

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку миксера линии Smeg.

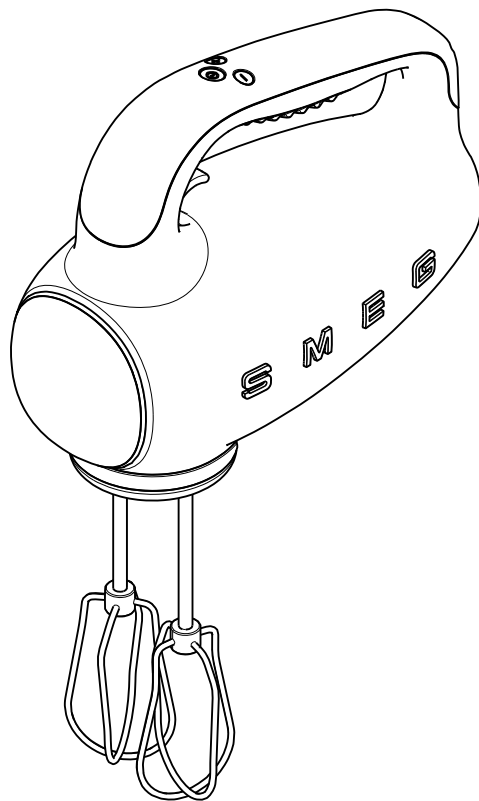
Выбрав наш прибор, Вы отдали предпочтение одному из уникальных изделий, сочетающих в себе современный дизайн с инновационными техническими решениями и украшающих Ваш интерьер.

Каждый бытовой прибор Smeg не только великолепно сочетается со всеми остальными устройствами из ассортимента, но и становится стильным элементом дизайна Вашей кухни.

Желаем Вам в полной мере оценить функциональные возможности Вашего нового электроприбора.

С уважением.

Компания **SMEG S.p.A.**



**Модель HMFO1**  
**Миксер**

RU



## Меры предосторожности

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

#### Основные правила техники безопасности.

Следует соблюдать все предписанные меры предосторожности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Не прикасаться к электрической вилке мокрыми руками.
- Удостовериться, что к используемой электрической розетке имеется свободный доступ для отсоединения вилки в случае необходимости.
- Запрещается тянуть за шнур во избежание его повреждения.
- В случае неисправности прибора запрещается ремонтировать его самостоятельно. Следует выключить прибор, вынуть вилку из розетки и обратиться в сервисную службу.
- Если вилка или шнур питания повреждены, их замену следует выполнять только в сервисных центрах во избежание любого риска.
- Не погружать прибор в воду.
- Внимание! Перед выполнением очистки необходимо вынуть вилку из розетки.
- Не допускать, чтобы шнур питания свисал с края стола или другой поверхности, а также чтобы он касался горячих предметов.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты) следует хранить в недоступном для детей месте.
- Использование приборов разрешается людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людям без опыта обращения с электрическими приборами, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по эксплуатации прибора в условиях безопасности и осведомлены о рисках, возникающих при его использовании.
- Не позволять детям играть с изделием.

- Не размещать прибор над электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри нагретой печи или духовки.
- Проверять, чтобы внутри прибора не было посторонних предметов.
- Не допускать непрерывной работы прибора более 4 минут при смешивании плотных смесей с использованием крюков для замеса теста. Дать остыть прибору не менее 10 минут, прежде чем продолжить дальнейшую обработку ингредиентов.
- Следует всегда выключать прибор и отсоединять его от сети питания, прежде чем прикасаться к движущимся во время работы деталям.
- Не загромождать отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Погрузить венчики в емкость с ингредиентами, прежде чем запустить прибор.

#### Подключение прибора

Убедиться, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской табличке на нижней стороне прибора.

Если розетка и вилка прибора несовместимы, следует обратиться в сервисную службу для их замены.

- Не допускать детей к пользованию прибором. Хранить прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с прибором.
- Не оставлять без присмотра подсоединенное в сеть изделие. Следует отсоединить прибор от сети питания перед выполнением любых операций по сборке, демонтажу или очистке.
- Прежде чем приступить к смене аксессуаров или приблизиться к движущимся деталям, следует выключить прибор и отсоединить его от сети питания.



### Использование по назначению

- Запрещается использовать прибор в целях, не предусмотренных изготовителем. Миксер предназначен исключительно для смешивания ингредиентов, замеса теста и взбивания в крепкую пену яиц или сливок.
- Прибор предназначен для обычного бытового и аналогичного использования, например:
  - в кухонных помещениях для сотрудников магазинов и офисов и в других рабочих помещениях;
  - в мини-гостиницах и агротуристических структурах;
  - для использования постояльцами гостиниц, мотелей и курортных комплексов.
- Другие виды использования, такие как в ресторанах, барах и кафе, не допускаются.

### Ответственность производителя

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора для целей, отличающихся от предусмотренных;
- неознакомления с руководством по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запасных частей;
- несоблюдения правил техники безопасности.




Следует бережно хранить данное руководство. Передача прибора другим пользователям должна осуществляться вместе с инструкцией по эксплуатации.

- Настоящие инструкции можно скачать на веб-сайте компании Smeg: [www.smeg.com](http://www.smeg.com).

### УТИЛИЗАЦИЯ

Электрические приборы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.



Приборы с этим символом  подпадают под действие Директивы ЕС 2012/19/EU. Все вышедшие из употребления электрические и электронные устройства должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и передаваться в соответствующие центры переработки, предусмотренные государством. Правильная утилизация вышедшего из употребления прибора необходима для предотвращения ущерба окружающей среде и рисков для здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации вышедшего из употребления прибора следует обратиться в местную администрацию, в отдел по утилизации отходов или в магазин, где был приобретен прибор.



## Описание / Сборка / Команды управления

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис.А)

- 1 Гнезда аксессуаров
- 2 Рукоятка
- 3 Рычажок отсоединения аксессуаров
- 4 Дисплей для отображения скорости и таймера
- 5 Кнопка включения и выключения
- 6 Кнопки регулирования скорости
- 7 Венчики optimus
- 8 Крюки для замеса теста
- 9 Проволочные венчики
- 10 Футляр для аксессуаров
- 11 Ножки
- 12 Паспортная табличка
- 13 Хомут для шнура

### ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА (12)

На паспортной табличке указаны технические данные, заводской номер и маркировка. Запрещается удалять паспортную табличку.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Аккуратно снять с прибора упаковку и удалить все упаковочные материалы и остатки этикеток и наклеек.
- Протереть корпус мотора влажной тканью. Промыть и тщательно высушить все компоненты (см. пар. «Чистка и техническое обслуживание»).



Перед использованием проверить целостность всех компонентов.

### СБОРКА КОМПОНЕНТОВ

#### (Рис. В)

- Парные венчики и крюки для замеса теста не являются взаимозаменяемыми и должны быть вставлены в соответствующее гнездо.
- Вставить венчик или крюки для замеса теста с кольцевой **скобой** (А) в гнездо круглой **формы** (А).
- Вставить венчик или крюки для замеса теста

с восьмиугольной **скобой** (В) в гнездо восьмиугольной **формы** (В).



Запрещается использовать одновременно два аксессуара разного типа.

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ И АКСЕССУАРОВ

Прибор оснащен 3 кнопками и дисплеем для отображения времени и скорости.

Дисплей (4)			
(4a)	(4b)		
<p>Заданная скорость</p>	<p>-----</p> <p>Отображение времени в минутах</p>		
	<p>88</p> <p>Отображение времени в секундах</p>		
Кнопки			
(5)	<p>Кнопка ON - OFF (ВКЛ - ВыКЛ)</p>		
(6)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"> <p>Уменьшение скорости</p> </td> <td style="text-align: center;"> <p>Увеличение скорости/ Функция Turbo (удерживать нажатой)</p> </td> </tr> </table>	<p>Уменьшение скорости</p>	<p>Увеличение скорости/ Функция Turbo (удерживать нажатой)</p>
<p>Уменьшение скорости</p>	<p>Увеличение скорости/ Функция Turbo (удерживать нажатой)</p>		

### Венчики optimus (7)

- Эти аксессуары предназначены для работы с полугустым тестом, кремами средней консистенции, шоколадным и песочным тестом, тестом для тортов и печенья и т. п.
- Следует всегда использовать оба венчика одновременно.



## Крюки для замеса теста (8)

- Эти аксессуары предназначены для работы с плотным тестом, как например, тесто для хлеба и пиццы, яичное тесто и т. п.
- Следует всегда использовать оба крюка одновременно.


## Проволочные венчики (9)

- Эти аксессуары предназначены для работы с жидкими кремами, соусами, для приготовления майонеза, для взбивания сливок, белков, жидкостей, яиц и т. п.
- Следует всегда использовать оба венчика одновременно.





Для работы необходимо подобрать достаточно просторную и высокую емкость и разместить ее на устойчивую поверхность.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Рис. А)



- Вставить вилку в розетку. Дисплей (4) выключен.
- При нажатии кнопки  активируется **режим ожидания (Stand-by)**: на дисплее (4a) отображается мигающий индикатор «0», а на дисплее (4b) отображается мигающий индикатор «00».



Спустя 30 секунд простоя в нерабочем режиме дисплей выключается.

- В **режиме ожидания (Stand-by)** нажать кнопки  /  для запуска мотора и уменьшения или увеличения скорости: на дисплее (4b) начинается отсчет от 01 до 59 секунд, а на дисплее (4a) отображается заданная скорость.
- Спустя 1 минуту работы дисплей (4b) обнуляется и первый сегмент линии минут начинает мигать, указывая, что прошла 1 минута. Индикатор включается при достижении второй минуты и повторяется до достижения 4

минут 59 секунд. По истечении этого отрезка времени:




- Мотор автоматически выключается.
- На дисплее (4a) отображается индикатор «0».
- на дисплее (4b) отображается мигающий индикатор «4м59с».
- Нажатием кнопки  при включенном моторе осуществляется переход в **режим ожидания (Stand-by)**.
- При повторном нажатии кнопки  миксер выключается.



## Устройство плавного пуска (Smooth Start)

При запуске прибора скорость наращивается постепенно до достижения заданной скорости. При использовании этой системы предупреждается возникновение неисправностей прибора и инструментов, а также выход ингредиентов из используемой емкости.

## Функция Turbo

- При удерживании нажатой кнопки  в течение 1 секунды активируется **функция TURBO**:  
На дисплее (4a) отображается цифра 9, а на дисплее (4b) продолжается отсчет секунд. Мотор достигнет максимально допустимой скорости.
- Отпустив кнопку , скорость мотора снижается до достижения ранее отображаемой скорости на дисплее (4a). На дисплее (4b) продолжается отсчет секунд.
- Нажатием кнопки  при включенном моторе осуществляется переход в **режим ожидания (Stand-by)**.



## Советы и рекомендации

### РЕКОМЕНДАЦИИ

- Включать прибор на низкой скорости и работать до полного смешивания ингредиентов, затем можно увеличивать скорость в зависимости от выполняемой операции.
- Погодные условия, перепады сезонных температур, температура окружающей среды и консистенция рабочих ингредиентов могут повлиять на необходимое время приготовления и получаемый результат.
- Для получения оптимального результата при работе с плотным тестом следует сопровождать работу прибора вращательными движениями руки и убедиться, что жидкие ингредиенты составляют не менее 50% от общего объема теста.



Рабочую емкость необходимо разместить на ровной устойчивой поверхности.



При работе или при простое прибора в нерабочем режиме можно установить его на специальные ножки (11) (Рис.С).



Запрещается использовать миксер более 4 минут при работе с плотными смесями, например тестом. Рекомендуется сделать перерыв для остывания прибора в течение 10 минут, прежде чем продолжить работу. Выключить прибор, как только достигается желаемая консистенция смеси.



Прибор оснащен защитным устройством, которое отключает его в случае перегрузки. В случае активации этого устройства, на дисплее отображается мигающий индикатор **— —**. Выключить прибор, вынуть вилку из розетки, подождать не менее 10 минут и затем снова подключить прибор к сети питания.


### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ



Следует иметь в виду, что приведенные ниже советы носят рекомендательный характер и что задаваемая скорость может зависеть от размеров емкости, от типа рабочих ингредиентов и от личных предпочтений.

Скорость	Функция	Аксессуар
Низкая 1 - 3	<u>Перемешивать</u>  Перемешивать ингредиенты до однородной смеси	
Низкая 1 - 3	<u>Замешивать</u>  Месить дрожжевое тесто (для хлеба, для пиццы)	
Средняя 4 - 6	<u>Смешивать</u>  Смешивать жидкое тесто Смешивать яичные, масляные смеси для тортов до однородной массы	



Высокая	<u>Взбивать</u>	
7 - 9	Взбивать в крепкую пену сливки или белки, легкие кляры или соусы	



Для смешивания и замеса дрожжевого теста следует использовать только крюки для замеса теста.

### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Рис. С)



Перед выполнением очистки необходимо **ВСЕГДА** вынимать вилку из электрической розетки и давать прибору остыть. Запрещается погружать корпус мотора (1) в воду или другие жидкости.

Руководство по эксплуатации содержит соответствующие инструкции и рекомендации изготовителя по выполнению операций по очистке и техническому обслуживанию. Любые другие операции должны выполнять уполномоченные специалисты сервисной службы.

- Потянуть вверх рычажок отсоединения аксессуаров (3) и снимите насадку.
- Венчики и крюки для замеса теста можно мыть в посудомоечной машине.
- После очистки вытереть насухо все части прибора.
- Корпус мотора можно очищать сначала влажной, а затем сухой тканью. Избегать использование моющих средств или абразивных материалов.

## Что делать, если...

Проблема	Возможные причины	Решение
Мотор работает на скорости ниже заданной.	Тесто в миске слишком густое.	Убрать часть теста для снижения нагрузки.
Мотор не запускается.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку.
	Прибор не включен.	Включить прибор нажатием кнопки ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.).
	Мотор поврежден.	Обратиться в сервисный центр.
Венчики перестают вращаться и на дисплее отображается мигающий <b>— —</b> индикатор.	Прибор оснащен защитным устройством, которое отключает мотор в случае перегрузки.	Для сброса устройства выключить прибор, отсоединить его от сети питания и дать ему остыть не менее 10 минут. Затем подсоединить прибор к сети питания.
Аксессуары не входят в свои гнезда.	Неправильное гнездо аксессуара.	Вставить аксессуар в гнездо соответствующей формы.



Если неисправность не устранена или имеются неисправности другого типа, следует обратиться в сервисную службу по месту нахождения.

Этот прибор соответствует требованиям Европейских директив 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Проверка соответствия требованиям п. 11 стандарта EN60335 выполнена при проведении следующих испытаний:

- А. Проволочные венчики: 5 белков. Короткое время работы: 2 минуты 20 секунд. Скорость: 9;
- В. Венчики орбитус: 500 мл сливок. Короткое время работы: 4 минуты. Скорость: 9;
- С. Крюки для замеса теста: 900 г муки + 648 г воды. Короткое время работы: 5 минут. Скорость: 9.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.  
Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «ггммдд», а именно:

- г, год (1 знак);  
- м, месяц (2 знака);  
- д, день (2 знака).

Пример

SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер  
СМЕГ СпА  
Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла, 42016,  
Италия

место производства  
Фошан Саншуй Хопшинг Електрик индастриз ко,  
лтд 3б, Джиганг роуд, Индастри дистрикт,  
Джинбен, Ксиан територи, Фошан, Гуандонг,  
Китай