y cuidado

4.4 Qué hacer si...

Problemas	Causa posible	Solución
El motor no funciona	El motor se ha sobrecalentado.	Desconecte la corriente a la batidora y deje enfriar el motor.
	El enchufe no está bien introducido en el tomacorriente.	Inserte bien el enchufe en el tomacorriente. No use adaptadores o extensiones. Compruebe que el interruptor esté encendido.
	El cable es defectuoso.	Haga reemplazar el cable por un Servicio Técnico Autorizado.
	Falta de tensión.	Compruebe que el interruptor principal de la casa esté activado.
	Se ha elevado el cabezal durante la operación.	El sistema de bloqueo de seguridad se ha activado. Ponga el selector de velocidad en la posición 0 (OFF), pulse y mantenga pulsado el botón de la parte trasera para liberar el cabezal y bajarlo.



Problemas	Causa posible	Solución
<p>La batidora vibra</p>	<p>La batidora no está apoyada en una superficie firme.</p>	<p>Coloque la batidora en una superficie plana, estable y seca.</p>
	<p>Las patas de goma antideslizantes están desgastadas.</p>	<p>Hágalas reemplazar por un Servicio Técnico Autorizado.</p>
	<p>La velocidad usada es demasiado alta o la carga es excesiva.</p>	<p>Ajuste la velocidad y asegúrese de que el bol no esté demasiado lleno.</p>
	<p>El bol no está fijado correctamente en su base.</p>	<p>Controle que el bol esté fijado correctamente en su base.</p>
<p>Los utensilios golpean las paredes del bol</p>	<p>La fijación inferior se ha aflojado con el pasar del tiempo.</p>	<p>Haga controlar y reparar la batidora por un Servicio Técnico Autorizado.</p>
	<p>El utensilio o el bol no están bien enganchados.</p>	<p>Ponga el selector de velocidad en la posición 0, pulse el botón de la parte trasera del aparato para elevar el cabezal y controle que el utensilio esté fijado correctamente en el enganche inferior o que el bol esté colocado correctamente en la base.</p>

ES



Limpeza y cuidado

Problemas	Causa posible	Solución
El utensilio está esforzándose para girar dentro del bol	La mezcla de la masa es demasiado espesa e impide que el utensilio gire.	Añada agua u otro líquido para ablandar la masa.
	El bol está demasiado lleno.	Retire la mitad del contenido del bol y procésela por separado.



Si el problema no se soluciona o por cualquier otro tipo de falla, contacte con el servicio técnico más cercano.



914778546/C

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for 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.

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



914778546/C