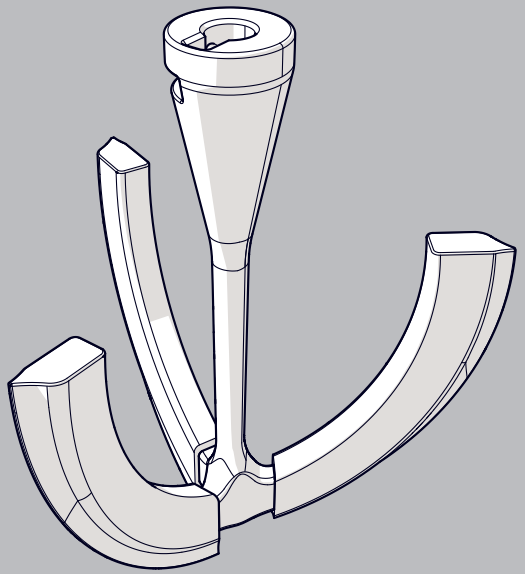
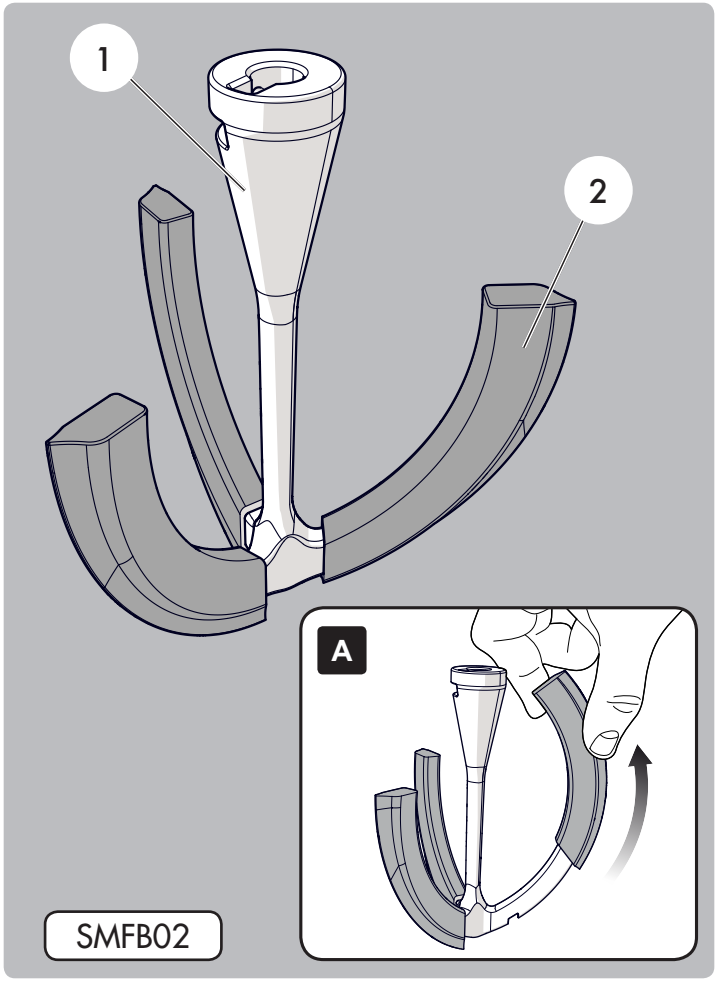
S M E G

914778218/A

S M E G




1
2
A
SMFB02



IT

La frusta con bordi flessibili è stata concepita per essere utilizzata esclusivamente in combinazione con l'impastatrice Smeg modello SMF.

Per maggiori informazioni sulle avvertenze di sicurezza, sull'uso dell'impastatrice e della frusta fare riferimento al manuale d'uso dell'impastatrice.

Questo prodotto non è destinato ad un uso commerciale.

USO DELLA FRUSTA CON BORDI FLESSIBILI

Frusta in acciaio inox con bordi flessibili in silicone a garanzia di una consistenza uniforme del composto per tutta la fase di lavorazione, rendendo inoltre non necessaria la pulitura manuale interna della ciotola.

UTILE PER:

- Amalgamare gli ingredienti
- Mescolare e lavorare impasti cremosi
- Sbattere zucchero e burro
- Montare pastelle morbide

PUÒ ESSERE INOLTRE UTILIZZATA PER LAVORARE COMPOSTI MORBIDI, COME:

- Impasti pronti per torte
- Torte
- Pasticcini
- Biscotti
- Dolciumi
- Purè di patate
- Glasse cremose
- Polpettone di carne

PULIZIA DELLA FRUSTA CON BORDI FLESSIBILI

La frusta con bordi flessibili può essere lavata in lavastoviglie.

Per facilitare la pulizia i bordi in silicone possono essere rimossi (vedi dettaglio **A**) e lavati in lavastoviglie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

EN

The flex edge beater is designed to be used exclusively with the Smeg SMF stand mixer.

For more information on the safety warnings, the use of the stand mixer and the beater refer to the stand mixer's manual.

This product is not intended for commercial use.

USING THE FLEX EDGE BEATER

Stainless steel beater with flexible silicone edges to ensure uniform consistency of the mixture, also making the manual cleaning of the bowl unnecessary.

USEFUL FOR:

- Mixing ingredients
- Mixing and working creamy batters
- Beating sugar and butter
- Mixing soft batters

IT CAN ALSO BE USED TO MIX SOFT BATTERS LIKE:

- Ready-made cake batters
- Cakes
- Pastries
- Cookies
- Sweets
- Mashed potatoes
- Creamy icing
- Meatloaf

CLEANING THE FLEX EDGE BEATER

The flex edge beater can be washed in the dishwasher.

To make cleaning easier, the silicone edges can be removed (see detail **A**) and washed in the dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FR

Le fouet à bords flexibles a été conçu pour être exclusivement utilisé avec le robot pâtissier/batteur sur socle Smeg modèle SMF.

Consultez le manuel d'utilisation du robot pour de plus amples informations sur les avertissements de sécurité ainsi que sur l'utilisation du robot pâtissier/batteur sur socle et du fouet.

Ce produit n'est pas destiné à l'usage commercial.

UTILISATION DU FOUET À BORDS FLEXIBLES

Fouet en acier inox à bords flexibles en silicone, garantissant une consistance uniforme de la pâte pendant toute la phase de préparation, et évitant le nettoyage manuel interne du bol.

UTILE POUR :

- Amalgamer les ingrédients
- Mélanger et préparer des pâtes crémeuses
- Battre le sucre et le beurre
- Monter des pâtes molles

ON PEUT ÉGALEMENT L'UTILISER POUR PRÉPARER DES COMPOSÉS LIQUIDES :

- Pâtes à tarte prêtes à cuire
- Tartes
- Pâtisserie
- Biscuits
- Gâteaux
- Purée de pommes de terre
- Glaçages crémeux
- Boulette de viande

NETTOYAGE DU FOUET À BORDS FLEXIBLES

Le fouet à bords flexibles est lavable au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, les bords en silicone sont démontables (voir le détail **A**) et lavables dans le lave-vaisselle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DE

Der Rührer mit flexiblen Rührkanten wurde konzipiert, um ausschließlich in Kombination mit der Küchenmaschine von Smeg, Modell SMF, verwendet zu werden.

Für nähere Informationen über die Sicherheitshinweise, die Verwendung der Küchenmaschine und des Rührers muss auf die Bedienungsanleitung der Küchenmaschine Bezug genommen werden.

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

VERWENDUNG DES RÜHRERS MIT FLEXIBLEN RÜHRKANTEN

Rührer aus Edelstahl mit flexiblen Rührkanten aus Silikon für eine einheitliche Konsistenz der Mischung während der ganzen Verarbeitung, bei dem eine manuelle Reinigung der Schüssel nicht erforderlich ist.

GEEIGNET FÜR:

- Umrühren und Vermengen der Zutaten
- Mischen und Verarbeiten von cremigen Teigen
- Schlagen von Zucker und Butter
- Verrühren von weichen Backteigen

ER KANN ZUDEM FÜR DIE VERARBEITUNG VON WEICHEN MISCHUNGEN VERWENDET WERDEN, WIE:

- Fertigteig für Kuchen
- Kuchen
- Kleingebäck
- Plätzchen/Kekse
- Süßwaren
- Kartoffelpüree
- Cremige Glasuren
- Hackfleischbraten

REINIGUNG DES RÜHRERS MIT FLEXIBLEN RÜHRKANTEN

Der Rührer mit flexiblen Rührkanten kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zur einfacheren Reinigung können die Rührkanten aus Silikon abgenommen (siehe Detail **A**) und in der Spülmaschine gereinigt werden.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

NL

De klopper met flexibele randen is uitsluitend ontwikkeld om gebruikt te worden in combinatie met de keukenmachine model SMF van Smeg.

Raadpleeg de gebruikershandleiding van de keukenmachine voor meer informatie over de veiligheidswaarschuwingen, het gebruik van de keukenmachine en de klopper.

Dit product is niet voor commercieel gebruik bestemd.

GEBRUIK VAN DE KLOPPER MET FLEXIBELE RANDEN

Klopper van roestvrij staal met flexibele randen van silicone, zorgt ervoor dat het deeg gedurende de bewerkingsfase een gelijkmatige consistentie behoudt en maakt de handmatige reiniging van de kom na het gebruik ervan overbodig.

IDEAAL VOOR:

- De ingrediënten doorroeren
- Mengen en bewerken van romige beslagen
- Kloppen van suiker en boter
- Zacht beslag kloppen

KAN TEVENS WORDEN GEBRUIKT VOOR DE BEWERKING VAN ZACHT DEEG, ZOALS:

- Kant-en-klare taartmix
- Taarten
- Gebak
- Koekjes
- Snoep
- Aardappelpuree
- Romig glazuur
- Gehaktbrood

REINIGING VAN DE KLOPPER MET FLEXIBELE RANDEN

De klopper met flexibele randen kan in de vaatwasser worden gewassen.

Om de reiniging te vereenvoudigen kunnen de silicone randen verwijderd (zie details **A**) en in de vaatwasser gewassen worden.

DEZE INSTRUCTIES BEWAREN

ES

El batidor con bordes flexibles ha sido concebido para ser utilizado exclusivamente en combinación con la amasadora/batidora de pie Smeg modelo SMF.

Para más información sobre las advertencias de seguridad, así como sobre el uso de la amasadora y del batidor, consulte el manual de uso de la amasadora/batidora de pie.

Este producto no está destinado al uso comercial.

USO DEL BATIDOR CON BORDES FLEXIBLES

Batidor de acero inoxidable con bordes flexibles de silicona para garantizar una consistencia uniforme de la mezcla durante toda la fase de elaboración, eliminando además la necesidad de limpiar a mano el interior del bol.

ÚTIL PARA:

- Ligar los ingredientes
- Mezclar y elaborar amasados cremosos
- Batir azúcar y mantequilla
- Montar rebozados suaves

TAMBIÉN PUEDE UTILIZARSE PARA ELABORAR MEZCLAS SUAVES TALES COMO:

- Amasados preparados para tartas
- Tartas
- Pastelitos
- Galletas
- Dulces
- Puré de patatas
- Glaseados cremosos
- Pastel de carne

LIMPIEZA DEL BATIDOR CON BORDES FLEXIBLES

El batidor con bordes flexibles puede lavarse en el lavavajillas.

Para facilitar la limpieza, los bordes de silicona se pueden extraer (véase detalle **A**) y lavar en el lavavajillas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PT

O batedor com bordas flexíveis foi concebido para ser utilizado exclusivamente em conjunto com a batedeira Smeg modelo SMF.

Para mais informações sobre advertência de segurança, sobre a utilização da batedeira e do batedor, consulte o manual de utilização da batedeira.

Este produto não se destina ao uso comercial.

UTILIZAÇÃO DO BATEDOR COM BORDAS FLEXÍVEIS

Batedor em aço inoxidável com bordas flexíveis em silicone para garantia de uma consistência uniforme da mistura durante toda a tarefa, tornando desnecessária a limpeza manual interna da taça.

ÚTIL PARA:

- Amalgamar os ingredientes
- Misturar e trabalhar massas cremosas
- Mesclar açúcar e manteiga
- Bater polmes macios

TAMBÉM PODE SER UTILIZADO PARA TRABALHAR MISTURAS MACIAS, COMO:

- Massas prontas para tartes
- Tartes
- Bolos
- Biscoitos
- Doces
- Puré de batata
- Glacé cremoso
- Almôndegas de carne

LIMPEZA DO BATEDOR COM BORDAS FLEXÍVEIS

O batedor com rebordos flexíveis pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Para facilitar a limpeza, as bordas em silicone podem ser removidas (veja detalhe **A**) e lavadas na máquina de lavar loiças.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

SV

Vispen med flexibel kant har tagits fram för användning uteslutande tillsammans med Smegs köksassistent av modell SMF.

För ytterligare information om säkerhetsanvisningarna och hur köksassistenten och vispen ska användas hänvisar vi till köksassistentens bruksanvisning.

Denna produkt är inte avsedd för kommersiellt bruk.

ANVÄNDNING AV VISP MED FLEXIBEL KANT

Visp i rostfritt stål med flexibla silikonkanter som säkerställer en jämn konsistens på degen under hela bearbetningen, och som medför att skålens insida inte längre måste rengöras för hand.

ANVÄNDBAR FÖR ATT:

- Blanda ingredienserna
- Röra ihop och bereda krämig deg
- Vispa ihop socker och smör
- Vispa upp mjuk smet

KAN DESSUTOM ANVÄNDAS FÖR ATT BEREDA MJUKA DEGAR SOM:

- Färdig smet/deg för tårtor
- Tårtor
- Småkakor
- Kex
- Bakverk
- Potatismos
- Krämig glasyr
- Köttfärslimpa

RENGÖRA VISPEN MED FLEXIBEL KANT

Vispen med flexibel kant kan diskas i diskmaskin.

För att underlätta rengöring kan kanterna i silikon tas av (se detaljritning **A**) och diskas i diskmaskin.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

RU

Венчик с гибкими элементами разработан для использования исключительно с тестомесом Smeg модели SMF.

Более подробную информацию о мерах предосторожности, использовании тестомеса и венчика можно найти в руководстве пользователя тестомеса.

Данное изделие не предназначено для коммерческого использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА С ГИБКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ

Венчик из нержавеющей стали с гибкими элементами из силикона гарантирует однообразную консистенцию смеси и освобождает от необходимости ручной очистки внутренней поверхности чаши.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ СЛЕДУЮЩИЙ ДЕЙСТВИЙ:

- Перемешивание ингредиентов до единой консистенции
- Перемешивание и приготовление кремообразных смесей
- Взбивание сахара с маслом
- Взбивание жидкого кляра

ВЕНЧИК ТАКЖЕ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ РАБОТЫ С МЯГКИМИ СМЕСЯМИ ДЛЯ СЛЕДУЮЩИХ РЕЦЕПТОВ:

- Готовое тесто для тортов
- Торты
- Пирожные
- Печенье
- Сладости
- Картофельное пюре
- Кремообразные глазури
- Блюда из рубленого мяса

ОЧИСТКА ВЕНЧИКА С ГИБКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ

Венчик с гибкими элементами можно мыть в посудомоечной машине.

Для облегчения очистки силиконовые элементы можно снять (см. поз. **A**) для мойки в посудомоечной машине.

ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

DA

Piskeriset med fleksible kanter er udviklet til udelukkende at blive anvendt i kombination med Smegs røremaskine model SMF.

For yderligere informationer om sikkerhedsanvisninger, om brug af røremaskinen og om piskeriset henvises til røremaskinens brugermanual.

Dette produkt er ikke beregnet til kommerciel brug.

BRUG AF PISKERISET MED FLEKSIBLE KANTER

Piskeris i rustfrit stål med fleksible kanter af silikone med garanti for en ensartet konsistens af dejblandingen under hele forarbejdningen, uden dog at gøre det nødvendigt at rengøre skålen manuelt.

VELEGNET TIL:

- Sammenrøring af ingredienser
- Blanding og forarbejdning af cremede dejblandinger
- Piskning af sukker og smør
- Luftig piskning af blød dej

KAN DESUDEN ANVENDES TIL FORARBEJDNING AF BLØDE DEJBLANDINGER, SÅSOM:

- Færdige tærteblandinger
- Tærte
- Mindre kager
- Småkager
- Slik
- Kartoffelmos
- Cremet glasur
- Kødboller

RENGØRING AF PISKERISET MED FLEKSIBLE KANTER

Piskeriset med fleksible kanter kan vaskes i opvaskemaskine.

For at lette rengøringen kan kanterne i silikone fjernes (se detalje **A**) og vaskes i opvaskemaskinen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

PL

Mieszadło z elastycznymi krawędziami zaprojektowane zostało do użytku wyłącznie z modelem SMF miksera Smeg.

Więcej informacji na temat zaleceń bezpieczeństwa, użytkowania miksera oraz mieszadła można znaleźć w instrukcji obsługi miksera.

Wyrób nie jest przeznaczony do użytku przemysłowego.

UŻYCIE MIESZADŁA Z ELASTYCZNYMI KRAWĘDZIAMI

- Mieszadło ze stali nierdzewnej, z elastycznymi silikonowymi krawędziami, zapewnia jednolitą konsystencję masy przez cały czas obróbki, a ponadto zmniejsza konieczność ręcznego czyszczenia wnętrza miski.

ZNAJDUJE ZASTOSOWANIE W NASTĘPUJĄCYCH CZYNNOŚCIACH:

- Mieszanie składników
- Miksowanie i wyrabianie kremowych mas
- Ubijanie masła z cukrem
- Ubijanie płynnych ciast

PONADTO MOŻE BYĆ WYKORZYSTYWANE DO OBRÓBKI MIĘKKICH MAS, TAKICH JAK:

- Gotowe ciasto do wypieków
- Torty
- Babeczki
- Ciastka
- Słodycze
- Purée ziemniaczane
- Kremowe polewy
- Pulpety mięsne

CZYSZCZENIE MIESZADŁA Z ELASTYCZNYMI KRAWĘDZIAMI

Mieszadło z elastycznymi krawędziami może być myte w zmywarce.

Aby ułatwić czyszczenie, można wyjąć i umyć w zmywarce silikonowe krawędzie (patrz element **A**).

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

FI

Joustava vispilä on tarkoitettu käytettäväksi yksinomaan yhdessä Smeg-yleiskoneen malli SMF kanssa.

Turvallisuutta koskevia varoituksia, yleiskoneen ja vispilän käyttöön liittyviä lisätietoja varten viittaa yleiskoneen käyttöohjeeseen.

Tämä tuote ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

JOUSTAVAN VISPILÄN KÄYTTÖ

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu joustava silikonivispilä takaa valmisteen yhtenäisen koostumuksen koko valmistuksen ajan tekemällä kulhon sisäosan puhdistamisesta tarpeettoman.

HYÖDYLLINEN SEURAAVILLE TOIMENPITEILLE:

- Ainesosien hämmennys
- Notkeiden taikinoiden sekoittaminen ja vaivaaminen
- Sokerin ja voin vaahdottaminen
- Pehmeiden taikinoiden vaahdottaminen

SITÄ VOIDAAN KÄYTTÄÄ LISÄKSI PEHMEIDEN VALMISTEIDEN VAIVAAMISEEN, KUTEN:

- Valmiit kakkutaikinaseokset
- Kakut
- Pullat
- Piparit
- Leivonnaiset
- Perunasose
- Kermaiset kuorrutukset
- Lihamureke

JOUSTAVAN VISPILÄN PUHDISTUS

Joustava vispilä voidaan pestä astianpesukoneessa.

Puhdistuksen helpottamiseksi, silikonireunat voidaan irrottaa (ks. kohta **A**) ja pestä astianpesukoneessa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

NO

Vispen med fleksible kanter er utviklet for bruk utelukkende sammen med kjøkkenmaskinen Smeg modell SMF.

For ytterligere informasjon angående sikkerhetsinstruksjoner, bruk av kjøkkenmaskinen og vispen se kjøkkenmaskinens brukerhåndbok.

Dette produktet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

BRUK AV VISPEN MED FLEKSIBLE KANTER

Stålvisp med fleksible silikonkanter som garanterer blandingens jevne konsistens under hele tilberedningen i tillegg til at man ikke trenger å skrape bollen manuelt.

BRUKES TIL:

- Røre sammen ingrediensene
- Blande og bearbeide kremaktige blandinger
- Vispe sukker og smør
- Piske myke rører

DEN KAN OGSÅ BRUKES FOR Å BLANDE MYKE RØRER, SOM:

- Ferdig kakerøre
- Kaker
- Søtt bakverk
- Kjeks
- Godteri
- Potetstappe
- Kremaktige glasurer
- Kjøttpudding

RENGJØRING AV VISP MED FLEKSIBLE KANTER

Vispen med fleksible kanter kan vaskes i oppvaskmaskin.

For å forenkle rengjøringen av silikonkantene, kan de tas av (se detalj **A**) og vaskes i oppvaskmaskin.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

AR

تم تصميم المضرب المثني ذو الشفرات للاستخدام مع الخلاط العمودي SMF.

لمزيد من المعلومات حول تحذيرات الأمان واستخدام الخلاط العمودي والمضرب راجع دليل الخلاط العمودي.

هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام التجاري.

استخدام المضرب المثني ذو الشفرات

مضرب من السيليكون المقاوم للصدأ مزود بشفرات مرنة من السيليكون للتحقق من امتزاج الخليط بصورة متجانسة وجعل التنظيف اليدوي لوعاء الخلاط أمر غير ضروري.

مفيد لـ:

- مزج المكونات
- مزج وعمل المخيض الكريمي
- خفق السكر والزبد
- خفق المخيض الخفيف

يمكنه أيضًا خفق المخيض الخفيف مثل:

- مخيض الكيك الجاهز للاستخدام
- الكيك
- الفطائر
- البسكويت
- الحلويات
- البطاطس المهروسة
- المثلجات الكريمية
- رغيف لحم

تنظيف المضرب المثني ذو الشفرات

يمكن غسل المضرب المثني ذي الشفرات في غسالة أطباق.

لتسهيل عملية التنظيف، يمكن إزالة الشفرات المصنوعة من السيليكون (شاهد التفاصيل **A**) وغسلها في غسالة الأطباق.

احتفظ بهذه التعليمات