

IMPORTANT SAFEGUARDS



EN

WARNING: If the instructions contained in this manual are not followed precisely, a 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.



RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is the 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 household use 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 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.
- Do not use the appliance for other than intended use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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:

EN

1 Safety

1.1 Essential safety information

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

- Do not touch the plug with wet hands.
- Make sure that the socket is always accessible so that the plug can be removed whenever necessary.
- 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 has been dropped or is damaged in any way.
- The cord is short to prevent accidents. Do not use an extension cord.
- Do not pull on the cord to unplug it from the power socket.
- Ensure the cord does not come into contact with sharp edges.
- Portable - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- This appliance is fitted with a ground connection for functional purposes only.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair it. Switch off the appliance, remove the plug from the power socket and contact Technical Support.
- If the plug or power cord becomes damaged, have it replaced only by the Technical Support service in order to avoid risks.
- Keep the packaging material (viscose bags) out of the reach of children.
- Do not modify the appliance.
- Never try to put out a fire or flames with water: turn off the appliance, remove the plug from the power socket and smother the flames with a fire blanket or another appropriate cover.
- Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
- Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Make sure that the bowl is correctly positioned and locked onto its base before starting to use the appliance with its standard accessories.
- Do not release or remove the bowl while the appliance is in operation.
- Do not insert, remove or replace the standard accessories with the safety lock disengaged (motor head lowered).
- Do not remove accessories while the appliance is in operation.
- Do not touch moving parts while the appliance is in operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and any other objects away from the mixer's standard and optional accessories to avoid personal injury or damage to the machine.
- Do not exceed maximum capacity of the bowl.
- Only use original standard and optional accessories provided by the manufacturer. The use of non-original components, standard and optional accessories could lead to personal injury or damage to the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not place the appliance above or near lit hob burners or electric rings, inside an oven or near to other heat sources.
- Make sure there are no foreign objects inside the appliance.
- Immerse the whisks into the bowl containing the ingredients before starting the appliance.
- This manual contains instructions for cleaning, maintenance and recommendations from the manufacturer to the customer. Any other interventions should be carried out by an authorized service center.
- Instructions for cleaning of the appliance can be found in the "4 Cleaning and maintenance" section.
- Remove beaters from mixer before washing.
- This appliance may not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or without sufficient experience and knowledge unless they are supervised or instructed on how to use the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to make sure they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS



1.2 Connecting the appliance

Make sure that the voltage and frequency of the power supply correspond to those indicated on the data plate on the bottom of the appliance.

If the plug of the appliance is not compatible with the socket, contact Technical Assistance service for replacement.

- Children must never be allowed to play with this appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Always unplug the appliance from the power socket if it is to be left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the appliance and unplug it from the power supply before changing the accessories or when close to moving parts when in use.
- Portable - Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently installed - Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

1.3 Intended use

Failure to comply with the safety instructions and failure to read the instruction manual for the food processors can lead to the appliance being used incorrectly and cause personal injury.

- Do not use the appliance for purposes other than those for which it was designed. The mixer is intended exclusively to mix, whip, whisk and knead solid and liquid ingredients to make various preparations. 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.
- Use the appliance indoors.
- This appliance is intended for household use and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - bed and breakfast facilities / farm accommodation
 - by guests in hotels, motels and other types of residential accommodation.
- Any other use, for example in restaurants, coffee bars and coffee shops is considered improper.



IMPORTANT SAFEGUARDS

1.4 Manufacturer's liability

The manufacturer declines any liability for personal injury or damage to property caused by:

- Use of the appliance other than the intended use
- Not having read the user manual
- Tampering with any part of the appliance
- Use of non-original spare parts
- Failure to comply with the safety instructions



Please keep these instructions carefully. If the appliance is passed on to others, they should also be given this instruction booklet.

These instructions can be downloaded from the Smeg website “www.smeg.com”.

1.5 Disposal

Electrical appliances must not be disposed of together with household waste.



Appliances marked with this symbol are subject to European Directive 2012/19/EU.

- All waste electrical and electronic appliances must be disposed of separately from domestic waste and taken to authorized waste disposal facilities. Disposing of the used appliance correctly will help to safeguard the environment and human health. For further information regarding the disposal of used appliances, please contact your local authority waste disposal department or the shop where the appliance was purchased.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



2 Appliance description (Fig. A and B)

- 1) Motor head
- 2) Body
- 3) Speed selector
- 4) Head raising/lowering release button
- 5) Lower attachment for standard accessories
- 6) Front attachment hub for optional accessories
- 7) Front hub cover
- 8) Bowl base
- 9) Bowl**
- 10) Pouring shield*
- 11) Dough hook
- 12) Flat beater
- 13) Wire whisk
- 14) Flex edge beater*
- 15) Identification plate

2.1 Identification plate (Fig. A)

The identification plate (15) bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

2.2 Before first use



Caution

Plug into a grounded three-pin socket.

- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electrical shock.

- Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials and any labels and stickers.
- Clean the body and head of the appliance with a damp cloth.
- Remove the bowl and standard accessories. Wash and dry them thoroughly (see section "4 Cleaning and maintenance").



Before use, make sure that all the components are intact.

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

** The bowl design and material may be different depending on model of mixer



Description

2.3 Description of accessories (Fig. A and B)

Aluminum dough hook (11)

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

Aluminum flat beater (12)

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 (13)

For beating, mixing, whisking, whipping ingredients such as butter, egg whites, cream etc.

Also ideal for preparing creams, custards, sauces etc.

Flex edge beater* (14)

Aluminum beater with flexible silicone edges.

Useful for mixing doughs and soft batters. The silicone edge ensures that ingredients are scraped off the sides of the bowl during processing, making them easier to incorporate and ensuring a perfect texture.

Pouring shield* (10)

For protecting against splattering and to facilitate the addition of ingredients when in use. Only suitable for use with the stainless steel bowl*.



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



Caution

The spring lift motor head must always be locked in the horizontal position when lifting and moving the mixer or when inserting optional accessories in the front section.

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



3 Use

3.1 Using the mixer (Fig. A, B and C)

- Place the mixer on a flat, stable and dry surface.
- Press the release button (4) and lift the head (1), guiding it with your hand until it is fully locked.
- Insert the bowl (9) in its base (8). Grasp the bowl by its handle and turn the bowl (9) clockwise until it locks into place.
- Select the accessory according to the type of mixing to be performed.



Caution

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

- Insert the accessory into the lower attachment (5) and push it upwards. Keep pressing the accessory upwards and turn it counterclockwise until the pin locks fully into place (5).



Ensure that the accessory is correctly locked into place in the attachment.

- Add the ingredients to the bowl.
- Press the button (4) and lower the head (1), guiding it with your hand until it is fully locked.
- Position the pouring shield* (10) on the bowl, if required, with the opening facing outwards.



Using the pouring shield* (10)

- Fit the pouring shield onto the upper rim of the stainless steel bowl* after having inserted the bowl into its base, inserted the accessory into the lower attachment and after having lowered the head into the operating position.
- Fit the pouring shield with the opening facing outwards so that ingredients can be added to the bowl without having to stop the mixer.



Caution

Remove the pouring shield to raise or lower the head with the accessory fixed to the lower attachment.

- Make sure that the speed selector (3) is in the "0" (OFF) position.
- Insert the plug into the power socket.
- Select the required speed (3) to start the appliance and begin mixing the ingredients. See "3.5 Recommended speeds".

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



Use



Caution

- For increased safety, each time power is disconnected to the motor, for example by raising the head or unplugging the appliance from the socket, the speed selector first has to be placed in the zero position before the mixer is restarted.
- You should anyway always move the speed selector to the “0” (OFF) position before pressing the button to move the motor head.



Caution

- Do not touch the accessories while the appliance is in operation.
- Do not operate the mixer with the accessory inserted and the bowl empty.



It is possible for the motor head to move slightly when mixing or kneading dense mixtures or large quantities. This is normal and will not affect the operation, long lifetime or the appliance.

3.2 When finished (Fig. B and D)

- Place the speed selector (3) in the “0” (OFF) position and remove the plug from the power socket.
- Remove the pouring shield (10) from the bowl, if present.
- Press the release button (4) to raise the head (1), guiding it with your hand until it is fully locked.
- Push the accessory slightly upwards and turn it clockwise to release it from the pin. Remove the accessory from the lower attachment (5).
- Remove the bowl (9) from its base by turning it counterclockwise to release it.



3.3 Functions

Safety lock system

The appliance is fitted with a safety system that automatically shuts off the appliance when the motor head is raised.

Smooth Start System

When the appliance is started, the speed is gradually increased until the set speed is reached. This prevents damage to the appliance and accessories and ensures that ingredients are not ejected from the bowl.



Planetary movement

The mixer accessories move with a planetary mixing action.

The movement is generated by the accessory rotating around its axis in the opposite direction to the rotary movement of the mixer.

This maximizes coverage of the entire bowl so that all ingredients are thoroughly blended with excellent results for all preparations.



Hot appliance

Following prolonged use, the upper part of the motor head may become hot. This does not, however, normally indicate a malfunction.

3.4 General advice

- Never exceed the maximum speed and capacity indicated in the table in order to prevent damage to the appliance.
- Turn on the appliance at a low speed until all the ingredients are mixed, then increase the speed according to the required operation.
- When adding ingredients, always pour them onto the edge of the bowl and not directly onto the moving accessory.
- Reduce the speed when you add dry or liquid ingredients to prevent splattering. Increase the speed again when they have been mixed.
- Use the pouring shield* on the bowl for liquid mixtures or when adding dry ingredients to avoid getting objects in the vicinity of the stand mixer dirty or being splashed by liquids or powder.
- Keep the bowl and accessories clean. Attach them to the appliance only when they are perfectly dry.
- Clean the head and body of the mixer carefully using a damp cloth.

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



Use

Tips for whisking egg whites

- For the best results, use egg whites at room temperature.
- Before whisking the egg whites, ensure that the accessory and bowl are not damp or greasy and that they have no egg yolk on them.
- To prevent splattering, gradually increase the speed up to the recommended speed, then whisk until you achieve the required stiffness.
- The stand mixer allows egg whites to be whisked very quickly. Pay close attention to the process to avoid over-whisking the egg whites, which would result in separation.

Tips for whipping cream

- For the best results, use cold whipping or double cream straight out of the fridge.
- To prevent splattering, gradually increase the speed up to the recommended speed, then whip until you achieve the required consistency.
- When whipping a liter of liquid cream, it is advisable to gradually increase the speed to 7-8 for the first minute or at least until the cream begins to thicken. Then increase the speed to 10 for the remaining time.

Recommendations for kneading

- Make sure that the proportion of liquids in doughs is sufficient (at least 55-60% of the quantity of flour, by weight). Doughs which are too dry and therefore stiff can overload the motor.
- If the appliance is struggling, switch it off, divide the dough into two parts and knead them separately.

Bread/pizza dough and egg pasta dough

- Start the appliance at speed 1 until the ingredients have been incorporated, then increase to speed 2.
- To mix the ingredients more effectively, it is recommended to add the liquid ingredients to the bowl first and then gradually add the solid ingredients.
- Egg pasta, bread, pizza: only knead using the dough hook. DO NOT use the flex edge beater*.

Prepared cake batters

- For up to 2.2 lb batter: start the appliance at a low speed until the ingredients start to come together, then gradually increase the speed up to 7 for the remaining time.
- For up to 4.4 lb of batter: start the appliance at speed 1 until the ingredients start to come together, then gradually increase the speed up to 3-4 for the remaining time.

Pastry

- Cold ingredients should always be used when making pastry, particularly short pastes, unless the recipe states otherwise.
- When preparing cakes, initially beat the butter at room temperature with sugar, then add the eggs and lastly the flour.

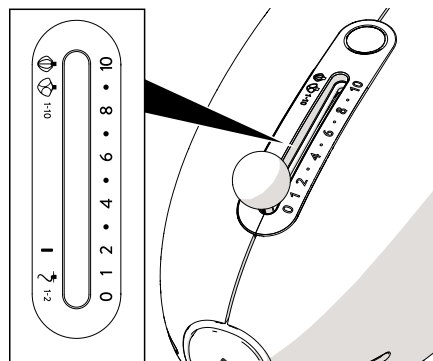
* Standard only on certain models. Also available as an optional accessory.



3.5 Recommended speeds



The speed selector (3) indicates the most appropriate accessory 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.







Speed setting	Function	Accessory
LOW 1 - 2	COMBINING AND KNEADING Kneading - preparing leavened doughs (bread, pizza, egg pasta etc.), see "Bread/pizza dough and egg pasta dough".	
LOW 1 - 3	COMBINING Combining ingredients.	
MEDIUM 4 - 7	MIXING Mixing and beating dense batters. Beating eggs and butter, cake mixes such as fruitcake.	
HIGH 8 - 10	WHIPPING AND WHISKING Whisking light or dense batters. Whipping cream, egg whites or sauces.	

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



Use

Accessories and recommended speeds, maximum capacity for model SMF04

Accessory	Preparation	Speed	Time	Min/max capacity
	Egg whites	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Cream	8-10	2-3 min	3.4 fl oz/33.8 fl oz
 or 	Prepared cake batters	1-7	3-4 min	4.4 lb total batter (max. 2.2 lb flour)
	Pastry	1-7	3-4 min	5.7 lb total batter (max. 2.2 lb flour)
	Bread/ pizza dough	1-2	4 min	4.2 lb total dough (max. 2.6 lb flour/ min. 55% hydration)
	Egg pasta dough	1-2	5-7 min	1.1 lb total batter (max. 0.7 lb flour/ min. 55% hydration)

(1) Average egg size: 1.9-2.2 oz

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



The table should be considered a guideline only.





The speed and capacity depend on the accessory used, the quantity of mixture in the bowl and the ingredients used.

Use



2

Accessories and recommended speeds, maximum capacity for model SMF05/SMF15

Accessory	Preparation	Speed	Time	Min/max capacity
	Egg whites	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Cream	8-10	2-3 min	3.4 fl oz/33.8 fl oz
 or 	Prepared cake batters	1-7	3-4 min	4.4 lb total batter (max. 2.2 lb flour)
	Pastry	1-7	3-4 min	6.2 lb total batter (max. 2.2 lb flour)
	Bread/ pizza dough	1-2	4 min	4.6 lb total dough (max. 2.9 lb flour/ min. 55% hydration)
	Egg pasta dough	1-2	5-7 min	1.8 lb total batter (max. 1.1 lb flour/ min. 55% hydration)

(1) Average egg size: 1.9-2.2 oz



The table should be considered a guideline only. The speed and capacity depend on the accessory used, the quantity of mixture in the bowl and the ingredients used.



Cleaning and maintenance

4 Cleaning and maintenance

This manual contains instructions for cleaning, maintenance and recommendations from the manufacturer to the customer. Any other interventions should be carried out by an authorized service center.

Before cleaning, ALWAYS remove the plug from the power supply and allow the appliance to cool down. Never immerse the motor base (2) in water or other liquids.



Splattered liquids or batters should be removed immediately using a soft, damp, cotton cloth.



Caution

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia, bleach or alcohol on steel parts or parts with a metallic finish.
- Do not use harsh or abrasive detergents (e.g. powder products or stain removers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.
- Regularly clean the components and accessories after each use.

- The dough hook, flat beater, flex edge beater*, the pouring shield* and stainless steel bowl* are dishwasher safe.
- The wire whisk can be hand washed with a neutral detergent and a soft sponge.
- The glass bowl* can be washed by hand with warm water and a neutral detergent or in a dishwasher using a low temperature (maximum 50° C) program.
- The ring nut at the base of the bowl can be removed and washed separately by hand using a neutral detergent and a soft sponge.

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

What to do if...

Problem	Cause	Solution
The motor does not start.	The motor has overheated.	Disconnect the mixer from the power supply and allow the motor cool down.
	The plug is not properly inserted in the power socket.	Insert the plug into the power socket. Do not use adapters or extensions. Check that the house main breaker is on.
	The power cord is defective.	Have the power cord replaced at an Authorized Service Center.
	No power.	Check that the house main breaker is on.
	The head has been raised during operation.	The safety lock system has activated. Move the speed selector to "0" (OFF), press and hold down the button on the rear to release the head and lower it.
The appliance 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 has been set too high or the load is excessive.	Set a lower speed and make sure 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.

What to do if...

Problem	Cause	Solution
The accessories hit the sides of the bowl.	The lower attachment has come loose over time.	Have the mixer checked and adjusted at an Authorized Service Center.
	The accessory or the bowl is not correctly locked into position.	Move the speed selector to "0", press the button on the rear of the appliance to raise the head and check that the accessory is correctly locked into position in the lower attachment and the bowl is correctly locked into position on the base.
The accessory has difficulty rotating inside the bowl.	The dough mixture is too thick and is preventing the accessory from turning.	Add water or another liquid to loosen the dough mixture.
	The bowl is too full.	Remove half the contents of the bowl and work it separately.



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

For all stand mixer models:

Accessory: Flat Edge Beater.

Ingredients: 1.8 lb flour, 1.2 lb water.

(For certification reference only)

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, causant des dommages matériels, des blessures ou un décès.

FR



LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes dans ce manuel et sur l'appareil. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours respecter les messages de sécurité.



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent causer 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 un usage domestique uniquement.
- 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 se conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de la manière d'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.



REMARQUES : Cet appareil n'est PAS conçu pour être utilisé dans les maisons mobiles ou des 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 ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

FR

1 Sécurité

1.1 Avertissements fondamentaux pour la sécurité.

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

- Ne pas toucher pas la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant soit toujours accessible, afin de pouvoir la débrancher si nécessaire.
- Ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou le bouchon dans l'eau ou aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé.
- Le cordon est court pour empêcher les accidents. Ne pas utiliser d'extension électrique.
- Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher de la prise d'alimentation.
- S'assurer que le cordon d'alimentation ne se trouve au contact d'arêtes vives.
- Portable - Ne pas laisser le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Cet appareil intègre un branchement à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Ne pas essayer de réparer l'appareil s'il est endommagé. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et contacter le soutien technique.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, le(s) faire remplacer exclusivement par le soutien technique, afin de prévenir tout risque.
- Garder le matériel d'emballage (sachets en viscosité) hors de la portée des enfants.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne jamais essayer d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tandis qu'il fonctionne.
- Ne pas essayer de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- S'assurer que le bol soit correctement positionné et verrouillé dans sa base avant de commencer à utiliser l'appareil avec ses accessoires.
- Ne pas relâcher ou retirer le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas insérer, retirer ou remplacer les accessoires standards avec le verrou de sécurité déclenché (la tête moteur abaissé).
- Ne pas retirer les accessoires lorsque l'appareil fonctionne.
- 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 accessoires standards ou facultatifs du batteur pour éviter tout risque de blessures ou d'endommager l'appareil.
- Ne pas dépasser la capacité maximale du bol.
- Ne pas utiliser d'accessoires standards ou facultatifs différents de ceux fournis par le producteur. L'utilisation de composants, d'accessoires standards ou facultatifs non originaux pourrait provoquer des dommages corporels ou matériels.
- Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou près des brûleurs de la plaque chauffante ou des boucles électriques allumés, dans un four ou près d'autres sources de chaleur.
- S'assurer qu'il n'y ait pas de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil.
- Immerger les fouets dans le bol contenant les ingrédients avant de démarrer l'appareil.
- Ce manuel contient les instructions pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention devrait être exécutée par un représentant de service autorisé.
- Les instructions pour le nettoyage de l'appareil se trouvent dans la section « 4 Nettoyage et entretien ».
- Retirer les fouets du batteur avant de le laver.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) ayant une capacité physique et mentale réduite, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites sur l'utilisation correcte de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être toujours sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.2 Branchement de l'appareil

S'assurer que le voltage et la fréquence du secteur correspondent à ceux indiqués sur la plaque technique située au-dessous de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

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

- Les enfants ne doivent jamais être autorisés à jouer avec cet appareil.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- 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.
- Portable - Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez sur la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. Installation permanente - Assurez-vous que l'appareil est ÉTEINT lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces, et 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.

1.3 Utilisation prévue

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

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Le batteur est exclusivement destiné à mélanger, fouetter, battre et pétrir les ingrédients solides et liquides pour diverses préparations. 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.
- Utiliser l'appareil dans des locaux fermés.
- L'appareil est destiné à des usages domestiques et similaires, tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux
 - par la clientèle des hôtels, des motels et d'autres types de résidences.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars ou les cafétérias, sont inappropriées.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1.4 Responsabilités du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels, causés par :

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



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

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

1.5 Élimination

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



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

- Tous les équipements électriques et électroniques mis hors service doivent être éliminés séparément des déchets ménagers en les apportant dans les centres de tri autorisés. En éliminant correctement de l'appareil mis au rebut, vous aiderez à sauvegarder l'environnement et la santé des personnes. Pour de plus amples informations sur l'élimination de vos anciens appareils, veuillez communiquer avec le service local de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

CONSERVER CES CONSIGNES

Résidents du Québec

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante:

<https://www.smeg.com/ca-en/services/customer-service/informations-pour-residents-du-quebec>





Description

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

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

2.1 Plaque d'identification (Fig. A)

La plaque d'identification (15) contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. Ne pas enlever la plaque d'identification.

2.2 Avant la première utilisation



Précaution

Brancher à une prise à trois broches munie d'une mise à la terre.

- Ne pas retirer la prise de mise à la terre.
 - Ne pas utiliser d'adaptateur.
 - Ne pas utiliser d'extension électrique.
 - Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort, un feu ou un choc électrique.
- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage externes et internes ainsi que les étiquettes et les autocollants.
 - Nettoyez le corps et la tête de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
 - Enlevez et lavez le bol et les accessoires standards. Les laver et les sécher minutieusement (voir section « 4 Nettoyage et entretien »).



S'assurer que tous les composants sont intacts avant de les utiliser.

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

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

Description



FR

2.3 Descriptions des accessoires (Fig. A et B)

Crochet pétrisseur en aluminium (11)

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 (12)

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 (13)

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

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

Fouet à bords flexibles* (14)

Fouet en aluminium à bords flexibles en silicone.

Utile pour mélanger les pâtes et monter les pâtes moelleuses. Le bord en silicone permet de racler les ingrédients sur les parois du bol pendant le traitement, ce qui facilite leur incorporation et garantit une texture parfaite.

Couvercle anti-éclaboussures verseur* (10)

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*.



Les accessoires standards et facultatifs qui entrent en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériaux qui se conforment aux dispositions de la loi actuelle.



Précaution

La tête moteur à ressort de levage doit toujours être verrouillée en position horizontale lorsque vous soulevez et déplacez l'agitateur ou lorsque vous insérez des accessoires optionnels dans la partie avant.

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



Utilisation

3 Utilisation

3.1 Utilisation du batteur (Fig. A, B et C)

- Placer le batteur sur une surface sèche, stable et plate.
- Appuyer sur le bouton de déverrouillage (4) et soulever la tête (1) en la guidant avec la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Insérer le bol (9) dans sa base (8). Saisir le bol par sa poignée et le tourner (9) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille à sa place.
- Sélectionner l'accessoire en fonction du type de préparation prévue.



Précaution

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

- Insérer l'accessoire dans l'arbre inférieur (5) et le pousser vers le haut. Maintenir l'accessoire enfoncé vers le haut et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la goupille soit parfaitement verrouillée en place dans la fixation (5).



S'assurer que l'accessoire soit correctement verrouillé en place dans la fixation.

- Ajouter les ingrédients au bol.
- Appuyer sur le bouton (4) et abaisser la tête (1) en la guidant avec la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Positionner le couvercle anti-éclaboussures verseur* (10) sur le bol au besoin, avec l'ouverture vers l'extérieur.



Utilisation du couvercle anti-éclaboussures verseur* (10)

- Ajuster le couvercle anti-éclaboussures verseur au rebord supérieur du bol en acier inoxydable* après avoir inséré le bol dans sa base et l'accessoire dans l'arbre inférieur, et après avoir abaissé la tête à la position d'opération.
- Insérer le couvercle anti-éclaboussures verseur en tournant l'ouverture vers l'extérieur pour pouvoir ajouter des ingrédients dans le bol sans devoir arrêter le batteur.



Précaution

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

- S'assurer que le sélecteur des vitesses (3) soit sur « 0 » (OFF).
- Insérer la fiche à la prise d'alimentation.
- Sélectionner la vitesse requise (3) pour démarrer l'appareil et commencer à mélanger les ingrédients. Voir « 3.5 Vitesses conseillées ».

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



Précaution

- Pour plus de sécurité, chaque fois que l'alimentation vers le moteur est coupée, par exemple si la tête est soulevée ou si la fiche est débranchée, pour redémarrer le batteur, il faut d'abord tourner le sélecteur de vitesse sur zéro.
- Dans tous les cas, vous devriez toujours placer le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » (OFF) avant d'appuyer sur le bouton pour déplacer la tête du moteur.



Précaution

- Ne pas toucher les accessoires pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner le batteur avec l'accessoire inséré et le bol vide.



Un mouvement partiel de la tête peut se vérifier lors du mélange d'ingrédients lourds ou en grande quantité. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement ou la durée de vie de l'appareil.

3.2 À la fin de la préparation (Fig. B et D)

- Positionner le sélecteur de vitesse (3) sur « 0 » (OFF) et retirer la fiche de la prise d'alimentation.
- Retirer le couvercle anti-éclaboussures verseur (10) du bol, s'il est présent.
- Appuyer sur le bouton de déverrouillage (4) pour soulever la tête (1) en la guidant avec la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement verrouillée.
- Pousser l'ustensile légèrement vers le haut et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la goupille. Retirer l'accessoire de l'arbre inférieur (5).
- Retirer le bol (9) de sa base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le relâcher.



Utilisation

3.3 Fonctions

Système de verrouillage de sécurité

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

Système de démarrage en douceur

Lorsque l'appareil est mis en marche, la vitesse augmente progressivement jusqu'à ce que la vitesse fixe soit atteinte. Ceci évite d'endommager l'appareil et les accessoires, et permet de s'assurer que les ingrédients ne sont pas rejetés du bol.



Malaxage planétaire

Le mouvement des accessoires du batteur est de type planétaire.

Le malaxage planétaire est produit par la rotation de l'accessoire autour de son axe en sens inverse au mouvement rotatif du batteur.

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



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.

3.4 Conseils généraux

- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne jamais dépasser les vitesses et les capacités maximales indiquées dans le tableau.
- Allumer l'appareil à une vitesse basse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés ; alors, augmenter la vitesse selon l'opération requise.
- En ajoutant les ingrédients, toujours les verser sur le bord du bol et non pas directement sur l'accessoire en mouvement.
- Réduire la vitesse lors de l'ajout des ingrédients secs ou liquides pour éviter les éclaboussures. Augmenter à nouveau la vitesse lorsqu'ils ont été mélangés.
- Utiliser le couvercle anti-éclaboussures verseur* sur le bol pour les mélanges liquides ou en ajoutant les ingrédients secs pour éviter de salir les objets près du batteur ou qu'ils soient éclaboussés par les ingrédients liquides ou secs.
- Garder le bol et les accessoires propres. Les monter sur l'appareil uniquement lorsqu'ils sont parfaitement secs.
- Nettoyer soigneusement la tête et le corps du batteur en utilisant un linge humide.

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



Conseils pour battre des blancs d'œufs

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des blancs d'œufs à température ambiante.
- Avant de battre les blancs d'œufs, s'assurer que l'accessoire et le bol ne sont ni humides ni gras et qu'ils ne contiennent pas de traces de jaune d'œuf.
- Pour éviter les éclaboussures, atteindre graduellement la vitesse suggérée et battre les blancs jusqu'à la consistance souhaitée.
- Le batteur sur socle vous permet de battre des blancs d'œufs très rapidement. Contrôler attentivement la préparation pour éviter de les battre excessivement, ce qui les empêcherait de monter correctement.

Conseils pour fouetter la crème

- Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser de la crème fraîche à peine sortie du réfrigérateur.
- Pour éviter les éclaboussures, atteindre graduellement la vitesse suggérée et fouetter la crème jusqu'à la consistance souhaitée.
- Pour fouetter un litre de crème liquide, il est conseillé d'augmenter progressivement la vitesse à 7-8 pendant la première minute ou au moins jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Passer ensuite à la vitesse 10 pendant le temps restant.

Recommandations pour le pétrissage

- Veiller à utiliser une quantité d'eau suffisante dans la pâte (au moins 55 - 60 % par poids selon la quantité de farine). Les pâtes qui sont trop sèches, et donc raides, peuvent surcharger le moteur.
- Si le batteur fonctionne avec difficulté, l'éteindre, diviser la pâte en deux et les pétrir séparément.

Pâtes à pain / à pizza et pâtes aux œufs

- Démarrer le batteur à la vitesse 1 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés ; et augmenter ensuite à la vitesse 2.
- Pour mélanger plus efficacement les ingrédients, il est recommandé d'ajouter d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis d'ajouter progressivement les ingrédients solides.
- Pâtes aux œufs, pain, pizza : les pétrir uniquement avec le crochet pétrisseur. NE PAS UTILISER le fouet à bords flexibles*.

Pâte à gâteau prêtes à cuire

- Pour la pâte allant jusqu'à 2,2 lb : démarrer le batteur à vitesse faible jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger; puis augmenter graduellement à la vitesse 7 pendant le temps restant.
- Pour la pâte allant jusqu'à 4,4 lb : 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 pendant le temps restant.

Pâte à pâtisserie

- On conseille de toujours utiliser des ingrédients froids pour préparer la pâte à pâtisserie, en particulier les pâtes brisées, sauf indications contraires dans la recette.
- Pour préparer les gâteaux, battre d'abord le beurre et le sucre à température ambiante, ajouter ensuite les œufs et terminer avec la farine.

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



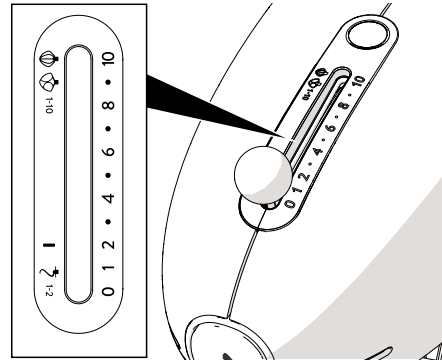
Utilisation

3.5 Vitesses conseillées



Le sélectionneur de vitesse (3) indique l'accessoire le plus approprié à utiliser avec la vitesse choisie.

Les vitesses indiquées dans les tableaux sont approximatives et peuvent varier selon la recette et l'interaction des différents ingrédients utilisés.







Réglage de la vitesse	Fonction	Accessoire
BASSE 1 - 2	COMBINER ET PÉTRIR Pétrir - préparer des pâtes levées (pain, pizza, pâtes aux œufs, etc.), voir « Pâtes à pain, pizza et pâtes aux œufs ».	
BASSE 1 - 3	COMBINER Combiner les ingrédients.	
MOYEN 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.	
ÉLEVÉ 8 - 10	FOUETTER ET BATTRE Battre des pâtes denses ou légères. Crèmes fouettées, blancs d'œufs ou sauces.	

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

Utilisation



Accessoires et vitesses recommandées, capacité maximale pour le modèle SMF04

Accessoire	Préparation	Vitesse	Durée	Capacité minimale et maximale
	Blancs d'œufs	8 -10	2-3 min.	2 - 12 ⁽¹⁾
	Crème	8 -10	2-3 min.	3,4 fl oz/33,8 fl oz
 ou 	Pâte à gâteau prêtes à cuire	1-7	3-4 min.	4,4 lb en tout (maximum de 2,2 lb de farine)
	Pâte à pâtisserie	1-7	3-4 min.	5,7 lb en tout (maximum de 2,2 lb de farine)
	Pain/ pâte à pizza	1-2	4 min.	4,2 lb de pâte totale (max. 2,6 lb de farine/ min. 55% d'hydratation)
	Pâte aux œufs	1-2	5-7 min.	1,1 lb en tout (max. 0,7 lb de farine/ min. 55% d'hydratation)

(1) Œuf de taille moyenne : 1,9-2,2 oz

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







Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.
La vitesse et la capacité dépendent de l'accessoire utilisé, de la quantité de pâte dans le bol et des ingrédients employés.

FR



Utilisation

Accessoires et vitesses recommandées, capacité maximale pour le modèle SMF05/SMF15

Accessoire	Préparation	Vitesse	Durée	Capacité minimale et maximale
	Blancs d'œufs	8 -10	2-3 min.	2 - 12 ⁽¹⁾
	Crème	8 -10	2-3 min.	3,4 fl oz/33,8 fl oz
 ou 	Pâte à gâteau prêtes à cuire	1-7	3-4 min.	4,4 lb en tout (maximum de 2,2 lb de farine)
	Pâte à pâtisserie	1-7	3-4 min.	6,2 lb en tout (maximum de 2,2 lb de farine)
	Pain/ pâte à pizza	1-2	4 min.	4,6 lb de pâte totale (max. 2,9 lb de farine/ min. 55% d'hydratation)
	Pâte aux œufs	1-2	5-7 min.	1,8 lb en tout (max. 1,1 lb de farine/ min. 55% d'hydratation)

(1) Œuf de taille moyenne : 1,9-2,2 oz



Le tableau ne doit être considéré que comme un guide.

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



4 Nettoyage et entretien

Ce manuel contient les instructions pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Tout autre intervention devrait être exécutée par un représentant de service autorisé.

Avant le nettoyage, TOUJOURS débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir. Ne jamais plonger la base du moteur (2) dans l'eau ou aucun autre liquide.



Les liquides ou les pâtes éclaboussés devraient être retirés immédiatement en utilisant un linge doux, mouillé et en coton.



Précaution

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniaque, de l'eau de Javel ou de l'alcool sur les pièces en acier ou à finition métallique.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs (par exemple, des produits en poudre ou des détachants).
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyer régulièrement les composants et les accessoires après chaque utilisation.

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

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

Que faire si...

Problem	Cause	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 principal soit allumé.
	Le cordon d'alimentation est défectueux.	Faire remplacer le cordon d'alimentation à un Centre de service autorisé.
	Absence de courant électrique.	S'assurer que le fusible principal soit allumé.
	La tête a été élevée pendant l'opération.	Le système de verrouillage de sécurité s'est déclenché. Déplacez le sélectionneur de vitesse à « 0 » (OFF), appuyez sur le bouton situé à l'arrière et le maintenir enfoncé pour relâcher la tête et l'abaisser.
L'appareil vibre.	Le batteur ne repose pas sur une surface stable.	Placer le batteur sur une surface stable et plate.
	Les pieds en caoutchouc anti-glisser sont usés.	Demander à un Centre de service autorisé de procéder au remplacement.
	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.
	Le bol n'a pas été correctement verrouillé dans sa base.	S'assurer que le bol soit correctement verrouillé dans sa base.

Que faire si...

FR

Problem	Cause	Solution
Les accessoires frappent les rebords du bol.	L'arbre inférieur s'est desserré au fil du temps.	Demander un Centre de service autorisé de contrôler le batteur et de le réparer.
	L'accessoire ou le bol n'est pas correctement verrouillé en place.	Déplacez le sélectionneur de vitesse sur « 0 », appuyez sur le bouton situé à l'arrière de l'appareil pour soulever la tête et s'assurer que l'accessoire soit correctement verrouillé en place dans l'arbre inférieur.
L'accessoire a du mal à tourner à l'intérieur du bol.	Le mélange de pâte est trop épais et empêche l'accessoire 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.

Pour tous les modèles de batteurs sur socle :

Accessoire : Fouet à bord flexible.

Ingrédients : 1,8 lb de farine, 1,2 lb d'eau.

(Pour référence de certification uniquement)

MEDIDAS PREVENTIVAS 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.



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es el 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 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.
- No use el aparato para empleos distintos de los previstos.



MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

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 PREVENTIVAS 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:

ES

1 Seguridad

1.1 Avisos de seguridad esenciales

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

- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el tomacorriente siempre sea accesible para que el enchufe se pueda retirar cuando sea necesario.
- 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 se ha caído o dañado de alguna manera.
- El cable es corto para evitar accidentes. No use cables de extensión.
- No tire el cable para desenchufarlo del tomacorriente.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con bordes afilados.
- Portátil - No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o la encimera.
- Este aparato está equipado con una conexión a tierra con fines exclusivamente funcionales.
- Si el aparato está defectuoso, no intente repararlo. Apague el aparato, extraiga el enchufe del tomacorriente y contacte con el Servicio Técnico.
- Si el enchufe o el cable resultan dañados, hágalos reemplazar únicamente por el Servicio Técnico para evitar riesgos.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de viscosa) fuera del alcance de los niños.
- No modifique el aparato.
- 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 con otra cubierta adecuada.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- No intente desactivar ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
- Asegúrese de que el bol esté colocado correctamente y bloqueado en sobre base antes de empezar a usar el aparato con sus accesorios estándares.



MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

- No desbloquee ni quite el bol mientras el aparato esté funcionando.
- No coloque, quite o reemplace los accesorios estándares con el bloqueo de seguridad desactivado (cabezal del motor bajado).
- No quite los accesorios mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 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 estándares y opcionales de la batidora para evitar lesiones personales o daños a la máquina.
- No supere la capacidad máxima del bol.
- Utilice solo accesorios estándares y opcionales originales suministrados por el fabricante. El uso de componentes o de accesorios estándares y opcionales no originales podría provocar lesiones personales o daños al aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No coloque el aparato encima o cerca de placas o quemadores encendidos o anillos eléctricos, dentro del horno o cerca de fuentes de calor.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños dentro del aparato.
- Sumerja los batidores dentro del bol con los ingredientes antes de poner en marcha el aparato.
- Este manual contiene instrucciones para la limpieza y el mantenimiento y recomendaciones del fabricante para el cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.
- Las instrucciones para la limpieza del aparato se encuentran en la sección «4 Limpieza y mantenimiento».
- Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas o mentales reducidas o sin la suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que estén vigilados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados en todo momento para garantizar que no jueguen con el aparato.

1.2 Conectar el aparato

Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la fuente de alimentación corresponda con los indicados en la plaqueta de datos situada en la parte inferior del aparato.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES



ES

Si el enchufe del aparato no es compatible con el tomacorriente, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.

- Nunca se debe permitir que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desconecte siempre el aparato del tomacorriente si lo va a dejar sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o cuando esté cerca de piezas en movimiento durante el uso.
- Portátil - apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y tire del tomacorriente. No tire nunca del cable. Instalado permanentemente - asegúrese de que el aparato esté en OFF cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones.

1.3 Uso previsto

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y la no observancia del manual de instrucciones de los procesadores de alimentos puede dar lugar a un uso incorrecto del aparato y causar lesiones personales.

- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos. La batidora ha sido diseñada exclusivamente para mezclar, batir y amasar ingredientes sólidos y líquidos para realizar distintas preparaciones. 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.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y al abrigo de los agentes atmosféricos.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
 - bed and breakfast / alojamiento rural
 - por los huéspedes de hoteles, moteles y otros tipos de alojamiento residencial.
- Cualquier otro uso, por ejemplo en restaurantes, bares o cafeterías, se considera inapropiado.



MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

1.4 Responsabilidad del fabricante

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

- Uso del aparato distinto del previsto
- No observancia de la lectura del manual de uso
- Alteración de cualesquiera de las partes del aparato
- Uso de piezas de recambio no originales
- Incumplimiento de las instrucciones de seguridad



Guarde estas instrucciones cuidadosamente. Si entrega el aparato a otras personas, también deberá entregarles este manual de instrucciones.

Estas instrucciones se pueden descargar en la página web de Smeg «www.smeg.com».

1.5 Eliminación

Los aparatos eléctricos no deben desecharse junto con los residuos domésticos.



Los aparatos marcados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU.

- Los aparatos eléctricos y electrónicos en desuso no deben eliminarse junto con los residuos domésticos y deben llevarse a los centros de eliminación de residuos autorizados. La eliminación correcta del aparato usado contribuirá a la protección del medioambiente y de la salud humana. Para más información acerca de la eliminación de los aparatos usados, contacte con la autoridad local responsable de la eliminación de residuos o con la tienda en la que se ha comprado el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



2 Descripción del aparato (Fig. A y B)

- 1) Cabezal del motor
- 2) Cuerpo
- 3) Selector de velocidad
- 4) Botón de elevación/descenso del cabezal
- 5) Punto de fijación inferior para los accesorios estándar
- 6) Punto de fijación delantero de los accesorios opcionales
- 7) Cubierta del punto de fijación central
- 8) Base del bol
- 9) Bol**
- 10) Escudo antisalpicaduras vertedor*
- 11) Gancho amasador
- 12) Batidor plano
- 13) Batidor de alambre
- 14) Batidor de borde flexible*
- 15) Plaqueta de identificación

2.1 Plaqueta de identificación (Fig. A)

La plaqueta de identificación (15) contiene los datos técnicos, el número de serie y la marca del aparato. No quite la plaqueta de identificación por ninguna razón.

2.2 Antes del primer uso



Atención

Enchufe en una toma de tierra de tres clavijas.

- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No use cables de extensión.
- No respetar estas instrucciones podría ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

- Desembale el aparato con cuidado y retire todos los materiales de embalaje y las posibles etiquetas y adhesivos.
- Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con un paño húmedo.
- Retire el bol y los accesorios estándar. Lávelos y séquelos cuidadosamente (véase la sección «4 Limpieza y mantenimiento»).



Antes del uso, asegúrese de que todos los componentes estén intactos.

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

** El diseño y el material del bol pueden variar en función del modelo de batidora



Descripción

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A y B)

Garfio amasador de aluminio (11)

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

Batidor plano de aluminio (12)

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 (13)

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

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

Batidor de borde flexible* (14)

Batidor de aluminio con bordes flexibles de silicona.

Útil para mezclar pastas y masas suaves. El borde de silicona garantiza que los ingredientes se desprendan de las paredes del bol durante el proceso, lo que facilita su incorporación y asegura una textura perfecta.

Escudo antisalpicaduras vertedor* (10)

Para la protección contra salpicaduras y para facilitar la incorporación de ingredientes durante el uso. Adecuado solo para el uso con el bol de acero inoxidable*.



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



Atención

El cabezal del motor de elevación por resorte debe estar siempre bloqueado en posición horizontal al levantar y desplazar la batidora o al insertar accesorios opcionales en la sección delantera.

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



3 Uso

3.1 Modo de empleo de la batidora (Fig. A, B y C)

- Coloque la batidora en una superficie plana, estable y seca.
- Pulse el botón de desbloqueo (4) y eleve el cabezal (1), guiándolo con la mano hasta que esté totalmente bloqueado.
- Coloque el bol (9) en su base (8). Sujete el bol por el asa y gírelo (9) en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición correcta.
- Seleccione el accesorio de acuerdo con el tipo de mezcla que desea realizar.



Atención

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

- Inserte el accesorio en el punto de fijación inferior (5) y empújelo hacia arriba. Mantenga presionado el accesorio hacia arriba y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el pasador esté totalmente bloqueado en su lugar (5).



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

- Incorpore los ingredientes en el bol.
- Pulse el botón (4) y baje el cabezal (1), guiándolo con la mano hasta que esté totalmente bloqueado.
- Posicione el escudo antisalpicaduras* (10) en el bol si fuera necesario, con la abertura hacia el exterior.



Modo de empleo del escudo antisalpicaduras* (10)

- Monte el escudo antisalpicaduras en el borde superior del bol de acero inoxidable* después de haber colocado el mismo en su base, el accesorio en el punto de fijación inferior y de haber bajado el cabezal hasta la posición de funcionamiento.
- Coloque el escudo antisalpicaduras vertedor con la abertura hacia el exterior para que los ingredientes puedan añadirse al bol sin tener que parar la batidora.



Atención

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

- Asegúrese de que el selector de las velocidades (3) está posicionado en «0» (OFF).
- Inserte bien el enchufe en el tomacorriente.
- Seleccione la velocidad deseada (3) para poner en funcionamiento el aparato y empezar a mezclar los ingredientes. Vea «3.5 Velocidades recomendadas».

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



Uso



Atención

- Para mayor seguridad, cada vez que se corta la corriente al motor, por ejemplo al elevar el cabezal o al desenchufar el aparato, hay que poner primero el selector de velocidad en la posición cero antes de reiniciar la batidora.
- De todas formas, usted debe mover siempre el selector de velocidad hasta la posición «0» (OFF) antes de pulsar el botón para mover el cabezal del motor.



Atención

- No toque los accesorios durante su funcionamiento.
- No ponga en funcionamiento la batidora con el accesorio introducido y el bol vacío.



El cabezal del motor puede moverse ligeramente al mezclar o amasar mezclas densas o grandes cantidades. Esto debe considerarse normal y no afectará al funcionamiento ni a la larga duración del aparato.

3.2 Al finalizar (Fig. B y D)

- Coloque el selector de velocidad (3) en la posición «0» (OFF) y quite el enchufe del tomacorriente.
- Retire el escudo antisalpicaduras vertedor (10) del bol, si lo hubiera.
- Pulse el botón de desbloqueo (4) para elevar el cabezal (1), guiándolo con la mano hasta que esté totalmente bloqueado.
- Empuje el accesorio ligeramente hacia arriba y gírelo en sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo del pasador. Extraiga el accesorio del punto de fijación inferior (5) .
- Quite el bol (9) de su base girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj para soltarlo.



3.3 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.

Sistema Smooth Start

Cuando se pone en marcha el aparato, la velocidad aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad programada. Eso evita daños al aparato y los accesorios y asegura que los ingredientes no salgan del bol.



Movimiento planetario

Los accesorios de la batidora se mueven con una acción de mezclado planetario.

El movimiento está generado por la rotación del accesorio alrededor de su eje en la dirección opuesta al movimiento rotatorio de la batidora.

Esto maximiza la cobertura de todo el bol para que todos los ingredientes se mezclen completamente con excelentes resultados para todas las preparaciones.



Aparato caliente

Después de un uso prolongado, la parte superior del cabezal del motor puede calentarse. Sin embargo, esto no indica normalmente un mal funcionamiento.

3.4 Recomendaciones generales

- No supere nunca la velocidad y capacidad máximas indicadas en la tabla para evitar daños al aparato.
- Encienda el aparato a baja velocidad hasta mezclar todos los ingredientes, luego aumente la velocidad en función de la operación que desea realizar.
- Al incorporar ingredientes, viértalos siempre sobre el borde del bol y no directamente sobre el accesorio en movimiento.
- Reduzca la velocidad al incorporar ingredientes líquidos o secos para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad nuevamente cuando los ingredientes se hayan mezclado.
- Use el escudo antisalpicaduras* sobre el bol para mezclas líquidas o al incorporar ingredientes secos para no ensuciar los objetos alrededor de la batidora de pie o evitar salpicaduras de líquidos o polvos.
- Mantenga el bol y los accesorios limpios. Fíjelos en el aparato solamente cuando estén perfectamente secos.
- Limpie el cuerpo y el cabezal del aparato con mucho cuidado usando un paño húmedo.

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



Uso

Recomendaciones para montar claras de huevo

- Para obtener los mejores resultados, use claras de huevo a temperatura ambiente.
- Antes de montar las claras de huevo, asegúrese de que el accesorio y el bol no estén húmedos o grasientos y que no contengan yema de huevo.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad recomendada y, después, móntelas hasta conseguir la rigidez necesaria.
- La batidora de pie le permite montar claras de huevo con gran rapidez. Preste mucha atención al proceso para evitar montar demasiado las claras de huevo, lo que provocaría su separación.

Recomendaciones para batir crema de leche

- Para obtener los mejores resultados, use crema de leche fría directamente de la nevera.
- Para evitar salpicaduras, aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad recomendada y, después, bátalas hasta conseguir la consistencia necesaria.
- Al montar un litro de crema de leche líquida, se aconseja aumentar gradualmente la velocidad hasta 7-8 durante el primer minuto o, al menos, hasta que la crema comience a espesar. Luego, aumente a la velocidad 10 durante el tiempo restante.

Recomendaciones para amasar

- Asegúrese de que la proporción de líquidos en las masas sea suficiente (por lo menos del 55 al 60 % de la cantidad de harina, por peso). Las masas demasiado secas y, por tanto, duras pueden sobrecargar el motor.

- Si el aparato funciona con dificultad, apáguelo, divida la masa en dos partes y procese cada parte por separado.

Masa para pan/pizza y masa para pasta al huevo

- Encienda el aparato a la velocidad 1 hasta que los ingredientes estén bien incorporados y luego aumente a la velocidad 2.
- Para mezclar mejor los ingredientes, se recomienda añadir primero los ingredientes líquidos al bol y, a continuación, añadir poco a poco los ingredientes sólidos.
- Pasta al huevo, pan, pizza: amase solamente utilizando el amasador. NO utilice el batidor de borde flexible*.

Masas preparadas para pasteles

- Para masas de hasta 2,2 lb: 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 4,4 lb: 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.

Pasteles

- Siempre se deben utilizar ingredientes fríos al cocinar pasteles, especialmente la masa quebrada, a no ser que la receta indique lo contrario.
- Al preparar pasteles, bata primero la mantequilla con el azúcar a temperatura ambiente, luego incorpore los huevos y, por último, la harina.

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

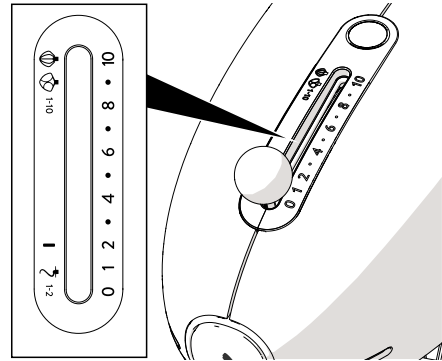


3.5 Velocidades recomendadas



El selector de velocidad (3) indica el accesorio más adecuado para su uso con la velocidad seleccionada.

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



ES

Ajuste de la velocidad	Función	Accesorio
BAJA 1 - 2	COMBINAR Y AMASAR Amasar - preparar masas leudadas (pan, pizza, pasta al huevo, etc.), véase «Masa para pan/pizza y masa para pasta al huevo».	
BAJA 1 - 3	COMBINAR Combinar ingredientes.	
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. Montar crema de leche, claras de huevo o salsas.	

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.



Uso

Accesorios y velocidades recomendadas, capacidad máxima para el modelo SMF04

Accesorio	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	3,4 fl oz/33,8 fl oz
 o 	Masas preparadas para pasteles	1-7	3-4 min	4,4 lb masa total (máx. 2,2 lb de harina)
	Pasteles	1-7	3-4 min	5,7 lb masa total (máx. 2,2 lb de harina)
	Masa para pan/pizza	1-2	4 min	4,2 lb masa total (máx. 2,6 lb de harina/ mín. 55 % de hidratación)
	Masa para pasta al huevo	1-2	5-7 min	1,1 lb masa total (máx. 0,7 lb de harina/ mín. 55 % de hidratación)

(1) Tamaño promedio de los huevos: 1,9-2,2 oz

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.







La tabla solo debe considerarse una guía.
La velocidad y la capacidad dependen del accesorio empleado, la cantidad de mezcla en el bol y los ingredientes utilizados.

Uso



Accesorios y velocidades recomendadas, capacidad máxima para el modelo SMF05/SMF15

Accesorio	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	3,4 fl oz/33,8 fl oz
 o 	Masas preparadas para pasteles	1-7	3-4 min	4,4 lb masa total (máx. 2,2 lb de harina)
	Pasteles	1-7	3-4 min	6,2 lb masa total (máx. 2,2 lb de harina)
	Masa para pan/pizza	1-2	4 min	4,6 lb masa total (máx. 2,9 lb de harina/ mín. 55 % de hidratación)
	Masa para pasta al huevo	1-2	5-7 min	1,8 lb masa total (máx. 1,1 lb de harina/ mín. 55 % de hidratación)

(1) Tamaño promedio de los huevos: 1,9-2,2 oz



La tabla solo debe considerarse una guía. La velocidad y la capacidad dependen del accesorio empleado, la cantidad de mezcla en el bol y los ingredientes utilizados.

ES



Limpieza y mantenimiento

4 Limpieza y mantenimiento

Este manual contiene instrucciones para la limpieza y el mantenimiento y recomendaciones del fabricante para el cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

Antes de la limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la alimentación eléctrica y deje enfriar el aparato. Nunca sumerja la base del motor (2) en agua u otros líquidos.



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



Atención

- No use chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco, lejía o alcohol sobre las partes de acero o con acabados metálicos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos (p. ej. productos en polvo o quitamanchas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Limpie los componentes y accesorios regularmente después de cada uso.

- El gancho amasador, el batidor plano, el batidor de borde flexible*, el escudo antisalpicaduras vertedor* y el bol de acero inoxidable* son aptos para lavavajillas.
- El batidor de alambre se puede lavar a mano con un detergente neutro y una esponja suave.
- El bol de cristal* se puede lavar a mano con agua caliente y detergente neutro o en el lavavajillas utilizando un programa a baja temperatura (máximo 50° C).
- La virola de la base del bol se puede desmontar y lavar a mano por separado utilizando un detergente neutro y una esponja suave.

* Estándar solo en algunos modelos. También disponible como accesorio opcional.

Qué hacer si...

ES

Problemas	Causa	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.	<p>Inserte bien el enchufe en el tomacorriente. No use adaptadores o extensiones.</p> <p>Compruebe que el interruptor principal de la casa esté activado.</p>
	El cable es defectuoso.	Haga reemplazar el cable por un Servicio Técnico Autorizado.
	No hay 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.
El aparato vibra.	La batidora no está apoyada en una superficie estable.	Coloque la batidora en una superficie plana, estable.
	Las patas de goma antideslizantes están desgastadas.	Hágalas reemplazar por un Servicio Técnico Autorizado.
	La velocidad se ha configurado demasiado alta o la carga es excesiva.	Ajuste la velocidad y asegúrese de que el bol no esté demasiado lleno.
	El bol no está fijado correctamente en su base.	Controle que el bol esté fijado correctamente en su base.

Qué hacer si...

Problemas	Causa	Solución
Los accesorios golpean los lados del bol.	La fijación inferior se ha aflojado con el pasar del tiempo.	Haga controlar y reparar la batidora por un Servicio Técnico Autorizado.
	El accesorio o el bol no está fijado correctamente en su posición.	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 accesorio esté fijado correctamente en la posición de fijación inferior y que el bol esté fijado correctamente sobre la base.
Al accesorio le cuesta girar dentro del bol.	La mezcla de la masa es demasiado espesa e impide que el accesorio 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 si hay otro tipo de falla, contacte con el servicio técnico más cercano.

Para todos los modelos de batidora de pie:

Accesorio: Batidor de borde plano.

Ingredientes: 1,8 lb de harina, 1,2 lb de agua.

(Solo para referencia de certificación)