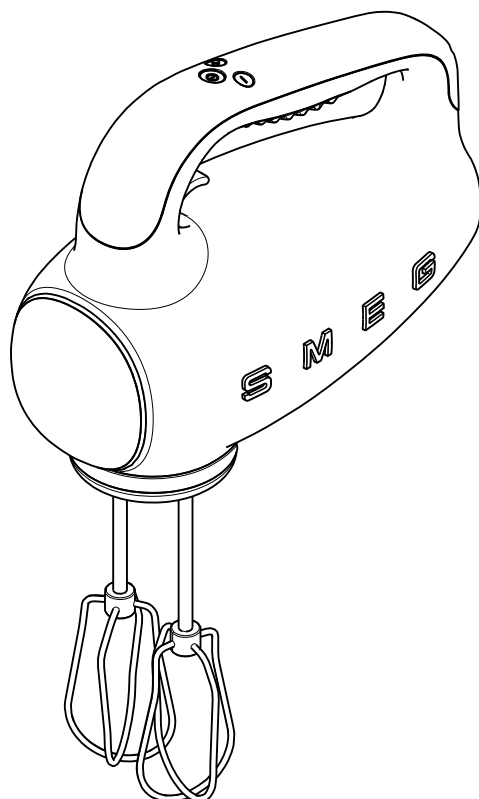


Bästa kund,  
Tack för att ha inhandlat en mixer i SMEG-serien.  
Genom att välja vår produkt har du bestämt dig för en lösning där estetisk forskning och en innovativ teknisk konstruktion ger unika objekt som förvandlas till inredningsföremål.  
En hushållsapparat av märket Smeg passar alltid in perfekt med andra liknande produkter och kan på samma gång bidra till kökets design.  
Vi hoppas att du kommer att uppskatta glassmaskinens funktioner.  
Vänliga hälsningar,

SMEG S.p.A.



Modell HMF01  
Mixer

SV



## Varningar

### SÄKERHET

#### Viktiga säkerhetsvarningar

Följ alla säkerhetsanvisningar för att kunna använda apparaten säkert:

- Rör inte vid stickkontakten med våta händer.
- Se till att det eluttag som används alltid är åtkomligt för att vid behov dra ut kontakten.
- Dra aldrig i sladden eftersom den kan skadas.
- Vid fel på apparaten ska ni inte försöka att reparera den.  
Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och vänd er till teknisk support.
- Vid skador på stickkontakten eller på nätsladden, får de endast bytas ut av teknisk support för att förhindra alla slags risker.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Observera! Koppla ur kontakten före rengöring.
- Låt inte nätsladden hänga och dingla från bordskanten eller från annan yta, låt den inte heller röra vid varma ytor.
- Förvara förpackningsmaterialet (plastpåsar) utom räckhåll för barn.
- Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de får tillsyn eller utbildning i hur apparaten ska användas säkert och om de förstår riskerna vid användning av apparaten.
- Barn ska hållas under tillsyn för att se till att de inte leker med apparaten.
- Ställ inte apparaten ovanpå eller i närheten av elektriska spisplattor eller gasbrännare, eller i en varm ugn.
- Kontrollera att det inte finns några främmande föremål inuti apparaten.
- Använd inte mixern kontinuerligt med degkro-

karna för blandning av tjocka blandningar i mer än 4 minuter för att undvika överhettning. Låt apparaten svalna i 10 minuter innan du sätter igång med en ny bearbetning.

- Stäng av apparaten eller koppla från nätförsörjningen innan du rör vid delarna som är i rörelse under användning.
- Täck inte över öppningarna för ventilation eller värmeavledning.
- Sänk ner visparna i behållaren med livsmedlen innan du sätter igång mixern.

#### Ansluta apparaten

Se till att nätspänningen och frekvensen motsvarar det som anges på märkskylten på apparatens undersida.

Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt ska ni kontakta teknisk support för att byta ut dem.

- Denna apparat får inte användas av barn. Håll både apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Koppla alltid ur apparaten från nätförsörjningen om den lämnas utan tillsyn och före montering, isärtagning eller rengöring.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från nätförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig de rörliga delarna under användningen.

## Varningar



### Avsedd användning

- Använd inte apparaten för andra ändamål än de den är avsedd för. Mixern är endast avsedd för blandning, knådning, vispning av ägg eller grädde.
- Enheten är avsedd att användas för i hushållsapparater och liknande, såsom:
  - i köket för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsutrymmen,
  - på rum och frukost-boenden och lantgårdsboenden,
  - av kunder på hotell, motell och i bostadsområden,
- Andra typer av användning som på restauranger, barer och kafeterior, är olämpligt.

### Tillverkarens ansvar

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iaktta säkerhetsvarningar.



Spara dessa instruktioner. Om apparaten överläts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

- Dessa anvisningar kan laddas ner från Smeg:s webbsida "[www.smeg.com](http://www.smeg.com)".

### BORTSKAFFNING

Elapparaterna får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.

De apparater som är försedda med denna symbol



lyder under EU-direktivet 2012/19/EU.

Alla elektriska och elektroniska apparater som kasseras ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till särskilda statliga avfallsstationer. Genom att bortskaffa apparaten korrekt går det att undvika miljöskador och risk för personers hälsa. För mer information om bortskaffande av den kasserade apparaten ska ni vända er till kommunkontoret, det lokala kontoret för avfallshantering eller till den butik där apparaten inhandlades.



# Beskrivning/Montering/Reglage

## BESKRIVNING AV APPARATEN

### (Fig.A)

- 1 Tillbehörsäten
- 2 Handtag
- 3 Eject-knapp för tillbehör
- 4 Hastighetsdisplay och tidrelä
- 5 På- och av-knapp
- 6 Hastighetsreglage
- 7 Optimus-vispar
- 8 Degkrokar
- 9 Elvispar
- 10 Tillbehörspåse
- 11 Stödfötter
- 12 Märkskylt
- 13 Kabelbygel

## MÄRKSKYLTA (12)

På märkskylten anges tekniska data, serienummer och märkning. Märkskylten får aldrig tas bort.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Packa upp apparaten försiktigt och avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter och vidhäftande etiketter.
- Rengör motorbasen med en fuktig trasa. Tvätta alla komponenterna och torka dem torra (se avsnittet "Rengöring och underhåll").



Kontrollera före användning att alla delarna är hela.

## MONTERING AV KOMPONENTER (Fig. B)

- Visparna och degkrokarna ska sättas in i rätt riktning och är inte utbytbara.
- Sätt in vispen eller degkroken med den **runda** (A) ringen i det **runda** sätet (A).
- Sätt in vispen eller degkroken med den **åttakantiga** (B) ringen i det **åttakantiga** sätet (B).

SV - 4



Använd inte två olika typer av tillbehör tillsammans.

## BESKRIVNING AV REGLAGE OCH TILLBEHÖR

Mixern är utrustad med 3 knappar och en display som visar tid och hastighet.

### Display (4)

(4a)	(4b)
<p>Vald hastighet</p>	<p>-----</p> <p>Tidreläets förlopp i minuter</p>
	<p>88</p> <p>Tidreläets förlopp i sekunder</p>

### Tryckknappar

(5)	<p>ON - OFF-knapp</p>	
(6)	<p>Minskning av hastighet</p>	<p>Ökning av hastighet/Turbofunktion (Håll den intryckt)</p>

## Optimus-vispar (7)

- Använd dessa tillbehör för att halvhårda degar, medeltjocka krämer, chokladblandningar, mördeggar, smetar för tårter och kakor osv.
- Använd alltid båda visparna.

# Användning



## Degkrokar (8)

- Använd dessa tillbehör för tjocka degar, till exempel degar för bröd, pizza, äggpasta osv.
- Använd alltid båda degkrokarna.

## Elvispar (9)

- Använd dessa tillbehör för tunna krämer, såser, majonnäs, vispning av äggvitor, vätakor, ägg osv.
- Använd alltid båda visparna.





Säkerställ att behållaren som används är tillräckligt stor och hög och att den står på ett stabilt underlag.

## ANVÄNDNING (Fig. A)

- Sätt i kontakten i uttaget, displayen (4) är avstängd.
- Tryck på knappen  för att aktivera **standby-läget**: displayen (4a) visar 0 och displayen (4b) visar 00, båda blinkar.





Efter 30 sekunders inaktivitet släcks displayen.

- Från **standby-läget** trycker du på knapparna  /  för att starta motorn och öka eller minska hastigheten, displayen (4b) börjar räkningen från 01 sekunder till 59 sekunder medan displayen (4a) visar den valda hastigheten.
- Efter 1 minuts bearbetning nollställs displayen (4b) och det första segmentet för minuter börjar att blinka för att indikera att 1 minut förflutit.

Indikationen visas igen efter den andra minuten och upprepas upp till 4 minuter och 59 sekunder. Efter denna tid:

- Stannar motorn automatiskt.
- Displayen (4a) visar 0.
- Displayen (4b) visar 4 min. 59 sek. som blinkar.

- Med motorn i drift trycker du på knappen  för att återgå till **standby-läget**.
- Tryck en andra gång på knappen  för att stänga av mixern.



## System med gradvis start (Smooth Start)

Vid start av apparaten ökas hastigheten gradvis till dess att den inställda hastigheten uppnås. På så sätt undviker du skador på mixern, redskapen och att ingredienser läcker ut från behållaren som används.

## Turbo-funktion

- Håll knappen  intryckt i 1 sekund för att aktivera **TURBO-funktionen**: på displayen (4a) visas siffran 9 medan sekunderna fortsätter att gå på displayen (4b). Motorn kommer att uppnå den maximalt tillåtna hastigheten.
- När knappen  väl har släppts saktar motorn ned och återgår till den hastighet som tidigare visats på displayen (4a). På displayen (4b) fortsätter sekunderna att gå.
- Med motorn i drift trycker du på knappen  för att återgå till **standby-läget**.



## Rekommendationer och råd

### RÅD

- Aktivera apparaten på en låg hastighet till dess att ingredienserna har blandats och öka sedan hastigheten beroende på den bearbetning du ska utföra.
- Klimatförhållandena, skillnader i temperatur beroende på årstider, omgivningstemperatur och ingrediensernas fasthet kan inverka på den tillredningstid som är nödvändig och dess resultat.
- För bättre resultat med tjocka degar ska de knådas med roterande rörelser och kontrollera att de flytande ingredienserna är minst 50 % i förhållande till hela degen.



Placera behållaren som ska användas på ett plant och stabilt underlag.




Under bearbetningarna eller när den används går det att placera mixern på stödfötterna (11) (Fig.C).



Med tjocka blandningar, till exempel degen, ska inte mixern användas i mer än 4 minuter. Vänta i 10 minuter så att den kyls av innan du utför en andra bearbetning. Stäng av apparaten så snart som rätt konsistens har uppnåtts.

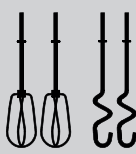





Apparaten är utrustad med en skyddsanordning som avbryter funktionen vid överbelastning. Vid aktivering visas den blinkande symbolen  på displayen. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur nätuttaget, vänta i minst 10 minuter och sätt sedan i kontakten i uttaget igen.

### REKOMMENDERADE HASTIGHETER



Kom ihåg att dessa rekommendationer endast är vägledande och att den hastighet som ska väljas kan vara beroende av storleken på behållaren, ingredienserna att bearbeta och personliga preferenser.

Hastighet	Funktion	Tillbehör
Låg 1 - 3	<u>Blanda</u>  Blanda ingredienser	
låg 1 - 3	<u>Knåda</u>  Knåda jästa degar (bröd, pizza)	
Medel 4 - 6	<u>Blanda</u>  Blanda smetar. Blanda blandningar med ägg, smör som smetar för tårter	
Hög 7 - 9	<u>Vispa</u>  Vispa tunna smetar eller grädde, vispa äggvitor eller såser	



För att blanda och knåda jäst deg ska endast degkrokarna användas.



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL (Fig. C)



Innan rengöring ska kontakten ALLTID dras ut ur nätuttaget och apparaten ska kylas av. Sänk aldrig ner motorbasen (1) i vatten eller andra vätskor.

Bruksanvisningen innehåller lämpliga anvisningar för rengöring, underhåll och arbetsmoment som rekommenderats för kunden av tillverkaren. Alla andra typer av ingrepp kan utföras av representant från en behörig servicetjänst.

- Dra eject-spaken uppåt för frigörande av tillbehören (3) och ta bort tillbehören.
- Visparna och degkrokarna kan diskas i diskmaskin.
- Torka varje del av apparaten torr efter att ha rengjort den.
- Motorbasen kan rengöras först med en fuktig trasa och sedan med en torr trasa. Undvik att använda abrasiva rengöringsmedel eller material.

## Vad man ska göra om...

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Motorn arbetar på reducerad hastighet i förhållande till den som ställts in.	Degen i skålen är för tjock.	Ta bort en del för att göra den lättare.
Motorn startar inte.	Kontakten har inte satts in.	Sätt in kontakten.
	Produkten har inte aktiverats.	Aktivera produkten genom att trycka på ON/OFF-knappen.
Visparna slutar att snurra och på displayen visas den blinkande symbolen --.	Motorn är skadad.	Vänd dig till servicecentret.
	Apparaten är utrustad med en skyddsanordning som avbryter motorns funktion vid överbelastning.	Stäng av apparaten, koppla från den och låt den kylas av i minst 10 minuter för att återställa den. Sätt sedan in kontakten igen i nätuttaget.
Tillbehören går inte in i sina säten.	Tillbehörets säte är inte det korrekta.	lakta tillbehörets form för att sätta in det i rätt säte.



Om problemet inte åtgärdats eller vid andra typer av fel ska ni kontakta teknisk support nära er.

Apparaten uppfyller kraven i EU-direktiven 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.

Överensstämmelse med punkt 11 i direktivet EN60335 har verifierats genom att utföra följande förberedelser:

- A. Elvispar: 5 äggvitor Kort funktionstid: 2 minuter och 20 sekunder. Hastighet: 9;
- B. Optimus-vispar: 500 ml grädde. Kort funktionstid: 4 minuter. Hastighet: 9;
- C. Degkrokar: 900 g mjöl + 648 g vatten. Kort funktionstid: 5 minuter. Hastighet: 9.