

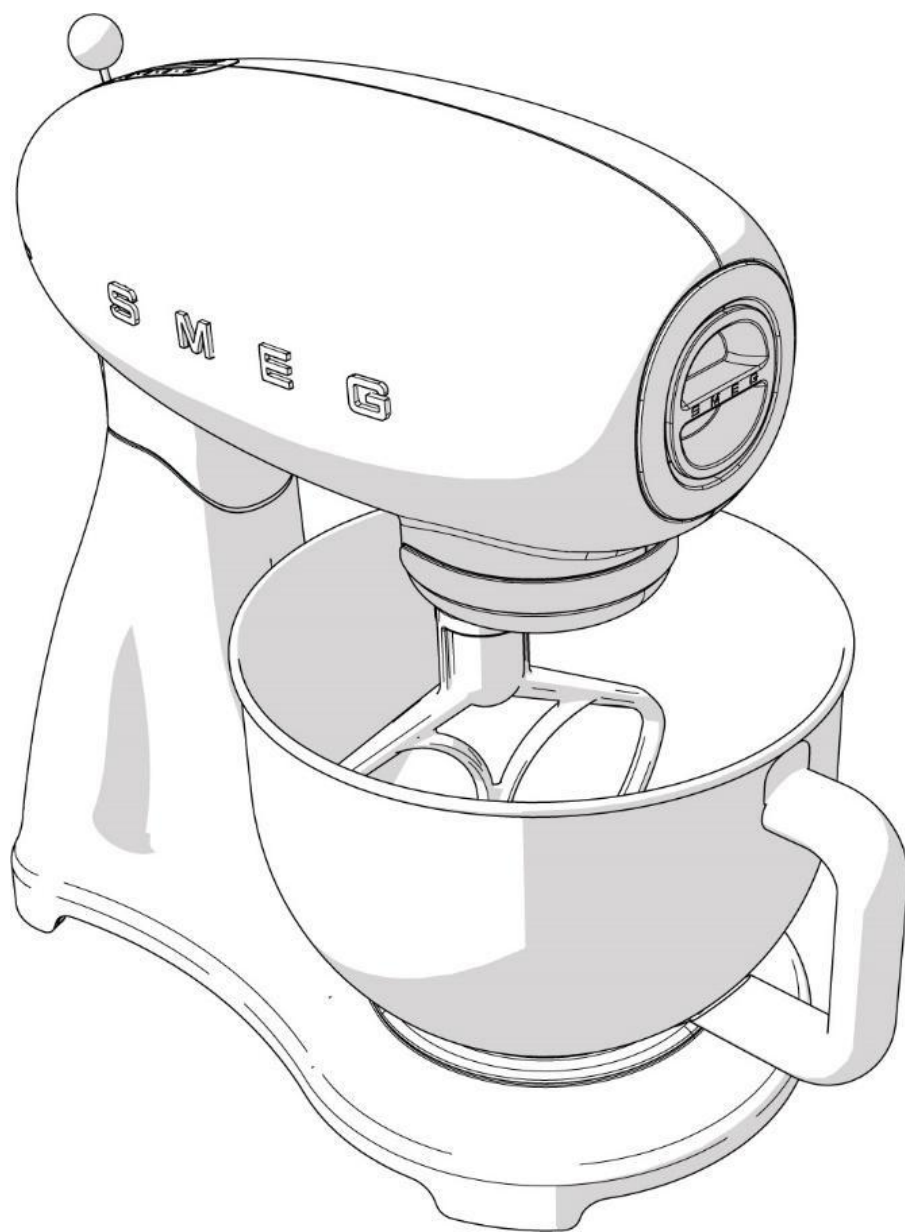
Шановний клієнте!

Дякуємо вам за вибір нашого тістоміса лінії в стилі 50-х років компанії Smeg.

Обравши наш продукт, ви зробили вибір на користь приладу, створеного шляхом з'єднання класичного стилю, інноваційних технічних рішень та уваги до деталей.

Цей прилад ідеально поєднується з іншими продуктами Smeg і навіть сам по собі сприяє створенню атмосфери стилю на кухні.

Сподіваємося, що ви зможете в повній мірі оцінити ваш новий електроприлад. Для отримання додаткової інформації про продукт див.: www.smeg50style.com або www.smeg.com.



Модель SMF02 - SMF03 - SMF13
Тістомік

Зміст

1 Запобіжні заходи	212
1.1 Вступ	212
1.2 Інструкція з експлуатації	212
1.3 Призначення	212
1.4 Загальні заходи безпеки	213
1.5 Відповідальність виробника	215
1.6 Ідентифікаційна табличка	215
1.7 Утилізація	215
2 Опис	216
2.1 Опис виробу	216
2.2 Опис деталей	217
2.3 Додаткове приладдя	218
3 Використання	220
3.1 Перед першим використанням	220
3.2 Спосіб використання тістоміса	220
3.3 Спосіб використання кришки для захисту від бризок.	225
3.4 Функції	226
3.5 Рекомендації з налаштування швидкості	227
4 Чистка і технічне обслуговування	231
4.1 Запобіжні заходи	231
4.2 Планова щоденне чищення	231
4.3 Що робити, якщо ...	232

Рекомендується уважно прочитати цю інструкцію, в якій містяться всі вказівки для збереження незмінними зовнішнього вигляду і функцій купленого приладу.
Для отримання додаткової інформації про продукт див.: www.smeg.com




Запобіжні заходи

1 Запобіжні заходи

1.1 Вступ

Важлива інформація для користувача:

Запобіжні заходи

 Загальна інформація про цю інструкцію з експлуатації, про заходи безпеки та кінцеву утилізацію приладу.

Опис



Призначення приладу.

Використання



Інформація щодо використання приладу і приладдя, поради щодо різних способів приготування.

Чистка і технічне обслуговування



Інформація для правильного чищення і технічного обслуговування приладу.



Запобіжні заходи



Інформація



1.2 Інструкція з експлуатації

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною приладу. Необхідно зберігати її цілою і неушкодженою в доступному місці протягом усього строку служби приладу.

1.3 Призначення експлуатації

- Прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах.
- Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням.
- Прилад повинен використовуватися в закритих приміщеннях, в захищеному від впливу атмосферних чинників місці.
- Прилад може використовуватися для перемішування, збивання і замісу твердих і рідких інгредієнтів для приготування різних страв. У поєднанні з додатковим приладдям прилад в стані протягувати і нарізати тісто різних форматів.
- Прилад не призначений для використання із зовнішніми таймерами або із застосуванням систем дистанційного керування.
- Експлуатація цього приладу заборонена особам (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або особам з недостатнім досвідом і знаннями в разі,

Пропозиції

якщо вони не перебувають під наглядом або не навчені дорослими, відповідальними за їх безпеку.



1.4 Загальні заходи безпеки

Дотримуйтеся приписів щодо заходів безпеки для забезпечення безпечної експлуатації приладу.

- Перед тим як користуватися приладом, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.
- Після використання відразу ж вимикайте прилад.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Необхідно від'єднувати прилад від мережі електроживлення перед виконанням будь-яких операцій з чищення і по завершенні використання.
- Не занурюйте прилад, провід електроживлення або штепсель у воду або в будь-які інші рідини.
- Не можна використовувати прилад, якщо провід живлення або штепсельна вилка пошкоджені або якщо прилад падав або його було пошкоджено якимось чином.
- Провід приладу навмисно має невелику довжину, щоб уникнути нещасних випадків. Не слід користуватися подовжувачами.
- Уникайте контакту проводу електроживлення з гострими краями.
- Не смикайте за кабель, щоб від'єднати його від розетки.
- У випадку несправності ремонт приладу повинен проводитися виключно кваліфікованим фахівцем.
- Не вносьте зміни в прилад.
- В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я / загоряння водою: вимкніть прилад, витягніть штепсель з розетки і накрийте полум'я кришкою або покривалом з вогнетривкого матеріалу.
- Необхідно розміщувати прилад в недоступному для дітей місці.

- Не ставте прилад на або поруч з включеними газовими або електричними плитами, всередину печей або поблизу від джерел тепла.
- Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно або без допомоги кваліфікованого техніка.



Запобіжні заходи

Для цього приладу

- Відключіть прилад від електричної розетки перед тим, як замінювати приладдя або наближатися до рухомих частин.
- Не встановлюйте, не видаляйте і не проводите заміну насадок, якщо система блокування не активована (моторна голівка опущена).
- Під час роботи уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, волосся, одяг, лопатки та інші предмети далеко від насадок і приладдя, щоб уникнути травм або пошкодження приладу.
- Не від'єднуйте насадки під час роботи приладу.
- Переконайтеся в тому, що чаша правильно встановлена і закріплена в гнізді, перш ніж використовувати прилад з насадками.
- Не знімайте з блокування і не видаляйте чашу під час роботи приладу.
- Не перевищуйте максимальну місткість чаші.
- Необхідно дати приладу охолонути, перш ніж здійснювати його очищення.
- Не використовуйте насадки та приладдя, відмінні від тих, що вказані і поставляються виробником.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте агресивні миючі засоби та гострі предмети для видалення залишків з чаші, з насадок і приладдя.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися з приладом.

Використання неоригінальних комплектуючих, насадок і приладдя може призвести до травм або пошкодження приладу.

Запобіжні заходи



1.5 Відповідальність виробника

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

- неналежного використання приладу;
- непрочитаної інструкції з експлуатації;
- порушення цілісності будь-якої частини приладу;
- використання неоригінальних запчастин;
- недотримання приписів щодо безпеки.

1.6 Ідентифікаційна табличка

Ідентифікаційна табличка з технічними даними, паспортним номером і маркуванням. Ніколи не знімайте ідентифікаційну табличку.

1.7 Утилізація



Цей прилад повинен утилізуватися окремо від інших відходів (Директива 2012/19/ЄС). Цей прилад не містить будь-яких речовин в кількостях, що вважаються небезпечними для здоров'я і навколишнього середовища відповідно до чинних європейських директив.

- Старі електричні прилади не повинні утилізуватися разом з побутовими відходами! Відповідно до чинного законодавства, після завершення терміну експлуатації електричних приладів їх слід передати у відповідні центри диференційованого збору електричних та електронних відходів. Таким чином буде забезпечуватися переробка цінних матеріалів, що містяться в старих приладах, а також захист навколишнього середовища. Для отримання більш детальної інформації зверніться до офіційних представників місцевої влади або до працівників центрів диференційованого збору відходів.

Візьміть до уваги, що для упаковки приладу застосовуються нешкідливі матеріали, придатні для повторного використання.

- Передайте матеріали упаковки у відповідні центри диференційованого збору відходів.



Електрична напруга
Небезпека удару електричним струмом

- Вимкніть загальне електричне живлення.
- Відключіть шнур електроживлення від електричної мережі.



Пластикові упаковки
Небезпека задушення

- Не залишайте упаковку або її частини без нагляду.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пластиковими пакетами, що входять до складу упаковки.

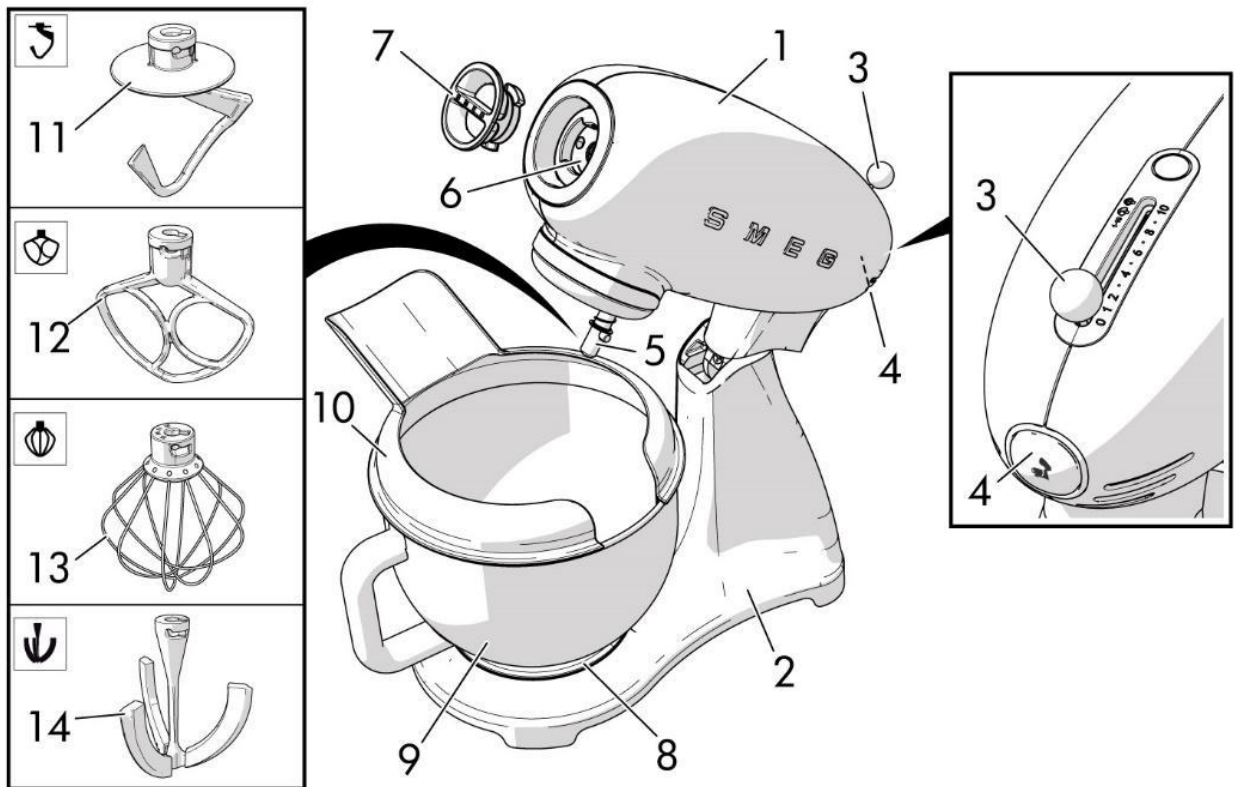
UA



Опис

2 Опис

2.1 Опис виробу



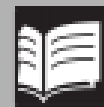
Модель SMF02 - SMF03 - SMF13 - Тістоміс

- | | |
|---|---|
| 1. Моторна голівка | 8. Гніздо чаші |
| 2. Корпус | 9. Чаша** |
| 3. Вимикач і перемикач швидкості | 10. Кришка для захисту від бризок з завантажувальною горловиною * |
| 4. Кнопка розблокування підйому / опускання голівки | 11. Гак для замішування тіста |
| 5. Нижнє кріплення для насадок | 12. Плоский вінчик |
| 6. Переднє кріплення для додаткового приладдя | 13. Дротяний вінчик |
| | 14. Вінчик з гнучкими елементами* |

7. Захисна заглушка для фронтального кріплення

*У серійній комплектації тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.

**Дизайн і матеріал чаші можуть змінюватися в залежності від моделі тістоміса.



2.2 Опис деталей

Моторна голівка (1)

Верхня частина приладу, яка забезпечує обертання насадок і аксесуарів.

Вимикач і перемикач швидкості (3)

Важіль перемикачання швидкостей.

Положення "0" відповідає положенню ВИКЛ. (Прилад вимкнений). Для запуску приладу встановіть важіль на одну з 10 доступних швидкостей (позиції 1–10) в залежності від необхідного типу обробки. Для додаткової інформації див. «3.5 Рекомендації з налаштування швидкості».

Кнопка розблокування підйому / опускання моторної голівки (4)

Кнопка, яка дозволяє розблокувати моторну голівку для її установки в одному з двох можливих положень (підняте або опущене положення).

Нижнє кріплення для насадок (5)

Кріплення для установки насадок. Забезпечує надійне кріплення насадки під час планетарного руху.

Фронтальне кріплення для додаткового приладдя (6)

Кріплення для установки додаткового приладдя. Обладнане знімною заглушкою.

Гніздо чаші (8)

Гніздо чаші забезпечено спеціальними пазами, які дозволяють встановити чашу і утримувати її в нерухомому положенні.

Чаша** (9)

Чаша ємністю 4,8 літра.

Ідеальна як для великої, так і для малої кількості інгредієнтів. Має ручку, за допомогою якої її легко встановлювати і знімати.

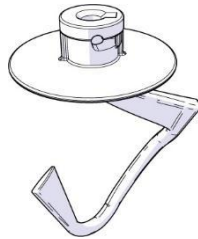
**Дизайн та матеріал чаші можуть змінюватися в залежності від моделі тістоміса.



Опис

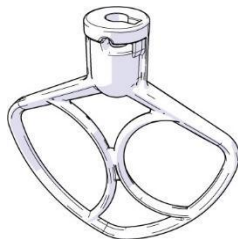
2.3 Додаткове приладдя

Гак з алюмінію для замісу тіста



Дозволяє легко перемішувати, повільно розминати дріжджове тісто. Ідеальний для приготування хліба, пасти, піци і т. д.

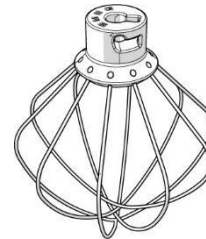
Плоский алюмінієвий вінчик



Зручний для перемішування, розтирання м'яких інгредієнтів.

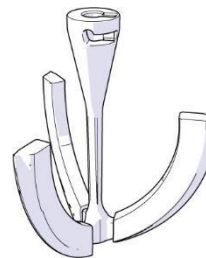
Ідеально підходить для замісу тіста для солодких і солоних пирогів, печива, приготування глазури та інших текстур середньої щільності.

Дротяний вінчик з нержавіючої сталі



Зручний для змішування, збивання і отримання кремової текстури рідких і напіврідких інгредієнтів, таких як вершкове масло, яйця, вершки і т. д. Ідеальний для приготування кремів, соусів і т. д.

Вінчик з гнучкими елементами*

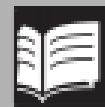


Вінчик з нержавіючої сталі з гнучкими елементами із силікону.

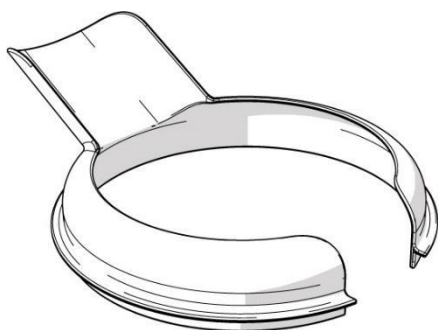
Використовується для перемішування тесту і збивання кляру.

Знімні елементи гарантують рівномірну консистенцію на всьому етапі обробки інгредієнтів.

* Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



Кришка для захисту від бризок із завантажувальною горловиною*



Захищає від розбризкування інгредієнтів, що перемішуються, з чаші і полегшує додавання нових інгредієнтів.

Працює тільки в поєднанні з чашею з нержавіючої сталі*.



Застосунки і приладдя, яке можуть контактувати з харчовими продуктами, виготовлені з матеріалів, що відповідають нормам чинного законодавства.

* Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



Використання

3 Використання



Небезпека удару електричним струмом

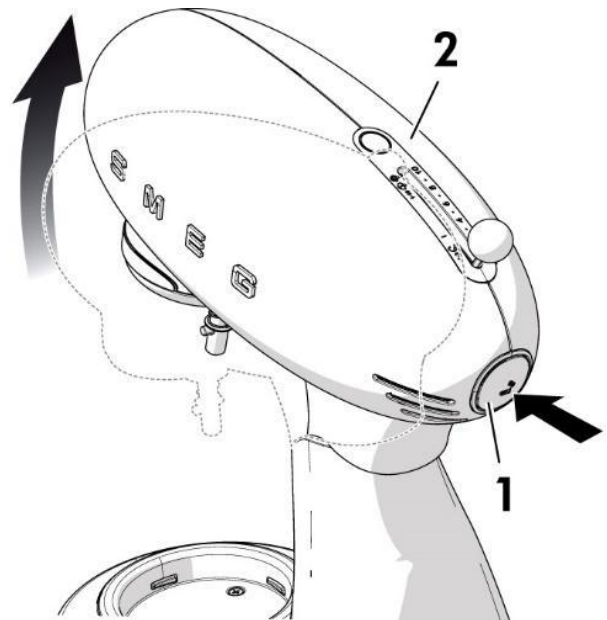
- Підключіть більший роз'єм в розетку, що відповідає вимогам та є заземленим.
- Розетка повинна мати заземлення.
- Не слід користуватися перехідниками.
- Не слід користуватися подовжувачами.
- Недотримання цих заходів може привести до смертельного результату, причиною пожежі або удару електричним струмом.

3.1 Перед першим використанням

1. Видаліть всі захисні пакувальні матеріали ззовні і всередині приладу, а також із застосунків.
2. Видаліть можливі етикетки (за винятком таблички з технічними даними) з приладу, його компонентів і застосунків.
3. Зніміть і вимийте чашу і насадки (див. «4 Чистка і технічне обслуговування»).
4. Очистіть корпус і моторну голівку приладу, використовуючи вологу тканину.
5. Ретельно висушіть комплектуючі приладу і встановіть їх в робочому положенні.

3.2 Спосіб використання тістоміса

1. Покладіть тістоміс на суху, рівну і стійку поверхню.
2. Натисніть кнопку розблокування (1).
3. Утримуйте кнопку розблокування натиснутою і підніміть моторну голівку догори (2).

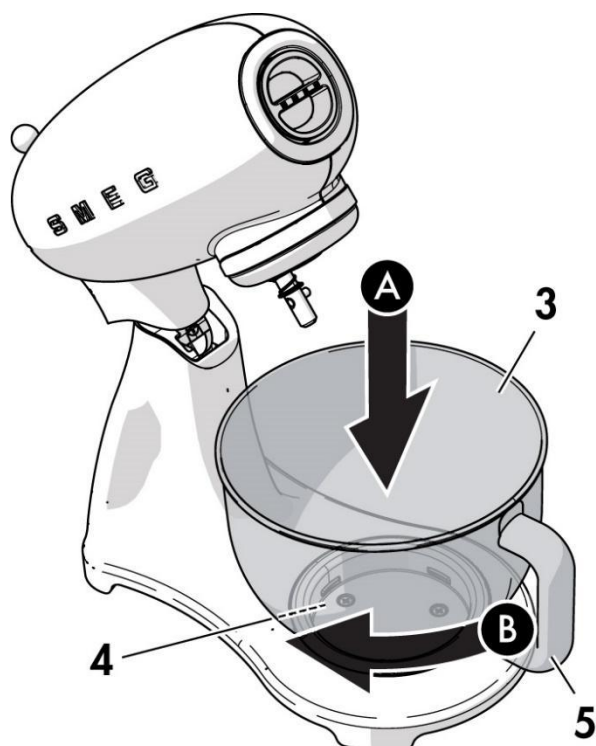


Може проявитися частковий рух моторної голівки під час замісу тіста або перемішування важкого тіста або великої кількості тіста. Це вважається звичайним явищем і не впливає на справну роботу і термін служби приладу.

Використання



4. Встановіть чашу (3) в гніздо (4).
Візьміться за ручку (5) і поверніть чашу (3) за годинниковою стрілкою до її блокування в гнізді.



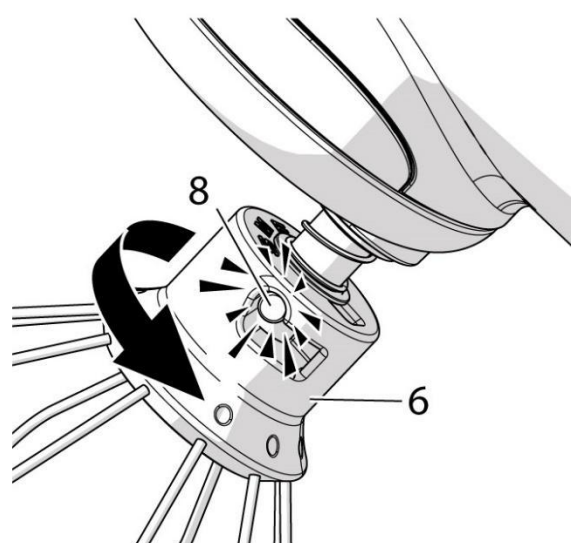
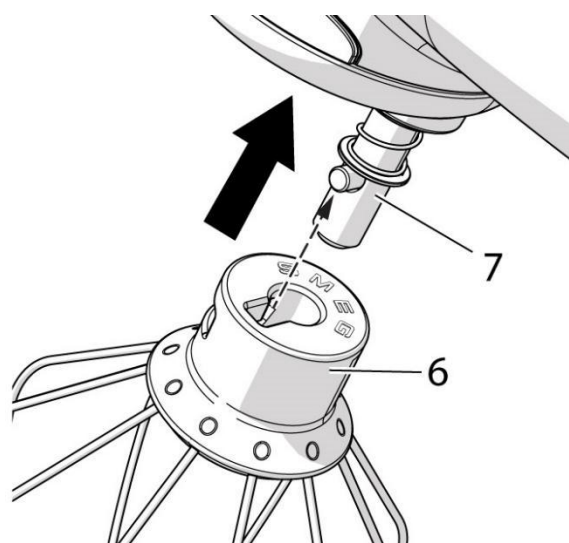
5. Виберіть насадку в залежності від типу операції.



Рухомі частини
Небезпека травм.

- Не встановлюйте насадки до встановлення чаші.

6. Встановіть насадку (6) в нижнє кріплення (7) і натисніть вгору. Утримуйте насадку притиснутою і обертайте її проти годинникової стрілки до тих пір, поки фіксатор (8) не буде заблокований у відповідному гнізді.



UA

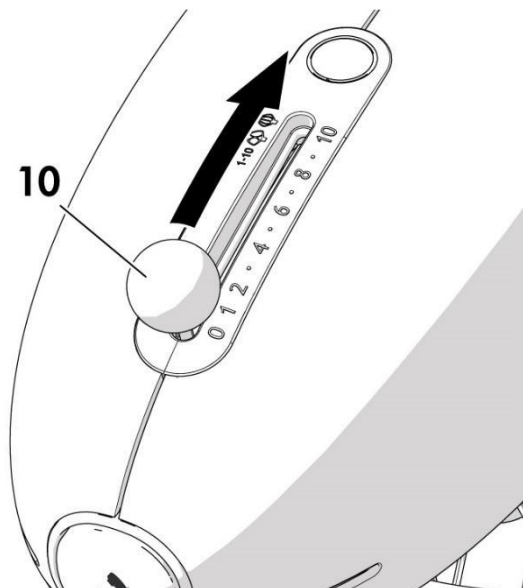
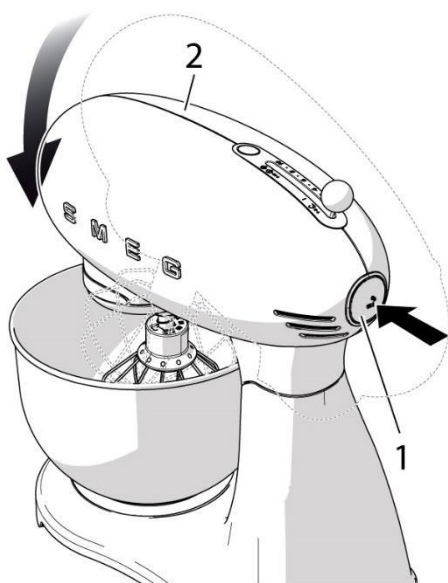


Переконайтеся в тому, що інструмент надійно закріплений.



Використання

7. Помістіть інгредієнти в чашу.
8. Натисніть кнопку розблокування **(1)** і злегка підніміть моторну голівку **(2)** для її розчеплення.
9. Утримуйте кнопку натиснутою і опустіть голівку **(2)**.
10. При необхідності встановіть кришку для захисту від бризок **(9)**, повернувши її отвором назовні.
11. Перевірте, що перемикач швидкості **(10)** знаходиться в положенні "0" (ВИКЛ.).
12. Вставте вилку шнура живлення в розетку.
13. Виберіть потрібну швидкість (від 1 до 10) за допомогою перемикача **(10)** для запуску приладу і початку обробки інгредієнтів. Див. Розділ «Рекомендації з налаштування швидкості».



10. При необхідності встановіть кришку для захисту від бризок **(9)**, повернувши її отвором назовні.



Увага!

- Для забезпечення максимальної безпеки кожного разу, коли живлення двигуна відключається, наприклад при піднятті моторної голівки або вийманні вилки з розетки, для повторного запуску тістоміса спочатку необхідно



перевести перемикач швидкості в нульове положення.

i Щоб зупинити роботу приладу і підняти моторну голівку для зміни насадки або видалення чаші, перемістіть перемикач швидкостей у положення "0" (ВИКЛ.).



Рухомі частини

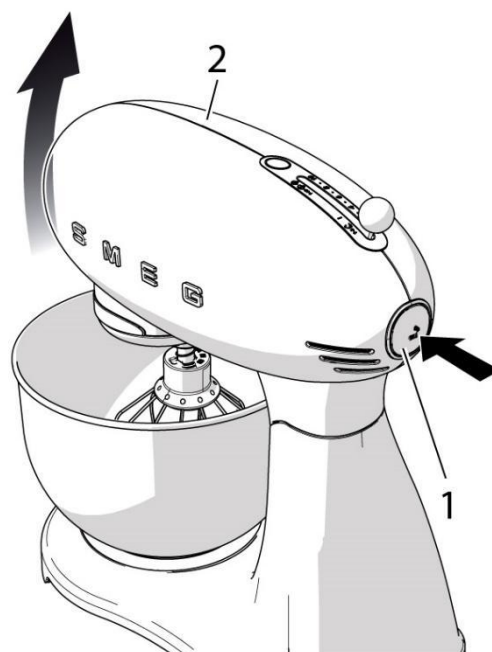
**Небезпека травм і пошкодження
приладу**

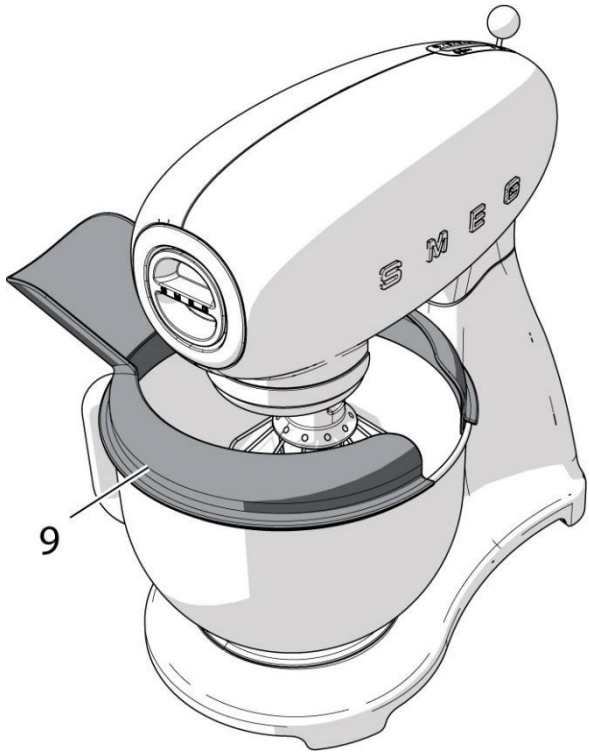
- Не торкайтеся до насадок під час роботи
- Не вмикайте тістоміс із встановленими насадками і порожньою чашею.

Після закінчення роботи:

1. Встановіть перемикач швидкостей **(10)** в положення "0" (ВИКЛ.) і від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. Зніміть кришку для захисту від бризок із завантажувальною горловиною **(9)**, якщо вона встановлена.

3. Натисніть кнопку розблокування **(1)**, щоб підняти моторну голівку **(2)**.

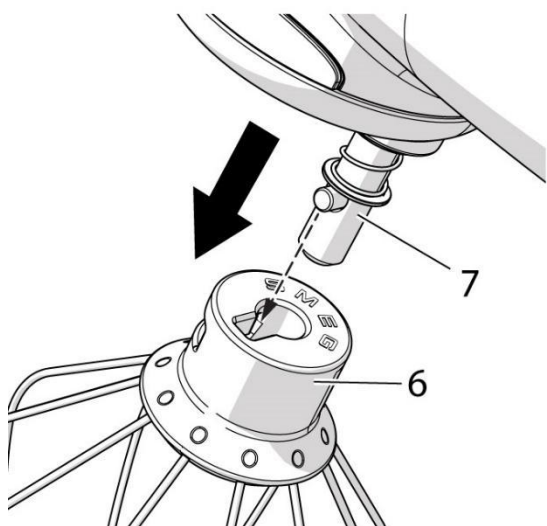
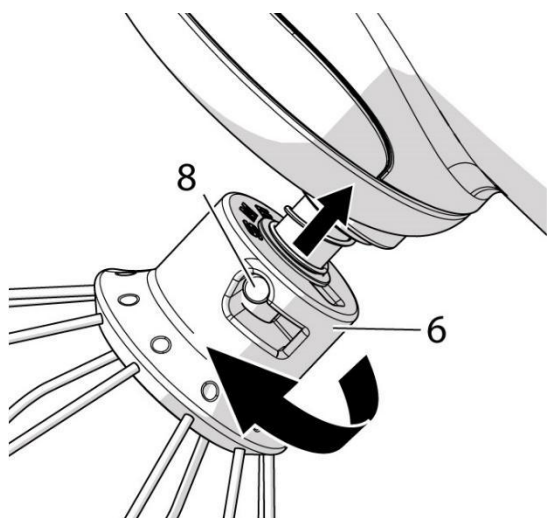




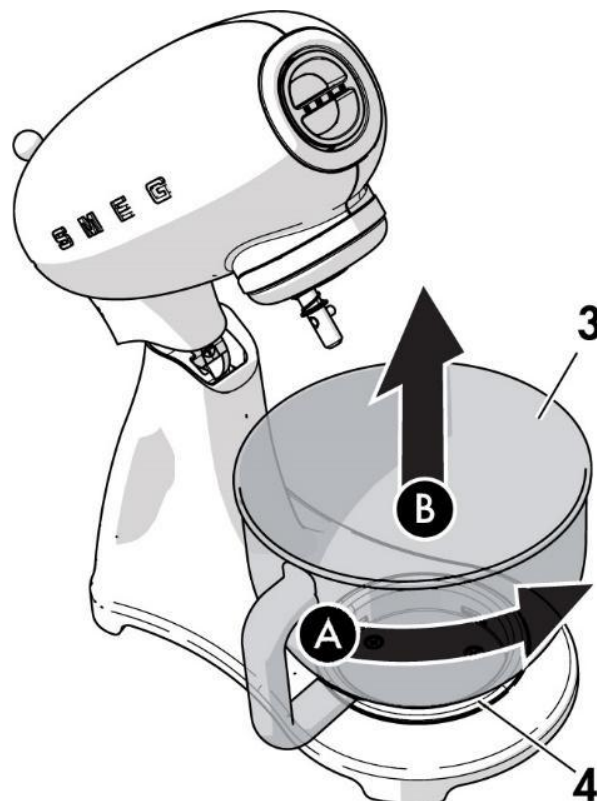


Використання

4. Злегка притисніть насадку (6) догори і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати її з фіксуючого гнізда (8). Витягніть насадку (6) з нижнього кріплення (7).



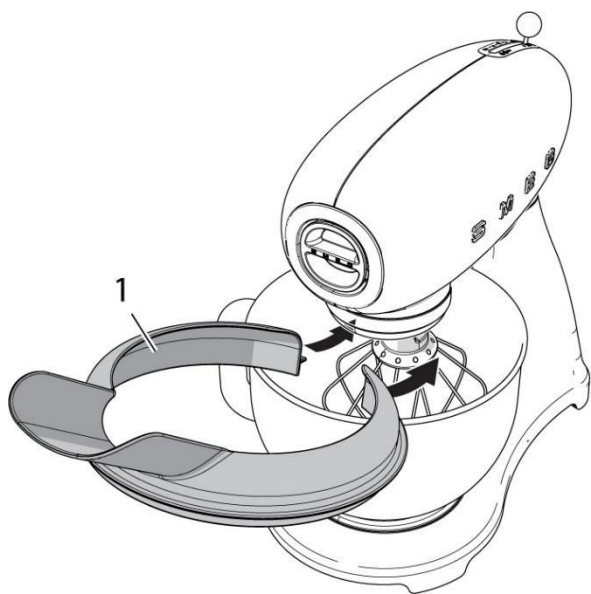
5. Зніміть чашу (3) з гнізда (4), повертаючи її проти годинникової стрілки для розблокування.



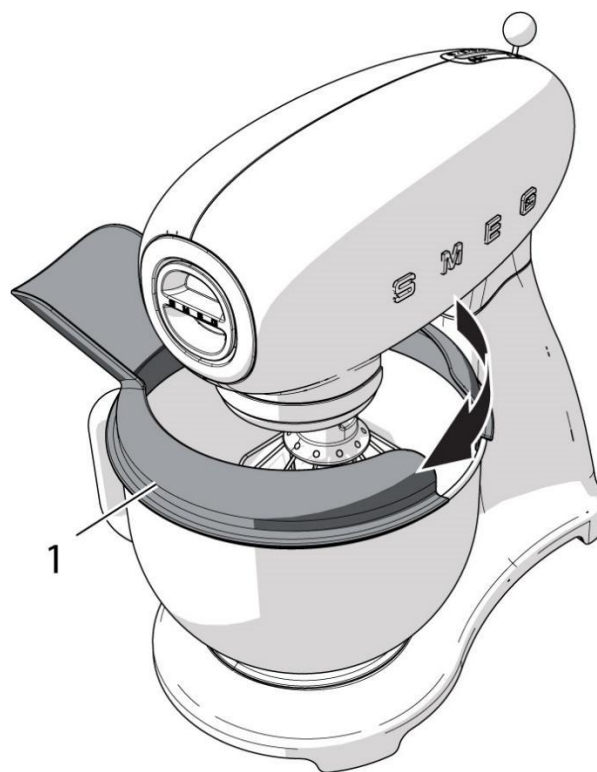


3.3 Спосіб використання кришки для захисту від бризок.

1. Помістіть захисну кришку від бризок (1) на верхній кромці чаші з нержавіючої сталі* після того, як чаша буде встановлена в гніздо, насадка буде зафіксована в нижньому кріпленні, а моторна голівка буде опущена в робоче положення.



2. Поверніть отвір кришки (1) назовні, щоб додавати інгредієнти в миску, не припиняючи рух насадок.



Рухомі частини

Ризик пошкодження кришки

- Знімайте захисну кришку щоразу, коли піднімаєте або опускаєте моторну голівку із встановленої в нижньому кріпленні насадкою.

* Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



Використання

3.4 Функції

Система блокування

Прилад обладнаний системою безпеки, яка автоматично зупиняє роботу двигуна, коли піднята моторна голівка.



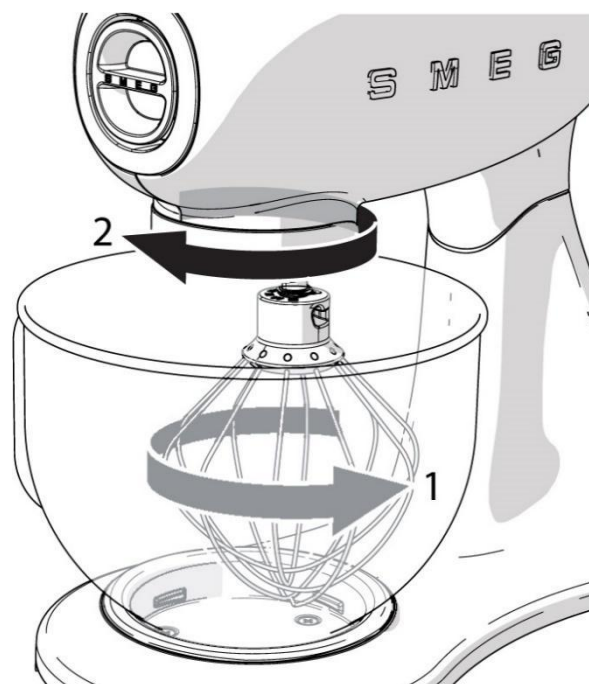
Ми рекомендуємо вам встановлювати перемикач швидкості в положення 0 (ВИКЛ.) щоразу перед натисканням кнопки розблокування для переміщення моторної голівки.

Функція Smooth Start (Плавний пуск)

Функція Smooth Start (Плавний пуск) дозволяє здійснювати запуск приладу на низькій початковій швидкості незалежно від обраного режиму. Швидкість поступово збільшується, поки не досягне заданої. Це дозволяє запобігти пошкодженню приладу, насадок і розбризкування інгредієнтів з чаші.

Планетарний рух

Планетарний рух створюється за рахунок обертання (1), яке насадка виконує навколо своєї осі в напрямку, протилежному напрямку обертального руху (2), які виконує власне тістоміс. Такий рух дозволяє задіяти весь обсяг чаші і досягти відмінних результатів у змішуванні будь-якого типу інгредієнтів.



Гарячий прилад

- Після тривалого використання верхня частина моторної голівки може нагріватися. Проте, це, як правило, не є ознакою несправності.

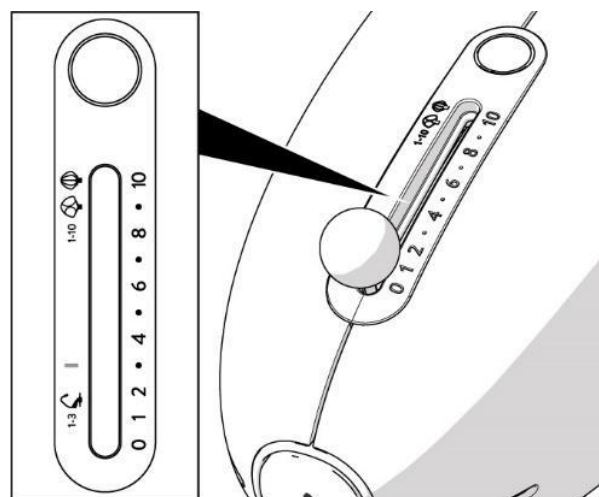


3.5 Рекомендації з налаштування швидкості



На шкалі перемикача швидкості вказані насадки, які найбільше підходять для використання при певній швидкості.

Швидкості, зазначені в таблиці, є приблизними і можуть змінюватися в залежності від рецепту і властивостей інгредієнтів.



Налаштування швидкості	Функція	Насадка
НИЗЬКА 1 - 3	ПЕРЕМІШУВАННЯ ДО ЄДИНОЇ КОНСИСТЕНЦІЇ Перемішування інгредієнтів до єдиної консистенції.	
НИЗЬКА 1 - 3	ЗАМІС Заміс – приготування дріжджового тіста (хліб, піци, тістечок, яєчного тіста для макаронних виробів і т. д.), див. «Тісто для хліба, піци і яєчне тісто».	
СЕРЕДНЯ 4 - 7	ПЕРЕМІШУВАННЯ Перемішування густих сумішей. Збивання масла з цукром, сумішей для тортів.	

ВИСОКА
8 – 10

ЗБИВАННЯ В ПІНУ

Збивання рідкого тіста. збивання в піну білків, вершків і соусів.





Використання

Таблиця рекомендованих насадок, рекомендована швидкість і максимальна місткість

Насадка	Приготування	Швидкість	Час	Мін./Макс. місткість
	Яєчні білки	8 -10	2-3 хв.	2 - 12 ⁽¹⁾
	Вершки	8 -10	2-3 хв.	100 мл/1000 мл
 або 	Готове тісто для тортів	1-7	3-4 хв.	2 кг тіста
	Тісто для кондитерських виробів	1-7	3-4 хв.	2,6 кг тіста
	Тісто для хліба / піци	1-3	4 хв.	1,8 кг тіста (мука – макс. 1,2 кг)
	Яєчне тісто	1-3	5-7 хв.	500 г тіста з 3 яйцями

⁽¹⁾ Середні розміри яйця: 53-63 г



Ми рекомендуємо вам встановлювати перемикач швидкості в положення 0 (ВИКЛ.) щоразу перед натисканням кнопки розблокування для переміщення моторної голівки.



Загальні рекомендації

- Щоб не пошкодити прилад, в жодному разі не перевищуйте максимальну місткість, зазначену в таблиці.
- Включайте прилад завжди на низькій швидкості, доки не перемішаються інгредієнти, а потім збільште швидкість в залежності від необхідної операції.
- При додаванні інгредієнтів насипайте / наливайте їх у краї чаші, а не безпосередньо на обертові насадки.
- Зменшуйте швидкість тістоміса, коли необхідно додати сухі або рідкі інгредієнти, щоб уникнути їх розбризкування. Як тільки інгредієнти добре змішаються між собою, збільште швидкість.
- Використовуйте кришку для захисту від бризок* при приготуванні дуже рідких сумішей або при додаванні сухих інгредієнтів, щоб уникнути забруднення розташованих поруч предметів і потрапляння на них бризок або пилу.
- Тримайте чашу і насадки в чистоті, встановлюйте їх тільки якщо вони повністю сухі.
- Ретельно очистіть корпус і голівку приладу вологою тканиною, якщо вони забруднилися після закінчення роботи.

Поради щодо збивання яєчних білків

- Для досягнення найкращих результатів використовуйте яєчні білки кімнатної температури.
- Перш ніж збивати білки, перевірте, щоб насадки і чаша були сухими і нежирними, щоб були відсутні сліди жовтка.
- Щоб запобігти розбризкуванню, підвищуйте швидкість поступово до отримання необхідної консистенції.
- Тістоміс дозволяє збивати білки дуже швидко. Контролюйте процес, щоб уникнути зайвого збивання.

Рекомендації щодо збивання вершків

- Для досягнення найкращих результатів використовуйте холодні вершки для збивання.
- Щоб запобігти розбризкуванню, підвищуйте швидкість аж до максимальної поступово, до отримання необхідної консистенції.
- При збиванні одного літра рекомендується почати зі швидкості **7-8** в першу хвилину або до того моменту, коли почнеться загущення. Потім перейдіть на швидкість **10** на час, що залишився.

*Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



Використання

Поради для рецептів з яйцями

- Для досягнення найкращих результатів використовуйте яйця кімнатної температури.
- При приготуванні сухого тесту додавайте не більше 3 яєць стандартного розміру і, при необхідності, невелику кількість води.

Рекомендації щодо замісу тіста

- Переконайтеся в тому, що вага рідини в тісті становить 50–60% по відношенню до ваги борошна. Занадто сухе тісто може стати причиною перевантаження приладу.
- Якщо робота приладу утруднена, вимкніть його, розділіть на дві частини тісто і працюйте з ним окремо.

Тісто для хліба, піци і яєчне тісто

- Увімкніть прилад на швидкості **1** до змішування інгредієнтів, потім збільшуйте до швидкості **3**.
- Щоб краще змішати інгредієнти, рекомендується налити рідкі інгредієнти в чашу на початку обробки.
- Яєчне тісто, хліб, піца: працюйте тільки з **гаком для замісу тіста**. Використовуйте плоский вінчик

Готове тісто для тортів

- Для тіста вагою до 1 кг: включіть прилад на низькій швидкості до моменту, коли інгредієнти почнуть змішуватися, потім поступово збільшуйте її до **7** на час, що залишився.
- Для тіста вагою до 2 кг: включіть прилад на швидкості **1** до моменту, коли інгредієнти почнуть змішуватися, потім збільште її до **3–4** на час, що залишився.

Тісто для кондитерських виробів

- Рекомендується використовувати охолоджені інгредієнти для приготування пісочного тіста і т.п., якщо рецептом не передбачено інше.
- Для приготування тортів спочатку слід збити масло при кімнатній температурі з цукром, потім додати яйця і в кінці муку.



Може проявитися частковий рух моторної голівки під час замісу тіста або перемішування важкого тіста або великої кількості тіста. Це вважається звичайним явищем і не впливає на справну роботу і термін служби приладу.

тільки спочатку процедури замісу.

В ЖОДНОМУ РАЗІ не використовуйте
вінчик з гнучкими елементами*.

*Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



Чистка і технічне обслуговування

4 Чистка і технічне обслуговування

4.1 Запобіжні заходи



Неправильне використання Небезпека удару електричним струмом

- Відключіть машину від електричної розетки перед очищенням приладу або насадок і приладдя.



Неправильне використання Ризик пошкодження поверхонь

- Не використовуйте для чищення приладнати струмені пари.
- Для чищення компонентів зі сталі або з металевим покриттям (наприклад, анодованих, нікельованих, хромованих) не використовуйте засоби, що містять хлор, нашатирний спирт або відбілювач.
- Забороняється використовувати абразивні або їдкі чистячі засоби (наприклад, порошки, засоби для виведення плям і металеві губки).
- Ніколи не використовуйте грубі або абразивні матеріали, а також гострі металеві шкребки.

4.2 Планове щоденне чищення

Щоб поверхні добре збереглися, необхідно їх регулярно чистити вологою ганчіркою по закінченні кожного використання.

Ретельно протріть знову і висушіть м'якою ганчіркою або тканиною з мікрофібри.

Кришку для захисту від бризок із завантажувальної горловиною і дротяний вінчик можна мити вручну з використанням нейтрального миючого засобу і м'якої губки.

Гак для замішування, плоский вінчик і чашу з нержавіючої сталі* можна мити в посудомийній машині. Скляну чашу* можна мити вручну гарячою водою з використанням нейтрального миючого засобу або в посудомийній машині на низькотемпературній (не більше 50 ° C) програмі.

Кільце біля основи чаші можна зняти і помити окремо.

Вінчик з гнучкими елементами* можна мити в посудомийній машині.

Для полегшення очищення силіконові елементи можна зняти і мити в посудомийній машині.



При наявності бризок олії або жиру необхідно негайно видалити їх, використовуючи м'яку вологу бавовняну тканину.

*Серійно тільки на деяких моделях. Доступно також в якості додаткового приладдя.



4.3 Що робити, якщо...

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Не запускається двигун	Двигун перегрівся.	Вимкніть прилад від електроживлення і дайте двигуну охолонути.
	Вилка неправильно вставлена в розетку.	Вставте вилку в розетку правильно. Не використовуйте перехідники та подовжувачі. Переконайтеся, що головний вимикач включений.
	Електричний дрід пошкоджений.	Зверніться в офіційний сервісний центр для заміни дроту.
	Електрику відключено.	Переконайтеся, що головний вимикач включений.
	Моторна голівка була піднята під час роботи.	Була запущена система блокування. Перемикач швидкості в положення "0" (ВИКЛ.), далі натисніть і утримуйте кнопку, розташовану на задній стороні моторної голівки, і опустіть моторну голівку.



Чистка і технічне обслуговування

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Прилад вібрує	Прилад розташований на нестійкій поверхні.	Розташуйте прилад на рівній і стійкій поверхні.
	Гумові протиковзні ніжки зношені.	Зверніться в офіційний сервісний центр для заміни ніжок.
	Виставлено занадто висока швидкість, або навантаження є надмірним.	Виставте нижчу швидкість і перевірте, чи не переповнена чаша.
	Чаша неправильно встановлена в гнізді.	Переконайтеся, що чаша зафіксована в гнізді належним чином.
Насадки зачіпають стінки чаші	Нижнє з'єднання з часом ослабло.	Зверніться в офіційний сервісний центр для перевірки та налагодження.
	Насадка або чашка погано зачеплені.	Перемістіть перемикач швидкості на "0", натисніть кнопку на задній стороні, щоб підняти голівку, і перевірте правильність установки насадки в нижньому кріпленні або чаші в основі.

Чистка і технічне обслуговування



Несправність	Можлива причина	Вирішення
Насадка обертається усередині чаші ускладнено	Заміс занадто густий і перешкоджає обертанню насадок.	Додайте води або іншої рідини, щоб зробити тісто більш м'яким.
	Чаша переповнена.	Відокремте половину вмісту чаші і працюйте з нею окремо.



У разі неможливості усунення проблем або при виникненні інших несправностей зверніться до служби технічної підтримки у вашому регіоні.

виробник

СМЕГ СпАВіа Леонардо да Вінчі 4,
Гуасталла, 42016, Італія

місце виробництва

Покінг Індастріал (Донг Гуан) ко, лтд
Ян Тіан дистрикт, Фенг Ганг, Донг гуанг,
Гуандонг, Китай