

Kære kunde,

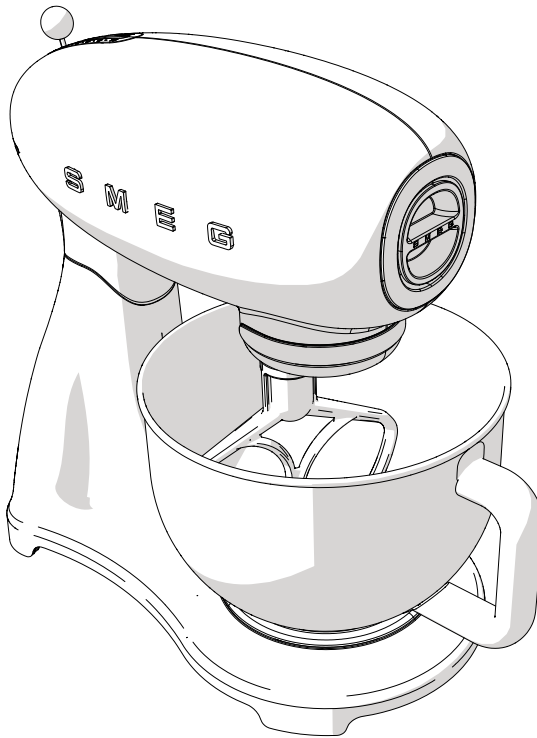
Mange tak for dit køb af denne røremaskine fra Smegs 50-års serie.

Ved at vælge et af vores produkter, er du gået efter et apparat som er skabt ved sammensmeltningen af en ikonisk stil, et innovativt teknisk design og opmærksomhed på detaljerne.

Dette apparat passer perfekt sammen med de andre Smeg-produkter, eller bidrager som enkeltstående element ved at give en stilnuance i køkkenet.

Vi håber, at du til fulde vil få glæde af dit nye husholdningsapparat.

For yderligere informationer om produktet: [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com) eller [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



Model SMF02 - SMF03 - SMF13  
Røremaskine

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Anvisninger</b>	<b>238</b>
1.1 Indledning	238
1.2 Denne brugermanual	238
1.3 Beregnet anvendelse	238
1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger	239
1.5 Producentens ansvar	241
1.6 Identifikationsskilt	241
1.7 Bortskaffelse	241
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>242</b>
2.1 Produktbeskrivelse	242
2.2 Beskrivelse af delene	243
2.3 Medfølgende tilbehør	244
<b>3 Anvendelse</b>	<b>246</b>
3.1 Før den første anvendelse	246
3.2 Anvendelse af røremaskinen	246
3.3 Anvendelse af hældelåget med stænkbeskyttelse	251
3.4 Funktioner	252
3.5 Forslag til indstilling af hastigheden	253
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>257</b>
4.1 Anvisninger	257
4.2 Almindelig daglig rengøring	257
4.3 Hvad gør man hvis...	258



# Anvisninger

## 1 Anvisninger

### 1.1 Indledning

Vigtige informationer til brugeren:

#### Anvisninger



Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

#### Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

#### Anvendelse



Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret samt anbefalinger vedr. forberedelse af opskrifter ved hjælp af apparatet.

#### Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

### 1.2 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted under hele apparatets levetid.

### 1.3 Beregnet anvendelse

- Apparatet er udelukkende designet til husholdningsbrug.
- Apparatet må ikke anvendes til andre anvendelsesformål end de tilsigtede.
- Apparatet må kun anvendes i lukkede omgivelser og beskyttet mod atmosfæriske faktorer.
- Røremaskinen kan anvendes til blanding, piskning, omrøring og æltning af faste og flydende ingredienser til forskellige tilberedninger. Med det valgfrie tilbehør er den i stand til at udrulle og skære dej i forskellige formater.
- Apparatet er ikke designet til betjening ved hjælp af eksterne timere eller fjernbetjeningssystemer.
- Dette apparat må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring med eller kendskab til anvendelsen af elektriske apparater, med mindre de overvåges eller instrueres af myndige personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.



## 1.4 Generelle sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for at være i stand til at anvende apparatet sikkert.

- Læs denne brugermanual grundigt igennem, inden du tager apparatet i brug.
- Sluk apparatet umiddelbart efter brug.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det er i funktion.
- Frakobl apparatet fra stikkontakten umiddelbart efter brug og inden rengøring.
- Nedsæk ikke apparatet, netledningen eller netstikket i vand eller anden væske.
- Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
- Netledningen er afkortet for at forhindre ulykker. Undlad at anvende en forlængerledning.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Undlad at trække i netledningen for at koble den fra stikkontakten.
- Undlad at placere apparatet oven på eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af andre varmekilder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden tilstedeværelsen af en faguddannet servicetekniker.
- I tilfælde af en funktionsfejl, må reparationer på apparatet kun udføres af en faguddannet servicetekniker.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/brand med vand: Sluk apparatet, kobl det fra stikkontakten og dæk flammen med et låg eller brandtæppe.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



## Anvisninger

### For dette apparat

- Frakobl apparatet fra strømstikket før tilbehøret skiftes eller før du nærmer dig de bevægelige dele.
- Undlad at indsætte, fjerne eller udskifte redskaber, når sikkerhedslåsen er slået fra (motorhovedet sænket).
- Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, tøj, paletknive og andre genstande væk fra røremaskinens redskaber og tilbehør for at undgå personskade eller skader på maskinen.
- Fjern ikke redskaberne, mens røremaskinen er i funktion.
- Kontroller, at skålen er placeret korrekt og er låst fast i holderen, før du tager apparatet i brug med redskaberne.
- Undlad at frigøre eller fjerne skålen, mens apparatet kører.
- Undlad at overskride skålens maksimumskapacitet.
- Lad apparatet afkøle inden rengøring.
- Anvend kun originale redskaber og tilbehørsdele leveret af producenten. Anvendelse af ikke-originale komponenter, redskaber og tilbehørsdele kan medføre personskade eller skaber på apparatet.
- Undlad at placere genstande ovenpå apparatet.
- Undlad at anvende skrappe rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring eller fjernelse af rester fra skålen, redskaberne eller tilbehøret.
- Hold tæt opsyn med børn, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.



## 1.5 Producentens ansvar

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for personskader eller materiel skade som følger af:

- Enhver anden anvendelse af apparatet end den, det er designet til;
- manglende læsning af denne brugermanual;
- enhver manipulering af apparatets dele;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne.

## 1.6 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder tekniske data, serienummeret og apparatets mærkning. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## 1.7 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiv 2012/19/EU). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige, i overensstemmelse med de gældende europæiske direktiver.



### Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Afbryd hovedstrømforsyningen.
- Frakobl netledningen fra det elektriske anlæg.

- **Udtjente elektriske apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald!** For at overholde gældende lovgivning skal udtjente elektriske apparater afleveres på en genbrugsplads til bortskaffelse af elektrisk og elektronisk affald. På den måde sikres det, at værdifulde materialer i udtjente apparater kan genindvindes og dermed hjælpe med at beskytte miljøet. Kontakt de lokale myndigheder eller den ansvarlige for den lokale genbrugsplads for yderligere oplysninger.

Det præciseres at apparatet er emballeret med materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Emballagematerialet skal bortskaffes i henhold til de lokale regler for affaldssortering.



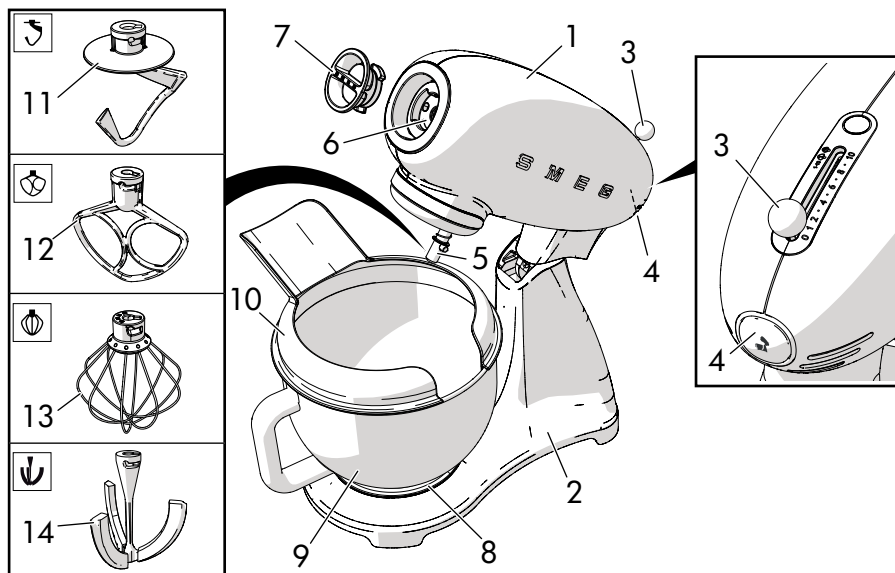
### Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.



## 2 Beskrivelse

### 2.1 Produktbeskrivelse



#### Model SMF02 - SMF03 - SMF13 - Røremaskine

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 Motorhoved                                     | 8 Skålholder                       |
| 2 Legeme   | 9 Skål**                           |
| 3 Tænd/sluk- og hastighedshåndtag                | 10 Hældelåg med stænkebeskyttelse* |
| 4 Udløserknop for løft/sænkning af hoved         | 11 Dejrog                          |
| 5 Nedre monteringsarm til medfølgende redskaber  | 12 Hjulpisker                      |
| 6 Frontmonteringsanordning til valgfrit tilbehør | 13 Piskeris                        |
| 7 Dæksel til frontmonteringsanordning            | 14 Piskeris med fleksible kanter*  |

\* Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\* Design og materiale på skålen kan variere afhængigt af røremaskinemodellen.



## 2.2 Beskrivelse af delene

### Motorhoved (1)

Den øvre del af apparatet, der er ansvarlig for redskabernes og tilbehørets rotation.

### Tænd/sluk- og hastighedshåndtag (3)

Håndtag til valg af hastighed.

Håndtagets '0'-indstilling svarer til OFF-indstilling (apparat slukket).

For at tænde apparatet, skal du placere håndtaget i en af de 10 tilgængelige hastighedsindstillinger (indstilling 1-10) afhængigt af den forarbejdning, der skal udføres.

Se „3.5 Forslag til indstilling af hastigheden“ for yderligere oplysninger og forslag.

### Udløserknap for løft/sænkning af hoved (4)

Knap, der udløser motorhovedet, så det kan placeres i en af to mulige indstillinger (løftet eller sænket).

### Nedre monteringsarm til medfølgende redskaber (5)

Monteringsarm til redskaber. Holder redskabet sikkert på plads under den kompensatoriske modrotation.

### Frontmonteringsanordning til valgfrit tilbehør (6)

Monteringsanordning til valgfrit tilbehør. Anordningen er beskyttet af et dæksel, der kan afmonteres.

### Skålholder (8)

Holder med indkærvninger til placering af skålen og som holder den sikkert på plads.

### Skål\*\* (9)

Skål med en kapacitet på 4,8 liter.

Ideel til større eller mindre mængder af ingredienser.

Håndtaget forenkler monteringen og afmonteringen.

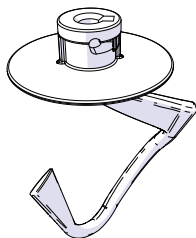
\*\* Design og materiale på skålen kan variere afhængigt af røremaskinemodellen.





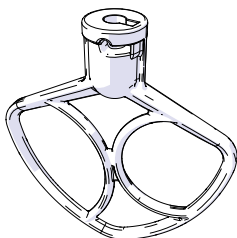
## 2.3 Medfølgende tilbehør

### Aluminiumsdejkrog



Bruges til sammenrøring, let sammenblanding og forarbejdning af hævede deje. Velegnet til tilberedning af brød, pasta, pizza, osv.

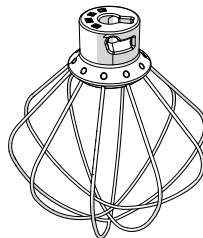
### Aluminiumshjulpisker



Nyttig til sammenrøring og blanding af ingredienser.

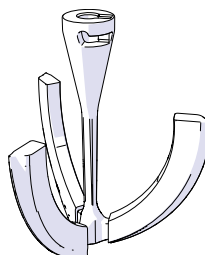
Velegente til tilberedning af kagedej og mørdej, småkagedej, glasur osv. og til andre, fastere dejblandinger.

### Piskeris i rustfrit stål



Til sammenrøring, blanding, piskning af flydende og halvfaste ingredienser såsom smør, æg, fløde osv., så de bliver cremede. Også velegnet til tilberedning af cremer, saucer, osv.

### Piskeris med fleksible kanter\*



Piskeris i rustfrit stål med fleksible kanter i silikone.

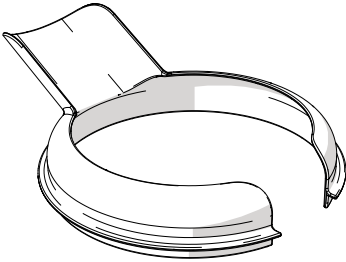
Bruges til blanding af dej og piskning af blød dej.

De aftagelige kanter sikrer en ensartet konsistens i alle faser af omrøringen.

\* Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## Hældelåg med stænkebeskyttelse\*



Til beskyttelse mod spild af ingredienser og forenkler tilsætningen af ingredienser under brugen.

Kun egnet i kombination med skålen i rustfrit stål\*.



Redskaber og tilbehørsdele, som kan komme i kontakt med madvarer, er fremstillet af materialer, som er i overensstemmelse med forskrifterne i den gældende lovgivning.

\*Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## 3 Anvendelse



### Fare for dødeligt elektrisk stød

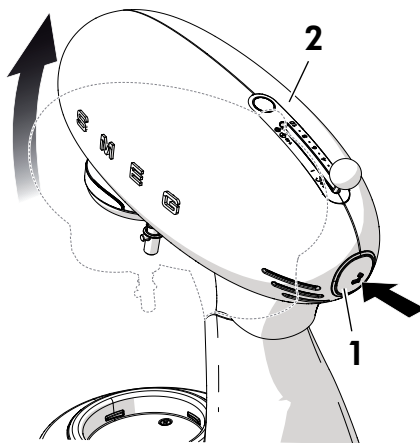
- Indsæt stikket i en overensstemmende stikkontakt forsynet med jordforbindelse.
- Jordforbindelsen må ikke manipuleres.
- Undlad at anvende en adapter.
- Undlad at anvende en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i dødsfald, brand eller elektrisk stød.

### 3.1 Før den første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm eller anden emballering ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtagen typeskiltet med tekniske data) fra apparatet, komponenterne og redskaberne.
3. Afmonter og vask skålen og redskaberne (se „4 Rengøring og vedligeholdelse“).
4. Rengør apparatets legeme og hoved med en fugtig klud.
5. Tør komponenter grundigt, og placer dem i deres driftsindstillinger.

### 3.2 Anvendelse af røremaskinen

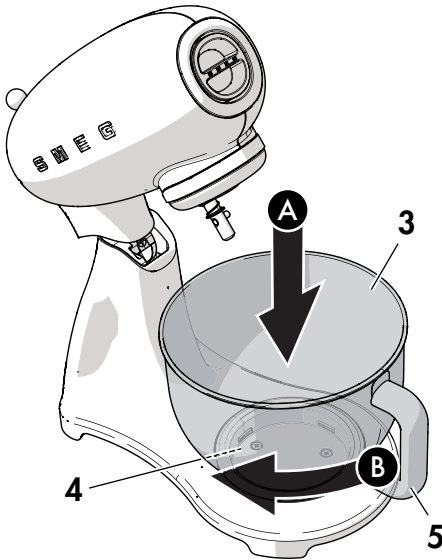
1. Placer røremaskinen på et plant, stabilt og tørt underlag.
2. Tryk på udløserknappen (1).
3. Hold knappen inde, og løft hovedet (2) mens det understøttes med hånden.



Det er muligt at der opstår en delvis bevægelse af motorhovedet under omrøring eller blanding af tunge eller mere omfangsrige sammensætninger. Dette er helt normalt og forringer ikke apparatets funktion og holdbarhed.



4. Indsæt skålen (3) i holderen (4).  
Tag fat i skålens håndtag (5), og drej skålen (3) med urets retning, indtil den låses på plads.



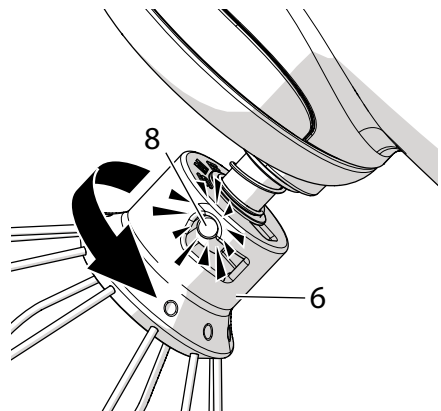
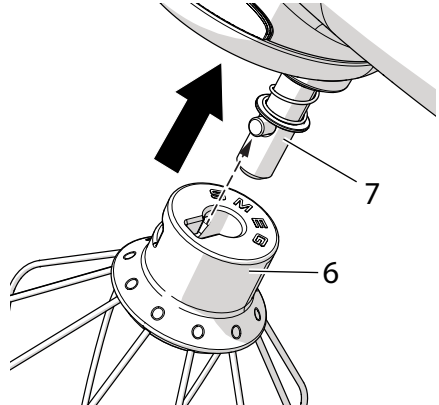
5. Vælg det redskab, der skal anvendes, afhængigt af den forarbejdning, der skal udføres.



Bevægelige dele  
Fare for personskade

- Aktivér ikke redskabet uden at skålen er indsat.

6. Indsæt redskabet (6) på den nedre monteringsarm (7) og skub det opad. Bliv ved med at skubbe redskabet opad og drej det mod urets retning, indtil stiften (8) låses helt på plads i sit leje.

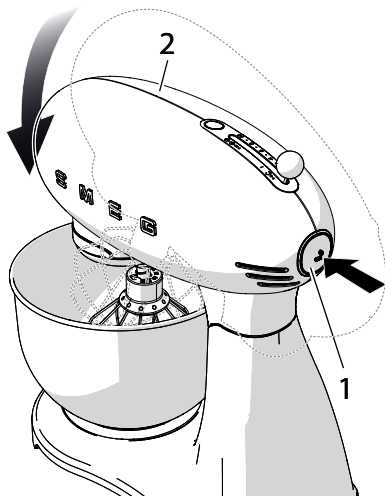


Kontroller, at redskabet er korrekt fastlåst på den nedre monteringsarm.

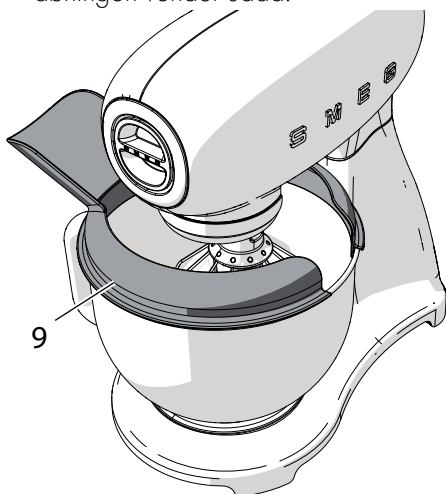


## Anvendelse

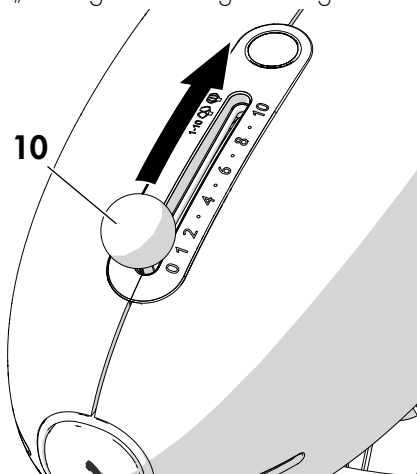
7. Tilsæt de ønskede ingredienser i skålen.
8. Tryk på udløserknappen (1), og løft derefter hovedet (2) let, så det kan frigøres.
9. Hold knappen inde, og sænk hovedet (2) mens det understøttes med hånden.



10. Indsæt eventuelt låget med stænkbeskyttelse (9) og sørg for, at åbningen vender udad.



11. Kontroller, at hastighedshåndtaget (10) er placeret i '0'-indstilling (OFF).
12. Indsæt netstikket i stikkontakten.
13. Vælg den ønskede hastighed (fra 1 til 10) ved hjælp af hastighedshåndtaget (10) for at starte apparatet og påbegynde forarbejdningen af ingredienserne. Se „Forslag til indstilling af hastigheden“.



### Advarsel!

- Hver gang strømmen afbrydes fra motoren, f.eks. ved løft af hovedet og frakobling af apparatet fra stikkontakten, er det af sikkerhedshensyn nødvendigt først at placere hastighedshåndtaget i indstilling nul, før røremaskinen genstartes.



Placer hastighedshåndtaget i '0'-indstilling (OFF) for at slukke apparatet og løfte hovedet for at skifte redskab eller fjerne skålen.



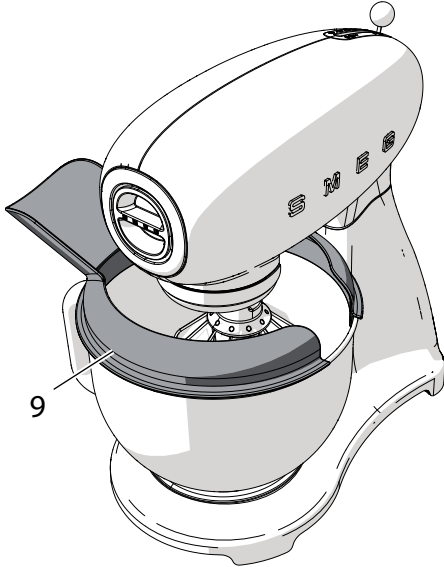
Bevægelige dele

**Fare for personskade og skader på apparatet**

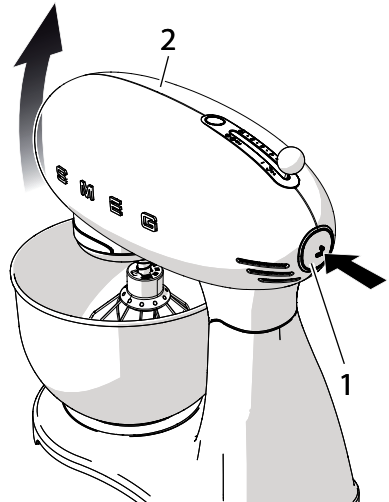
- Undlad at berøre redskaberne, mens apparatet er i funktion
- Røremaskinen må ikke aktiveres med et monteret redskab, hvis skålen er tom.

## Efter endt forarbejdning:

1. Placer hastighedshåndtaget (10) i '0'-indstilling (OFF), og frakobl netstikket fra stikkontakten.
2. Fjern hædelåget med stænkbeskyttelse, hvis det er monteret på skålen (9).



3. Tryk på udløserknappen (1) for at løfte hovedet (2).

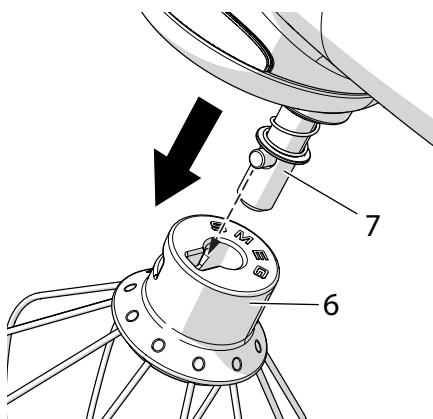
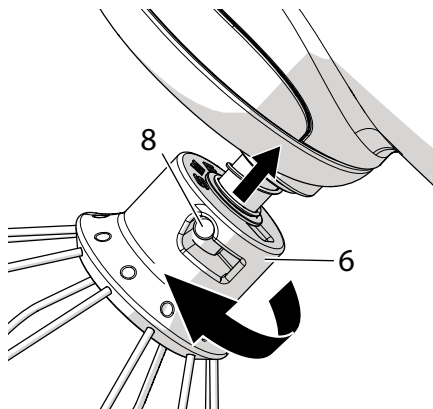




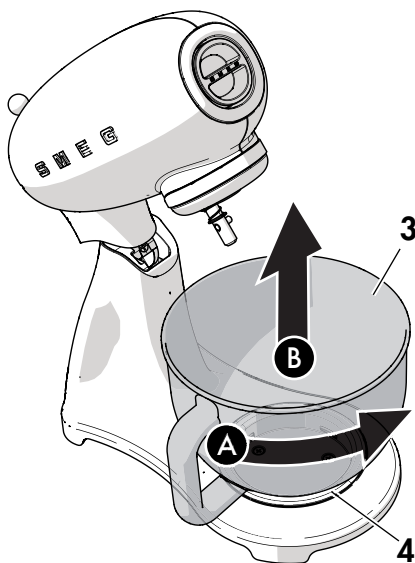
## Anvendelse

4. Tryk redskabet (6) let opad, og drej det med urets retning for at koble det fra stiften (8).

Træk redskabet (6) ud af den nedre monteringsarm (7).



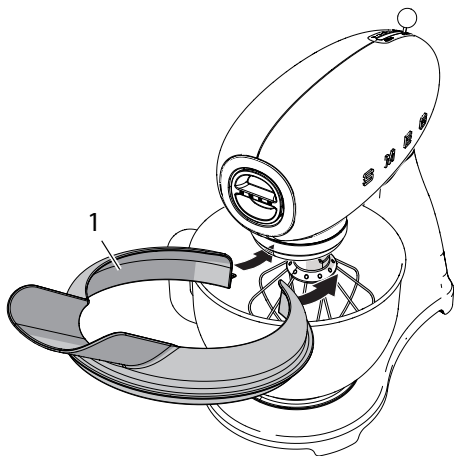
5. Fjern skålen (3) fra holderen (4) ved at dreje den mod urets retning, indtil den frigøres.



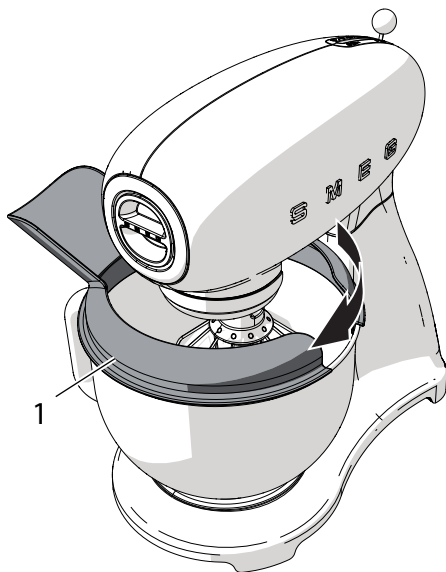


## 3.3 Anvendelse af hædelåget med stænkbeskyttelse

1. Sæt hædelåget med stænkbeskyttelse (1) på den øverste kant af skålen i rustfrit stål\*, efter at skålen er indsat i holderen, redskabet er indsat i den nedre monteringsarm og hovedet er sænket til driftsposition.



2. Vend åbningen på låget (1) udad for at tilsætte ingredienserne i skålen uden at starte redskabernes bevægelse.



**Bevægelige dele**

**Risiko for skader på hædelåget**

- Fjern hædelåget med stænkbeskyttelse for at løfte eller sænke hovedet med monteret redskab på den nedre monteringsarm.

\*Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.





## 3.4 Funktioner

### Sikkerhedslås

Apparatet er udstyret med et sikkerhedssystem, som automatisk afbryder driften af apparatet, når motorhovedet løftes.



Du bør ikke desto mindre altid placere hastighedshåndtaget i '0'-indstilling (OFF), inden du trykker på udløserknappen for at flytte motorhovedet.

### Funktionen Smooth Start

Funktionen Smooth Start gør det muligt at starte apparatet ved nedsat hastighed, uafhængigt af den indstillede hastighed med hastighedshåndtaget.

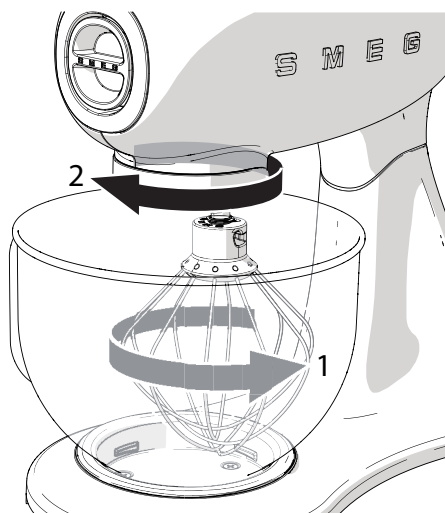
Hastigheden øges jævnt, indtil den ønskede hastighed er opnået.

Dette forhindrer skader på apparatet og redskaberne og modvirker spild af ingredienser fra skålen.

### Kompensatorisk modrotation

Den kompensatoriske modrotation genereres ved hjælp af rotation (1) af redskabet rundt om dets akse i den modsatte retning af røremaskinens roterende bevægelse (2).

Denne modrotation maksimerer hele skålens dækningsområde med optimale resultater ved alle tilberedninger.



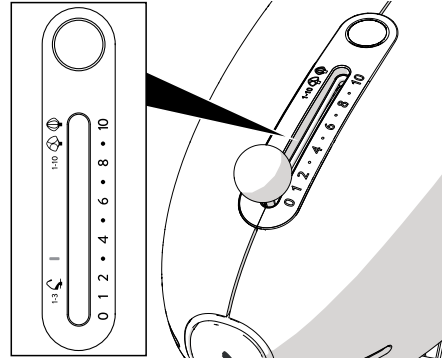
### Varmt apparat

- Den øvre del af motorhovedet kan blive opvarmet efter længere tids anvendelse. Dette er dog ikke normalt udtryk for en funktionsfejl.



## 3.5 Forslag til indstilling af hastigheden

**i** Hastighedshåndtaget angiver det mest relevante redskab til brugen afhængigt af den valgte hastighed. De angivne hastigheder i tabellen nedenfor er vejledende og kan variere afhængigt af opskriften og interaktionen mellem de anvendte ingredienser.







Hastighedsindstilling	Funktion	Redskab
LAV 1 - 3	<b>SAMMENRØRING</b> Sammenrøring af ingredienser.	
LAV 1 - 3	<b>ÆLTNING</b> Æltning - tilberedning af hævede deje (brød, pizza, småkager, pasta med æg), se „Dej til brød, pizza og pasta med æg“.	
MIDDEL 4 - 7	<b>BLANDING</b> Blanding og forarbejdning af faste dejblandinger. Piskning af sukker og æg samt kageblandinger.	
HØJ 8 - 10	<b>PISKNING OG LUFTIG PISKNING</b> Piskning af lette eller tætte deje. Luftig piskning af æggeghvider, fløde og saucer.	

DA



## Anvendelse

Tablet over anbefalede redskaber, foreslåede hastigheder og maksimal kapacitet

Redskab	Tilberedning	Hastighed	Tid	Min/Maks. kapacitet
	Æggeghvider	8 -10	2-3 min	2 - 12 <sup>(1)</sup>
	Fløde	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 eller 	Færdige tærteblandinger	1 - 7	3-4 min	2 kg dej i alt
	Kagedej	1 - 7	3-4 min	2,6 kg dej i alt
	Dej til brød/pizza	1 - 3	4 min	1,8 kg dej i alt (maks 1,2 kg mel)
	Dej til pasta med æg	1 - 3	5-7 min	500 g dej i alt med 3 æg

<sup>(1)</sup> Dimensioner på mellemstore æg: 53-63 g

**i**

Tabellen er vejledende.

Hastighed og kapacitet afhænger af det anvendte redskab, af mængden af dej i skålen og af de anvendte ingredienser.



## Generelle råd

- Overskrid aldrig hastigheden og den maksimale kapacitet, der er angivet i tabellen for at undgå at beskadige apparatet.
- Tænd apparatet ved lav hastighed, indtil alle ingredienserne er blandet sammen, og øg derefter hastigheden baseret på den forarbejdning, der skal udføres.
- Ved tilsætning af ingredienser skal du altid hælde dem ned i skålen via skålens kant og ikke direkte på det roterende redskab.
- Sænk hastigheden, når du tilsætter tørre eller flydende ingredienser, for at modvirke spild fra skålen. Øg hastigheden igen, når ingredienserne er rørt tilstrækkeligt sammen.
- Monter hædelåget med stænkbeskyttelse\* på skålen til flydende blandinger eller når du tilsætter ingredienser i pulverform for at undgå at genstande i nærheden af røremaskinen tilsmudses eller rammes af stænk.
- Hold skålen og redskaberne grundigt rene, og monter dem kun på apparatet, hvis de er helt tørre.
- Rengør apparatets hoved og legeme grundigt med en fugtig klud, hvis de er beskidte efter tilberedningen af opskriften.

## Råd til piskning af æggehvider

- Brug æg ved stuetemperatur for at opnå de bedste resultater.
- Før æggehviderne piskes skal man sikre sig at redskabet og skålen ikke er våde, fedtede eller tilsmudsede af æggeblomme.
- For at undgå spild skal man gradvist opnå den foreslåede hastighed og piske indtil man opnår den ønskede konsistens.
- Røremaskinen gør det muligt at piske æggehvider meget hurtigt. Overvåg processen nøje for at undgå overpiskning.

## Råd til piskning af fløde

- Brug kold fløde for at opnå de bedste resultater.
- For at undgå spild skal man gradvist opnå den foreslåede maksimale hastighed og piske indtil man opnår den ønskede konsistens.
- For en mængde lig med en liter anbefales det at starte med hastighed **7-8** i det første minut eller mindst indtil den begynder at jævne. Gå derefter til hastighed **10** i den resterende tid.

\*Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



# Anvendelse

## Anbefalinger til opskrifter med æg

- Brug æg ved omgivelsestemperatur for at opnå de bedste resultater.
- Ved forberedelse af tørre dejblandinger anbefales det ikke at tilsætte mere end 3 mellemstore æg og en lille smule vand, om nødvendigt.

## Anbefalinger til æltning

- Sørg for at fordelingen af væsker i dejen er tilstrækkelig (mindst 50-60 % af vægten på det anvendte mel). Alt for tørre deje kan overbelaste apparatet.
- Hvis apparatet kører trægt, skal det slukkes og dejen skal adskilles i to dele og derefter forarbejdes adskilt.

## Dej til brød, pizza og pasta med æg

- Start apparatet ved hastighed **1** indtil ingredienserne er blandet sammen, og øg den derefter til **3**.
- For bedre at sammenblende ingredienserne anbefales det at tilsætte flydende ingredienser i skålen ved start af forarbejdningen.
- **Pasta med æg, brød, pizza:** æltes kun med **dejkrogen**. Brug kun hjulpiskeriset til at starte æltningen.  
Brug **ALDRIG** piskeristet med fleksible kanter\*.

## Færdig tærteblanding

- Ved deje på op til 1 kg: Start apparatet ved lav hastighed indtil ingredienserne begynder at blive sammenblandet, og øg derefter gradvist til hastighed **7** i den resterende tid.
- Ved deje på op til 2 kg: Start apparatet ved hastighed **1** indtil ingredienserne begynder at blive sammenblandet, og øg derefter til hastighed **3-4** i den resterende tid.

## Kagedej

- Det anbefales at anvende kolde ingredienser til tilberedning af mørdej og lignende, med mindre andet foreslås i opskriften.
- Ved tilberedning af kager skal man først piske smørret ved omgivelsestemperatur med sukkeret, tilsætte ægget og derefter melet.



Det er muligt at der opstår en delvis bevægelse af motorhovedet under omrøring eller blanding af tunge eller mere omfangsrige sammensætninger. Dette er helt normalt og forringer ikke apparatets funktion og holdbarhed.

\*Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### 4.1 Anvisninger



#### Ukorrekt anvendelse Fare for dødeligt elektrisk stød

- Sluk og frakobl apparatet inden rengøring af røremaskinen, redskaberne og tilbehøret.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f.eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må der ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- Der må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere.

### 4.2 Almindelig daglig rengøring

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt efter brug med en fugtig klud.

Rengør alle overflader grundigt, og tør efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.



Il tilfælde af stænk fra flydende eller tætte ingredienser skal disse fjernes øjeblikkeligt med en blød, fugtig bomuldsklud.

Hældelåget med stænkbeskyttelse\* og piskeriset kan vaskes i hånden ved brug af et neutralt opvaskemiddel og en blød svamp.

Dejkrogen, hjulpiskeren og skålen i rustfrit stål\* kan vaskes i opvaskemaskine.

Glasskålen\* kan vaskes i hånden med varmt vand og neutralt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine med et program på lav temperatur (maksimalt 50°C).

Ringene i bunden af skålen kan afmonteres og vaskes separat.

Piskeriset med fleksible kanter\* kan vaskes i opvaskemaskine.

Kanterne i silikone kan fjernes og vaskes i opvaskemaskine for at lette rengøringen.

\*Fås kun som standard på visse modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.



## Rengøring og vedligeholdelse

### 4.3 Hvad gør man hvis...

Problem	Mulig årsag	Løsning
Motoren vil ikke starte	Motoren er overophedet.	Frakobl røremaskinen fra stikkontakten, og lad motoren køle af.
	Netstikket er ikke sluttet korrekt til stikkontakten.	Indsæt netstikket i stikkontakten. Anvend ikke adaptere eller forlængerledninger. Kontrollér, at ejendommens hovedafbryder er slået til.
	Netledningen er defekt.	Anskaf en ny netledning fra nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Manglende strømforsyning.	Kontrollér, at ejendommens hovedafbryder er slået til.
	Hovedet er blevet løftet under driften.	Sikkerhedslåsen er blevet aktiveret. Placer hastighedshåndtaget i '0'-indstilling (OFF), tryk på udløserknappen på bagsiden for sænkning af motorhovedet og hold den inde, og sænk hovedet.



Problem	Mulig årsag	Løsning
	Røremaskinen er ikke placeret på et stabilt underlag.	Placer røremaskinen på et plant og stabilt underlag.
Røremaskinen vibrerer	De skridsikre gummifødder er slidte.	Få dem udskiftet hos nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Hastigheden er for høj eller apparatet er overbelastet.	Indstil en lavere hastighed, og sørg for, at skålen ikke er overfyldt.
	Skålen er ikke låst korrekt fast i holderen.	Kontrollér, at skålen er korrekt fastlåst i holderen.
Redskaberne rammer skålens vægge	Den nedre monteringsarm har løsnet sig over tid.	Få røremaskinen kontrollet og justeret på nærmeste autoriserede serviceværksted.
	Redskabet eller skålen er ikke hæftet korrekt på.	Flyt hastighedsvælgeren på 0, tryk på knappen bagpå for at løfte hovedet og kontroller, at redskabet er korrekt indsat på den nedre monteringsarm, eller at skålen er indsat korrekt i bunden.





## Rengøring og vedligeholdelse

Problem	Mulig årsag	Løsning
Redskabet har svært ved at dreje rundt inde i skålen	Dejblandingen er for sej og forhindrer redskabet i at dreje rundt.	Tilsæt vand eller anden væske for at blødgøre dejblandingen.
	Skålen er overfyldt.	Fjern halvdelen af indhold, og forarbejd delene separat.



Hvis problemet ikke kan udbedres eller i tilfælde af en anden fejltipe, skal du kontakte nærmeste autoriserede serviceværksted.

