

Kjære kunde,

Tusen takk for at du har valg en kjøkkenmaskin fra Smegs 50-tallslinje.

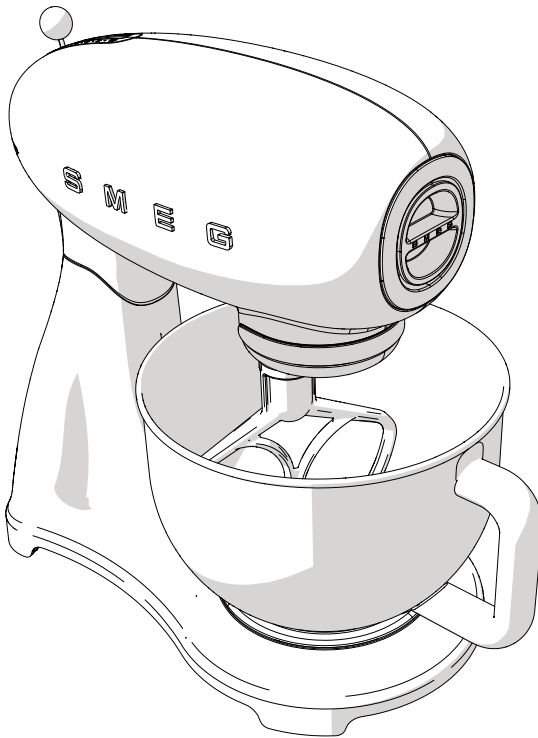
Ved å velge et av våre produkter har du bestemt deg for løsninger med nyskapende teknisk design, som med sin estetiske kvalitet, utgjør unike innredningselementer.

Et husholdningsprodukt fra Smeg tilpasser seg perfekt til de andre produktene i serien, og samtidig kan det være et designobjekt på kjøkkenet.

Vi håper at du vil sette pris på alle funksjonene til husholdningsapparatet ditt.

For ytterligere informasjon om produktet kan du besøke nettsidene:

www.smeg50style.com eller www.smeg.com.



Modell SMF02 - SMF03 - SMF13
Kjøkkenmaskin

Innholdsfortegnelse

1 Advarsler	316
1.1 Introduksjon	316
1.2 Om denne bruksanvisningen	316
1.3 Bruksområder	316
1.4 Generelle sikkerhetsadvarsler	317
1.5 Produsentens ansvar	319
1.6 Identifikasjonsskilt	319
1.7 Avhending	319
2 Beskrivelse	320
2.1 Produktbeskrivelse	320
2.2 Beskrivelse av delene	321
2.3 Tilbehør som følger med	322
3 Bruk	324
3.1 Før første gangs bruk	324
3.2 Bruk av kjøkkenmaskinen	324
3.3 Bruk av sprutdekslet	329
3.4 Funksjoner	330
3.5 Forslag til innstilling av hastighet	331
4 Rengjøring og vedlikehold	335
4.1 Advarsler	335
4.2 Vanlig, daglig rengjøring	335
4.3 Hva gjør man hvis...	336

Vi anbefaler at du leser denne håndboken grundig. Den inneholder alle instruksjoner for vedlikehold av apparatets estetiske og funksjonelle egenskaper.

For mer informasjon om produktet, se: www.smeg.com



Advarsler

1 Advarsler

1.1 Introduksjon

Viktig informasjon for brukeren:

Advarsler



Generell informasjon om denne bruksanvisningen, om sikkerhet og kassering etter endt levetid.

Beskrivelse



Beskrivelse av apparatet og dets redskaper.

Bruk



Informasjon om bruk av apparatet og dets redskaper, råd for ulik tilberedning.

Rengjøring og vedlikehold



Informasjon for riktig rengjøring og vedlikehold av apparatet.



Sikkerhetsadvarsler



Informasjon



Råd

1.2 Om denne bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen er en viktig del av apparatet og må derfor oppbevares i sin helhet og på et tilgjengelig sted under hele levetiden til apparatet.

1.3 Bruksområder

- Dette apparatet er utelukkende beregnet til husholdningsbruk.
- Ikke bruk apparatet til annet enn tilsiktet bruk.
- Bruk apparatet i lukkede rom og i ly for vær og vind.
- Apparatet kan brukes til å blande, piske og elte tørre og våte ingredienser for ulike tilberedninger. Når det kombineres med de ulike valgfrie redskapene kan det kjevle ut og kutte opp pasta i ulike formater.
- Apparatet er ikke utviklet for å virke med ekstern timer eller med fjernkontroll systemer.
- Bruken av dette apparatet er tillatt for personer (inkludert barn) med bevegelsesvansker, sanse- eller mentale hemninger eller med manglende erfaring og kjennskap, overvåket av eller instruert av voksne personer som er ansvarlig for deres sikkerhet.



1.4 Generelle sikkerhetsadvarsler

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for en sikker bruk av apparatet.

- Før bruk av apparatet må man lese nøye igjennom denne brukerhåndboken.
- Skru av apparatet umiddelbart etter bruk.
- Gå ikke fra apparatet ubevoktet mens det er i bruk.
- Koble apparatet fra strømuttaket før man setter igang med alle vedlikeholdsoperasjoner og hver gang ved endt bruk.
- Ikke senk apparatet, strømledningen eller kontakten ned i vann eller i noen annen væske.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt eller hvis apparatet har falt i bakken eller har blitt ødelagt på noen måte.
- Ledningen er kort med hensikt for å unngå ulykker. Ikke bruk skøyteledning.
- Unngå at strømledningen kommer borti skarpe kanter.
- Ikke dra i strømledningen for å ta den ut av kontakten.
- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av gassdrevne eller elektriske ovner som er skrudd på, inne i en varm ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Prøv ikke å reparere apparatet selv eller uten hjelp fra en kvalifisert tekniker.
- I tilfelle skader må kun en godkjent tekniker reparere apparatet.
- Gjør ikke endringer på apparatet.
- Forsøk aldri å slukke en flamme/brann med vann: skru av apparatet og dekk til flammen med et lokk eller med et brannteppe.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.



Advarsler

For dette apparatet

- Koble apparatet fra veggkontakten før man bytter redskap eller nærmer seg deler i bevegelse.
- Ikke sett inn, fjern eller skift ut redskaper mens sikkerhetslåsen er deaktivert (lavt motorhode).
- Ved bruk må man unngå kontakt med delene i bevegelse. Hold hender, hår, klær og redskaper langt unna knivbladene under bruk for å unngå personskader eller ødeleggelser på apparatet.
- Ikke fjern redskapene mens apparatet er i drift.
- Kontroller at bollen er riktig plassert og låst fast på plass før man begynner å bruke apparatet med redskapene.
- Ikke løsne eller fjern bollen mens apparatet er i drift.
- Ikke overgå bollens maksimale kapasitet.
- La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Ikke bruk andre redskaper enn de som forutses og leveres av produsenten. Bruk av uoriginale deler, redskap og tilbehør kan forårsake personskader eller ødeleggelser på apparatet.
- Ikke plasser ting oppå apparatet.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander for å vaske eller fjerne rester fra bollen, redskapene og fra tilbehøret.
- Hold barn under oppsikt, ikke la barn leke med apparatet.



1.5 Produsentens ansvar

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for personskade eller skade på gjenstander forårsaket av:

- bruk av apparatet til annet enn tiltenkt bruk;
- utelatt gjennomgang (lesing) av bruksanvisningen;
- tukling med noen del av apparatet;
- bruk av ikke originale reservedeler;
- manglende overholdelse av sikkerhetsvarslene.

1.6 Identifikasjonsskilt

Identifikasjonsskiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til apparatet. Identifikasjonsskiltet må ikke fjernes av noen grunn.

1.7 Avhending



Dette apparatet må avhendes adskilt fra annet avfall (Direktiv 2012/19/EF). I samsvar med gjeldende EU-direktiv inneholder ikke apparatet stoffer i store nok mengder til å kunne regnes som å være farlig for helse og miljø.

- **Gamle elektriske apparatene må ikke kastes sammen med husholdningsavfall!** I tråd med gjeldene lovgivning må de elektriske apparatene ved endt levetid leveres til innsamlingssteder for kildesortering av elektrisk og elektronisk avfall. På denne måten resirkuleres verdifullt materiale i de brukte apparatene, samtidig som miljøet beskyttes. For ytterligere informasjon kontakt lokale myndigheter eller ansvarlige ved innsamlingssteder for kildesortering.

Våre produkter pakkes i resirkulerbare materialer som ikke forurensrer.

- Send emballasjen til egnet innsamlingssteder for kildesortering.



Plastemballasje Fare for kvelning

- Emballasjen eller deler av emballasjen må ikke oppbevares uten tilsyn.
- Ikke la barn leke med plastposene som er en del av emballasjen.



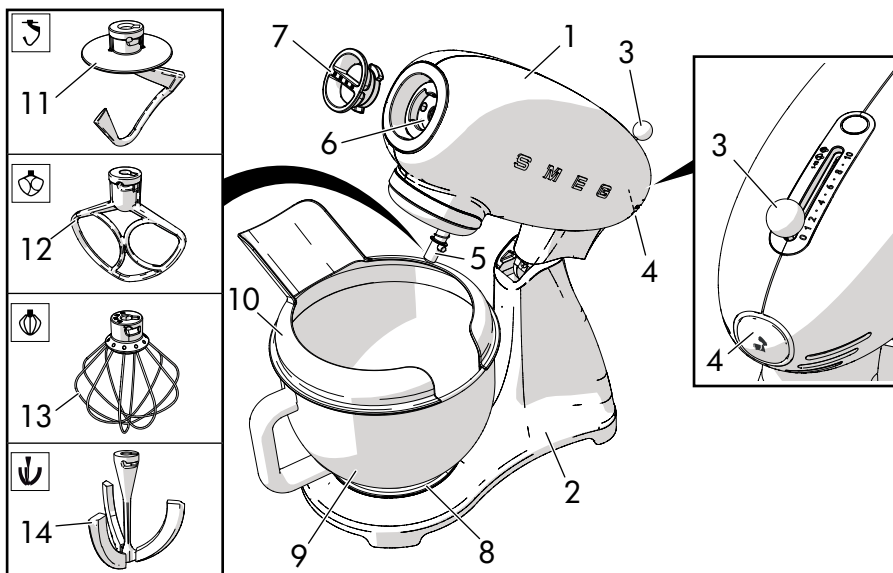
Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Koble fra hovedstrømforsyningen.
- Koble strømkabelen fra det elektriske systemet.



2 Beskrivelse

2.1 Produktbeskrivelse



Modellene SMF02 - SMF03 - SMF13 - Kjøkkenmaskin

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Motorhode | 8 Bollefest |
| 2 Hoveddel | 9 Bolle** |
| 3 Bryter og hastighetsvelger | 10 Sprutdeksel med helleut* |
| 4 Låseknapp for å løfte/senke hodet | 11 Eltekro |
| 5 Nedre feste for medfølgende redskap | 12 Flat visp |
| 6 Feste foran for valgfritt tilbehør | 13 Ballongvisp |
| 7 Sikring feste foran | 14 Visp med fleksible kanter* |

* Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.

** Utformingen og materialene i bollen kan variere med type kjøkkenmaskin.



2.2 Beskrivelse av delene

Motorhode (1)

Øvre del av apparatet som er ansvarlig for bevegelse av redskapene og tilbehøret.

Bryter og hastighetsvelger (3)

Spake for valg av hastighet.

Posisjonen '0' ved spaken tilsvarer OFF posisjonen (avslått apparat).

For å starte apparatet, må man plassere spaken på en av de 10 tilgjengelige hastighetene (posisjoner 1-10) i forhold til hvilken bearbeidelse som skal utføres.

Se «3.5 Forslag til innstilling av hastighet» for ytterligere detaljer og forslag.

Låseknapp for å løfte/senke hodet (4)

Knapp som gjør det mulig å løse ut hode for plassering i en av de to mulige konfigurasjonene (hevet eller senket posisjon).

Nedre feste for redskap som følger med (5)

Feste for tilkobling av redskapet. Gjør at redskapet er godt festet under den planetariske bevegelsen.

Feste foran for valgfritt tilbehør (6)

Feste for tilkobling av valgfritt tilbehør.

Har en avtakbar sikring.

Bollefeste (8)

Feste med spor som gjør det mulig å sette på plass bollen og låse den i posisjon.

Bolle** (9)

Bolle med kapasitet på 4,8 liter.

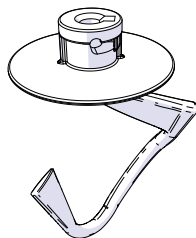
Ideell for store og små mengder ingredienser.

Har et håndtak som gjør det lettere å feste og fjerne den.

** Utformingen og materialene i bollen kan variere med type kjøkkenmaskin.

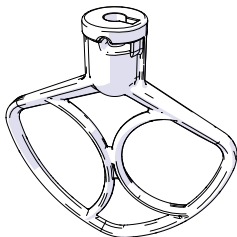


2.3 Tilbehør som følger med Eltekrok i aluminium



Nyttig for å røre sammen, blande sakte og bearbeide gjærdeig. Ideell for å lage brød, pasta, pizzadeig etc.

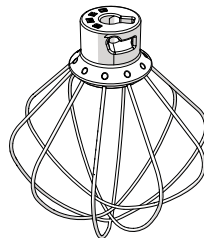
Flat visp i aluminium



Nyttig for å røre og blande løse ingredienser.

Ideell for tilberedelse av kake-og paideig, kjeks, glasur, etc. og andre halvtynne bakverk.

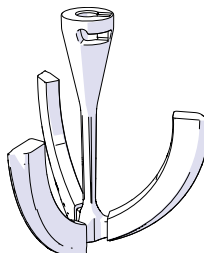
Ballongvisp i rustfritt stål



Nyttig for å piske, blande, piske inn luft, vispe og få flytende og halvflytende ingredienser til å bli kremaktige, slik som: smør, egg, kremfløte etc.

Ideell for å tilberede kremer, sauser, etc.

Visp med fleksible kanter*



Stålvisp med fleksible silikonkanter.

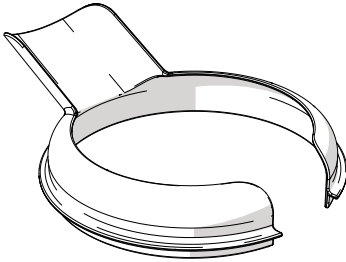
Denne er nyttig for å blande deiger og piske myke rører.

De avtagbare kantene garanterer en jevn konsistens under hele tilberedningen.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



Sprutdeksel med helleut*



Nyttig for å beskytte mot ingredienser som kan sprute ut fra bollen og det blir lettere å fylle på andre ingredienser gjennom åpningen.

Kun nyttig i kombinasjon med stålbollen*.



Redskapene og tilbehøret som er ment å komme i kontakt med mat er laget av materialer som samsvarer med forskriftene i gjeldende lovgivning.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstratstyr.



3 Bruk



Fare for elektrisk støt

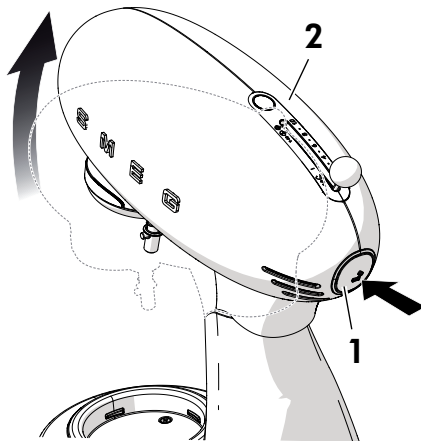
- Sett kontakten inn i et godkjent og jordet strømuttak.
- Ikke tukle med jordingen.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skøyteledning.
- Manglende overholdelse av disse advarslene kan forårsake dødsfall, brann eller elektrisk støt.

3.1 Før første gangs bruk

1. Fjern eventuell beskyttende emballasje fra utsiden eller innsiden av apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle etiketter (med unntak av skiltet med de tekniske dataene) fra apparatet, komponentene og redskapene.
3. Fjern og vask bollen, lokket og redskapen (se «4 Rengjøring og vedlikehold»).
4. Tørk apparatets hoveddel og hodeved å bruke en fuktig klut.
5. Tørk grundig av komponentene og sett dem på plass.

3.2 Bruk av kjøkkenmaskinen

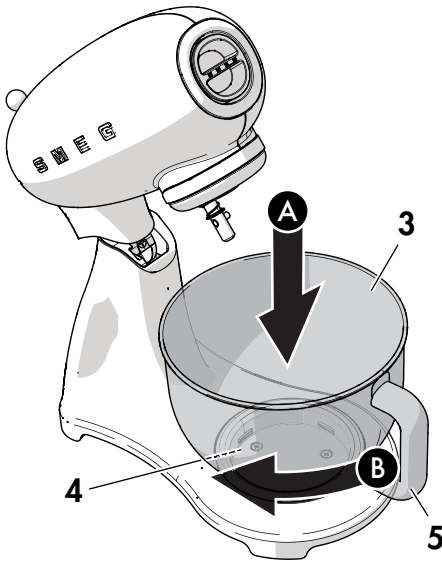
1. Sett kjøkkenmaskinen på en stabil, tørr og jevn overflate.
2. Trykk på låsekappen (1).
3. Hold knappen inne og løft opp hodet (2) mens du følger bevegelsen med hånden.



Det kan oppstå en delvis bevegelse av motorhodet under elting eller blanding av tunge eller store blandingsmengder. Dette er normalt og utgjør ingen fare for apparatets gode drift og levetid.



4. Sett bollen (3) på plass (4).
Ta tak i håndtaket (5) og vri bollen (3) i retning med klokken helt til den sitter fast.



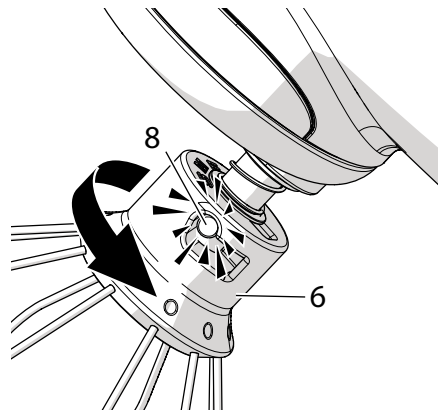
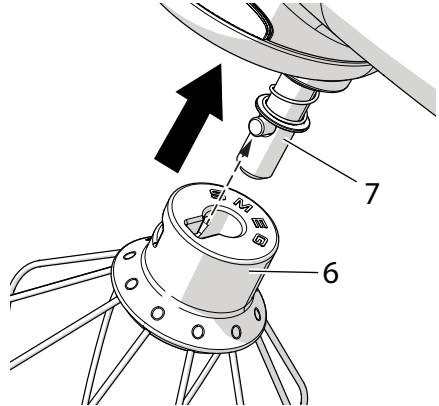
5. Velg redskapet som skal benyttes basert på hvilken bearbeidelse som skal utføres.



Deler i bevegelse
Fare for personskader

- Ikke start redskapet før du har satt på plass bollen.

6. Sett redskapet (6) inn i det nedre festet (7) og trykk oppover.
Trykk redskapet oppover og vri det i retning mot klokken helt til stiften (8) sitter perfekt på plass.

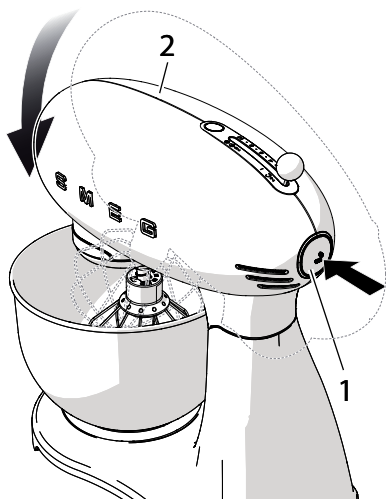


Forsikre seg om at redskapet er godt festet i det nedre festet.

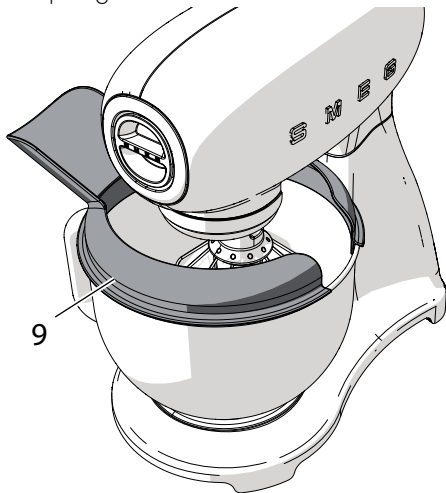


Bruk

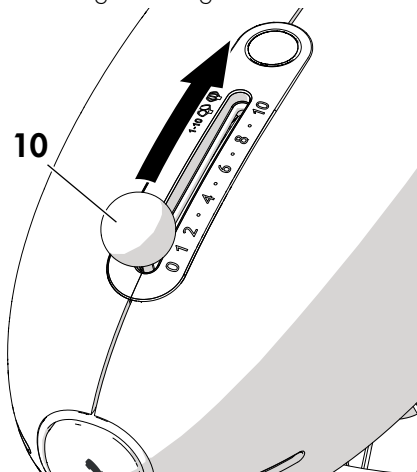
7. Hell ingrediensene i bollen.
8. Trykk på låseknappen (1) og løft hodet (2) litt opp, slik at det hektes av.
9. Hold knappen inne og senk ned hodet (2) og følg bevegelsen med hånden.



10. Sett eventuelt på sprutdekslet (9) med åpningen mot utsiden.



11. Kontroller at hastighetsvelgeren (10) er satt på 0 (OFF).
12. Sett kontakten til strømledningen i strømuttaket.
13. Velg ønsket hastighet (fra 1 til 10) ved bruk av velgeren (10) for å sette igang apparatet og begynne bearbeidingen av ingrediensene. Se «Forslag til innstilling av hastighet».



Advarsel!

- For ytterligere sikkerhet, hver gang strømforsyningen til motoren brytes av, for eksempel når hodet er hevet eller kontakten ikke er i, er det nødvendig å sette hastighetsvelgeren i nullposisjon før man starter kjøkkenmaskinen på nytt.



For å stoppe funksjonen og heve hodet for å skifte redskap eller ta vekk bollen, må man flytte hastighetsvelgeren over på '0' (OFF).

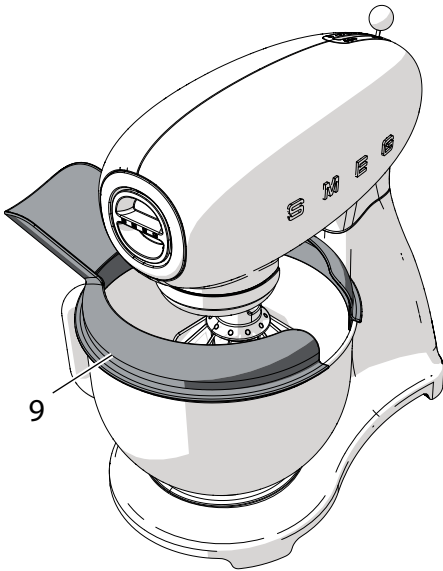


Deler i bevegelse
Fare for personskader og skader på apparatet

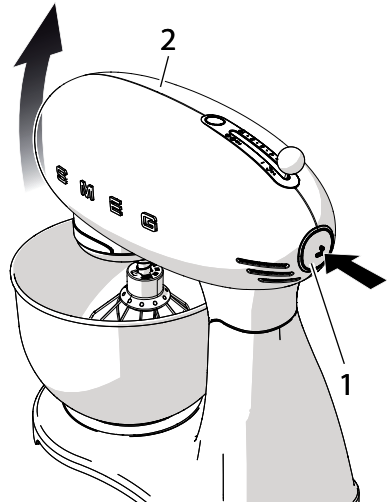
- Ikke ta på redskapene under bruk
- Ikke aktiver kjøkkenmaskinen med tilkoblet redskap og tom bolle.

Ved endt bearbeidelse:

1. Sett hastighetsvelgeren (**10**) på '0' (OFF) og ta ut kontakten fra strømuttaket.
2. Fjern, hvis dette er på, sprutdekslet med hulletut (**9**).



3. Trykk på låseknappen (**1**) for å løfte opp hodet (**2**).

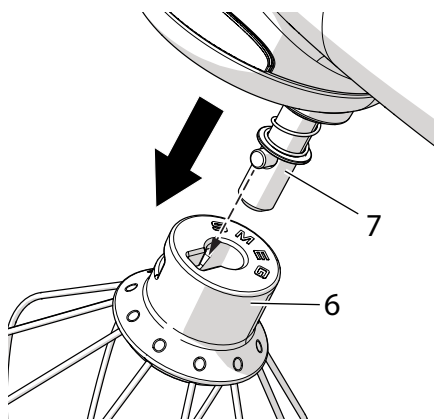
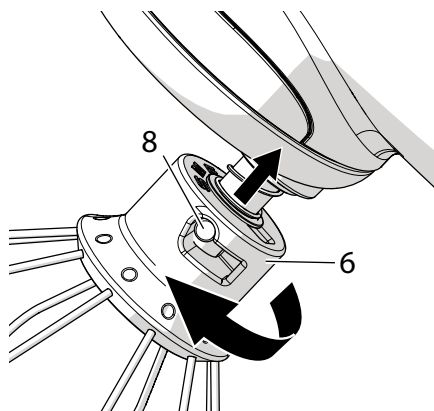




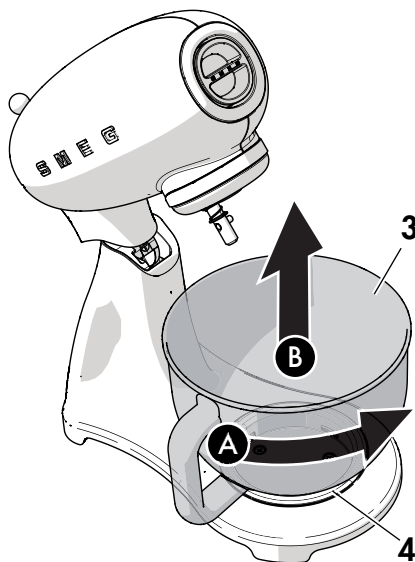
Bruk

4. Trykk redskapet (6) lett oppover og vri i retning med klokken for å løsne det fra stiftene (8).

Dra ut redskapet (6) fra det nedre festet (7).



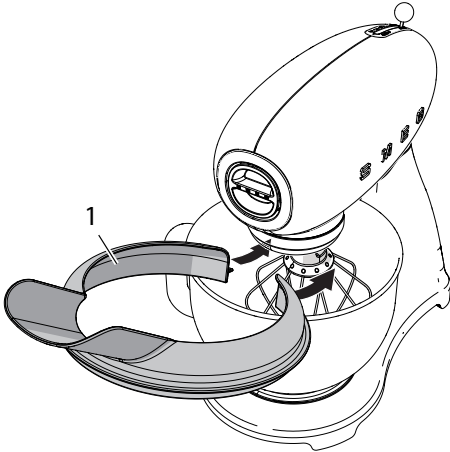
5. Fjern bollen (3) fra festet (4) ved å vri det i retning mot klokken for å løsne den.



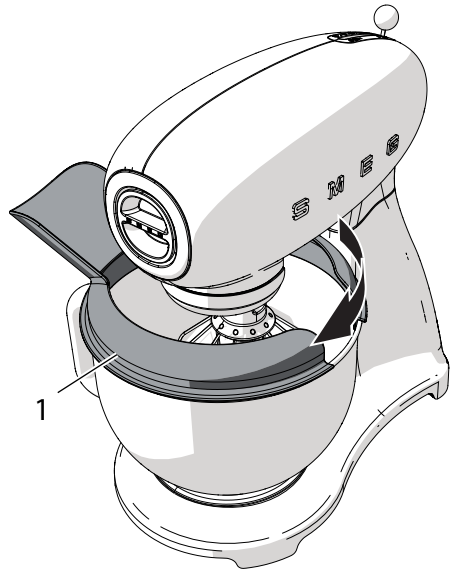


3.3 Bruk av sprutdekselet

1. Sett sprutdekselet (1) på den øvre kanten av stålballen* etter å ha plassert den i riktig posisjon, med redskapen i det nedre festet og hodet senket til arbeidsposisjon.



2. Vend dekselets åpning (1) mot utsiden for å helle ingrediensene inn i bollen uten å måtte stoppe redskapets bevegelse.



Deler i bevegelse

Fare for skader på dekselet

- Fjern sprutdekselet for å heve eller senke hodet med tilkoblet redskap i nedre feste.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrastyr.



3.4 Funksjoner

Sikkerhetslåsesystem

Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem som automatisk avbryter driften av apparatet når motorhodet er hevet opp.



Man anbefaler å flytte hastighetsvelgeren over i posisjon 0 (OFF), før man trykker på knappen for bevegelse av motorhodet.

Smooth Start funksjon

Funksjonen Smooth Start gjør det mulig å starte apparatet ved en lavere hastighet i starten, uavhengig av hastigheten som er blitt innstilt med velgeren.

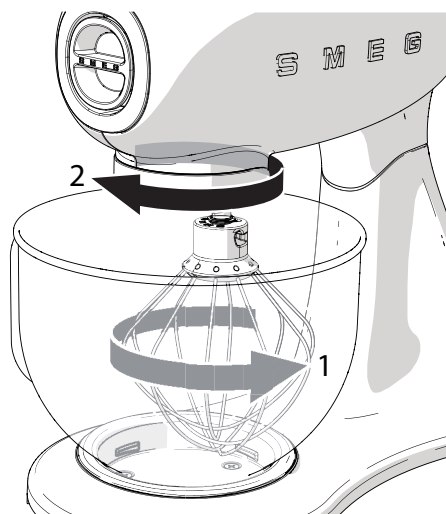
Hastigheten vil progressivt øke frem til ønsket hastighet oppnås.

På denne måten vil man unngå skader ved apparatet, redskapene og at ingredienser lekker ut fra bollen.

Planetarisk bevegelse

Den planetariske bevegelsen genereres av rotasjonen (1) som redskapet utfører på egen akse i motsatt retning av kjøkkenmaskinens rotasjonsbevegelse (2).

Denne bevegelsen gjør det mulig å nå alle punktene i bollen på en nøyaktig måte med ypperlige resultater ved hver bearbeidelse.



Varmt apparat

- Ved forlenget bruk kan den øvre delen av motorhodet varmes opp. Dette er som regel ikke et varsel om feilfunksjon.

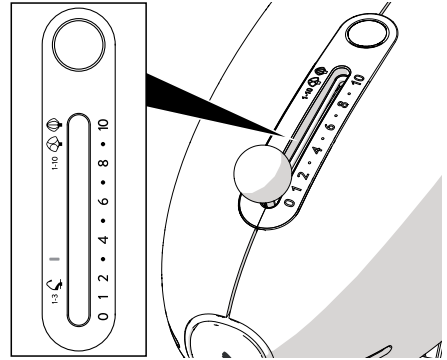


3.5 Forslag til innstilling av hastighet



På hastighetsvelgeren indikeres det redskapet som passer best i forhold til valgt hastighet.

Hastighetene indikert i tabellen er indikative og kan variere i forhold til oppskriften og samhandlingen mellom de benyttede ingrediensene.







Hastighetsinnstilling	Funksjon	Redskap
LAV 1 - 3	BLANDE Røre sammen ingrediensene.	
LAV 1 - 3	ELTE Elte - lage gjærdeig (brød, pizza, søtt bakverk, hjemmelagd pasta), se «Brød-, pizza- og pastadeig».	
MEDIUM 4 - 7	BLANDE Blande og kna tykk deig. Piske sukker og smør, bearbeidelser til kaker.	
HØY 8 - 10	PISKE Piske lette eller tykke rører. Piske eggehvite, kremfløte og sauser.	



Bruk

Tabell over anbefalte redskaper, foreslått hastighet og maksimal kapasitet

Redskap	Tilberedelse	Hastighet	Tid	Min./maks. kapasitet
	Eggehviter	8 -10	2-3 min.	2 - 12 ⁽¹⁾
	Fløte	8-10	2-3 min.	100 ml/1000 ml
 eller 	Ferdig kakerøre	1 - 7	3-4 min.	2 kg total røre
	Kakerøre	1 - 7	3-4 min.	2,6 kg total røre
	Brød-/pizzadeig	1 - 3	4 min	1,8 kg deig totalt (maks. 1,2 kg mel)
	Pastadeig med egg	1 - 3	5-7 min.	500 g total deig med 3 egg

⁽¹⁾ Gjennomsnittlig størrelse på eggene: 53-63 g

i

Tabellen må kun betraktes som en veiledning.

Hastigheten og kapasiteten vil avhenge av hvilken redskap som brukes, mengden røre/deig i bollen, og hvilke ingredienser som brukes.



Generelle råd

- Man må aldri overstige de maksimale hastighetene eller kapasitetene som er angitt i tabellen hvis man vil unngå å skade apparatet.
- Aktiver apparatet ved lav hastighet helt til ingrediensene er blandet og øk deretter hastigheten i forhold til operasjonen som skal utføres.
- Når man tilsetter ingredienser må disse alltid helles på fra kanten av bollen og ikke direkte over redskapet som er i bevegelse.
- Reduser hastigheten når du fyller på tørre eller våte ingredienser for å unngå søl. Øk hastigheten når ingrediensene er blandet godt sammen.
- Bruk sprutdekslet* til væskeblandinger eller når man tilsetter tørre ingredienser, for å unngå tilgrising av gjenstander rundt apparatet når det er i funksjon, samt unngå sprut og støv på seg selv.
- Hold bollen og redskapene rene og sett dem kun på plass når de er fullstendig tørre.
- Rengjør hoveddelen og hodet til apparatet nøye med en fuktig klut hvis disse er skitne etter bruk.

Råd for pisking av eggehviter

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke eggehviter som har romtemperatur.
- Før man begynner å piske eggehvitene må man forsikre seg om at redskapet og bollen ikke er våte, fettete eller har rester av eggeplomme.
- For å unngå sprut, bør man arbeide seg langsomt opp til anbefalt hastighet, og så piske til man oppnår ønsket konsistens.
- Kjøkkenmaskinen gjør det mulig å piske eggehvitene meget fort. Kontroller nøye bearbeidelsen for å unngå og piske eggehviten for mye.

Råd for pisking av fløte

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke kald fløte til å piske krem.
- For å unngå sprut, bør man arbeide seg langsomt opp til den maksimale anbefalte hastigheten, og så piske til man oppnår ønsket konsistens.
- For mengder som rundt en liter anbefales det å starte med hastighet **7-8** det første minuttet, eller i alle fall til fløten begynner å tykne. Gå deretter opp til hastighet **10** for resten av tiden.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



Råd for tilberedelser med egg

- For å oppnå optimale resultater, må man bruke egg som har romtemperatur.
- Når man lager tørre deiger/rører, må man ikke bruke mer enn 3 egg av normal størrelse, og om nødvendig, tilføre små mengder vann.

Råd for elting

- Vær oppmerksom på at væskeforholdet i deiger er tilstrekkelig (minst 50-60 % i forhold til benyttet mengde mel). For tørre deiger kan overbelaste apparatet.
- Dersom apparatet arbeider tungt, slå det av, del deigen i to deler, og bearbeid dem separat.

Brød-, pizza- og pastadeig

- Start opp apparatet ved hastighet **1** helt til ingrediensene er blandet, øk så hastigheten til **3**.
- For å bedre sammenrøring, anbefales det å tilsette de fuktige ingrediensene i bollen i starten av bearbeidingen.
- **Hjemmelagd pasta, brød, pizza:** bør kun bearbeides med **eltekrok**. Bruk den flate vispen kun helt i starten av bearbeidingen.
Bruk **ALDRI** vispen med fleksible kanter*.

Ferdig kakerøre

- For kakerører inntil 1 kg: start apparatet ved lav hastighet helt til ingrediensene begynner å bli sammenrørt, og øk så gradvis til **7** for resten av tida.
- For kakerører inntil 2 kg: start apparatet ved hastighet **1** helt til ingrediensene begynner å bli sammenrørt, og øk så gradvis til **3-4** for resten av tida.

Kakedeiger

- Det anbefales å bruke kalde ingredienser for å tilberede mørdeig og lignende, med mindre oppskriften sier noe annet.
- For tilberedning av kaker, start med å røre smør ved romtemperatur sammen med sukkeret, tilsett så egg og deretter mel.



Det kan oppstå en delvis bevegelse av motorhodet under elting eller blanding av tunge eller store blandingmengder. Dette er normalt og utgjør ingen fare for apparatets gode drift og levetid.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



4 Rengjøring og vedlikehold

4.1 Advarsler



Feilaktig bruk Fare for elektrisk støt

- Ta kontakten ut av strømuttaket før rengjøring apparatet, redskaper og tilbehør.



Feilaktig bruk Fare for skade på overflater

- Ikke bruk dampstråler til rengjøring av apparatet.
- Ikke bruk rengjøringprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på delene i metall eller som er overflatebehandlet med metalliske finisher (for eks. anodisert, forniklet eller forkrommet overflate).
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. produkter i pulver, flekkjernere og rengjøringssvamper i metall).
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskrapere.

4.2 Vanlig, daglig rengjøring

For å bevare overflatene i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk med en fuktig klut.

Gå grundig over og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.



Ved sprut av væske eller tykflytende ingredienser må disse fjernes straks med en myk, fuktig klut.

Sprutdekslet med helletut* og ballongvispen kan vaskes for hånd ved å bruke et skånsomt rengjøringsmiddel og en myk svamp.

Eltekroken, den flate vispen og stålballen* kan vaskes i oppvaskmaskin.

Glassballen* kan vaskes for hånd med varmt vann og nøytralt vaskemiddel eller i oppvaskmaskin med et program med lav temperatur (maks. 50°C).

Ringene under ballen kan tas av og vaskes separat.

Redskaper visp med fleksible kanter* kan vaskes i oppvaskmaskin.

For å forenkle rengjøringen av silikonkantene, kan de tas av og vaskes i oppvaskmaskin.

*Kun standard på enkelte modeller. Finnes også som ekstrautstyr.



Rengjøring og vedlikehold

4.3 Hva gjør man hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Motoren starter ikke	Motoren er overopphetet.	Koble fra strømmen og la motoren kjøles av.
	Kontakten er ikke satt godt inn i strømuttaket.	Sett kontakten godt inn i strømuttaket. Ikke bruk adaptere eller skjøteledninger. Kontroller at hovedbryteren er skrudd på.
	Ledningen er ødelagt.	Skift ut ledningen hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Strømmen er ikke koblet til.	Kontroller at hovedbryteren er skrudd på.
	Hodet har blitt løftet opp mens apparatet er i gang.	Sikkerhetslåsesystemet har blitt aktivert. Sett hastighetsvelgeren på 0 (OFF), trykk på og hold knappen på baksiden inne for å løsne hodet og senke det ned.



Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet vibrerer	Apparatet står ikke på en jevn overflate.	Sett apparatet på en stabil og jevn overflate.
	De sklisikre støttebeina er utslitte.	Skift ut hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Man har stilt inn en for høy hastighet eller bollen er for full.	Still inn en lavere hastighet og kontroller at bollen ikke er for full.
	Bollen har ikke blitt satt riktig på plass.	Kontroller at bollen er festet riktig på plass.
Redskapene slår mot veggene i bollen	Det nedre festet har blitt slakkere med tiden.	Utfør kontroll og regulering hos et godkjent Teknisk servicesenter.
	Redskapet og bollen er ikke godt festet.	Sett hastighetsvelgeren på 0, trykk på knappen på baksiden for å løfte opp hodet og kontroller at redskapet har blitt satt riktig inn i det nedre festet eller at bollen er riktig festet i basen.

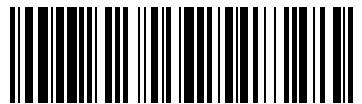


Rengjøring og vedlikehold

Problem	Mulig årsak	Løsning
Redskapet har vansker med å rotere inne i bollen	Deigen er for hard og gjør det vanskelig for redskapet å rotere.	Hell på vann eller andre væsker for å gjøre deigen mykere.
	Bollen er for full.	Fjern halvparten av innholdet og arbeid i to omganger.



I tilfelle problemet ikke er løst eller for andre typer feil, må man ta kontakt med nærmeste tekniske servicesenter.



914778544/C