

Bäste kund,

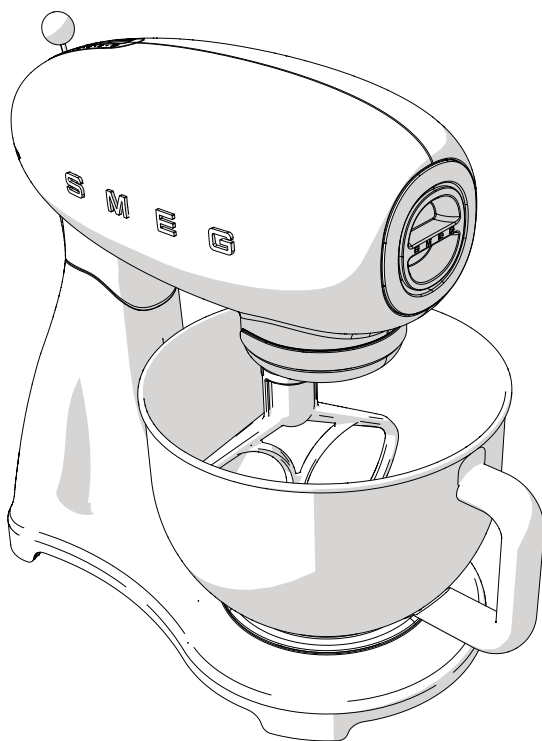
Vi vill tacka dig för att du köpt köksassistenten i femtiotalstil från Smeg.

Genom att välja en av våra produkter har du valt en apparat som är resultatet av en unik stil, en innovativ teknisk design och en känsla för detaljer.

Denna apparat passar perfekt med andra Smeg-produkter samtidigt som den även för sig själv ger en särskild känsla av stil i ditt kök.

Vi hoppas att du kommer att uppskatta din nya hushållsapparat till fullo.

För mer information om produkten: www.smeg50style.com eller www.smeg.com.



Modell SMF02 - SMF03 - SMF13
Köksassistent

Innehåll

1 Anvisningar	186
1.1 Introduktion	186
1.2 Denna bruksanvisning	186
1.3 Avsedd användning	186
1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar	187
1.5 Tillverkarens ansvar	189
1.6 Identifikationsdekal	189
1.7 Bortskaffande	189
2 Beskrivning	190
2.1 Beskrivning av apparaten	190
2.2 Beskrivning av delar	191
2.3 Tillbehör som medföljer	192
3 Användning	194
3.1 Före den första användningen	194
3.2 Användning av köksassistenten	194
3.3 Användning av stänkskyddslocket	199
3.4 Funktioner	200
3.5 Tips för inställning av hastigheten	201
4 Rengöring och underhåll	205
4.1 Anvisningar	205
4.2 Vanlig daglig rengöring	205
4.3 Vad gör du om...	206



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Introduktion

Viktig information för användaren:

Anvisningar



Allmän information om bruksanvisningar, säkerhet och bortskaffande.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användningen av apparaten och dess tillbehör, råd om olika beredningar

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



Säkerhetsanvisning



Information



Råd

1.2 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.

1.3 Avsedd användning

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten ska inte användas för andra ändamål än de avsedda.
- Apparaten ska användas inomhus och skyddas mot väder och vind.
- Apparaten kan användas för att blanda, vispa och knåda fasta och flytande ingredienser för olika beredningar. Vid användning av tillbehören kan apparaten kavla och skära degen i olika format.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system med fjärrstyrning.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater, såvida de inte övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.



1.4 Allmänna säkerhetsanvisningar

För en säker användning av apparaten ska samtliga säkerhetsanvisningar respekteras.

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan apparaten används.
- Stäng av apparaten omedelbart efter användning.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i funktion.
- Dra ut apparatens stickkontakt från eluttaget före rengöring och efter varje användningstillfälle.
- Sänk inte ned apparaten, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om apparaten har fallit ned på golvet eller har skadats på något annat sätt.
- Nätkabeln är kort för att undvika olyckor. Använd inte en förlängningsladd.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Dra inte i nätkabeln för att dra ut stickkontakten från eluttaget.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i funktion, i ugnen eller i närheten av värmekällor.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Om apparaten går sönder ska den endast repareras av en kvalificerad tekniker.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten, dra ut stickkontakten från eluttaget och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.



Anvisningar

Vad gäller denna apparat

- Koppla bort apparaten från eluttaget innan du byter tillbehör eller närmar dig delar i rörelse.
- När säkerhetssystemet är deaktiverat (nedsänkt motorhuvud) ska du inte montera, ta bort eller byta ut redskapen.
- Undvik kontakt med rörliga delar under funktionen. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra föremål på behörigt avstånd från redskapen och tillbehören för att undvika personskador eller skador på apparaten.
- Ta inte bort redskapen när apparaten är i funktion.
- Kontrollera att skålen är korrekt placerad och sitter fast i sätet ordentligt innan apparaten (tillsammans med redskapen) tas i användning.
- Frigör inte och ta inte bort skålen när apparaten är i funktion.
- Överskrid inte skålens max. volym.
- Låt apparaten svalna före rengöringen.
- Använd inte andra redskap eller tillbehör än dem av tillverkaren avsedda och levererade. Användning av delar, redskap och tillbehör som inte är original kan leda till personskador eller skador på apparaten.
- Placera inga föremål på apparaten.
- Använd inte starka diskmedel för att diska eller vassa föremål för att ta bort eventuella rester från skålen, redskapen eller tillbehören.
- Håll barn under uppsyn och se till att de inte leker med apparaten.



1.5 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avser sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- att användaren inte har läst bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är original;
- försummelse av säkerhetsanvisningarna.

1.6 Identifikationsdekal

Identifikationsdekalen innehåller tekniska data, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.7 Bortskaffande



Denna apparat ska samlas in separat från annat avfall (direktiv 2012/19/EU). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska direktiv.

- **Gamla elektriska apparater ska inte kastas med hushållssoporna!** Enligt gällande miljölag ska elektriska apparater som inte längre används lämnas in till lämpliga återvinningsstationer för separat insamling av elektriskt och elektroniskt avfall. Detta möjliggör en återvinning av värdefulla material från gamla apparater och skyddar miljön. För ytterligare information kontakta berörda lokala myndigheter eller personal vid återvinningsstationerna.

Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga återvinningsstationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.



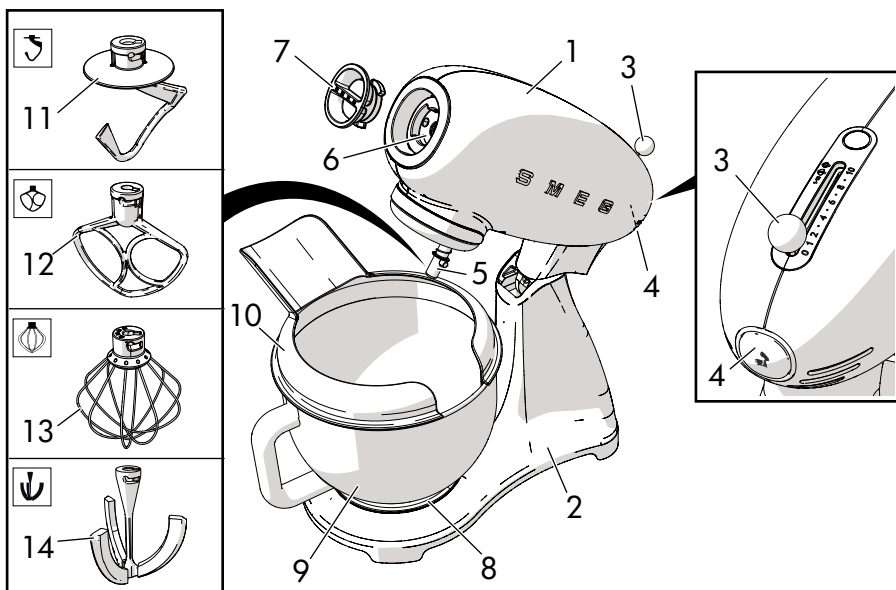
Elektrisk spänning Fara för elektrisk stöt

- Inaktivera den allmänna elektriska tillförseln.
- Frånkoppla nätkabeln från elsystemet.



2 Beskrivning

2.1 Beskrivning av apparaten



Modell SMF02 - SMF03 - SMF13 - Köksassistent

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Motorhuvud | 8 Skålens säte |
| 2 Stomme | 9 Skål** |
| 3 Hastighetsbrytare och -väljare | 10 Stänkskydd med pip* |
| 4 Frigöringsknapp för höjning/sänkning av huvud | 11 Degkrok |
| 5 Nedre fäste för medföljande redskap | 12 Platt visp |
| 6 Främre fäste för tillbehör | 13 Ballongvisp |
| 7 Skydd för främre fäste | 14 Visp med flexibel kant* |

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.

** Skålens utformning och material kan variera beroende på köksassistentens modell.



2.2 Beskrivning av delar

Motorhuvud (1)

Apparatens övre del som driver redskapens och tillbehörens rörelse.

Hastighetsbrytare och -väljare (3)

Spak för val av hastighet.

När spaken är i läge 0 motsvarar detta läge OFF (avstängd apparat).

Starta apparaten genom att placera spaken vid en av de tio tillgängliga hastigheterna (läge 1-10) beroende på beredningen.

Se "3.5 Tips för inställning av hastigheten" för mer detaljer och tips.

Frigöringsknapp för höjning/sänkning av huvud (4)

Knappen frigör motorhuvudet så att det kan placeras i en av de två möjliga konfigurationerna (upphöjt eller nedsänkt).

Nedre fäste för medföljande redskap (5)

Fäste för montering av redskapet. Håller fast redskapet ordentligt under planetrörelsen.

Främre fäste för tillbehör (6)

Fäste för montering av tillbehören.

Försett med ett borttagbart skydd.

Skålens säte (8)

Sätet är utrustat med spår så att skålen kan placeras korrekt och sitter fast ordentligt.

Skål** (9)

Skål med en volym på 4,8 liter.

Idealisk för större och mindre mängder av ingredienser.

Försedd med ett handtag som underlättar placeringen och borttagningen.

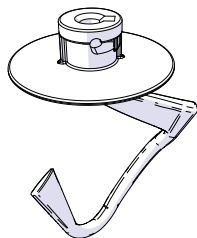
**Skålens utformning och material kan variera beroende på köksassistentens modell.



Beskrivning

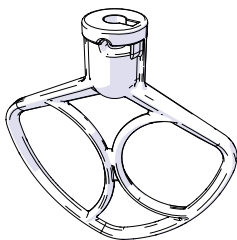
2.3 Tillbehör som medföljer

Degkrok av aluminium



Användbar för att långsamt blanda, röra ihop och bereda deg/smet med jäsningsmedel. Idealisk för beredning av bröd, pasta, pizza o.s.v.

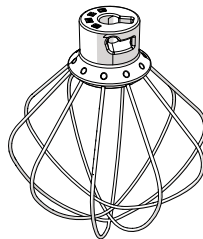
Platt visp av aluminium



Användbar för att blanda och röra ihop olika ingredienser.

Idealisk för beredning av deg/smet för bakverk, söta och salta pajer, småkakor, glasyr o.s.v. samt andra medelhårda preparat.

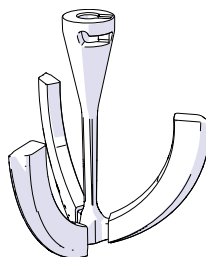
Ballongvisp av rostfritt stål



Användbar för att röra ihop, blanda, vispa in luft, vispa och göra flytande och halvhårda ingredienser krämiga, t.ex. smör, ägg, grädde o.s.v.

Idealisk för beredning av krämer, såser o.s.v.

Visp med flexibel kant*



Visp i rostfritt stål med flexibla silikonkanter.

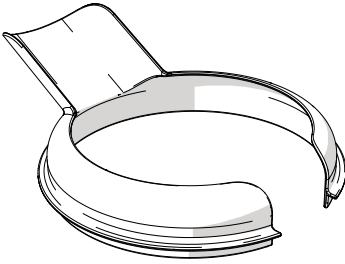
Användbar för att blanda degar och vispa upp mjuk smet.

De avtagbara kanterna säkerställer en jämn konsistens under hela bearbetningsfasen.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



Stänkskydd med pip*



Användbar för att undvika att stänk från ingredienserna hamnar utanför skålen. Det underlättar även när nya ingredienser ska tillsättas genom öppningen.

Endast för användning tillsammans med den rostfria skålen*.



Redskap och tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



3 Användning



Fara för elektrisk stöt

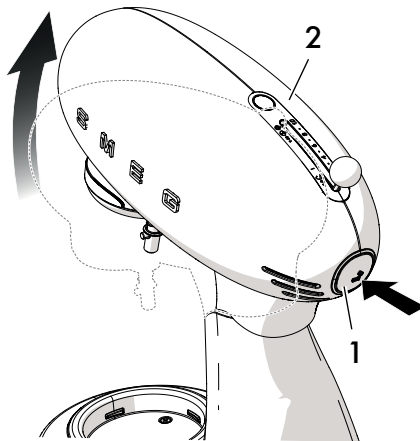
- Sätt i stickkontakten i ett korrekt jordat eluttag.
- Mixtra inte med jordningen.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte en förlängningsladd.
- Försummelse av dessa anvisningar kan leda till döden, en olycka eller en elektrisk stöt.

3.1 Före den första användningen

1. Avlägsna eventuella skyddsemballage från apparatens ut- eller insida samt från redskapen.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från apparaten, apparatdelarna och redskapen.
3. Ta bort och diska skålen och redskapen (se "4 Rengöring och underhåll").
4. Rengör apparatens stomme och huvud med en fuktig trasa.
5. Torka delarna noggrant och montera dem i avsedda säten.

3.2 Användning av köksassistenten

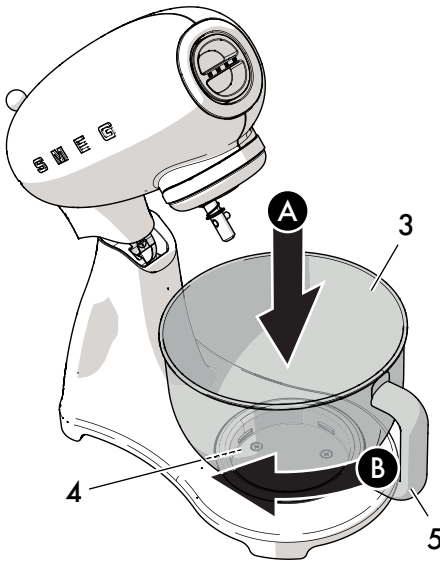
1. Placera köksassistenten på en plan, stabil och torr yta.
2. Tryck på frigöringsknappen (1).
3. Håll knappen nedtryckt och höj huvudet (2).
Följ rörelsen med handen.



Det kan hända att motorhuvudet flyttar sig något när man knådar eller blandar samman tunga eller stora degar. Detta är helt normalt och äventyrar inte apparatens funktion eller livslängd.



4. Placera skålen (3) i sätet (4).
Håll i handtaget (5) och vrid skålen (3)
medurs tills den sitter fast i sätet.



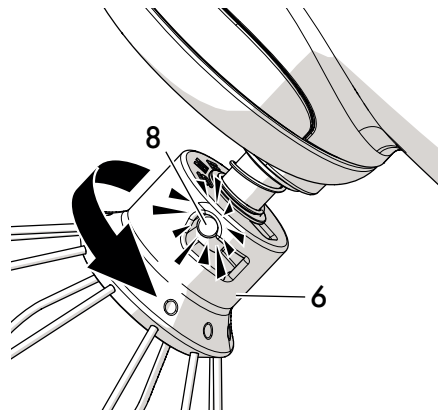
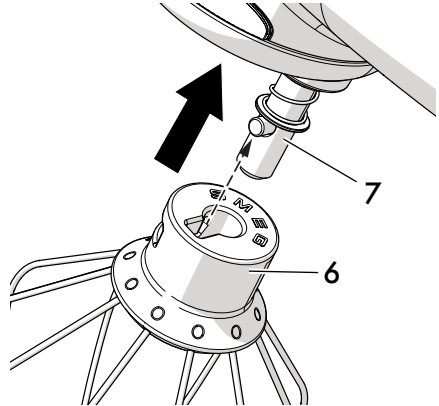
5. Välj vilket redskap som ska användas
beroende på beredningen.



Rörliga delar
Fara för personskador

- Aktivera inte redskapet förrän skålen har placerats i sätet.

6. Montera redskapet (6) i det nedre
fästet (7) och tryck redskapet uppåt.
Tryck redskapet uppåt och vrid det
moturs tills stiftet (8) sitter fast ordentligt i
sätet.

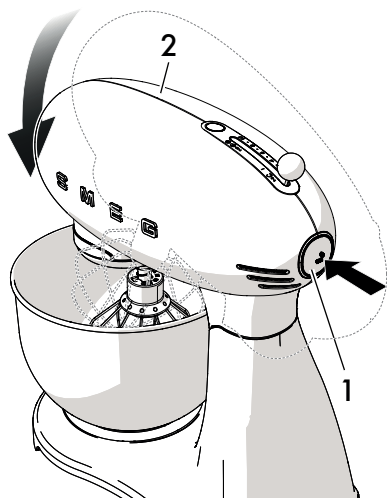


Kontrollera att redskapet sitter
ordentligt fast i det nedre sätet.

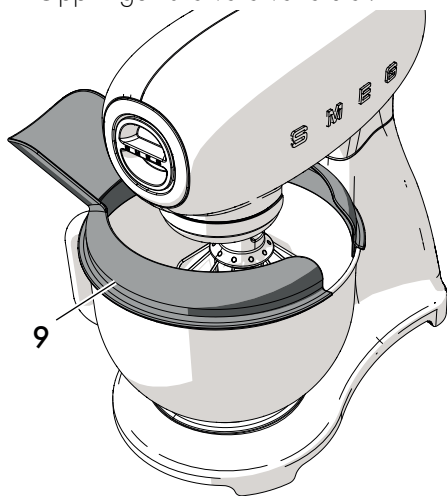


Användning

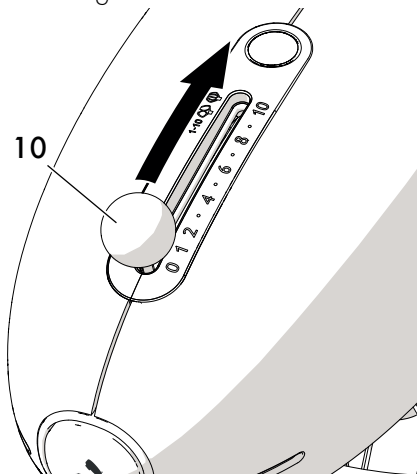
7. Häll ingredienserna i skålen.
8. Tryck på frigöringsknappen (1) och höj huvudet (2) en liten aning för att haka loss det.
9. Håll knappen nedtryckt och sänk huvudet (2). Följ rörelsen med handen.



10. Montera eventuellt stänkskyddslocket (9). Öppningen ska vara vänd utåt.



11. Kontrollera att hastighetsväljaren (10) är i läge 0 (OFF).
12. Sätt i stickkontakten i eluttaget.
13. Välj önskad hastighet (1 - 10) med väljaren (10) för att starta apparaten och börja beredningen av ingredienserna. Se "Tips för inställning av hastigheten".



Varning!

- Varje gång som matningen till motorn bryts, t.ex. när huvudet höjs eller stickkontakten dras ut, är det nödvändigt att först placera väljaren i läge 0 innan köksassistenten kan startas om. Detta för att garantera ökad säkerhet.



Placera hastighetsväljaren i läge 0 (OFF) för att stoppa funktionen och höja huvudet för byte av redskap eller borttagning av skålen.

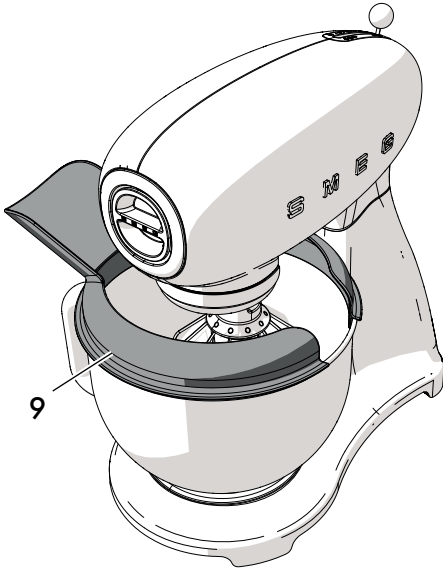


Rörliga delar
Fara för personskador och
skador på apparaten.

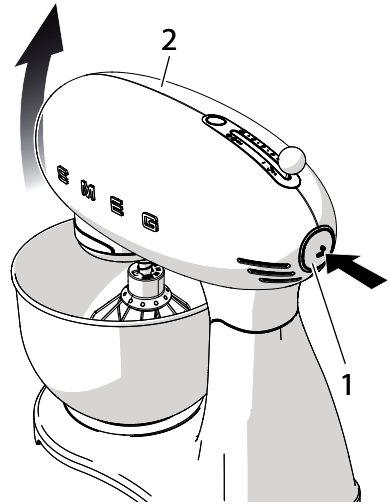
- Rör inte vid redskapen under funktionen.
- Aktivera inte köksassistenten med monterat redskap och tom skål.

Efter beredningen:

1. Placera hastighetsväljaren (10) i läge 0 (OFF) och dra ut nätkabelns stickkontakt från eluttaget.
2. Ta bort stänkskyddslocket (9) om det finns.



3. Tryck på frigöringsknappen (1) för att höja huvudet (2).

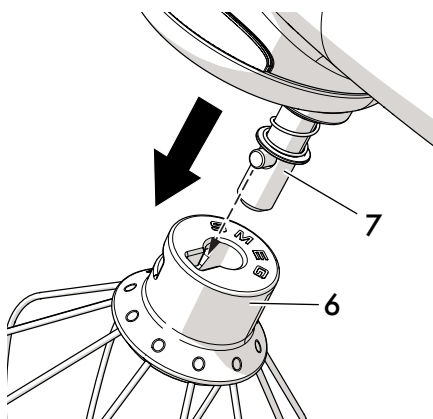
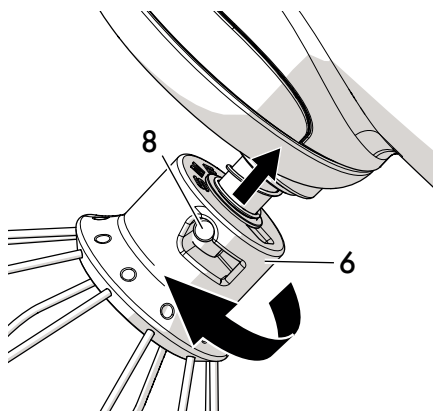




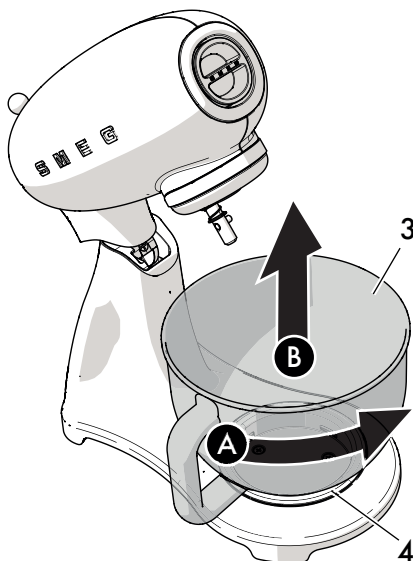
Användning

4. Tryck redskapet (6) en aning uppåt och vrid det medurs för att frigöra det från stiftet (8).

Dra ut redskapet (6) från det nedre fästet (7).



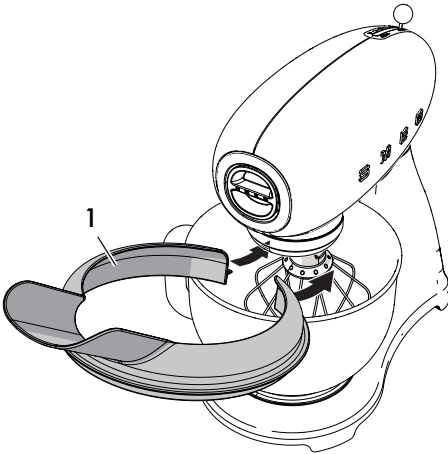
5. Ta bort skålen (3) från sätet (4) genom att vrida den moturs tills den frigörs.



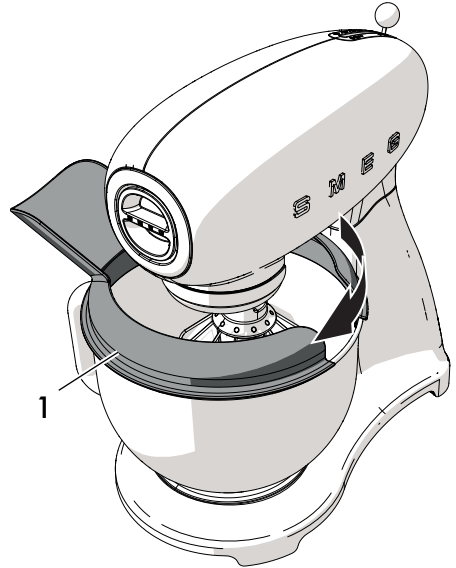


3.3 Användning av stänkskyddslocket

1. Placera stänkskyddslocket (1) på den rostfria skålens* övre kant efter att skålen satts på plats, redskapet har monterats i det nedre sätet och huvudet har sänkts till funktionsläget.



2. Vänd lockets (1) öppning utåt. På så sätt är det inte nödvändigt att stoppa redskapens rörelse när ingredienser ska tillsättas i skålen.



Rörliga delar
Fara för skador på locket

- Ta bort stänkskyddslocket för att höja eller sänka huvudet medan redskapet är monterat i det nedre fästet.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



Användning

3.4 Funktioner

Säkerhetssystem

Apparaten är utrustad med ett säkerhetssystem som automatiskt avbryter apparatens funktion när motorhuvudet är upphöjt.



Vi rekommenderar att hastighetsväljaren placeras i läge 0 (OFF) innan frigöringsknappen för höjning/sänkning av huvudet trycks in.

Smooth Start-funktion

Med Smooth Start-funktionen kan apparaten startas med en inledande låg hastighet oberoende av den hastighet som har ställts in med väljaren.

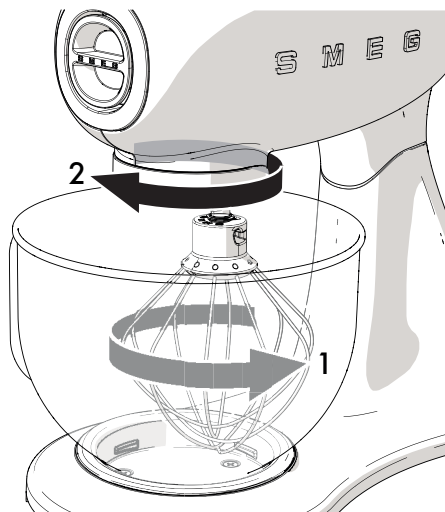
Hastigheten ökar gradvis tills den når den önskade hastigheten.

På så sätt undviks skador på apparaten och redskapen samt att ingredienserna stänker utanför skålen.

Planetrörelse

Planetrörelsen skapas av redskapets rotation (1) runt sin egen axel i motsatt riktning i förhållande till köksassistentens rotationsrörelse (2).

Denna rörelse gör att redskapet når skålens samtliga punkter korrekt. Detta bidrar till utmärkta resultat för varje beredning.



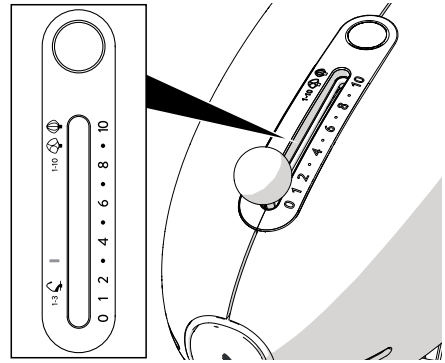
Varm apparat

- Motorhuvudets övre del kan bli varm under en längre tids användning. Vanligtvis är inte detta tecken på felfunktion.



3.5 Tips för inställning av hastigheten

i På hastighetsväljaren finns en indikation om det lämpligaste redskapet för den valda hastigheten. Hastigheterna som anges i tabellen är vägledande. Den lämpligaste hastigheten kan variera beroende på receptet och de använda ingredienserna.







Hastighetsinställning	Funktion	Redskap
LÅG 1 – 3	BLANDA Blanda ingredienserna.	
LÅG 1 – 3	KNÅDA Knåda - bereda deg/smet med jäsningsmedel (bröd, pizza, småkakor, äggpasta), se "Deg för bröd, pizza och äggpasta".	
MEDEL 4 – 7	RÖRA IHOP Röra ihop och bereda hård deg. Röra ihop socker och smör, preparat för bakverk och pajer.	
HÖG 8 – 10	RÖRA IHOP OCH VISPA UPP TILL SKUM Röra ihop lätt eller hård smet. Vispa upp äggvita till skum, vispa grädde och såser.	



Användning

Tabell över rekommenderade redskap och hastigheter samt maximala kapaciteter

Redskap	Beredning	Hastighet	Tid	Max-/minimikapacitet
	Äggvita	8 -10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Grädde	8 + -10	2-3 min	100 ml/1 000 ml
 eller 	Färdig smet/deg för tårter	1 - 7	3-4 min	Totalt 2 kg deg
	Deg/smet för bakverk	1 - 7	3-4 min	Totalt 2,6 kg deg
	Deg för bröd/pizza	1 - 3	4 min	Totalt 1,8 kg deg (max 1,2 kg mjöl)
	Deg för äggpasta	1 - 3	5-7 min	Totalt 500 g deg med 3 ägg

⁽¹⁾ Medelstorlek på ägg: 53-63 g

i

Tabellen är endast indikativ.

Hastighet och kapacitet beror på vilket redskap som används, mängden deg/smet i skålen och vilka ingredienser som används.



Allmänna råd

- Överskrid aldrig den maximala hastighet och kapacitet som finns angiven i tabellen, för att förhindra skada på apparaten.
- Aktivera apparaten med låg hastighet tills ingredienserna har blandats. Öka sedan hastigheten beroende på beredningen.
- Tillsätt ingredienserna genom att alltid hälla dem från skålens kant. Häll inte ingredienserna direkt på redskapet i rörelse.
- Minska hastigheten när du tillsätter torra eller flytande ingredienser för att undvika att de hamnar utanför. Öka hastigheten när ingredienserna har blandats väl.
- Använd stänkskyddslocket* för flytande blandningar eller när du tillsätter ingredienser i pulverform för att undvika att smutsa ned föremål intill apparaten eller själv bli träffad av stänk eller pulver.
- Se till att skålen och redskapen är ordentligt rena och montera dem endast när de är helt torra.
- Rengör apparatens stomme och huvud noggrant med en fuktig trasa om de är smutsiga efter beredningen av receptet.

Råd för att vispa äggvita

- Använd rumsvarma äggvitor för bästa resultat.
- Kontrollera innan vispning att redskap och skål inte är blöta eller fuktiga och att det inte finns några rester av äggula.
- Öka hastigheten gradvis till rekommenderad hastighet för att undvika stänk. Vispa upp till önskad konsistens.
- Med köksassistenten går det väldigt snabbt att vispa upp äggvitor. Kontrollera beredningen noga för att undvika att de vispas upp för mycket.

Råd för att vispa grädde

- Använd kall vispgrädde för bästa resultat.
- Öka hastigheten gradvis till maximal rekommenderad hastighet för att undvika stänk. Vispa upp till önskad konsistens.
- För mängder motsvarande en liter rekommenderar vi att man startar vid hastighet **7-8** under den första minuten eller åtminstone tills grädden börjar bli fast. Gå sedan till hastighet **10** under resten av tiden.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



Användning

Råd för beredning med ägg

- Använd rumsvarma ägg för bästa resultat.
- Använd max. 3 medelstora ägg vid beredning av fast deg och tillsätt små mängder vatten vid behov.

Råd för knådning

- Kontrollera att vätskeförhållandet i smeten/degen är lämpligt (minst 50-60 vikt-% i förhållande till mängden mjöl som används). Alltför torr deg kan överbelasta apparaten.
- Stäng av apparaten och dela degen i två delar och bearbeta den separat om apparaten verkar överbelastad.

Deg för bröd, pizza och äggpasta

- Starta apparaten på hastighet **1** tills ingredienserna blandats och öka sedan till **3**.
- För att blanda ingredienserna på bästa sätt rekommenderar vi att flytande ingredienser hälls i skålen i början.
- **Äggpasta, bröd, pizza:** bearbeta dem endast med **degkroken**. Använd den platta vispen endast för att påbörja knådningsproceduren.

Använd **ALDRIG** vispen med flexibel kant*.

Färdig smet/deg för tårter

- För smet/deg på upp till 1 kg: starta apparaten vid en låg hastighet tills ingredienserna börja blandas och öka sedan gradvis upp till **7** under resten av tiden.
- För smet/deg på upp till 2 kg: starta apparaten vid hastighet **1** tills ingredienserna börja blandas och öka sedan upp till **3-4** under resten av tiden.

Deg/smet för bakverk

- Vi rekommenderar användning av kyllda ingredienser för beredning av kakdeg om receptet inte föreslår något annat.
- Vid beredning av tårter ska man först vispa upp det rumstempererade smöret med sockret, sedan tillsätta äggen och slutligen mjölet.



Det kan hända att motorhuvudet flyttar sig något när man knådar eller blandar samman tunga eller stora degar. Detta är helt normalt och äventyrar inte apparatens funktion eller livslängd.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



Felaktig användning Fara för elektrisk stöt

- Dra ut stickkontakten från eluttaget före rengöring av apparaten och dess redskap och tillbehör.



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsprodukter som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel vid rengöring av delarna i stål eller de som har en yta i metall (t.ex. anodiserade, förnicklade och förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull).
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Vanlig daglig rengöring

Rengör ytorna efter varje användningstillfälle för att bevara dem i gott skick.

Gå över omsorgsfullt en gång till och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.



Ta omedelbart bort stänk av flytande eller fasta ingredienser med en mjuk och fuktig bomullstrasa.

Stänkskyddet med pip* och ballongvispen kan diskas för hand med ett neutralt rengöringsmedel och en mjuk svamp.

Degkroken, den platta vispen och den rostfria skålen kan diskas i diskmaskin.

Glasskålen* kan diskas för hand med varmt vatten och ett neutralt diskmedel eller i diskmaskin om man väljer ett program med låg temperatur (max 50°C).

Ringan nertill på skålen kan tas av och diskas för hand.

Tillbehöret visp med flexibel kant* kan diskas i diskmaskin.

För att underlätta rengöring kan kanterna i silikon tas av och diskas i diskmaskin.

* Medföljer som standardutrustning endast för vissa modeller. Tillbehöret finns även tillgängligt som tillval.



Rengöring och underhåll

4.3 Vad gör du om...

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Motorn startar inte	Motorn har överhettats.	Frånkoppla apparaten från elnätet och låt motorn svalna.
	Stickkontakten är inte korrekt isatt i eluttaget.	Sätt i stickkontakten i eluttaget. Använd inte adaptrar eller förlängningsladdar. Kontrollera att huvudströmbrytaren är inkopplad.
	Nätkabeln är defekt.	Låt en auktoriserad verkstad byta ut nätkabeln.
	Strömavbrott.	Kontrollera att huvudströmbrytaren är inkopplad.
	Huvudet har höjts under funktionen.	Säkerhetssystemet har aktiverats. Placera hastighetsväljaren i läge 0 (OFF). Tryck på knappen på baksidan och håll den nedtryckt för att frigöra och sänka huvudet.



Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Apparaten vibrerar	Apparaten har inte placerats på en stabil yta.	Placera apparaten på en stabil och plan yta.
	De halkfria gummifötterna är utslitna.	Låt en auktoriserad verkstad byta ut dem.
	Den inställda hastigheten är för hög eller mängden ingredienser är för stor.	Ställ in en lägre hastighet och kontrollera att skålen inte har fyllts på för mycket.
	Skålen har inte placerats korrekt i sätet.	Kontrollera att skålen sitter ordentligt fast i sätet.
Redskapen slår i skålens sidor	Det nedre fästet har lossnat med tiden.	Låt en auktoriserad verkstad kontrollera och justera det.
	Redskapet eller skålen har inte hakats fast ordentligt.	Placera hastighetsväljaren i läge 0. Tryck på knappen på baksidan för att höja huvudet och kontrollera att redskapet har monterats korrekt i det nedre fästet och att skålen sitter som den ska i basdelen.



Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Redskapet roterar trögt i skålen	Degen är för hård och hindrar redskapets rotation.	Tillsätt vatten eller andra vätskor så att degen blir mjukare.
	Skålen är för full.	Ta bort hälften av innehållet och bered satserna separat.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska du kontakta närmsta serviceverkstad.

