MANUALE D'USO
IMPASTATRICE IT

INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER EN

MANUEL D'UTILISATION
ROBOT PÂTISSIER FR

BEDIENUNGSHANDBUCH
KÜCHENMASCHINE DE

GEBRUIKSAANWIJZING
KEUKENMACHINE NL

MANUAL DE USO
AMASADORA ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO
BATEDEIRA PT

BRUKSANVISNING
KÖKSASSISTENT SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
TECTOMEC RU

BRUGERVEJLEDNING
RØREMASKINE DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKSER PL

KÄYTTÖOPAS
YLEISKONE FI

BRUKSANVISNING
KJØKKENMASKIN NO

دليل التعليمات
خلاط عمودي AR

smeg

Informazioni importanti per l'utente, Important information for the user, Informations importantes pour l'utilisateur, Wichtige Informationen für den Benutzer, Belangrijke informatie voor de gebruiker, Información importante para el usuario, Informações importantes para o utilizador, Viktig information för användaren, Важная информация для пользователя, Vigtig information til brugeren, Ważne informacje dla użytkownika, Tärkeitä tietoja käyttäjälle, Viktig informasjon for brukere, معلومات هامة للمستخدم

Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات

Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beksrivelse / الوصف

Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال

Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة

Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات

Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

MY SMEG ASSISTANT

Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal
Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant
Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant scannen Sie einfach den QR-Code
Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Leia o Código QR para ter acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för att snabbt öppna portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к порталу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for hurtigt at få adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, jonka avulla pääset nopeasti My Smeg Assistant -portaaliin
Skann QR-koden for hurtig tilgang til portalen My Smeg Assistant
امسح رمز الاستجابة السريعة من أجل الوصول سريعًا إلى بوابة My Smeg Assistant

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

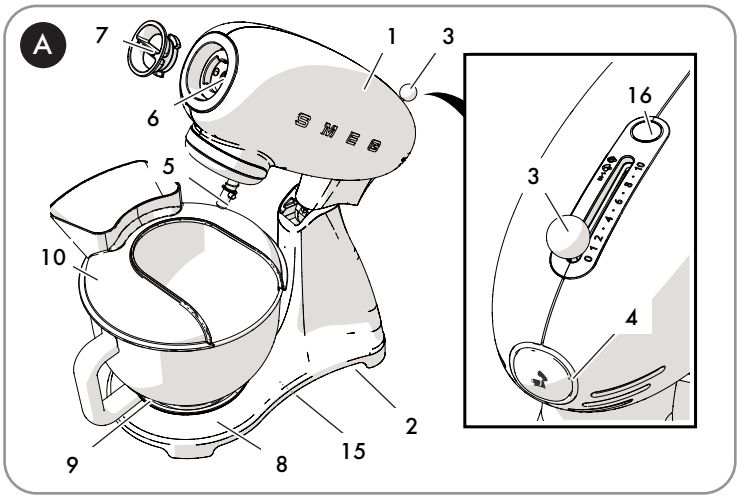
Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

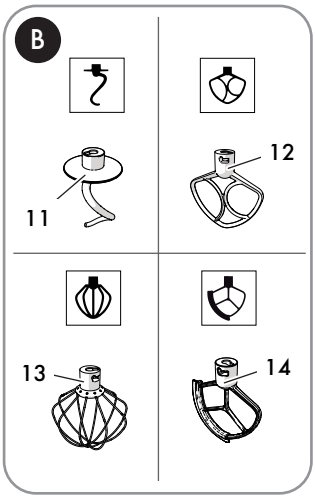
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

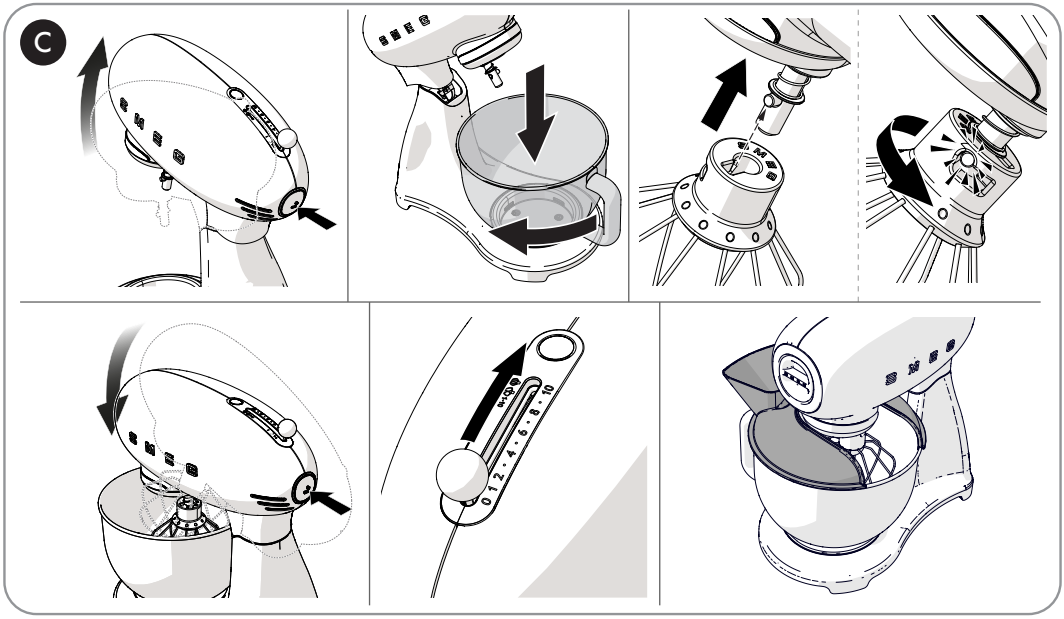
تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

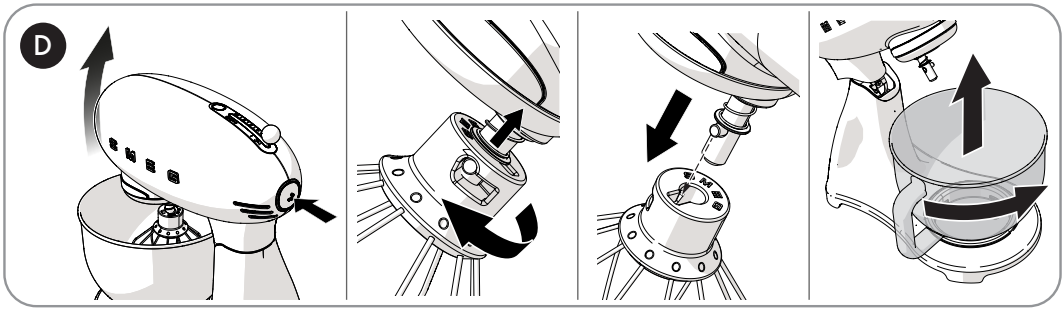
SMEG S.p.A.

Model: SMF04 - SMF05 - SMF15









1 Sicherheit

1.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

Die Sicherheitsanweisungen für eine sichere Verwendung des Gerätes befolgen

- Den Stecker nie mit nassen Händen angreifen.
- Sicherstellen, dass die Steckdose immer zugänglich ist, um den Stecker bei Bedarf herausziehen zu können.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Das Stromkabel ist absichtlich kurz, um Unfälle zu vermeiden. Kein Verlängerungskabel verwenden.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Dieses Gerät enthält nur zu Funktionszwecken eine Erdung.
- Im Fall eines Defekts am Gerät nie versuchen, es zu reparieren. Das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Verpackungsmaterial (Viskosebeutel) außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Modifizieren Sie das Gerät niemals.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Achtung

Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromversorger ein- und ausgeschaltet wird.

Hinweise

- Vor dem Gebrauch des Geräts immer sicherstellen, dass die Rührschüssel korrekt eingesetzt und arretiert wurde.
- Die Rührschüssel niemals während des Betriebs entfernen.
- Niemals bei gelöster Sicherheitsverriegelung (abgesenkter Motorkopf) Zubehör entfernen oder austauschen.
- Niemals die Rühr- oder Knetwerkzeuge entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen vermeiden. Hände, Haare, Kleider, Schaber und andere Objekt niemals in die Nähe der Rühr- und Knetwerkzeuge oder des Zubehörs bringen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Das maximale Fassungsvermögen der Rührschüssel niemals überschreiten.
- Immer nur die vom Hersteller vorgesehenen Rühr- und Knetwerkzeuge und Zubehörteile verwenden. Die Verwendung von nicht originalen Bauteilen, Rühr- und Knetwerkzeugen und Zubehörteilen kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät führen.
- Keine Gegenstände auf dem Gerät ablegen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Überprüfen Sie, dass sich keine Fremdkörper im Gerät befinden.
- Die Rührwerkzeuge in den Behälter mit den Lebensmitteln eintauchen, bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird.
- Dieses Handbuch enthält die nötigen Anweisungen für die Reinigung, Wartung und Vorgänge, die der Hersteller dem Kunden empfiehlt. Jeder sonstige Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Die Anweisungen für die korrekte Reinigung des Geräts sind im Abschnitt „4 Reinigung und Wartung“ enthalten.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse dürfen dieses Gerät benutzen, sofern sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Anschluss des Geräts

Sicherstellen, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes den auf dem Typenschild auf dem Gerätboden entsprechen.

Sollte der Stecker des Geräts nicht mit der Steckdose vereinbar sein, den technischen Kundendienst kontaktieren, um ihn zu ersetzen.

- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Das Gerät und das entsprechende Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät immer, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und vor der Montage, Demontage oder Reinigung aus der Steckdose ziehen.
- Vor dem Wechsel der Zubehörteile oder dem Annähern an in Bewegung stehende Teile während des Gebrauchs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Stromverbrauch im Aus-Modus <0,5 Watt.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Missachtung der Sicherheitshinweise und die Nichtbeachtung der Anleitungen für die Küchenmaschine können zur unsachgemäßen Benutzung des Geräts und folglich zu Körperverletzungen führen.

- Das Gerät nicht zu anderen Zwecken als denen, für die es konzipiert wurde, verwenden. Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Mischen, Aufschlagen und Kneten von festen und flüssigen Zutaten für die Zubereitung unterschiedlicher Rezepte bestimmt. In Kombination mit den optionalen Zubehörteilen kann das Gerät zur Herstellung verschiedener Nudelformate eingesetzt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät nur in geschlossen Räumen verwenden und vor Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im häuslichen Bereich oder ähnlichem bestimmt, wie:
  - im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
  - in Bed and Breakfast und Agrotourismen;
  - von Hotel- und Motelgästen und in Wohnungsanlagen.
- Andere Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés werden als unsachgemäß angesehen.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

DE

1.4 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung des Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.

Diese Anleitungen sorgfältig aufbewahren. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit ausgehändigt werden.

Diese Anleitungen können auf der Website von Smeg „www.smeg.com" heruntergeladen werden.

1.5 Entsorgung

Elektroaltgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Geräte mit diesem Symbol unterliegen der EU-Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt und in die im Staat vorgesehenen Müllzentren gebracht werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgerätes werden Schäden an der Umwelt und Gesundheitsgefährdungen für die Menschen vermieden. Für nähere Informationen zur Entsorgung des Altgeräts wenden Sie sich bitte an die Gemeindeverwaltung, an die Abfallentsorgungsbehörde oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

2 Beschreibung des Geräts (Abb. A und B)

1) Motorkopf
2) Standfuß
3) Geschwindigkeitsregler
4) Entriegelungsknopf für das Anheben/ Absenken des Motorkopfs
5) Unterer Anschluss für mitgelieferten Zubehör
6) Vorderer Anschluss für optionalen Zubehör
7) Schutzkappe für vorderen Anschluss
8) Schüsselaufnahme
9) Schüssel**
10) Spritzschutz mit Einfüllschütte*
11) Knethaken
12) Flachrührer
13) Schneebesen
14) Rührer mit flexibler Rührkante*
15) Typenschild

2.1 Typenschild (Abb. A)

Das Typenschild (15) enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

2.2 Vor dem ersten Gebrauch

Achtung

Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.

- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen und in Betrieb genommen werden.
- Keinen Adapter verwenden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann tödliche Folgen haben, Unfälle oder Stromschläge verursachen.

- Das Gerät sorgfältig auspacken und alle externen und internen Verpackungsmaterialien und eventuellen Etiketten und Aufkleber entfernen.
- Standfuß und Motorkopf des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Schüssel und das Rührwerkzeug herausnehmen, spülen und sorgfältig abtrocknen (siehe Abs. „4 Reinigung und Wartung").

Vor dem Gebrauch überprüfen, dass alle Bauteile unversehrt sind.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

** Design und Material der Schüssel können je nach Modell der Küchenmaschine variieren

2.3 Beschreibung der Zubehörteile (Abb. A und B)

Knethaken aus Aluminium (11)

Zum langsamen Umrühren und Vermengen und zur Verarbeitung von Hefeteigen. Ideal für die Zubereitung von Brot-, Nudel- und Pizzateigen usw.

Flachrührer aus Aluminium (12)

Zum Umrühren und Vermengen von trockenen und flüssigen Zutaten.

Ideal für die Herstellung von Teigen für süße und salzige Torten, Kleingebäck, Glasuren usw. und andere halbfeste Teige.

Schneebesen aus Edelstahl (13)

Zum Schlagen, Verrühren, Aufschlagen und Cremigrühren von flüssigen und halbflüssigen Zutaten wie Butter, Eiweiß, Sahne usw.

Ideal für die Zubereitung von Cremes, Soßen usw.

Rührer mit flexibler Rührkante* (14)

Rührer aus Aluminium mit flexiblen Silikonrändern.

Zum Verrühren von Teigen und weichen Backteigen. Die Silikonseite sorgt dafür, dass die Zutaten während der gesamten Verarbeitungsphase von den Seiten der Schüssel abgekratzt werden, um das Einarbeiten zu erleichtern und eine perfekte Konsistenz zu gewährleisten.

Spritzschutz mit Einfüllschütte* (10)

Sorgt dafür, dass die Zutaten während der Verarbeitung nicht aus der Schüssel spritzen. Außerdem vereinfacht die Einfüllschütte die Zugabe von weiteren Zutaten. Geeignet nur in Kombination mit der Edelstahl-Schüssel*.

Das Material der Rührwerkzeuge und Zubehörteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, ist mit den gesetzlichen Vorschriften konform.

Achtung

Der Motorkopf ist mit einem federunterstützten Anheben ausgestattet: Er muss beim Anheben und Bewegen der Küchenmaschine oder beim Einsetzen des optionalen Zubehörs in den vorderen Teil immer in einer horizontalen Position verriegelt sein.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

3 Gebrauch

3.1 Gebrauch zu Beginn der Verarbeitung (Abb. A, B und C)

- Die Küchenmaschine auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Den Entriegelungsknopf (4) drücken und den Kopf (1) anheben, wobei die Bewegung mit der Hand begleitet wird, bis sie vollständig blockiert ist.
- Die Schüssel (9) in die Aufnahme (8) setzen. Die Schüssel (9) an ihrem Griff fassen und im Uhrzeigersinn so weit drehen, bis sie vollständig in der Aufnahme einrastet.
- Ein geeignetes Rührwerkzeug auswählen.

Achtung
Die Rührwerkzeuge niemals einschalten, ohne zuvor die Schüssel einzusetzen.

- Das Rührwerkzeug in den unteren Anschluss (5) einsetzen und nach oben drücken. Das Rührwerkzeug gedrückt halten und gegen den Uhrzeigersinn so weit drehen, bis der Stift vollständig in seiner Aufnahme (5) einrastet.

Anschließend prüfen, ob das Rührwerkzeug korrekt in dem unteren Anschluss sitzt.

- Die Zutaten in die Schüssel geben.
- Den Knopf (4) drücken und den Kopf (1) senken, wobei die Bewegung mit der Hand begleitet wird, bis sie vollständig blockiert ist.
- Bei Bedarf den Spritzschutz* (10) auf die Schüssel setzen. Die Öffnung muss nach außen zeigen.

Gebrauch des Spritzschutzes* (10)

- Nachdem die Edelstahl-Schüssel* in ihre Aufnahme und das Rührwerkzeug in den unteren Anschluss eingesetzt und der Motorkopf in Arbeitsposition gebracht wurde, den Spritzschutz auf den oberen Rand der Schüssel aufsetzen.
- Die Einfüllschütte des Spritzschutzes nach außen drehen, damit die zusätzlichen Zutaten eingefüllt werden können, ohne die Bewegung der Rührwerkzeuge anzuhalten.

Achtung
Vor dem Anheben des Motorkopfs mit eingesetztem Rührwerkzeug in dem unteren Anschluss den Spritzschutz abnehmen.

- Prüfen, ob der Geschwindigkeitsregler (3) auf der Position „0" (OFF) steht.
- Den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken.
- Die gewünschte Geschwindigkeit (3) einstellen, um das Gerät zu starten und mit der Verarbeitung der Zutaten zu beginnen. Siehe „3.5 Empfohlene Geschwindigkeiten".

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Achtung

- Aus Sicherheitsgründen muss der Geschwindigkeitsregler nach jeder Trennung der Stromversorgung, wenn z. B. der Motorkopf hochgestellt oder der Netzstecker gezogen wurde, auf die Position „0" (OFF) gesetzt werden, bevor das Gerät erneut gestartet wird.
- Sicherstellen, dass der Geschwindigkeitsregler auf die Position 0 (OFF) gesetzt wird, bevor der Entriegelungsknopf des Motorkopfs gedrückt wird.

Achtung

- Die Rührwerkzeuge während des Betriebs niemals berühren.
- Die Küchenmaschine niemals mit eingesetztem Rührwerkzeug und leerer Schüssel einschalten.

Während des Knetvorgangs oder dem Verrühren von festen Mischungen oder großen Mengen an Zutaten besteht die Möglichkeit einer Teilbewegung des Motorkopfes. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktionstüchtigkeit und die Lebensdauer des Gerätes.

3.2 Gebrauch zum Abschluss der Verarbeitung (Abb. B und D)

- Den Geschwindigkeitsregler (3) auf „0" (OFF) setzen und den Netzstecker von der Stromversorgung trennen.
- Eventuell den Spritzschutz mit Einfüllschütte (10) entfernen.
- Den Entriegelungsknopf (4) drücken, um den Kopf (1) anzuheben, wobei die Bewegung mit der Hand begleitet wird, bis sie vollständig blockiert ist.
- Das Rührwerkzeug nach oben drücken und im Uhrzeigersinn drehen, um den Stift für die Arretierung zu lösen. Das Rührwerkzeug aus dem unteren Anschluss (5) herausnehmen.
- Die Schüssel (9) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie aus ihrer Aufnahme herauszunehmen.

3.3 Funktionen

Sicherheitsblockiersystem

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitsblockiersystem, das das Gerät beim Anheben des Motorkopfs automatisch ausschaltet.

Stufenweise Startsystem (Smooth Start)

Beim Start des Geräts nimmt die Geschwindigkeit nach und nach zu, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht ist. Auf diese Weise werden Schäden am Gerät und an den Rührwerkzeugen vermieden. Außerdem werden die Zutaten nicht aus dem verwendeten Behälter geschleudert.

Planetenbewegung

Die Bewegung der Rührwerkzeuge der Küchenmaschine sind die einer Planetenrührmaschine.

Die Bewegung entsteht aus der Drehung des Rührwerkzeugs um die eigene Achse und gegenläufig zu der Drehung der Küchenmaschine.

Auf diese Weise erreicht das Rührwerkzeug für eine vollständige Mischung alle Bereiche der Schüssel. Das Ergebnis ist die optimale Verarbeitung der Zutaten.

Erwärmung des Geräts

Der obere Bereich des Motorkopfs kann sich nach längerem Gebrauch erwärmen. Das ist im Allgemeinen kein Hinweis auf eine Störung.

3.4 Allgemeine Ratschläge

- Die in der Tabelle angezeigte maximale Geschwindigkeit und das Fassungsvermögen nicht überschreiten, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Vermischen Sie die Zutaten zunächst bei einer niedrigen Geschwindigkeit. Stellen Sie erst dann die empfohlene Geschwindigkeit für die zu verarbeitenden Zutaten und das jeweilige Rezept ein.
- Geben Sie zusätzliche Zutaten immer vom Rand aus in die Schüssel und niemals direkt auf das sich drehende Rührwerkzeug.
- Reduzieren Sie die Geschwindigkeit, bevor Sie zusätzliche trockene oder flüssige Zutaten in die Schüssel geben, um zu vermeiden, dass diese aus der Schlüssel herausspritzen. Nachdem alle Zutaten gut miteinander vermengt wurden, kann die Geschwindigkeit erhöht werden.
- Den Spritzschutz* für flüssige Mischungen oder wenn staubende Zutaten hinzugefügt werden sollen, verwenden, um zu vermeiden, dass die Gegenstände in der Nähe der Küchenmaschine durch Spritzer oder Staub verschmutzt werden.
- Die Schüssel und die Rührwerkzeuge immer sorgfältig reinigen und nur verwenden, wenn sie vollkommen trocken sind.
- Eventuelle Teigreste auf dem Standfuß und dem Motorkopf des Geräts nach Fertigstellung des Rezepts mit einem feuchten Tuch entfernen.

DE

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Tipps zum Aufschlagen von Eiweiß

- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung von bei Raumtemperatur aufbewahrtem Eiweiß empfohlen.
- Vor dem Aufschlagen von Eiweiß sicherstellen, dass das Rührwerkzeug und die Schüssel nicht nass, fettig oder von Eigelb verschmutzt sind.
- Um ein Austreten zu vermeiden, die empfohlene Geschwindigkeit stufenweise erreichen und das Eiweiß so lange aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde.
- Eiweiß wird mit der Küchenmaschine sehr schnell zu Schnee geschlagen. Kontrollieren Sie diesen Vorgang deshalb kontinuierlich, um zu vermeiden, dass das Eiweiß zu steif wird.

Tipp zum Schlagen von Sahne

- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung von kalter Schlagsahne empfohlen.
- Um ein Austreten zu vermeiden, die empfohlene Höchstgeschwindigkeit stufenweise erreichen und die Sahne so lange schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde.
- Bei Mengen von einem Liter wird empfohlen, schrittweise, bis zur Geschwindigkeit 7-8, etwa eine Minute lang oder, bis die Sahne fester wird. Für die restliche Zeit dann auf die Geschwindigkeit 10 übergehen.

Empfehlungen für die Verarbeitung von Knetteigen

- Der Flüssigkeitsanteil der Teige muss angemessen sein (mindestens 55-60 % der verwendeten Mehlmenge). Zu trockene Teige können zu einer Überlastung des Geräts führen.
- Bei mühevoll arbeitendem Gerät dieses ausschalten und den Teig in zwei Hälften teilen, die dann separat verarbeitet werden.

Teig für Brot, Pizza und Eiernudeln

- Das Gerät mit Geschwindigkeit 1 in Betrieb setzen und diese so lange halten, bis die Zutaten gut verrührt sind, dann auf 2 stellen.
- Um die Zutaten besser zu vermischen, sollten die flüssigen Zutaten am Anfang der Verarbeitung in die Schüssel gegeben werden und dann nach und nach die festen Bestandteile hinzuzufügen.
- Eiernudeln, Brot, Pizza: nur mit dem Knethaken bearbeiten. NIEMALS den Rührer mit flexiblen Rührkanten* verwenden.

Fertigteig für Kuchen

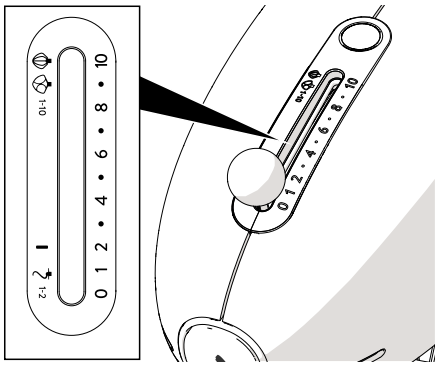
- Für Teig bis zu 1 kg: Das Gerät bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis die Zutaten sich zu vermischen beginnen, dann für die restliche Zeit stufenweise bis auf 7 erhöhen.
- Für Teig bis zu 2 kg: Das Gerät bei Geschwindigkeit 1 starten, bis die Zutaten sich zu vermischen beginnen, dann für die restliche Zeit stufenweise bis auf 3-4 erhöhen.

Teig für süßes Gebäck

- Sofern im Rezept nicht anders angegeben, wird empfohlen, kalte Zutaten zu verwenden, um Mürbeteig und ähnliches zuzubereiten.
- Für die Zubereitung von Kuchen die bei Raumtemperatur aufbewahrte Butter mit dem Zucker verrühren, dann die Eier und daraufhin das Mehl hinzufügen.

3.5 Empfohlene Geschwindigkeiten

Auf dem Geschwindigkeitsregler (3) ist angegeben, welches Rührwerkzeug für die jeweilige Geschwindigkeit empfohlen wird.
Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Rezept und verwendeten Zutaten variieren.



DE

Geschwindigkeitseinstellung	Funktion	Rührwerkzeug
NIEDRIG 1 - 2	**VERMENGEN UND KNETEN** Kneten - Zubereitung von Hefeteigen (Brot, Pizza, Kleingebäck, Eiernudeln) siehe „Teig für Brot, Pizza und Eiernudeln".	
NIEDRIG 1 - 3	**UMRÜHREN UND VERMENGEN** Umrühren und Vermengen der Zutaten.	
MITTEL 4 - 7	**MISCHEN** Mischen und Verarbeiten von festen Teigen. Zucker und Butter cremig rühren, Tortenteige.	
HOCH 8 - 10	**SCHLAGEN UND AUFSCHÄUMEN** Leichte oder schwere Teige mischen. Eiweiß, Sahne und Soßen aufschlagen.	

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Empfohlene Rührwerkzeuge und Geschwindigkeiten, maximale Fassungsvermögen Modell SMF04

Rührwerkzeug	Zubereitung	Geschwindigkeit	Zeit	Min./max. Fassungsvermögen
	Eiweiß	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Sahne	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
oder *	Fertigteig für Kuchen	1-7	3-4 min	2 kg Teig insgesamt (max. 1 kg Mehl)
	Teig für süßes Gebäck	1-7	3-4 min	2,6 kg Teig insgesamt (max. 1 kg Mehl)
	Brot-/Pizzateig	1-2	4 min	1,9 kg Gesamtteig (max. 1,2 kg Mehl/min. 55 % Feuchtigkeitsgehalt)
	Teig für Eiernudeln	1-2	5-7 min	500 g Teig insgesamt (max. 300 g Mehl/min. 55 % Feuchtigkeitsgehalt)

[1] Durchschnittliche Größe der Eier: 53-63 g

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Die Tabelle ist nur als Richtangabe anzusehen.
Die Geschwindigkeit und das Fassungsvermögen sind von dem verwendeten Rühr- und Knetwerkzeug, der Teigmenge in der Schüssel und den verwendeten Zutaten abhängig.

Empfohlene Rührwerkzeuge und Geschwindigkeiten, maximale Fassungsvermögen Modell SMF05/SMF15

Rührwerkzeug	Zubereitung	Geschwindigkeit	Zeit	Min./max. Fassungsvermögen
	Eiweiß	8-10	2-3 min	2 - 12 [1]
	Sahne	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
oder	Fertigteig für Kuchen	1-7	3-4 min	2 kg Teig insgesamt (max. 1 kg Mehl)
	Teig für süßes Gebäck	1-7	3-4 min	2,8 kg Teig insgesamt (max. 1 kg Mehl)
	Brot-/Pizzateig	1-2	4 min	2,1 kg Gesamtteig (max. 1,3 kg Mehl/min. 55 % Feuchtigkeitsgehalt)
	Teig für Eiernudeln	1-2	5-7 min	800 g Teig insgesamt (max. 500 g Mehl/min. 55 % Feuchtigkeitsgehalt)

[1] Durchschnittliche Größe der Eier: 53-63 g

Die Tabelle ist nur als Richtangabe anzusehen.
Die Geschwindigkeit und das Fassungsvermögen sind von dem verwendeten Rühr- und Knetwerkzeug, der Teigmenge in der Schüssel und den verwendeten Zutaten abhängig.

DE

4 Reinigung und Wartung

Die Bedienungsanleitung enthält die nötigen Anweisungen für die Reinigung, Wartung und Vorgänge, die der Hersteller dem Kunden empfiehlt. Jeder sonstige Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.

Vor der Durchführung aller Reinigungsvorgänge IMMER den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Motorbasis (2) nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Spritzer von flüssigen oder festen Zutaten sofort mit einem weichen angefeuchteten Tuch aus Baumwolle entfernen.

Achtung

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Flächen mit Metallbeschichtung keine chlor-, alkohol-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Fleckenlöser und Metallschwämme) verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die Bauteile, Rührwerkzeuge und Zubehörteile sollten am Ende jedes Gebrauchs regelmäßig gereinigt werden.
- Der Knethaken, der Flachrührer und der Rührer mit flexibler Rührkante*, der Spritzschutz mit Einfüllschütte* sowie die Edelstahl-Schüssel* können in der Spülmaschine gespült werden.
- Der Schneebesen kann per Hand mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm gespült werden.
- Die Glasschüssel* kann per Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine unter Verwendung eines Niedrigtemperatur-Spülgangs (maximal 50 °C) gespült werden.
- Der Ring unten an der Schüssel kann abmontiert und per Hand separat mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm gespült werden.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Was tun, wenn...

Problem	Ursache	Lösung
Der Motor startet nicht.	Der Motor ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Motor abkühlen lassen.
	Der Netzstecker sitzt nicht korrekt in der Steckdose.	Den Netzstecker korrekt anschließen. Keine Adapter oder Verlängerungskabel verwenden. Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Das Kabel ist defekt.	Das Kabel durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Der Motorkopf wurde während des Betriebs angehoben.	Das Sicherheitsblockiersystem hat sich aktiviert. Den Geschwindigkeitsregler auf „0" (OFF) setzen. Den Knopf auf der Rückseite drücken und gedrückt halten, um den Motorblock zu entsperren und abzusenken.
Das Gerät vibriert.	Die Aufstellfläche ist nicht stabil.	Die Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Oberfläche stellen.
	Die Antirutschfüße sind abgenutzt.	Füße durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch oder die Belastung ist zu stark.	Eine niedrigere Geschwindigkeit einstellen und prüfen, ob die Schüssel zu voll ist.
	Die Schüssel wurde nicht korrekt in die Aufnahme gesetzt.	Prüfen, ob die Schüssel korrekt in der Aufnahme arretiert wurde.

	Der untere Anschluss hat sich mit der Zeit gelockert.	Den Anschluss durch den autorisierten Kundendienst prüfen und eventuell regulieren lassen.
Die Rühr- und Knetwerkzeuge schlagen gegen die Schüsselwände.	Die Rühr- und Knetwerkzeuge oder die Rührschüssel sind nicht richtig eingesetzt.	Den Geschwindigkeitsregler auf „0" setzen, den Knopf auf der Rückseite drücken, um den Motorkopf anzuheben. Prüfen, ob das Rühr- und Knetwerkzeug korrekt in den unteren Anschluss oder die Rührschüssel richtig in den Unterbau eingesetzt wurden.
Die Drehung des Rührwerkzeugs in der Schüssel ist schwergängig.	Der Teig ist zu hart und erschwert deshalb die Drehung des Rührwerkzeugs.	Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen, damit der Teig weicher wird.
	Die Schüssel ist zu voll.	Die Hälfte des Teigs herausnehmen und separat verarbeiten.

Falls das Problem nicht behoben wurde oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

Für Modell SMF04:

Die Übereinstimmung mit der Klausel 11 der Richtlinie DIN EN 60335 wurde unter Durchführung folgender Zubereitung überprüft:

Rührwerkzeug: Knethaken

Rezepte: 1,5 kg Mehl +900 g Wasser

Geschwindigkeit: 1-10

Betriebsdauer: 5 Minuten

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

• Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

DE

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

• Hinweise zum Recycling

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عميلنا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.