

IT	MANUALE D'USO FRULLATORE AD IMMERSIONE
EN	INSTRUCTION MANUAL HAND BLENDER
FR	MANUEL D'UTILISATION MIXEUR À IMMERSION
DE	BEDIENUNGSHANDBUCH STABMIXER
NL	GEBRUIKSAANWIJZING STAAFMIXER
ES	MANUAL DE USO BATIDORA DE MANO
PT	MANUAL DE UTILIZAÇÃO VARINHA MÁGICA
SV	BRUKSANVISNING STAVMIXER
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР
DA	BRUGERVEJLEDNING STAVBLENDER
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI BLENDER RĘCZNY
FI	KÄYTTÖOPAS SAUVASEKOITIN
NO	BRUKSANVISNING STAVMIKSER
AR	دليل التعليمات خلاط يدوي



Recept

Sås till pannkakor

Ingredienser:

1 ägg
120 g florsocker
220 g maltsocker

Beskrivning:

- När du använder hacktillsatsen ska du först föra ner knivarna i hacktillsatsens behållare och därefter lägga ner alla ingredienserna i behållaren.
- Stäng hackaren med hjälp av locket och sätt fast tillsatsen i motordelen. Mixa ingredienserna i 5 sekunder med hjälp av funktionen **TURBO**.

Potatismos

Ingredienser:

700 g medelstora potatisar
Salt och peppar efter önskemål

Beskrivning:

- Skala potatisarna och skär dem i 3 cm stora bitar. Lagg dem i en stor kastrull och töck dem med kallt vatten.
- Lagg på ett lock och koka på hög värme. När potatisen börjar koka ta av locket och låt koka i cirka 20-25 minuter tills det går lätt att sticka in en tandpetare.
- Skölj potatisen noggrant.
- Lagg iillbaka potatisen i den torra kastrullen och rör försiktigt på låg värme i 1-2 minuter för att avlägsna restvattnet.
- Ta bort potatisen från värmen och låt svalna i 5 minuter.
- Sätt i grönsaksmosaren i motordelen och mosa potatisen under 1 minut på hastighet **TURBO**. Mixa inte potatisarna för länge eftersom de kan bli klittriga.

Меры предосторожности



1 Безопасность

1.1 Основные правила техники безопасности.

Следуйте всем указаниям техники безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Перед использованием прибора следует внимательно прочитать данную инструкцию.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не погружайте прибор, кабель электропитания или штепсельную вилку в воду или в какие-либо другие жидкости.
- Не используйте прибор, если кабель электропитания или штепсельная вилка повреждены, если прибор упал или поврежден каким-либо образом.
- Если кабель электропитания поврежден, свяжитесь со службой техподдержки для выполнения замены.
- Следите за тем, чтобы кабель электропитания не соприкасался с острыми краями.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки электропитания.
- Не ставьте прибор на включенные газовые или электрические плиты либо рядом с ними, в духовку или вблизи источников тепла.
- Данный прибор оснащен заземлением, служащим только для функциональных целей.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, а обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.
- Не вносите изменения в прибор.

- Никогда не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки электропитания и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Во время работы избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду и кухонные инструменты вдали от движущихся компонентов во время работы во избежание получения травм пользователем и/или повреждения прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется, остается без присмотра или неисправен.
- Перед монтажом или демонтажем компонентов всегда внимательно вилку прибора из розетки.
- Прежде чем приступить к очистке, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте погружной блендер с деталями или аксессуарами других производителей.
- Используйте только оригинальные запчасти от производителя. Использование нерекомендованных производителем запчастей может привести к пожару, поражению электрическим током и травмам людей.
- Старайтесь не трогать ножи насадки блендера, так как они очень острые: Опасность пореза! Аккуратно обращайтесь с ними во время демонтажа, установки и чистки. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой.
- Снимите блок ножей измельчителя, перед тем как опорожнить чашу.
- Не используйте прибор для взбивания горячих масел и жиров.



Меры предосторожности

- Будьте осторожны при использовании горячих жидкостей в блендере, поскольку из-за внезапного испарения они могут разбрызгиваться за пределы прибора.
- Во время взбивания жидкостей, особенно горячих, используйте емкости с высокими стенками во избежание перетекания, брызг и ожогов.
- Во избежание брызг вставляйте насадку блендера в ингредиенты, прежде чем активировать погружной блендер.
- Не оставляйте погружной блендер во время использования внутри горячей кастрюли на включенной конфорке.
- Не используйте погружной блендер или измельчитель для измельчения сердцевин фруктов, костей или других твердых продуктов, поскольку они могут повредить ножи.
- Недопускайте, чтобы жидкости попадали выше соединения насадки блендера.
- Не допускайте попадания брызг жидкостей на корпус мотора и на кабель погружного блендера; не мочите их. Если на них попала вода, немедленно отсоедините погружной блендер от розетки электропитания и вытрите насухо. Опасность поражения электрическим током!
- Не используйте агрессивные моющие средства или металлические скребки для чистки погружного блендера, его насадок и аксессуаров.
- Использование данного прибора запрещено людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без достаточного опыта и знаний по использованию электрических приборов, если только они не находятся под присмотром или не были обучены взрослыми, ответственными за их безопасность.

RU-84

Меры предосторожности



1.5 Утилизация

Электрические приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами.



На приборы с данным символом распространяется действие европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов путем их сдачи в специализированные центры, предусмотренные государством. При правильной утилизации отработанного прибора гарантируется защита окружающей среды и предотвращается ущерб здоровью человека. Для получения более подробной информации по утилизации вышедшего из строя прибора обращайтесь в местную администрацию, в отдел по утилизации или в магазин, в котором был приобретен прибор.

RU

дистанционного управления.

- Прибор должен использоваться только в закрытых помещениях.
- Прибор может использоваться в бытовых и им подобных целях, а именно:
 - в зоне приготовления пищи для работников магазинов, офисов и других рабочих коллективов;
 - в структурах типа bed & breakfast и агротуризмах;
 - клиентами отелей, мотелей и апартаментов.
- Не разрешаются другие виды использования, например, в ресторанах, барах и кафе.

1.4 Ответственность изготовителя

Производитель снимает с себя всюкую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- непрочтения руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения предписаний по безопасности.



Бережно храните эти инструкции. Если прибор передается новым владельцам, с ним должна передаваться настоящая инструкция по эксплуатации.

Данные инструкции можно скачать с веб-сайта Smeg: www.smeg.com.

RU-85



Описание

2 Описание прибора

(Рис. А)

- 1) Кнопка ON/OFF и кнопка TURBO
- 2) Селектор скорости
- 3) Корпус мотора
- 4) Насадка блендера и блок ножей из нержавеющей стали
- 5) Идентификационная табличка
- 6) Проволочный венчик из н/ж стали
- 7) Насадка для проволочного венчика
- 8) Насадка для пюре
- 9) Блок ножей насадки для пюре
- 10) Редуктор насадки для пюре
- 11) Блок ножей из н/ж стали
- 12) Чаша-измельчитель без БФА
- 13) Силиконовое нескользящее основание
- 14) Редуктор измельчителя
- 15) Кувшин блендера на 1,4 л без БФА
- 16) Крышка с силиконовым уплотнением



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

2.1 Идентификационная табличка

(Рис. А)

Идентификационная табличка [5] с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

2.2 Перед первым использованием



Опасность удара
электрического

Вставьте вилку в штепсельную розетку в заземленную электропитания, соответствующую всем стандартам.

- Не вмешивайтесь в систему заземления прибора.
- Не используйте переходники.
- Не используйте удлинители.
- Несоблюдение данных мер может привести к смертельному исходу, пожару или поражению электрическим током.

- Снимите имеющиеся этикетки и наклейки с погружного блендера и с его аксессуаров.

- Протрите корпус мотора чистой и влажной тряпкой, затем вытрите насухо.
- Тщательно вымойте компоненты погружного блендера, а затем насухо вытрите их (см. «4 Чистка и уход»).



Движущиеся компоненты
Риск получения травм или повреждения прибора

- Не вставляйте пальцы, вилки или ложки внутрь насадок погружного блендера. Это может повредить ножи или причинить травмы пользователю.
- Держите руки, волосы, цепочки, браслеты, галстуки, лопатки и другие предметы адали от ножей погружного блендера во избежание получения травм пользователем или повреждения прибора.
- Не погружайте корпус мотора в воду или другие жидкости.



Описание/Использование



2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

Кувшин без БФА (15)

Градуированный кувшин без БФА вместимостью от минимальных 0,2 л до максимальных 1,4 л, оснащенный крышкой с уплотнением для хранения продуктов.

Проволочный венчик (6)

Идеально подходит для взбивания яичных белков и сливок, а также для приготовления соусов, кремов, заправок и т. п.

Измельчитель (12)

Может использоваться для перемалывания пряных трав, сырых овощей, сухого печенья, засохшего хлеба, шоколада, сухофруктов без скорлупы, мяса и рыбы (см. «3.4 Справочник по обработке ингредиентов»). Силиконовое нескользящее основание измельчителя можно использовать в качестве крышки для хранения продуктов питания.

Насадка для пюре (8)

Служит для раздавливания вареных овощей, мякоти или вареных фруктов.

2.4 Описание органов управления

Кнопка ON/OFF и кнопка TURBO (1)

Удерживайте нажатой кнопку ON/OFF для запуска/остановки работы. Отпустив кнопку, мотор остановится.

Удерживайте нажатой только кнопку TURBO, чтобы ножи работали на максимальной скорости.

3 Использование

3.1 Использование погружного блендера (Рис. В)

- Установите корпус двигателя [3] на насадку [4] блендера, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Вставьте вилку в розетку электропитания.
- Погрузите насадку в емкость с обрабатываемыми ингредиентами.
- Нажмите кнопку ON/OFF для запуска работы. Воспользуйтесь селектором скорости, чтобы увеличить скорость, или нажмите кнопку TURBO, чтобы перейти на максимальную скорость.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.



Осторожно затаченные ножи
Опасность пореза

- Не касайтесь ножей руками. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой
- Аккуратно обращайтесь с ножами.



Активируйте погружной блендер ТОЛЬКО тогда, когда насадка помещена в обрабатываемые ингредиенты.



3.2 Использование аксессуаров

Используйте аксессуар, наиболее подходящий к обрабатываемым ингредиентам.

Использование проволочного венчика (Рис. С)

- Соедините проволочный венчик (6) с редуктором (7).
- Установите корпус двигателя (3) на редуктор, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Начните обработку ингредиентов, нажав на кнопку **ON/OFF**, а затем отрегулируйте скорость при помощи селектора скорости. Также можно использовать кнопку **TURBO**.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.

Использование измельчителя (Рис. D)



Ставьте чашу измельчителя на ровную и крепкую поверхность.

- Соберите измельчитель: вставьте блок ножей (11) в соответствующее гнездо в центре чаши (12).



Проверьте, чтобы блок ножей был установлен правильно.

- Поместите ингредиенты, подлежащие обработке, и закройте чашу (12) редуктором (14).
- Установите корпус двигателя (3) на редуктор, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Начните измельчение, нажав кнопку **ON/OFF**, а затем отрегулируйте скорость при помощи селектора скорости независимо от измельчаемых ингредиентов (см. «3.4 Справочник по обработке ингредиентов»). Также можно использовать кнопку **TURBO**.



3.3 Рекомендации по использованию погружного блендера

Насадка блендера (4):

- Нежно двигайте ее вверх и вниз для получения качественных результатов.
- Мелко нарежьте продукты, чтобы их лучше было смешивать и измельчать.

Аксессуар измельчитель (12):

- Не наполняйте чашу измельчителя чрезмерно.
- Нарежьте кусочки одинаковых размеров, чтобы получить однородную консистенцию.

Проволочный венчик (6):

- Не рекомендуется долго взбивать белки, так как они быстро высохнут и потеряют устойчивость.

Насадка для пюре (8):

- При использовании насадки для картофельных блюд рекомендуется работать на низкой скорости и обрабатывать картофель, пока он еще не остыл. Для приготовления пюре сначала измельчайте овощи, а затем добавляйте другие ингредиенты (молоко, масло и специи).

3.4 Справочник по обработке ингредиентов

Ингредиент	Приготовление	Количество	Скорость	Время
Мясо	Порезать на кусочки по 2-3 см	200 г	TURBO	20 секунд
Твердый сыр	Порезать на кусочки макс. размера 1 см	120 г	TURBO	10 секунд
Морковь	Порезать на кусочки по 2-3 см	200 г	ВЫСОКАЯ	15 секунд
Петрушка	Удалить стебли	50 г	ВЫСОКАЯ	10 секунд
Лук	Порезать пополам или четвертя	100 г	СРЕДНЯЯ	8-10 секунд
Чеснок	Целые зубки без шелухи	12 зубков	НИЗКАЯ	8-10 секунд



Чтобы получить наилучшие результаты и предупредить повреждение ножей при обработке очень твердых ингредиентов (напр., выдержанных сыров), рекомендуется придерживаться вышеприведенных указаний по нарезке ингредиентов.

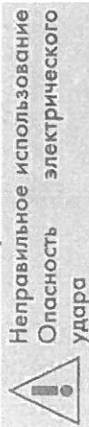


Скорость и продолжительность, данные в таблице, носят приблизительный характер. Результаты могут меняться в зависимости от качества ингредиентов и требуемой консистенции.



Чистка и уход

4 Чистка и уход



Неправильное использование Опасность электрического удара

- Перед чисткой погружного блендера извлеките вилку из розетки электропитания.
- Не погружайте корпус мотора в воду или другие жидкости.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов с металлическим покрытием (например, анодированных никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.
- Не используйте абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.1 Чистка корпуса мотора

Чтобы поверхности корпуса мотора погружного блендера хорошо сохранились, необходимо регулярно очищать их после каждого использования, после того как они остынут. Очищайте их мягкой тряпкой, слегка смоченной в нейтральном моющем средстве.

RU-90

4.2 Чистка компонентов

погружного блендера

Насадка блендера (4)

Моется теплой водой и нейтральным моющим средством. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Проволочный венчик из н/ж стали (6)

Моется в посудомоечной машине.

Редуктор проволочного венчика (7)

Протрите мягкой влажной ветошью. НИКОГДА не погружайте его в воду или другие виды жидкостей. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Измельчитель (11), (12), (13)

Ножи, емкость и нескользащее основание моются в посудомоечной машине.

Редуктор измельчителя (14)

Протрите мягкой влажной ветошью. НИКОГДА не погружайте его в воду или другие виды жидкостей. Не подлежит мойке в посудомоечной машине.

Насадка для пюре (8) и ножи (9)

Насадка для пюре моется вручную при помощи нейтрального моющего средства. Не подлежит мойке в посудомоечной машине. Съемные ножи можно помыть в посудомоечной машине.

Редуктор насадки для пюре (10)

Протрите мягкой влажной ветошью. НИКОГДА не погружайте его в воду или другие виды жидкостей.

Кувшин (15) и крышка (16)

Моются в посудомоечной машине.

Рецепты

5 Рецепты

Майонез

Гуакамоле

Ингредиенты:

- 1 большое авокадо (почистить, извлечь косточки, измельчить)
- 3 ложки лимонного сока
- 125 г сметаны
- 1 ложка измельченного чеснока
- 1 ложка красного перца Jalapeño

Способ приготовления:

1. Используя аксессуар измельчитель, сначала установите блок ножей в чашу измельчителя, а затем поместите в нее все ингредиенты.
2. Накройте измельчитель крышкой и вставьте насадку в корпус мотора. Включайте и выключайте блендер в импульсном порядке, пока смесь не достигнет желаемой консистенции.

Рекомендация: подавайте гуакамоле с тако или буррито. Более легкий вариант - подача с морковью и сельдереем.

Время обработки: 1 минута - консистенция заправки; 2 минуты - консистенция соуса.

RU

RU-91



Рецепты

Соус для блинов

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 120 г сахарной пудры
- 220 г мальтозы

Способ приготовления:

1. Используя аксессуар измельчитель, сначала установите блок ножей в чашу измельчителя, а затем поместите в нее все ингредиенты.
2. Накройте измельчитель крышкой и вставьте насадку в корпус мотора. Измельчите ингредиенты в течение 5 секунд на скорости **TURBO**.

Картофельное пюре

Ингредиенты:

- 700 г среднего картофеля
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Почистите и порежьте картофель на кусочки по 3 см. Положите картофель кусочками во вместительную кастрюлю и залейте его холодной водой.
2. Накройте крышкой и варите на большом огне. Когда картофель начнет кипеть, снимите крышку и варите 20-25 минут, пока готовность кусочков картофеля не будет позволять зубочистке легко входить в картофель.
3. Хорошо слейте воду с картофеля.
4. Переложите картофель в сухую кастрюлю и аккуратно помешивайте на маленьком огне в течение 1-2 минут, чтобы удалить лишнюю жидкость.
5. Снимите с огня и оставьте картофель остывать приблизительно на 5 минут.
6. Вставьте насадку для пюре в корпус двигателя и измельчайте картофель в течение 1 минуты на скорости **TURBO**. Не измельчайте картофель чрезмерно, чтобы он не стал липким.

RU-92

Veiledning



- 1 Sikkerhed
 - 1.1 Grundlæggende sikkerhedsanvisninger.

Følg alle sikkerhedsanvisningerne for at anvende apparatet sikkert:

 - Læs denne brugermanual grundigt inden du bruger apparatet.
 - Efterlad ikke apparatet uden opsyn mens det er i funktion.
 - Nedsænk ikke apparatet, netledningen eller netsikket i vand eller anden væske.
 - Undlad at anvende apparatet, hvis netledningen eller netsikket er beskadiget eller hvis apparatet er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på anden vis.
 - Hvis det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man kontakte det tekniske servicecenter, som vil udskifte det.
 - Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
 - Undlad at trække i netledningen for at kable den fra stikkontakten.
 - Undlad at placere apparatet ovenpå eller i nærheden af tændte gasblus eller kogeplader, i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
 - Dette apparat har kun en jordforbindelse til funktionelt formål.
 - Forsøg aldrig at reparere apparatet selv: få det udelukkende repareret af en faguddannet servicetekniker i tilfælde af fejl.
 - Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, træk stikket ud af kontakten, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
 - Undlad at røre ved de bevægelige dele, mens apparatet er i funktion. Hold hænder, hår, beklædningsdele og redskaber på afstand af delene i bevægelse under driften for at undgå personskader og/eller skader på apparatet.
 - Kobl altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, hvis det efterlades uden opsyn eller i tilfælde af fejl.
 - Kobl altid apparatet fra strømforsyningen inden komponenterne monteres og afmonteres.
 - Kobl altid apparatet fra strømforsyningen og lad det køle af, inden det rengøres.
 - Brug ikke blenderen i kombination med dele eller tilbehør fra andre producenter.
 - Brug udelukkende originale reservedele fra producenten. Brug af reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage brand, elektriske stød eller personkvestelser.
 - Undgå at røre ved knivene på blenderen. De er meget skarpe: Fare for snitsår! Vær forsigtig, når du fjerner, påsætter og rengør knivene. Brug et spatel til at fjerne massen.
 - Fjern kniven på hakkeren, før du tømmer skålen.
 - Brug ikke stavblenderen til at blende olier eller fedtstoffer ved høje temperaturer.

DA

DA-93