

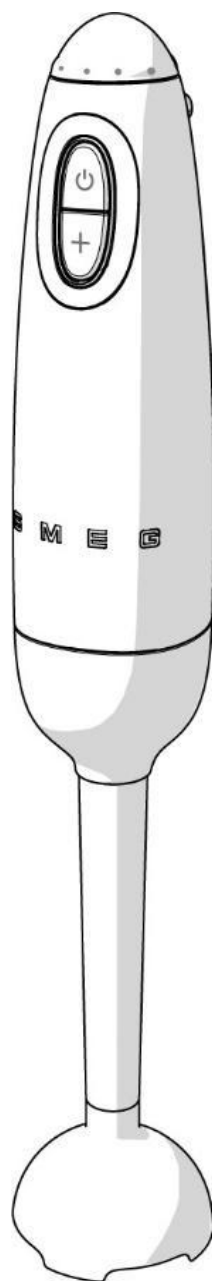
Шановний клієнте!

Дякуємо Вам за покупку погружного блендера з лінійки побутової техніки в стилі 50-х від Smeg.

Обравши наш продукт, Ви зробили вибір на користь приладу, створеного шляхом поєднання 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.smeg.com](http://www.smeg.com) або [www.smeg50style.com](http://www.smeg50style.com).



**Модель НВР02**  
**Погружный блендер + аксесуари**

# Зміст

<b>1 Запобіжні заходи</b>	<b>148</b>
1.1 Вступ	148
1.2 Інструкція з експлуатації	148
1.3 Призначення	148
1.4 Загальні заходи безпеки	149
1.5 Відповідальність виробника	151
1.6 Ідентифікаційна табличка	151
1.7 Утилізація	151
<b>2 Опис</b>	<b>152</b>
2.1 Опис виробу	152
2.2 Опис органів управління	153
2.3 Аксесуари	153
<b>3 Використання</b>	<b>155</b>
3.1 Перед першим використанням	155
3.2 Використання насадок погрузного блендера	155
3.3 Використання подрібнювача	156
3.4 Використання насадки для пюре	157
3.5 Довідник з обробки інгредієнтів	159
<b>4 Рецепти</b>	<b>160</b>
<b>5 Чистка та догляд</b>	<b>162</b>
5.1 Запобіжні заходи	162
5.2 Чистка корпусу мотора	162
5.6 Чистка компонентів погрузного блендера	162

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](http://www.smeg.com)

Виробник залишає за собою право на внесення без попередження всіх змін, які він вважатиме потрібними для поліпшення власних виробів. Ілюстрації і описи, що містяться в цій інструкції, мають суто орієнтовний характер.




## 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



Опис приладу і аксесуарів.

##### Використання



Інформація щодо використання приладу.

##### Чистка та догляд



Інформація для правильного чищення і догляду за приладом.

##### Рецепти



Список рецептів

#### 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 повинен використовуватися тільки в закритих приміщеннях.
- Прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах.
- Прилад може використовуватися для збивання, подрібнення, змішування і емульгування різних інгредієнтів. Більш того, за допомогою спеціальних аксесуарів прилад може подрібнювати / молоти м'ясо, сир, хліб, м'яти картоплю та інші овочі, а також збивати яйця і вершки для різних кулінарних рецептів. Будь-яке інше використання вважається неналежним. Забороняється використовувати прилад не за призначенням.
- Прилад може використовуватися:
  - в зоні приготування їжі для працівників магазинів, офісів та інших робочих колективів; в агрооселях / установах агротуризму;
  - клієнтами готелів, мотелів і апартаментів;



Запобіжні заходи



Інформація



## Пропозиції

- в апартаментах bed & breakfast.
- Прилад не призначений для використання із зовнішніми таймерами або із застосуванням систем дистанційного керування.



### 1.4 Загальні заходи безпеки

Дотримуйтесь приписів щодо заходів безпеки для забезпечення безпечної експлуатації приладу.

- Перед використанням приладу слід уважно прочитати цю інструкцію.
- Відключіть прилад від розетки електроживлення відразу після використання.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Відключіть прилад від розетки електроживлення перед виконанням будь-яких операцій з чищення, а також після завершення використання.
- Вимкніть прилад і від'єднайте його від розетки електроживлення, перш ніж змінювати аксесуари або контактувати з компонентами, що рухаються під час роботи.
- Не занурюйте прилад, кабель електроживлення або штепсель у воду або в будь-які інші рідини.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель електроживлення або штепсельна вилка пошкоджені, якщо прилад падав або був пошкоджений будь-яким чином.
- Якщо кабель електроживлення пошкоджений, зв'яжіться з технічною службою для проведення заміни. Це дозволить уникнути небезпек
- 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 техника.
- У випадку несправності ремонт приладу повинен проводитися виключно кваліфікованим фахівцем.
- Не вносьте зміни в прилад.
- В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я / пожежу водою: вимкніть прилад, витягніть штепсель з розетки електроживлення і накрийте полум'я кришкою або покривалом з вогнетривкого матеріалу.
- Відключіть прилад від розетки електроживлення перед виконанням будь-яких операцій зі збірки або чищення, а також після закінчення використання.
- Слідкуйте, щоб діти не бавилися з приладом. Необхідно розміщувати прилад в недоступному для дітей місці.
- Дітям не дозволяється користуватися цим приладом. Тримайте прилад і кабель електроживлення в недоступному для дітей місці.
- Використання цього приладу заборонено людям з обмеженими фізичним,

будь-якого роду.

- Уникайте контакту кабелю електроживлення з гострими краями.
- Не смикайте за кабель, щоб від'єднати його від електричної розетки.

сенсорними або розумовими здібностями, а також людям з недостатнім досвідом і знаннями про використання електричних приладів, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли інструктаж з боку дорослих осіб, відповідальних за їхню безпеку.





## Запобіжні заходи

### Для цього приладу

- Під час роботи уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, волосся, одяг і кухонні інструменти далеко від рухомих компонентів під час роботи, щоб уникнути отримання травм користувачем і / або пошкодження приладу.
- Завжди відключайте погрузний блендер з розетки електроживлення, якщо прилад буде залишений без нагляду, а також перед установкою і зняттям аксесуарів або перед чищенням.
- Виймайте вилку погрузного блендера з розетки електроживлення, коли прилад не використовується, перед його чищенням і в разі поломки.
- Не дозволяйте дітям, які не перебувають під наглядом, користуватися погрузним блендером.
- Намагайтеся не чіпати ножі насадок блендера і подрібнювача, оскільки вони дуже гострі: Небезпека порізу! Обережно поведіться з ними під час демонтажу, встановлення і чищення.
- Зніміть блок ножів подрібнювача, перед тим як спорожнити чашу.
- Не використовуйте прилад для збивання гарячих олій і жирів.
- Будьте обережні, наливаючи гарячі
- Щоб уникнути бризок вставляйте насадку блендера в інгредієнти, перш ніж активувати погрузний блендер.
  - Не залишайте погрузний блендер під час використання всередині гарячої каструлі на включеній конфорці.
- Не використовуйте погрузний блендер або подрібнювач для подрібнення серцевин фруктів, кісток або інших твердих продуктів, оскільки вони можуть пошкодити ножі.
- Не допускайте потрапляння рідин вище з'єднання насадки блендера.
- Не використовуйте погрузний блендер в поєднанні з деталями і аксесуарами інших виробників.
- Використовуйте тільки оригінальні запчастини від виробника. Використання nereкомендовані виробником запасних частин може призвести до пожежі, удару електричним струмом та травмування користувача.
- Не допускайте потрапляння бризок рідин на корпус мотора і на кабель погрузного блендера; не мочіть їх. Якщо на них потрапила вода, негайно відключіть погрузний блендер з розетки електроживлення і витріть насухо: Небезпека удару електричним струмом!
- Дайте погрузному блендеру охолонути,

рідини в чашу подрібнювача або на блендер, оскільки вони можуть розбризкуватись за межі приладу через раптове випаровування.

- Під час збивання рідин, особливо гарячих, використовуйте ємності з високими стінками, щоб уникнути перетікання, бризок і опіків.

перш ніж виконувати його чистку.

- Не використовуйте агресивні миючі засоби або металеві шкребки для чищення погружного блендера, його насадок і аксесуарів.



### 1.5 Відповідальність виробника

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

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

### 1.6 Ідентифікаційний табличка

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

### 1.7 Утилізація



Даний прилад необхідно утилізувати окремо від інших відходів (Директива 2012/19/ЄС). Цей пристрій 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 уповноважених 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 прилад від розетки



Пластикові упаковки  
**Небезпека задушення**

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

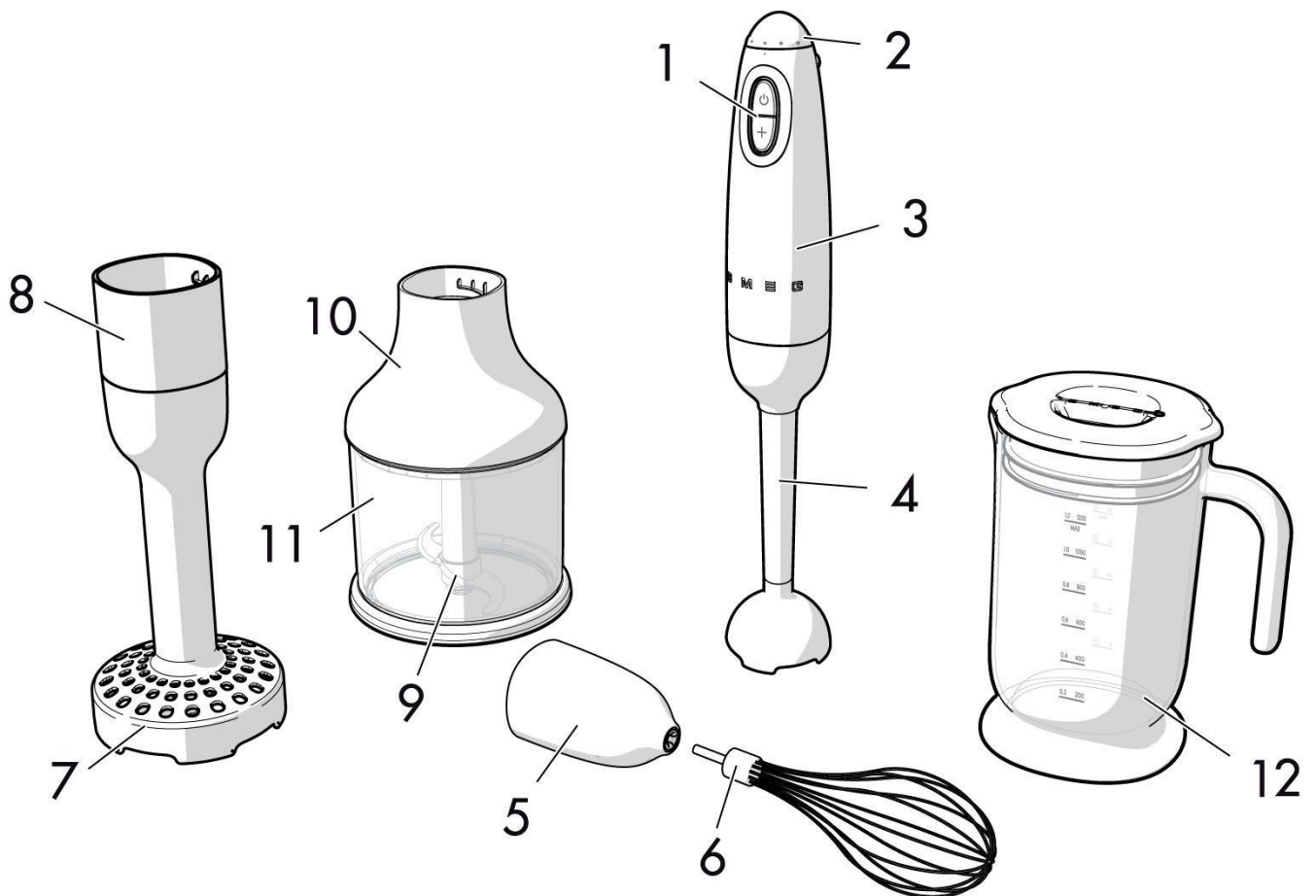
електроживлення.



## Опис

### 2 Опис

#### 2.1 Опис виробу



#### Модель НВР02 – Погружний блендер

- |  |  |
|--|--|
| 1. Кнопка ВКЛ / ВИКЛ і кнопка TURBO                  | 9. Блок ножів подрібнювача   |
| 2. Селектор швидкості                                | 10. Кришка подрібнювача  |
| 3. Корпус мотора                                     | 11. Чаша подрібнювача Tritan™ без БФА, з нековзною силіконовою основою |
| 4. Насадка блендера і блок ножів з нержавіючої сталі | 12. Мірний стакан з Tritan™ без БФА (ємність 1,4 літра)                |
| 5. Кріплення для дротяного вінчика                   |  |

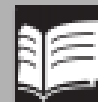
6. Дротяний вінчик з нержавіючої сталі

7. Насадка для пюре

8. Редуктор

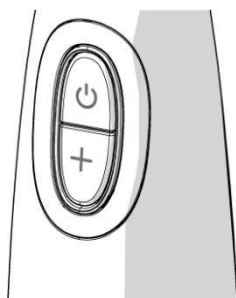


Акcesуари, які можуть контактувати з харчовими продуктами, виготовлені з матеріалів, що відповідають нормам чинного законодавства..



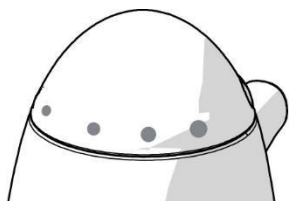
## 2.2 Опис органів управління

Кнопка **ВКЛ/ВИКЛ** і кнопка **TURBO-режим**



Утримуйте кнопку **ВКЛ/ВИКЛ** для запуску / зупинки роботи. Якщо відпустити кнопку, мотор зупиниться. Щоб ножі працювали на максимальній швидкості утримуйте тільки кнопку **TURBO-режим**.

## Селектор швидкості



Дозволяє регулювати швидкість обертання ножів, якщо використовується погрузний блендер. Регулювання швидкості відбувається поступово: кульки на селекторі поступово збільшуються, позначаючи збільшення швидкості. Щоб збільшити швидкість, поверніть селектор швидкості за годинниковою стрілкою. Щоб зменшити швидкість,

## 2.3 Аксесуари

Мірний стакан з Tritan™ без БФА



Мірний стакан з Tritan™ без БФА обладнаний ручкою і кришкою. На мірну склянку нанесена шкала рівнів наповнення в літрах, чашках, мілілітрах і унціях.

Місткість позначена від мінімуму, 0,2 літра, до максимуму, 1,4 літра.

## Дротяний вінчик



Ідеально підходить для збивання білків яєць, легкого тіста і вершків, для

поверніть селектор швидкості проти  
годинникової стрілки.

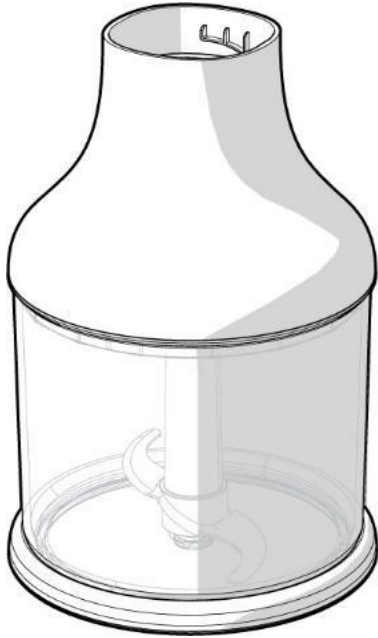
приготування соусів, кремів, заправок  
тощо.





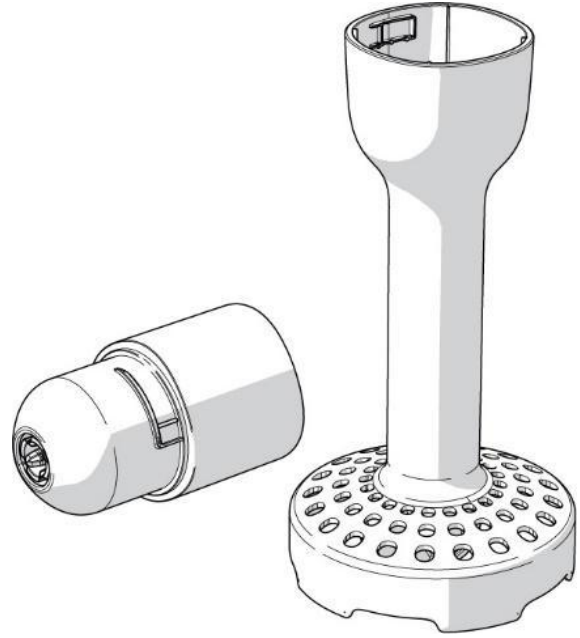
## Опис

### Подрібнювач



Може використовуватися для подрібнення запашних трав, сухарів, хліба, сушених фруктів і овочів. Подрібнювач комплектується чашею і блоком ножів. Чаша подрібнювача обладнана нековзною силіконовою основою, яка може використовуватися в якості кришки.

### Насадка для пюре і редуктор



Ідеально підходить для приготування пюре з таких варених овочів, як, наприклад, картопля, батат, морква та ріпа.



## 3 Використання



### Небезпека удару електричним струмом

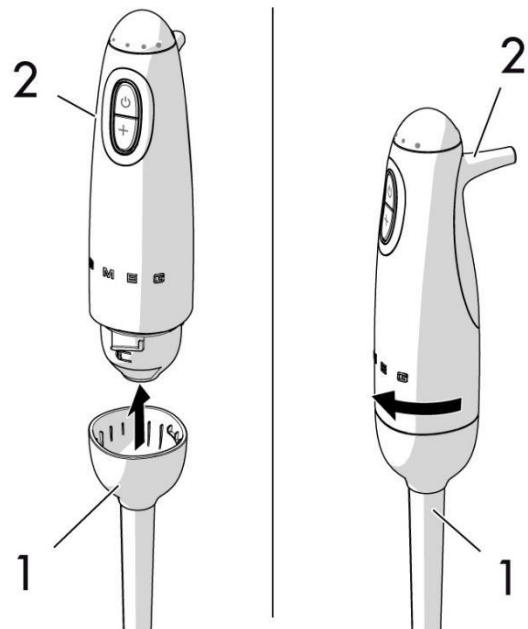
- Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку електроживлення, що відповідає всім стандартам.
- Не використовуйте перехідники.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Недотримання цих заходів може привести до смертельного результату, пожежі або удару електричним струмом.

### 3.1 Перед першим використанням

1. Зніміть наявні етикетки і наклейки з погрузного блендера і з його аксесуарів.
2. Протріть корпус мотора чистою і вологою ганчіркою, потім витріть насухо.
3. Ретельно вимийте компоненти погрузного блендера, потім витріть їх насухо (див. «5 Чистка та догляд»).

### 3.2 Використання насадок погрузного блендера

1. Використовуйте найбільш підходящу насадку залежно від інгредієнтів, що готуються.
2. Вставте насадку (1) в корпус мотора (2) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації в гнізді корпусу мотора.



3. Вставте вилку в розетку електроживлення.
4. Натисніть кнопку **ВКЛ/ВИКЛ** для запуску роботи. Скористайтеся селектором швидкості, щоб збільшити швидкість, або натисніть кнопку **TURBO**, щоб перейти на максимальну швидкість.



**Рухомі компоненти  
Ризик травмування користувача  
або пошкодження приладу**

- Не вставляйте пальці, вилки або ложки всередину насадок погрузного блендера. Це може пошкодити ножі або травмувати користувача.
- Тримайте руки, волосся, ланцюжки, браслети, галстуки, лопатки та інші предмети далеко від ножів погрузного блендера, щоб уникнути отримання травм користувачем або пошкодження приладу.
- Не занурюйте корпус мотора в воду або інші рідини.



**Добре нагострені ножі  
Небезпека порізу**

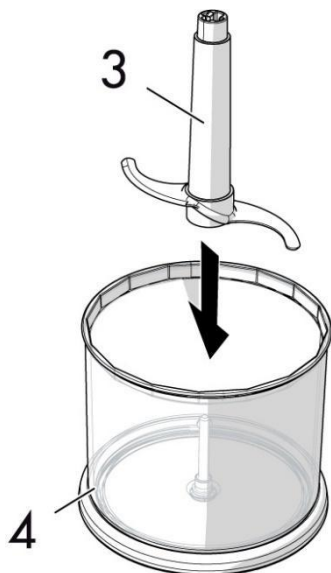
- Не торкайтеся до ножів руками. Для видалення їжі користуйтеся лопаткою.
- Обережно поведіться з ножами.



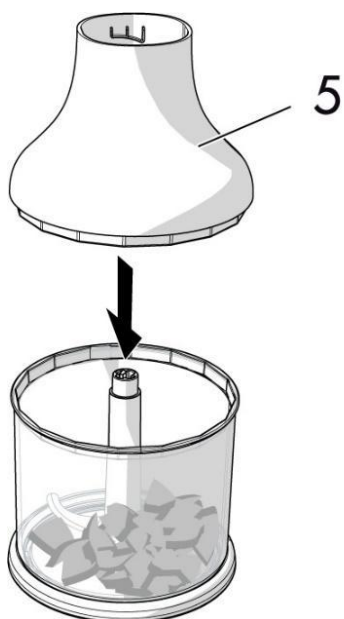
## Використання

### 3.3 Використання подрібнювача

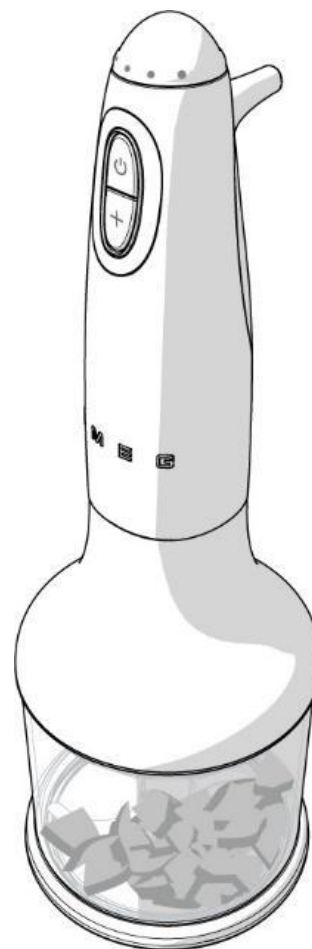
1. Зберіть подрібнювач: вставте блок ножів (3) в отвір для нього в центрі чаші (4).



2. Помістіть інгредієнти, повинні стати предметом обробки, і накрийте чашу кришкою подрібнювача (5).



3. Вставте насадку подрібнювача в корпус мотора, поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати насадку в гнізді корпусу мотора. Почніть подрібнення, натиснувши кнопку **ВКЛ/ВИКЛ**, потім відрегулюйте швидкість за допомогою селектора швидкості в залежності від властивостей інгредієнтів, які потрібно подрібнити. Також можна використовувати кнопку **TURBO**.



**Добре нагострені ножі  
Небезпека порізу**

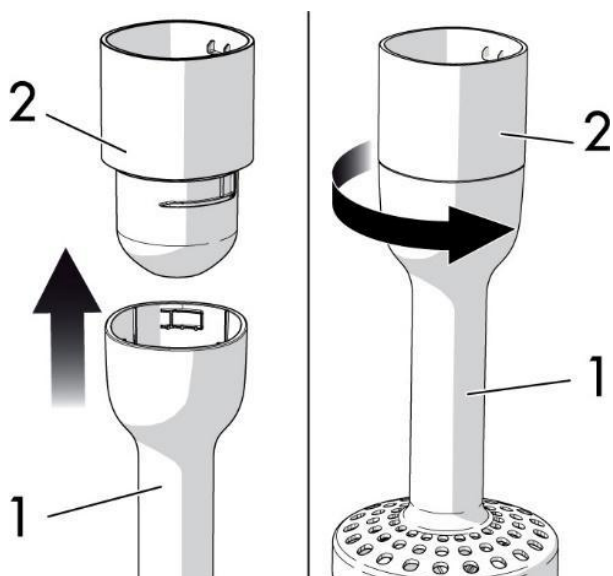
- Не торкайтеся до ножів руками.

- Обережно поводьтеса з ножами.

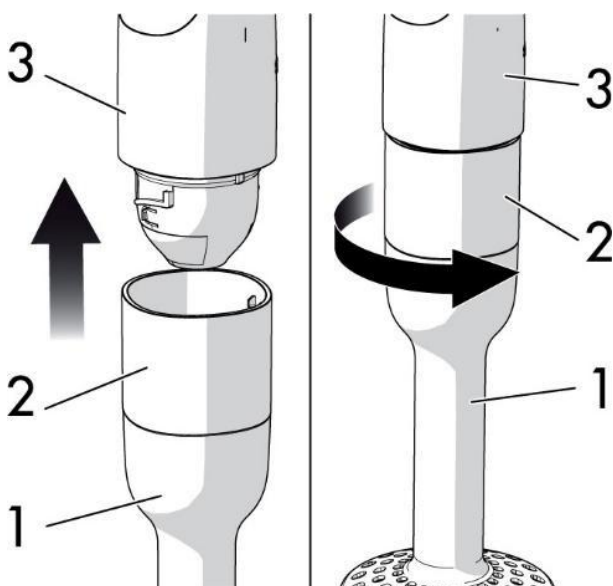


### 3.4 Використання насадки для пюре

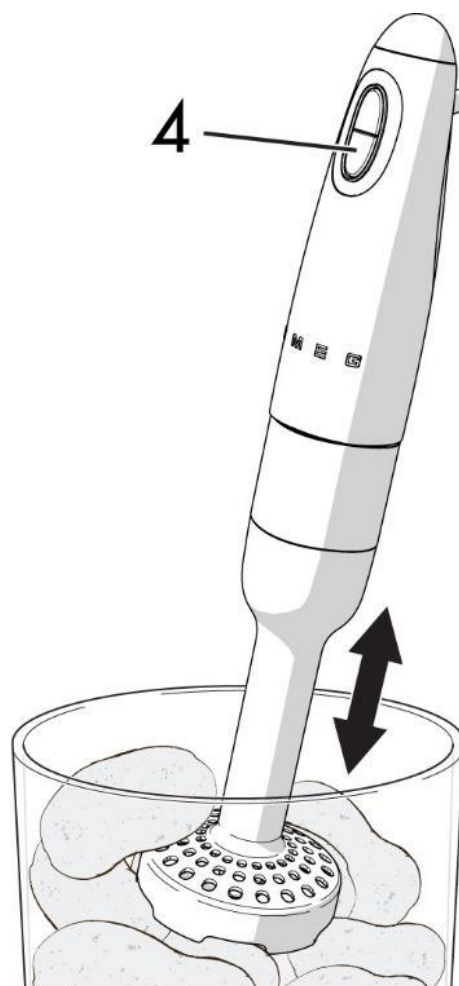
1. Зваріть і злийте картоплю або інші овочі, потім помістіть їх в каструлю або чашу.
2. Підключіть насадку для пюре (1) до редуктора (2).



3. Після цього вставте блок, що складається з насадки для пюре і редуктора, в корпус погрузного блендера (3).



4. Виберіть бажану швидкість за допомогою селектора швидкості.
5. Вставте голівку насадки для пюре в картоплю або в інші овочі і натисніть кнопку **ВКЛ/ВИКЛ** (4). Витягайте і знову вводьте голівку в різні точки каструлі або чаші. Продовжуйте до тих пір, поки картопля / овочі не досягнуть бажаної консистенції.



**Добре нагострені ножі  
Небезпека порізу**

- Не торкайтеся до ножів руками.

- Обережно поводьтеса з ножами.



## Використання

### Рекомендації з використання погрузного блендера

- **Насадка блендер:** Акуратно рухайте насадку блендера вгору і вниз для отримання оптимального результату.
- Включайте погрузний блендер тільки тоді, коли насадка блендера занурена в інгредієнти, які потрібно подрібнити.
- Ріжте їжу на дрібні шматочки, щоб полегшити змішування і подрібнення.
- Не занурюйте корпус мотора в воду або інші рідини.
- Щоб ввести повітря всередину суміші, що переробляється, тримайте блок ножів ледь виступаючим над її поверхнею.
- **Дротяний вінчик:** При використанні дротяного вінчика не збивайте білки надмірно довго, оскільки вони можуть висохнути і стати менш стабільними.
- Як тільки почали формуватися піки, повільно додайте в білки цукор.
- Максимальна тривалість безперервної роботи дротового вінчика становить 4 хвилини.
- **Насадка для пюре:** При використанні насадки для пюре з картоплі краще вибрати більш низьку швидкість, оскільки не слід обробляти картоплю надмірно через високий вміст крохмалю. Використовуйте більш високу швидкість для отримання пюре з таких овочів, як ріпа або батат.
- Подрібнюйте інгредієнти коли вони ще гарячі.
- Спочатку подрібнюють овочі, а потім додають інші інгредієнти: молоко, масло і спеції.
- **Насадка подрібнювач:** Не вмикайте подрібнювач, що не помістивши інгредієнти в чашу.
- Не заливайте чашу подрібнювача надмірно.
- Нарізайте шматочки однакових розмірів для отримання однорідної консистенції.
- Ставте чашу подрібнювача на рівну і міцну поверхню.
- Слідкуйте за тим, щоб блок ножів був встановлений правильно.
- Ніколи не кладіть дуже гарячі інгредієнти.
- Деякі спеції можуть дряпати чашу подрібнювача.







## 3.5 Довідник з обробки інгредієнтів

Інгредієнт	Приготування	Кількість	Швидкість	Час
<b>М'ясо</b>	Порізати на шматочки по 2-3 см	200 г	<b>TURBO</b>	20 секунд
<b>Твердий сир</b>	Порізати на шматочки по 1-2 см	120 г	<b>TURBO</b>	10 секунд
<b>Морква</b>	Порізати на шматочки по 2-3 см	200 г	<b>ВИСОКА</b>	15 секунд
<b>Петрушка</b>	Видалити стебла	50 г	<b>ВИСОКА</b>	10 секунд
<b>Цибуля</b>	Порізати навпіл або вчетверо	100 г	<b>СЕРЕДНЯ</b>	8-10 секунд
<b>Часник</b>	Цілі зубки без лушпиння	12 зубків	<b>НИЗЬКА</b>	8-10 секунд

**i** Вказані в таблиці значення часу і швидкості носять приблизний характер і засновані на лабораторних дослідженнях. Результати можуть змінюватися в залежності від якості інгредієнтів і бажаної консистенції.



## Рецепти

### 4 Рецепти

#### Майонез

##### Інгредієнти:

250 г рослинної олії (наприклад, соняшnikової)  
1 яйце і 1 яєчний жовток  
1–2 ложки оцту  
Сіль і перець за смаком

##### Спосіб приготування:

1. Помістіть всі інгредієнти (кімнатної температури) в чашу у вищевказаному порядку.
2. Акуратно вставте насадку погрузного блендера до торкання з дном чаші.
3. Утримуючи блендер в одному положенні, включіть швидкість **TURBO**. Як тільки олія почне емульгувати, повільно підніміть насадку до краю суміші, а потім знову занурте її, переконавшись, що олія добре змішалася.

**Час обробки:** 1 хвилина – консистенція заправки; 2 хвилини – консистенція соусу.

#### Гуакамоле

##### Інгредієнти:

1 велике авокадо (почистити, вийняти кісточку, подрібнити)  
3 ложки лимонного соку і 25 г сметани  
1 ложка подрібненого часнику  
1 ложка червоного перцю халапеньйо

##### Спосіб приготування:

1. Використовуючи насадку подрібнювача: спочатку встановіть блок ножів в чашу подрібнювача, потім додайте в чашу всі інгредієнти.
2. Накрийте подрібнювач кришкою і вставте насадку в корпус мотора. Включайте і вимикайте блендер в імпульсному порядку, поки суміш не досягне бажаної консистенції.

**Рекомендації:** подавайте гуакамоле з тако або буріто. Більш легкий варіант – подача з морквою і селерою.



### Соус для оладок

#### Інгредієнти:

- 1 яйце
- 120 г цукрової пудри
- 220 г мальтози

#### Спосіб приготування:

1. Використовуючи насадку подрібнювача: спочатку встановіть блок ножів в чашу подрібнювача, потім додайте в чашу всі інгредієнти.
2. Накрийте подрібнювач кришкою і вставте насадку в корпус мотора. Подрібніть інгредієнти протягом 5 секунд на швидкості **TURBO**.

### Картопляне пюре

#### Інгредієнти:

- 700 г середнього картоплі
- Сіль і перець за смаком

#### Спосіб приготування:

1. Почистіть і поріжте картоплю на шматочки по 3 см. Покладіть картоплю шматочками у містку каструлю і залийте його холодною водою.
2. Накрийте кришкою і варіть на великому вогні. Коли картопля почне кипіти, зніміть кришку і варіть 20–25 хвилин, поки готовність шматочків картопля не дозволить зубочистці легко входити в картоплю.
3. Добре злийте воду з картоплі.
4. Перекладіть картоплю в суху каструлю і акуратно помішуйте на маленькому вогні протягом 1–2 хвилин, щоб видалити зайву рідину.
5. Зніміть з вогню і залиште картоплю вистигати приблизно на 5 хвилин.
6. Вставте насадку для пюре в корпус двигуна і почавіть картоплю протягом 1 хвилини на швидкості **TURBO**. Не подрібнюйте картоплю надмірно, щоб вона не стала липкою.





## Чистка та догляд

### 5 Чистка та догляд

#### 5.1 Запобіжні заходи



##### **Неправильне використання Небезпека удару електричним струмом**

- Перед чищенням погрузного блендера витягніть вилку з розетки електроживлення.
- Не занурюйте корпус мотора в воду або інші рідини.



##### **Неправильне використання Ризик пошкодження поверхонь**

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

#### 5.3 Чищення компонентів погрузного блендера

Вимийте в гарячій воді з нейтральним миючим засобом насадку блендера і насадку для пюре.

Дозволяється мийка в посудомийній машині чаші з блоком ножів подрібнювача і нековзкого підстави, дротяного вінчика з нержавіючої сталі і чаші з кришкою з Tritan™.

Кришку подрібнювача і кріплення для насадки дротяного вінчика слід ретельно очистити вологою ганчіркою.

Ретельно висушіть.



##### **Добре нагострені ножі Небезпека порізу**

- Не торкайтеся до ножів руками.
- Обережно поведіться з ножами.

#### 5.2 Чищення корпусу мотора

Щоб поверхні корпусу мотора заглибного блендера добре зберігалися, необхідно регулярно очищати їх після кожного використання, після того як вони охолонуть. Очищайте їх м'якою ганчіркою, злегка змоченою в нейтральному миючому засобі.

Згідно з датою виготовлення, зазначеній на паспортній табличці.

Дата виготовлення представлена першими п'ятьма знаками серійного номера (SN), зазначеного в 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



виробник SMEG SpA  
Віа Леонардо да Вінчі 4, Гуасталла, 42016,  
Італія

Місце виробництва  
Фошан Санш Хопшінг Електрик індастріз ко,  
лтд 36, Джіганг роуд, Індастрі дистрикт,  
Джінбен, Ксінан території, Фошан, Гуандонг,  
Китай