

Шановний покупцю!

Дякуємо Вам за покупку міксера лінії SMEG.

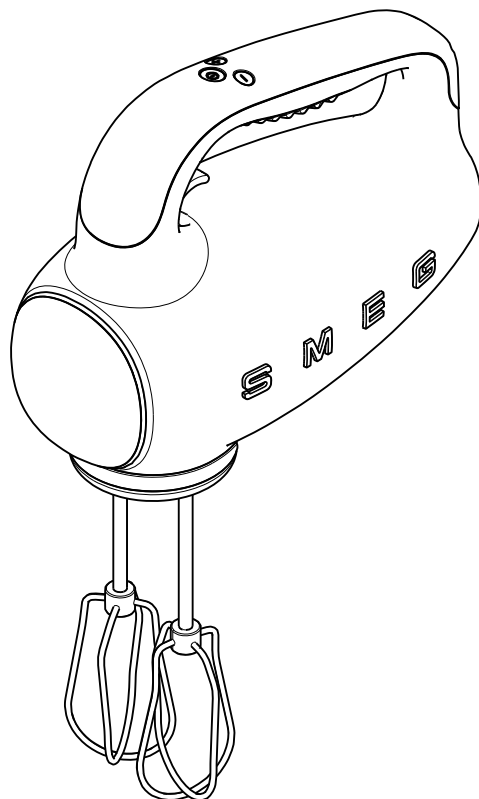
Обравши наш прилад, Ви надали перевагу одному з унікальних приладів, які чудово поєднують в собі сучасний дизайн з інноваційними технічними рішеннями та будуть окрасою Вашого інтер'єру.

Кожен побутовий прилад Smeg не тільки чудово поєднується з будь-якими іншими приладами з лінійки, також він стане стильним елементом дизайну Вашої кухні.

Бажаємо Вам в повній мірі оцінити функціональні можливості Вашого нового електроприладу.

З повагою

Компанія SMEG S.p.A.



Модель HMF01
Міксер



Запобіжні заходи

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Основні правила техніки безпеки

Задля безпечної експлуатації приладу слід дотримуватися всіх перелічених запобіжних заходів:

- Не торкайтеся електричної вилки мокрими руками.
- Переконайтеся, що до електричної розетки, яка експлуатується, завжди є доступ для від'єднання від неї вилки в разі потреби.
- Ніколи не тягніть за шнур, щоб не пошкодити його.
- В разі несправності приладу не намагайтеся відремонтувати його самостійно. Слід вимкнути прилад, вийняти вилку з розетки та звернутися до сервісної служби.
- Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені, задля уникнення будь-якого ризику заміняти їх слід лише в сервісному центрі.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Увага! Перед очищенням приладу необхідно вийняти вилку з розетки.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю стола або іншої поверхні, а також щоб він торкався гарячих предметів.
- Пакувальні матеріали (поліетиленові пакети) слід зберігати в недоступному для дітей місці.
- Використання приладів дозволяється людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або людям без досвіду поводження з електричними приладами, якщо вони знаходяться під наглядом або пройшли інструктаж з експлуатації приладу в умовах безпеки та інформовані про ризики, які можуть виникнути при його використанні.
- Не дозволяти дітям гратися з приладом.

- Не розміщувати прилад над електричними або газовими плитами або поруч з ними, а також всередині нагрітої печі або духовки.
- Перевіряти, щоб усередині приладу не було сторонніх предметів.
- Не допускати, щоб прилад безперервно працював понад 4 хв при змішуванні густої суміші з використанням гаку для замішування тіста. Дати охолонути приладу не менше 10 хв, перш ніж продовжити подальше додавання інгредієнтів.
- Слід завжди вимикати прилад та від'єднувати його від мережі живлення, перш ніж торкатися до рухомих частин.
- Не затуляти отвори та прорізи, призначені для вентиляції та відведення тепла.
- Занурити вінчики в ємність з інгредієнтами, перш ніж ввімкнути прилад.

Підключення приладу

Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вказаному на табличці на нижній стороні приладу.

Якщо розетка та вилка приладу несумісні, слід звернутися до сервісної служби для їх заміни.

- Не дозволяти дітям користуватися приладом. Зберігати прилад та шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Діти не мають гратися з приладом.
- Не залишати без нагляду підключений до мережі прилад. Перед виконанням будь-яких операцій зі збирання, демонтажу або очищення прилад слід від'єднати від мережі.
- Перш ніж розпочати заміну аксесуарів або наблизитися до рухомих частин, слід вимкнути прилад та від'єднати його від мережі живлення.



Використання за призначенням

- Забороняється використовувати прилад в цілях, не передбачених виробником. Міксер призначений виключно для змішування інгредієнтів, замішування тіста та збивання в густу піну яєць або вершків.
- Прилад призначений для звичайного побутового та аналогічного використання, наприклад:
 - в кухонних приміщеннях для співробітників магазинів та офісів та в інших робочих приміщеннях;
 - в міні-готелях та агротуристичних структурах;
 - для використання постояльцями готелів, мотелів та курортних комплексів.
- Інші види використання, такі як в ресторанах, барах та кафе, не допускаються.

Відповідальність виробника

Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за заподіяну людям та майну шкоду в разі:

- використання приладу для цілей, відмінних від передбачених;
- не ознайомлення з інструкцією з експлуатації;
- порушення цілісності будь-якої частини приладу;
- використання неоригінальних запчастин;
- недотримання правил безпеки.



Слід дбайливо зберігати цю інструкцію з експлуатації та передавати прилад іншим користувачам разом з інструкцією з експлуатації.

- Ці інструкції можна завантажити на веб-сайті компанії Smeg: www.smeg.com.

УТИЛІЗАЦІЯ

Електричні прилади не можна викидати разом із побутовим сміттям.



Прилади з цим символом підпадають під дію Європейської директиви 2012/19/ЄС. Всі електричні та електронні пристрої, що вийшли з ужитку, повинні утилізуватися окремо від побутових відходів і передаватися у відповідні центри переробки, передбачені державою. Утилізація приладу, що вийшов з ужитку, необхідна для запобігання шкоди довкіллю та ризикам для здоров'я людей. Для отримання більш докладної інформації про утилізацію приладу, що вийшов з ужитку, слід звернутися до місцевої адміністрації, до відділу по утилізації відходів або в магазин, де був придбаний прилад



ОПИС ПРИЛАДУ (мал. А)

- 1 Гнізда для аксесуарів
- 2 Рукоятка
- 3 Важіль для від'єднання аксесуарів
- 4 Дисплей для відображення швидкості та часу
- 5 Кнопка ввімкнення та вимкнення
- 6 Кнопки регулювання швидкості
- 7 Вінчики optimus
- 8 Гаки для замішування тіста
- 9 Дротові вінчики
- 10 Футляр для аксесуарів
- 11 Ніжки
- 12 Ідентифікаційна табличка
- 13 Хомут для шнура

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ТАБЛИЧКА (12)

На ідентифікаційній табличці зазначено технічні дані, заводський номер та маркування. Заборонено знімати ідентифікаційну табличку.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Акуратно зняти з приладу пакування та прибрати весь пакувальний матеріал та залишки етикеток та наліпок.
- Протерти корпус двигуна вологою ганчіркою. Промити та ретельно висушити всі компоненти (див. розділ «Очищення та технічне обслуговування»).



Перед використанням перевірити цілісність всіх компонентів.

ЗБИРАННЯ КОМПОНЕНТІВ (мал. В)

- Парні вінчики та гаки для замішування тіста не є взаємозамінними та мають вставлятися у відповідні отвори.
- Встановіть вінчик або гак для замішування тіста з кільцевою скобою (А) в гніздо круглої форми (А).
- Встановіть вінчик або гак для замішування тіста з

восьмикутною скобою (В) в гніздо восьмикутної форми (В).



Забороняється одночасно використовувати два аксесуари різного типу.

ОПИС ПРИСТРОЇВ

УПРАВЛІННЯ ТА АКСЕСУАРІВ

Прилад оснащений 3 кнопками та дисплеєм для відображення часу та швидкості.

Дисплей (4)	
(4a)	(4b)
	----- Відображення часу в хвиликах
Задана швидкість	 Відображення часу в секундах

Кнопки			
(5)	 Кнопка ON - OFF (ВКЛ ВИКЛ)		
(6)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"> Зменшення швидкості </td> <td style="text-align: center;"> Збільшення швидкості / функція Turbo (утримувати натисненою) </td> </tr> </table>	 Зменшення швидкості	 Збільшення швидкості / функція Turbo (утримувати натисненою)
 Зменшення швидкості	 Збільшення швидкості / функція Turbo (утримувати натисненою)		

Вінчики optimus (7)

- Ці аксесуари призначені для роботи з напівгустим тістом, кремами середньої консистенції, шоколадним та пісочним тістом, тістом для тортів та печива тощо.
- Слід завжди використовувати обидва вінчика одночасно.



Гаки для замішування тіста (8)

- Ці аксесуари призначені для роботи з густим тестом, як наприклад, тісто для хліба та піци, яєчне тісто тощо.
- Слід завжди використовувати обидва гака одночасно.


Дротові вінчики (9)

- Ці аксесуари призначені для роботи з рідкими кремами, соусами, для приготування майонезу, для збивання вершків, білків, рідин, яєць тощо.
- Слід завжди використовувати обидва вінчика одночасно.





Для роботи необхідно обрати достатньо простору та високу ємність та встановити її на стійкій поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ (мал. А)

- Вставити вилку в розетку. Дисплей (4) вимкнено.
При натисканні кнопки  активується режим очікування (Stand-by): на дисплеї (4a) почне блимати індикатор «0», а на дисплеї (4b) почне блимати індикатор «00».



Через 30 секунд простою в неробочому режимі дисплей вимикається.


- У режимі очікування (Stand-by) натиснути кнопки  та  для запуску двигуна та зменшення або збільшення швидкості: на дисплеї (4b) починається відлік від 01 до 59 секунд, а на дисплеї (4a) відображається задана швидкість.
- Через 1 хвилину роботи дисплей (4b) обнуляється та перший сегмент лінії хвилин починає блимати, вказуючи, що пройшла 1 хвилина.
Індикатор вмикається при досягненні другої хвилини та повторюється при досягненні 4

хвилин 59 секунд. Після того, як цей відрізок часу сплине:

- Двигун автоматично вимикається.
- На дисплеї (4a) відображається індикатор «0».
- На дисплеї (4b) почне блимати індикатор «4хв59с».

Натисканням кнопки  при включеному

двигуні здійснюється перехід в режим очікування (Stand-by).


При повторному натисканні  кнопки міксер вимикається.




Пристрій плавного пуску (Smooth Start)


При запуску приладу швидкість зростає поступово до досягнення заданої швидкості. Ця система запобігає виникненню несправності приладу та інструментів, а також витоку інгредієнтів з ємності, що використовується.

Функція Turbo

- При утриманні натиснутої кнопки  протягом 1 секунди активується **функція TURBO:**

На дисплеї (4a) відображається цифра **9**, а на дисплеї (4b) триває відлік секунд. Двигун досягне максимально дозволеної швидкості.

- Якщо кнопку  опустити, то швидкість двигуна знижується до раніше відображеної швидкості на дисплеї (4a).
На дисплеї (4b) триває відлік секунд.

Натиснення кнопки  при включеному двигуні здійснює перехід в режим очікування (Stand-by).



Поради та рекомендації

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Вмикати прилад на низькій швидкості та не вимикати до повного змішування інгредієнтів, потім можна збільшувати швидкість залежно від операції, що виконується.
- Погодні умови, перепади сезонних температур, температура навколишнього середовища та консистенція робочих інгредієнтів можуть вплинути на необхідний час приготування та отриманий результат.
- Для отримання оптимального результату при роботі з густим тістом слід під час роботи приладу обертати ємність з інгредієнтами та переконатися, що рідкі інгредієнти складають не менше 50% від загального обсягу тіста.



Робочу ємність необхідно встановити на рівній стійкій поверхні.



При роботі або при простої приладу в неробочому режимі можна встановити його на спеціальні ніжки (11) (мал. С).



Забороняється використовувати міксер понад 4 хвилини при роботі з густими сумішами, наприклад, тістом. Рекомендується зробити перерву на 10 хвилин для охолодження приладу, перш ніж продовжити роботу. Вимкніть прилад, як тільки досягли бажаної консистенції суміші.



Прилад оснащений захисним пристроєм, який відключає його у випадку перевантаження. У разі активації цього пристрою, на дисплеї відображається індикатор, що блимає .

— — Вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки, зачекайте принаймні 10 хвилин, а потім знову підключіть прилад до мережі живлення.


РЕКОМЕНДОВАНІ ШВИДКОСТІ



Слід мати на увазі, що наведені нижче поради носять рекомендаційний характер та що швидкість, яка задається, може залежати від розмірів ємності, від типу робочих інгредієнтів та від особистих уподобань.

Швидкість	Фунція	Аксесуар
Низька 1-3	<u>Перемішувати</u> Перемішувати інгредієнти до однорідної суміші	
Низька 1-3	<u>Замішувати</u> Замішувати дріжджове тісто (для хліба, для піци)	
Середня 4 - 6	<u>Змішувати</u> Змішувати рідке тісто Змішувати яєчні, масляні суміші для тортів до однорідної маси	



Висока 7 – 9	<u>Збивати</u> Збивати в густу піну вершки або білки, легкі кляри або соуси	
-----------------	--	---



Для змішування та замішування дріжджового тіста слід використовувати тільки гаки для замішування тіста.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ (мал. С



Перед виконанням очищення необхідно ЗАВЖДИ виймати вилку з електричної розетки та дати приладу охолонути. Ніколи не занурюйте корпус двигуна (1) у воду або інші рідини.

Інструкція з експлуатації містить відповідні інструкції та рекомендації виробника з виконання операцій з очищення та технічного обслуговування. Будь-які інші операції мають виконуватися уповноваженими фахівцями сервісної служби.

- Потягніть вгору важіль для від'єднання аксесуарів (3) та зніміть насадку.
- Вінчики та гаки для замішування тіста можна мити в посудомийній машині.
- Після очищення витерти насухо всі частини приладу.
- Корпус двигуна можна очищати спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Уникати використання миючих засобів або абразивних матеріалів.

Що робити, якщо...

Проблема	Можливі причини	Рішення
Двигун працює на швидкості нижче заданої	Тісто в місці занадто густе	Прибрати частина тіста для зниження навантаження
Двигун не запускається	Вилка не вставлена в розетку	Вставити вилку в розетку
	Прилад не ввімкнений	Ввімкнути прилад натисненням кнопки ON/OFF (ВКЛ./ВИМ.)
	Двигун пошкоджений.	Звернутися до сервісного центра
Вінчики перестають обертатися та на дисплеї почне блимати — — індикатор.	Прилад оснащений захисним пристроєм, який відключає двигун в разі перевантаження.	Для скидання пристрою вимкнути прилад, від'єднати його від мережі живлення та дати йому охолонути не менше 10 хвилин. Потім під'єднати прилад до мережі живлення.
Аксесуари не входять до своїх гнізд	Неправильне гніздо аксесуара	Вставити аксесуар в гніздо відповідної форми



Якщо несправність не усунуто або є несправності іншого типу, слід звернутися до сервісної служби за місцем знаходження.

Цей прилад відповідає вимогам Європейських директив 2014/35/ЄС, 2014/30/ЄС та 2009/125/ЄС.

Перевірка відповідності вимогам п. 11 стандарту EN60335 виконана при проведенні наступних випробувань:

А. Дротові вінчики: 5 білків. Мін час роботи: 2 хвилини 20 секунд. Швидкість: 9;

В. Вінчики optimus: 500 мл вершків. Мін час роботи: 4 хвилини. Швидкість: 9;

С. Гаки для замішування тіста: 900 г борошна + 648 г води. Короткий час роботи: 5 хвилин. Швидкість: 9.

Дата виготовлення зазначена на табличці.

Дата виготовлення представлена першими п'ятьма знаками серійного номера (SN), зазначеного на ідентифікаційній табличці. Дата представлена в форматі «рммдд», а саме:

- р, рік (1 знак);
- м, місяць (2 знаки);
- д, день (2 знаки).

Приклад

SN 4030500011

Дата виготовлення: 40305, тобто 5 березня 2014 р.

UA - 8

Виробник

СМЕГ СпА

Via Leonardo da Vinci 4,
Guastalla, 42016, Італія

Місце виробництва

Фошан Санш Хопшінг Електрик
Індастріз ко, лтд 36, Джіганг
роуд, Індастрі дістрікт, Джінбен,
Ксінан територі, Фошан,
Гуандонг, Китай