

MANUALE D'USO	IT
IMPASTATRICE	
INSTRUCTION MANUAL	EN
STAND MIXER	
MANUEL D'UTILISATION	FR
ROBOT PÂTISSIER	
BEDIENUNGSHANDBUCH	DE
KÜCHENMASCHINE	
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
KEUKENMACHINE	
MANUAL DE USO	ES
AMASADORA	
MANUAL DE UTILIZAÇÃO	PT
BATEDEIRA	
BRUKSANVISNING	SV
KÖKSASSISTENT	
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU
TECTOMEC	
BRUGERVEJLEDNING	DA
RØREMASKINE	
INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL
MIKSER	
KÄYTTÖOPAS	FI
YLEISKONE	
BRUKSANVISNING	NO
KJØKKENMASKIN	
تاميل عتلا ليلد	AR
خلاط عمودي	

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
Viktig information til brukeren
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 / Varoituskset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus
Bekrivelse / 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 / Limpeza 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 / Informacja / Tietoa /
Informasjon / معلومات



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

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 herzlich 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.

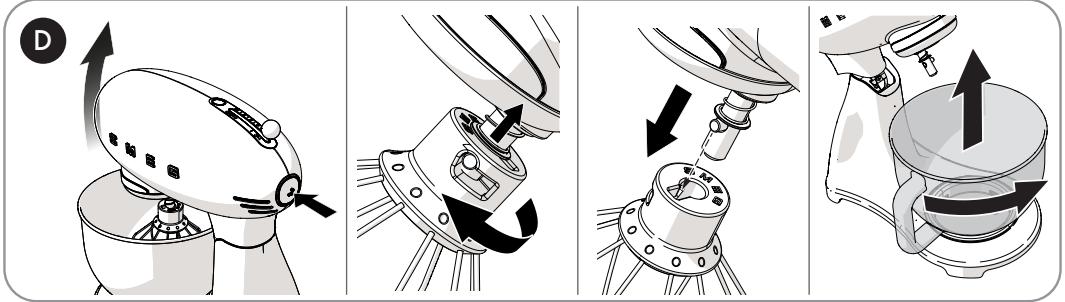
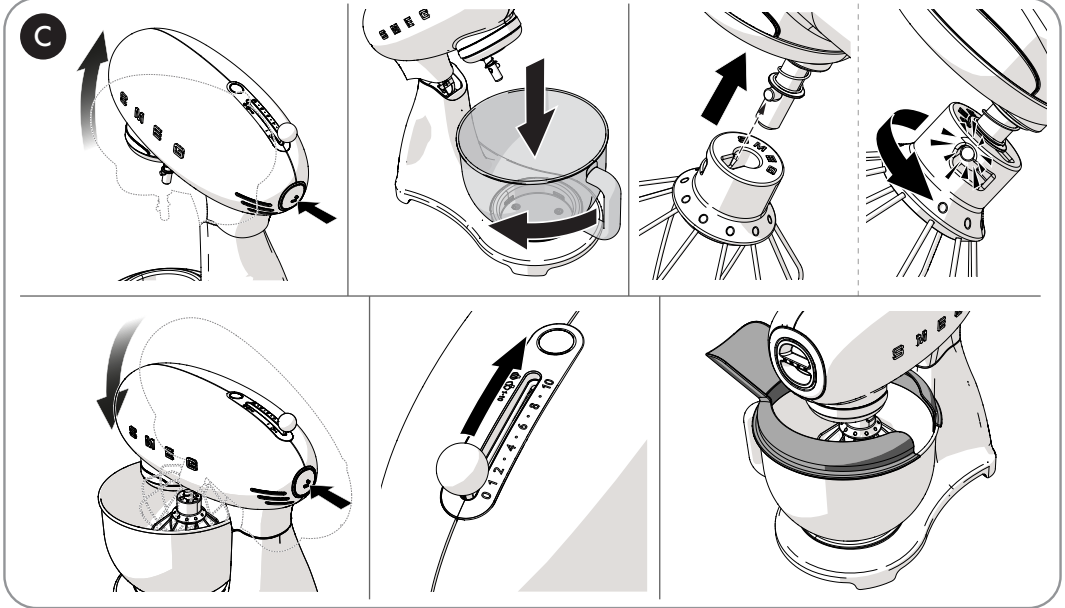
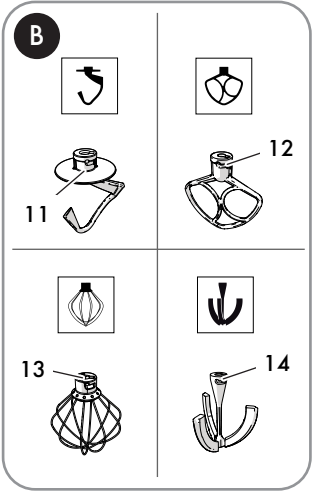
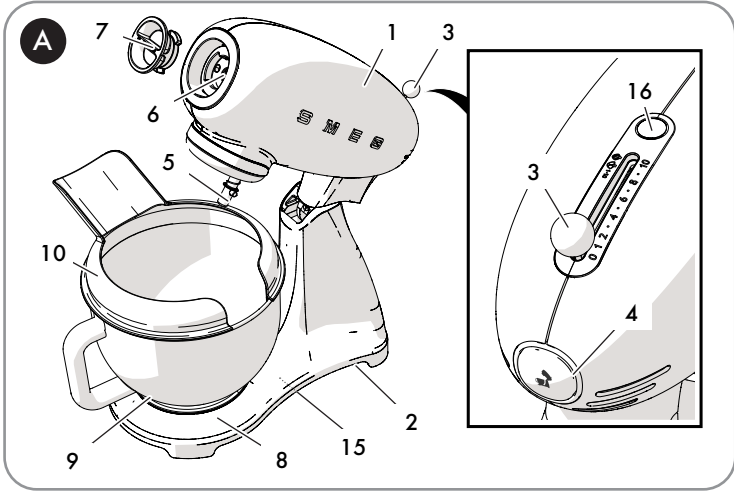
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og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





1 Безопасность

1.1 Основные указания по технике безопасности

Для безопасной эксплуатации прибора следуйте всем указаниям по технике безопасности:

- Не беритесь за вилку мокрыми руками.
- Убедитесь в том, что используемая розетка всегда остается легкодоступной, чтобы можно было при необходимости вынуть из нее вилку.
- Не погружайте прибор, провод питания или вилку в воду либо иную жидкость.
- Запрещается использовать прибор в том случае, если кабель питания или вилка повреждены, если он упал на пол или оказался каким-либо образом поврежден.
- Прибор преднамеренно поставляется с коротким кабелем питания во избежание несчастных случаев. Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с острыми краями.
- Данный прибор оснащен только функциональной системой заземления.
- При повреждении прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Выключите прибор, выньте вилку из розетки и свяжитесь со службой техподдержки.
- Для замены вилки или кабеля питания в случае их повреждения обращайтесь исключительно в службу техподдержки, чтобы предотвратить возникновение любых рисков.
- Упаковочный материал (полиэтиленовые пакеты) должен храниться в недоступном для детей месте.
- Не вносите изменения в прибор.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор, выньте вилку из розетки и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прежде чем использовать прибор с насадками, убедитесь в том, что чаша правильно установлена и закреплена в гнезде.
- Не снимайте с блокировки и не убирайте чашу во время работы прибора.
- Не вставляйте, не снимайте и не заменяйте насадки, если отключена система защитной блокировки (моторная головка опущена).
- Не отсоединяйте насадки во время работы прибора.
- Во время работы избегайте контакта с движущимися органами. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие предметы вдали от насадок и принадлежностей во избежание травм или повреждения прибора.
- Не превышайте максимальную вместимость чаши.
- Не используйте насадки и принадлежности, отличные от предусмотренных и поставленных изготовителем. Применение неоригинальных комплектующих, насадок и принадлежностей может привести к травмам или повреждению прибора.
- Запрещается класть на прибор какие-либо предметы.
- Не ставьте прибор на включенные газовые или электрические плиты либо рядом с ними, а также в духовые шкафы или вблизи источников тепла.
- Проверьте, чтобы внутри прибора не



Меры предосторожности

было посторонних предметов.

- Погружайте венчики в чашу с продуктами питания перед тем, как включить прибор.
- В настоящем руководстве содержатся необходимые инструкции по очистке и уходу, а также приводятся рекомендации изготовителя, обращенные к пользователю. Любые работы на приборе должны выполняться представителем уполномоченного сервисного центра.
- Инструкции по правильной очистке прибора приводятся в разделе «Очистка и уход».
- Данный прибор не предназначен для использования людьми, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими опыта и знаний, если только они не находятся под наблюдением ответственного за их безопасность лица или не получили от него инструкции по эксплуатации прибора.
- Всегда следите за детьми, чтобы не допустить попыток играть с прибором.

1.2 Подключение прибора

Убедитесь в том, что напряжение и частота электрической сети соответствуют значениям, приведенным на идентификационной табличке в нижней части прибора.

В случае несовместимости розетки и вилки прибора обратитесь в службу техподдержки для их замены.

- Не разрешайте детям играть с данным прибором.
- Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- Обязательно выключайте прибор из розетки, если он оставляется без присмотра, а также перед монтажом,

демонтажом или очисткой.

- Перед тем как заменить принадлежности или приблизиться к компонентам, которые движутся во время работы прибора, выключите его и отсоедините от электросети.

1.3 Использование по назначению

Несоблюдение указаний по технике безопасности и неознакомление с инструкциями по использованию кухонного комбайна могут привести к неправильной эксплуатации прибора и, соответственно, к травмированию людей.

- Не используйте прибор в целях, отличающихся от предусмотренных. Миксер предназначен исключительно для смешивания, взбивания и замешивания твердых и жидких ингредиентов для приготовления различных блюд. В сочетании с дополнительными принадлежностями прибор в состоянии протягивать и нарезать тесто разных форматов.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.
- Используйте прибор в закрытых помещениях, защищенных от атмосферных воздействий.
- Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, а именно:
 - в кухонной зоне для работников магазинов, офисов и в других рабочих помещениях;
 - в структурах типа *bed and breakfast* и на агротуристических предприятиях;
 - клиентами в гостиницах, отелях и жилых комплексах.
- Считаются неправильными другие виды использования, как, например, в ресторанах, барах и кафе.



1.4 Ответственность изготовителя

Изготовитель не несет никакой ответственности за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- игнорирования содержания руководства по эксплуатации;
- несанкционированного вскрытия какого-либо компонента прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения указаний по технике безопасности.



Бережно храните данное руководство. В случае перехода прибора к другому владельцу обязательно передайте вместе с ним настоящее руководство по эксплуатации.

Данные инструкции можно скачать на сайте компании Smeg: www.smeg.com.

1.5 Утилизация

Электрические приборы не должны утилизироваться совместно с бытовыми отходами.



Приборы, на которые нанесен данный знак, подпадают под действие требований европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все выведенные из эксплуатации электрические и электронные приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами: их следует сдавать в специальные, предусмотренные государством пункты по отдельному сбору отходов. Правильная утилизация прибора, отслужившего свой срок, позволит предотвратить вред окружающей среде и защитить здоровье людей. Для получения более

подробной информации относительно утилизации отработавшего срок службы прибора обращайтесь к местной администрации, в бюро по утилизации или в магазин, в котором он был приобретен.



2 Описание прибора (Рис. А и В)

- 1) Моторная головка
- 2) Корпус
- 3) Переключатель скорости
- 4) Кнопка разблокировки подъема/опускания головки
- 5) Нижнее крепление для насадок
- 6) Фронтальное крепление для дополнительных принадлежностей
- 7) Защитная заглушка для фронтального крепления
- 8) Гнездо чаши
- 9) Чаша**
- 10) Крышка для защиты от брызг с загрузочной горловиной*
- 11) Крюк для замешивания теста
- 12) Плоский венчик
- 13) Проволочный венчик
- 14) Венчик с гибкими элементами*
- 15) Идентификационная табличка

2.1 Идентификационная табличка (Рис. А)

Идентификационная табличка (15) с техническими данными, заводским номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

** Дизайн и материал чаши могут меняться в зависимости от модели миксера.

2.2 Перед первым использованием



Внимание!

Вставьте вилку в заземленную розетку, соответствующую требованиям.

- Не нарушайте систему заземления.
 - Не используйте адаптер.
 - Не используйте удлинитель.
 - Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к летальному исходу, пожару или поражению электрическим током.
- Осторожно распакуйте прибор и уберите все внешние и внутренние упаковочные материалы, а также этикетки и наклейки, при их наличии.
 - Протрите корпус и моторную головку прибора влажной тканью.
 - Снимите и вымойте чашу и насадки, а затем насухо вытрите их (см. разд. «Очистка и уход»).



Перед использованием убедитесь в целостности всех компонентов.

2.3 Описание принадлежностей (Рис. А и В)

Алюминиевый крюк для замеса теста (11)

Позволяет равномерно смешивать, медленно перемешивать и разминать дрожжевое тесто. Идеален для приготовления хлеба, пасты, пиццы и т. д.

Плоский алюминиевый венчик (12)

Удобен для равномерного смешивания и перемешивания добавляемых ингредиентов.

Идеально подходит для замеса теста для



сладких и соленых пирогов, печенья, для приготовления глазури и других смесей средней плотности.

Проволочный венчик из нержавеющей стали (13)

Удобен для взбивания, смешивания, насыщения воздухом, сбивания и получения кремообразной текстуры жидких и полужидких ингредиентов, таких как сливочное масло, белки, сливки и т.п.

Идеален для приготовления кремов, соусов и т. д.

Венчик с гибкими элементами* (14)

Венчик из нержавеющей стали с гибкими элементами из силикона.

Используется для перемешивания теста и взбивания кляра. Съемные элементы гарантируют равномерную консистенцию на всем этапе обработки ингредиентов.

Крышка для защиты от брызг с загрузочной горловиной* (10)

Защищает от разбрызгивания перемешиваемых ингредиентов из чаши и облегчает добавление новых ингредиентов. Работает только в сочетании с чашей из нержавеющей стали*.



Приспособления и принадлежности, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

3 Использование

3.1 Использование прибора в начале работы (Рис. А, В и С)

- Поставьте миксер на сухую, ровную и устойчивую поверхность.
- Нажмите на кнопку разблокировки (4).
- Удерживая кнопку нажатой, поднимите моторную головку (1), придерживая ее рукой.
- Установите чашу (9) в гнездо (8). Возьмитесь за ручку чаши (9) и поверните чашу по часовой стрелке до блокировки в гнезде.
- Выберите насадку в зависимости от типа операции.



Внимание!

Не устанавливайте насадки до того, как будет установлена чаша.

- Вставьте насадку в нижнее крепление (5) и надавите вверх. Удерживая насадку прижатой в направлении вверх, поворачивайте ее против часовой стрелки до полной блокировки фиксатора в соответствующем гнезде (5).



Убедитесь в том, что инструмент надежно закреплен.

- Поместите ингредиенты в чашу.
- Удерживая кнопку (4) нажатой, опустите головку (1), придерживая ее рукой.
- При необходимости установите крышку для защиты от брызг* (10), повернув ее отверстием наружу.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Использование



Использование крышки для защиты от брызг* (10)

- Установив чашу из нержавеющей стали* в гнездо, вставив насадку в нижнее крепление и опустив моторную головку в рабочее положение, поместите защитную крышку от брызг на верхнюю кромку чаши.
- Поверните отверстие крышки наружу, чтобы можно было добавлять ингредиенты в чашу, не останавливая движение насадок.



Внимание!

Снимайте защитную крышку каждый раз, когда поднимаете или опускаете моторную головку с установленной в нижнем креплении насадкой.

- Проверьте, чтобы переключатель скорости (3) находился в положении «0» (ВЫКЛ.).
- Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
- Выберите нужную скорость (3) для запуска прибора и начала обработки ингредиентов. См. «Рекомендуемая скорость».



Внимание!

- Для обеспечения максимальной безопасности при каждом отключении питания мотора, например, когда поднимается моторная головка или вынимается вилка из розетки, необходимо перед последующим запуском миксера перевести переключатель скорости в нулевое положение.
- Прежде чем нажать кнопку для перемещения моторной головки, убедитесь в том, что переключатель скорости установлен в положение «0» (ВЫКЛ.).



Внимание!

- Не прикасайтесь к насадкам во время работы.
- Не включайте миксер с установленной насадкой и пустой чашей.



Моторная головка может совершать неполное движение во время замеса теста или перемешивания тяжелых либо объемных смесей. Это считается обычным явлением и не влияет на исправную работу и срок службы прибора.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



3.2 Использование прибора в конце работы (Рис. В и D)

- Установите переключатель скоростей (3) в положение «0» (ВЫКЛ.) и выньте вилку кабеля питания из розетки.
- Снимите крышку для защиты от брызг с загрузочной горловиной (10), если имеется.
- Нажмите на кнопку разблокировки (4), чтобы поднять моторную головку (1).
- Слегка прижмите насадку кверху и поверните ее по часовой стрелке, чтобы разблокировать фиксатор. Извлеките насадку из нижнего крепления (5).
- Выньте чашу (9) из гнезда, повернув ее против часовой стрелки для разблокировки.

3.3 Функции

Система блокировки

Прибор оснащен системой безопасности, которая автоматически останавливает его работу при подъеме моторной головки.

Система плавного запуска (Smooth Start)

При включении прибора он будет постепенно набирать скорость до тех пор, пока не будет достигнуто заданное значение. Это позволяет предотвратить повреждение прибора, насадок и разбрызгивание ингредиентов из используемой чаши.



Планетарное движение

Насадки миксера совершают планетарное движение.

Оно создается за счет вращения насадки вокруг своей оси в направлении, **п р о т и в о п о л о ж н о м** вращательному движению миксера.

Это позволяет точно охватывать каждую точку чаши, обеспечивая стопроцентное смешивание всех ингредиентов и получая отличные результаты при приготовлении любого блюда.



Горячий прибор

После продолжительного использования верхняя часть моторной головки может нагреться. Тем не менее, обычно это не является признаком неисправности.



3.4 Общие рекомендации

- Чтобы не повредить прибор, ни в коем случае не превышайте максимальную вместительность, указанную в таблице.
- Запускайте прибор на низкой скорости и начинайте увеличивать ее в зависимости от требуемой операции только после перемешивания ингредиентов.
- Всегда добавляйте ингредиенты у края чаши и не направляйте их непосредственно на вращающиеся насадки.
- Уменьшайте скорость миксера, когда необходимо подмешать сухие или жидкие ингредиенты, чтобы предотвратить их выброс наружу или разбрызгивание. Как только ингредиенты хорошо смешаются между собой, увеличьте скорость.
- Используйте крышку для защиты от брызг* при приготовлении жидких смесей или добавлении порошкообразных ингредиентов, чтобы избежать загрязнения предметов, расположенных рядом с работающим прибором, и попадания на них брызг или пыли.
- Содержите чашу и насадки в полной чистоте и устанавливайте их только после идеального высыхания.
- Если по окончании приготовления того или иного блюда корпус и головка прибора загрязнятся, тщательно очистите их влажной тканью.

Советы по взбиванию яичных белков

- Для достижения оптимальных результатов используйте яичные белки при комнатной температуре.
- Прежде чем взбивать белки, убедитесь в том, что насадки и чаша являются сухими и нежирными, а также в отсутствии следов желтка.
- Чтобы предотвратить разбрызгивание, повышайте скорость постепенно до получения требуемой консистенции.
- Миксер взбивает белки очень быстро. Контролируйте процесс, чтобы избежать излишнего взбивания.

Рекомендации по взбиванию сливок

- Для достижения оптимальных результатов используйте для взбивания холодные сливки.
- Чтобы предотвратить разбрызгивание, повышайте скорость до максимального значения постепенно и взбивайте сливки до получения требуемой консистенции.
- Для одного литра сливок рекомендуется приступить к взбиванию на скорости 7-8 в течение первой минуты или до того момента, когда они начнут загустевать. Затем перейдите на скорость 10 на оставшееся время.

Советы для рецептов с яйцами

- Для достижения оптимальных результатов используйте яйца при комнатной температуре.
- При приготовлении сухого теста добавляйте не более 3 яиц стандартного размера и, при необходимости, небольшое количество воды.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Рекомендации по замесу теста

- Убедитесь в том, что вес жидкости в тесте составляет 50-60% по отношению к весу муки. Слишком сухое тесто может стать причиной перегрузки прибора.
- Если работа прибора затруднена, выключите его, разделите на тесто две части и обрабатывайте их по отдельности.

Тесто для хлеба, пиццы и яичное тесто

- Запустите прибор на скорости 1 до однородного смешивания ингредиентов, а затем перейдите на скорость 2.
- Чтобы лучше смешать ингредиенты, рекомендуется налить жидкие ингредиенты в чашу в начале обработки.
- Яичное тесто, хлеб, пицца: работайте только с крюком для замеса теста. Используйте плоский венчик только вначале процедуры замеса. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте венчик с гибкими элементами*.

Готовое тесто для тортов

- Для теста весом до 1 кг: запустите прибор на низкой скорости и используйте его до начала однородного смешивания ингредиентов, а затем постепенно доведите скорость до 7 на оставшееся время.
- Для теста весом до 2 кг: запустите прибор на скорости 1 и используйте его до начала однородного смешивания ингредиентов, а затем постепенно доведите скорость до 3-4 на оставшееся время.

Тесто для кондитерских изделий

- Для приготовления песочного и аналогичного теста рекомендуется использовать охлажденные ингредиенты, если рецептом не предусмотрено иное.
- Для приготовления тортов вначале следует взбить масло при комнатной температуре с сахаром, затем добавить яйца и в конце муку.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

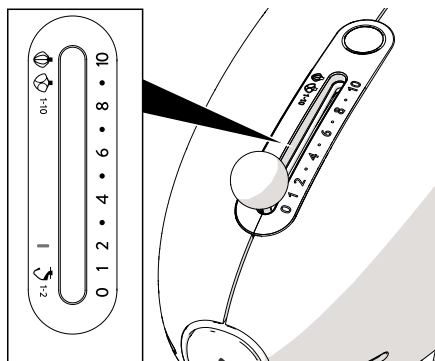


Использование

3.5 Рекомендуемая скорость



На шкале переключателя скорости (3) указаны насадки, наиболее подходящие для использования при определенной скорости. Значения скоростей, указанные в таблице, являются приблизительными и могут меняться в зависимости от рецепта и взаимодействия используемых ингредиентов.



Настройка скорости	Функция	Насадка
НИЗКАЯ 1-2	СМЕШИВАНИЕ И ЗАМЕС Замес: приготовление дрожжевого теста (хлеб, пицца, пирожные, яичное тесто), см. раздел «Тесто для хлеба, пиццы и яичное тесто».	
НИЗКАЯ 1-3	СМЕШИВАНИЕ Перемешивание ингредиентов до однородной консистенции.	
СРЕДНЯЯ 4-7	СМЕШИВАНИЕ Перемешивание густых смесей. Взбивание масла с сахаром, смесей для тортов.	
ВЫСОКАЯ 8-10	ВЗБИВАНИЕ В ПЕНУ Взбивание жидкого теста. Взбивание в пену белков, сливок и соусов.	

* В стандартной комплектации на некоторых моделях.
Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Насадки и рекомендуемая скорость, максимальная вместимость

Насадка	Приготовление	Скорость	Время	Мин./макс. вместимость
	Яичные белки	8-10	2-3 мин	2-12 ⁽¹⁾
	Сливки	8-10	2-3 мин	100/1000 мл
 или	Готовое тесто для тортов	1-7	3-4 мин	2 кг теста
	Тесто для кондитерских изделий	1-7	3-4 мин	2,6 кг теста
	Тесто для хлеба/пиццы	1-2	4 мин	1,8 кг теста (макс. 1,2 кг муки)
	Яичное тесто	1-2	5-7 мин	500 г теста с 3 яйцами

⁽¹⁾ Средний вес яйца: 53-63 г



Таблица предоставляет ориентировочные значения.

Скорость и вместимость зависят от используемой насадки и ингредиентов, а также от количества теста в чаше.

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



4 Очистка и уход

В руководстве содержатся необходимые инструкции по очистке и уходу, а также приводятся рекомендации изготовителя, обращенные к пользователю. Любые работы на приборе должны выполняться представителем уполномоченного сервисного центра.

Перед очисткой ВСЕГДА вынимайте вилку из розетки. Кроме того, необходимо дать прибору остыть. Никогда не погружайте основание мотора (2) в воду или иную жидкость.



При наличии брызг масла или жира необходимо немедленно удалить их, используя мягкую влажную хлопчатобумажную ткань.



Внимание!

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель, для очистки компонентов из стали или с металлическим покрытием.
- Не используйте абразивные или коррозионные моющие средства.
- Запрещается осуществлять очистку при помощи шершавых и абразивных материалов, а также острых металлических скребков.
- Регулярно, после каждого использования, очищайте компоненты, насадки и принадлежности.

мыть в посудомоечной машине.

- Проволочный венчик и крышку для защиты от брызг с загрузочной горловиной* можно мыть вручную нейтральным моющим средством и мягкой губкой.
- Силиконовые детали венчика с гибкими элементами* можно снять и вымыть в посудомоечной машине.
- Стеклянная чаша* моется вручную горячей водой и нейтральным моющим средством или в посудомоечной машине в низкотемпературном (макс. 50 °C) режиме.
- Зажимное кольцо у основания чаши можно снять и вымыть вручную при помощи нейтрального моющего средства и мягкой губки.

- Крюк для замешивания, плоский венчик, венчик с гибкими элементами* и чашу из нержавеющей стали* можно

* В стандартной комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



4.1 Действия в случае...

Неисправность	Причина	Способ устранения
Мотор не запускается	Двигатель перегрелся.	Отключите прибор от электропитания и дайте двигателю остыть.
	Вилка неправильно вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку правильно. Не используйте переходники или удлинители. Убедитесь, что главный выключатель включен.
	Кабель поврежден.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены кабеля.
	Электричество отключено.	Убедитесь, что главный выключатель включен.
Прибор вибрирует	Моторная головка была поднята во время работы.	Была запущена система блокировки. Переведите переключатель скорости в положение «0» (ВЫКЛ.), а затем нажмите и удерживайте кнопку с задней стороны, чтобы разблокировать и опустить моторную головку.
	Прибор расположен на неустойчивой поверхности.	Расположите прибор на ровной и устойчивой поверхности.
	Резиновые противоскользящие ножки изношены.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены ножек.
	Задана слишком высокая скорость, или слишком высокая нагрузка.	Установите более низкую скорость и проверьте, не переполнена ли чаша.
	Чаша неправильно установлена в гнезде.	Удостоверьтесь, что чаша зафиксирована в гнезде надлежащим образом.



Чистка и уход

		Обратитесь в Нижнее крепление со временем ослабло.	уполномоченный сервисный центр для проверки и наладки.
Насадки стенки чаши задевают	Насадка или чашка плохо зацеплены.	Переведите переключатель скорости в положение «0», а затем нажмите кнопку с задней стороны, чтобы поднять головку и проверить ввод насадки в нижнее крепление или установку чаши на основании.	
	Тесто слишком густое и препятствует вращению насадки.	Добавьте воды или другой жидкости, чтобы сделать тесто более мягким.	
Насадка с трудом вращается внутри чаши	Чаша переполнена.	Отделите половину содержимого чаши и работайте с ней отдельно.	



Если проблему невозможно устранить или возникли неисправности другого типа, свяжитесь со службой техподдержки в вашем регионе.

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 СпАВиа Леонардо да Винчи 4,
Гуасталла, 42016, Италия

место производства
Покинг Индастриал (Донг Гуан) ко, лтд
Ян Тиан дистрикт, Фенг Ганг, Донг гуанг,
Гуандонг, Китай

Соответствие статье 11 директивы EN МЭК 60335 было проверено путем приготовления следующего блюда: Мясные котлеты. Насадка: венчик с гибкими элементами. Потребляемая мощность: 254,4 В~ 50 Гц. Ингредиенты: 800 г говяжьего фарша, 500 г измельченного свиного сала, 20 г соли, 200 г панировочных сухарей, 200 г муки с высоким содержанием клейковины, 2 желтка. Время работы: 2 минуты. Скорость 1 (30 секунд) и скорость 10 (90 секунд). Процедура: поместите все ингредиенты в чашу и закройте ее защитной крышкой от брызг. Перемешивайте ингредиенты 30 секунд на скорости 1, а затем перейдите на скорость 10 и продолжайте перемешивание в течение 90 секунд.

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 ulepszenia 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 piirrookset 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.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما 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.