

Уважаемый покупатель!

*Благодарим вас за приобретение небольшого электробытового прибора
специального выпуска Smeg – Dolce&Gabbana, Sicily is my love.*

*Smeg и Dolce&Gabbana объединяют свой творческий потенциал и создают
уникальную коллекцию, полностью Made in Italy, изготовленную Smeg по
креативному дизайну Dolce&Gabbana.*

Надеемся, что вы сможете в полной мере оценить ваш новый электроприбор.

*Выражаем вам наше глубокое уважение,
SMEG S.p.A.*

1 Меры предосторожности	214
1.1 Введение	214
1.2 Руководство по эксплуатации	214
1.3 Предназначение	214
1.4 Общие меры безопасности	215
1.5 Ответственность изготовителя	217
1.6 Идентификационная табличка	217
1.7 Утилизация	217
2 Описание	218
2.1 Описание изделия	218
2.2 Описание деталей	219
2.3 Дополнительные принадлежности	220
3 Использование	222
3.1 Перед первым использованием	222
3.2 Способ использования тестомеса	222
3.3 Способ использования крышки для защиты от брызг.	227
3.4 Функции	228
3.5 Рекомендации по настройке скорости	229
4 Чистка и техническое обслуживание	233
4.1 Меры предосторожности	233
4.2 Плановая ежедневная чистка	233
4.3 Действия в случае...	234



1 Меры предосторожности

1.1 Введение

Важная информация для пользователя:

Меры предосторожности



Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по различным способам приготовления.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

1.2 Руководство по эксплуатации


Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

1.3 Предназначение

- 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.
- Прибор должен использоваться в закрытых помещениях, в защищенном от влияния атмосферных факторов месте.
- 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.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими опыта и знаний по работе электрооборудования, если только они не находятся под наблюдением ответственного за их безопасность лица или не получили от него соответствующие инструкции.

**Меры предосторожности**

**Информация**

**Предложения**



1.4 Общие меры безопасности

Следуйте всем предписаниям по мерам безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора.

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации.
- Проверьте, чтобы розетка всегда оставалась легкодоступной, чтобы при необходимости можно было вынуть из нее вилку.
- Не беритесь за вилку мокрыми руками.
- После использования сразу же выключайте прибор.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Необходимо отсоединять прибор от сети электропитания перед выполнением любых операций по чистке и по завершении использования.
- 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 используйте удлинитель.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с острыми краями.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Данный прибор оснащен только функциональной системой заземления.
- Не ставьте прибор на или рядом с включенными газовыми или электрическими плитами, внутрь печей или поблизости от источников тепла.
- 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.
- Не вносите изменения в прибор.
- Упаковочный материал (полиэтиленовые пакеты) должен храниться в недоступном для детей месте.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- 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 чистке прибора приводятся в параграфе «4 Чистка и техническое обслуживание».



Меры предосторожности

Для этого прибора

- Перед тем как заменять принадлежности или приближаться к движущимся компонентам прибора, выключите его и отсоедините от электросети.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если прибор оставляется без присмотра, а также перед монтажом и демонтажом.
- Не устанавливайте, не удаляйте и не проводите замену насадок, если система блокировки не активирована (моторная головка опущена).
- Во время работы избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие предметы вдали от насадок и принадлежностей во избежание травм или повреждения прибора.
- Не отсоединяйте насадки во время работы прибора.
- Убедитесь в том, что чаша правильно установлена и закреплена в гнезде, прежде чем использовать прибор с насадками.
- Не снимайте с блокировки и не убирайте чашу во время работы прибора.
- Не превышайте максимальную вместимость чаши.
- Необходимо дать прибору остыть, прежде чем осуществлять его очистку.
- Не используйте насадки и принадлежности, отличные от тех, что указаны и поставляются производителем. Использование неоригинальных комплектующих, насадок и принадлежностей может привести к травмам или повреждению прибора.
- Запрещается класть на прибор какие-либо предметы.
- Проверьте, чтобы внутри прибора не было посторонних предметов.
- Погружайте венчики в чашу с продуктами питания перед тем, как включить прибор.
- Не используйте агрессивные моющие средства и острые предметы для удаления остатков из чаши, с насадок и принадлежностей.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.



1.5 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.

1.6 Идентификационная табличка

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

1.7 Утилизация

Электрические приборы не должны утилизироваться совместно с бытовыми отходами.



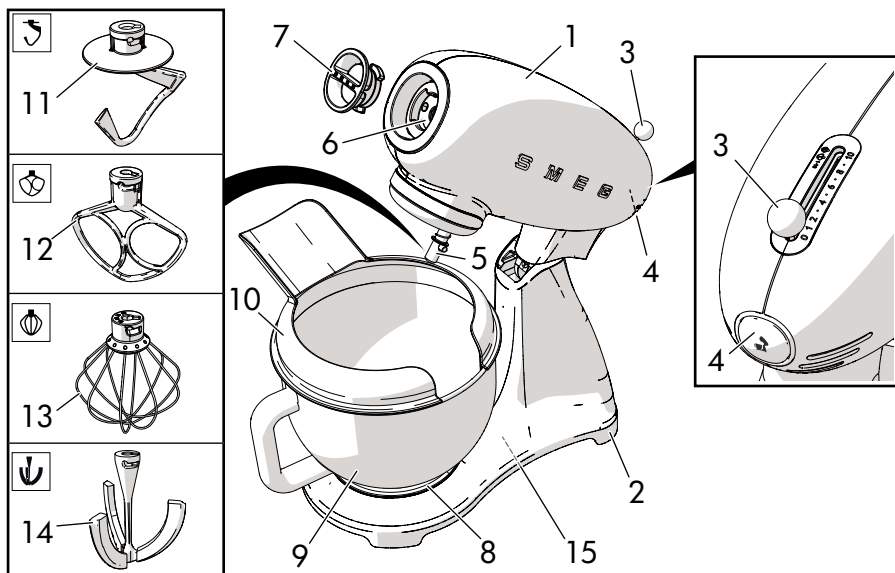
На приборы с данным символом распространяется действие требований европейской директивы 2012/19/ЕС.

Все выведенные из эксплуатации электрические и электронные приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами: их следует сдавать в специальные, предусмотренные государством пункты по раздельному 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

2.1 Описание изделия



Модель SMF02 - SMF03 - SMF13 - Тестомес

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

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

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



2.2 Описание деталей

Моторная головка (1)

Верхняя часть прибора, которая обеспечивает вращение насадок и принадлежностей.

Выключатель и переключатель скорости (3)

Рычаг переключения скоростей.

Положение '0' соответствует положению ВЫКЛ. (прибор выключен).

Для запуска прибора установите рычаг на одну из 10 доступных скоростей (позиции 1—10) в зависимости от требуемого типа обработки.

Для дополнительной информации см. «3.5 Рекомендации по настройке скорости».

Кнопка разблокировки подъема/опускания моторной головки (4)

Кнопка, которая позволяет разблокировать моторную головку для ее установки в одном из двух возможных положений (поднятое или опущенное положение).

Нижнее крепление для насадок (5)

Крепление для установки насадок. Обеспечивает надежное крепление насадки во время планетарного движения.

Фронтальное крепление для дополнительных принадлежностей (6)

Крепление для установки дополнительных принадлежностей. Снабжено съемной заглушкой.

Гнездо чаши (8)

Гнездо чаши снабжено специальными пазами, которые позволяют установить чашу и удерживать ее в неподвижном положении.

Чаша** (9)

Чаша емкостью 4,8 литра.

Идеальна как для большого, так и для малого количества ингредиентов.

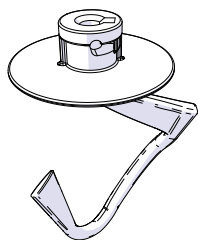
Имеет ручку, с помощью которой ее легко устанавливать и снимать.

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



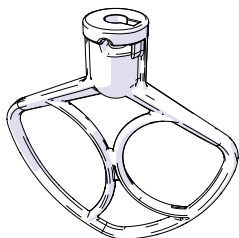
2.3 Дополнительные принадлежности

Крюк из алюминия для замеса теста



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

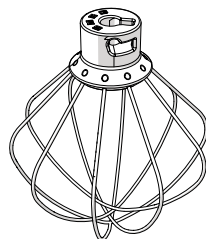
Плоский алюминиевый венчик



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.

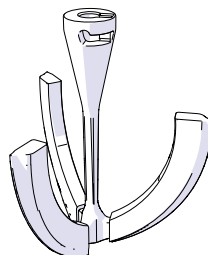
Проволочный венчик из нержавеющей стали



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*



Венчик из нержавеющей стали с гибкими элементами из силикона.

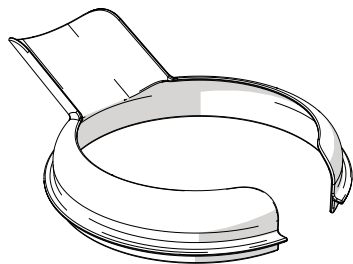
Используется для перемешивания теста и взбивания кляра.

Съемные элементы гарантируют равномерную консистенцию на всем этапе обработки ингредиентов.

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Крышка для защиты от брызг с загрузочной горловиной*



Защищает от разбрызгивания перемешиваемых ингредиентов из чаши и облегчает добавление новых ингредиентов.

Работает только в сочетании с чашей из нержавеющей стали*.

i

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

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



3 Использование



Опасность электрического удара

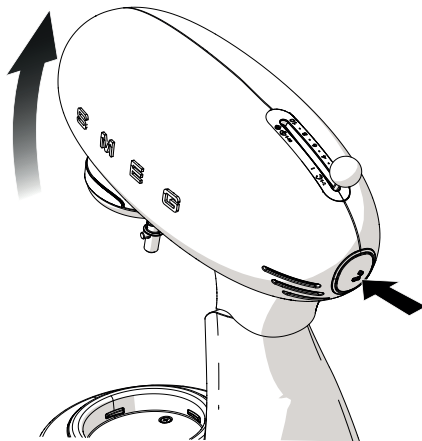
- Вставьте вилку в заземленную розетку, соответствующую требованиям.
- Не нарушайте систему заземления.
- Не используйте адаптер.
- Не используйте удлинитель.
- Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к летальному исходу, пожару или поражению электрическим током.

3.1 Перед первым использованием

1. Осторожно распакуйте прибор и уберите все внешние и внутренние упаковочные материалы, а также этикетки и наклейки, при их наличии.
2. Очистите корпус и моторную головку прибора, используя влажную ткань.
3. Снимите и вымойте чашу и насадки (см. «4 Чистка и техническое обслуживание»).
4. Тщательно высушите комплектующие прибора и установите их в рабочее положение.

3.2 Способ использования тестомеса

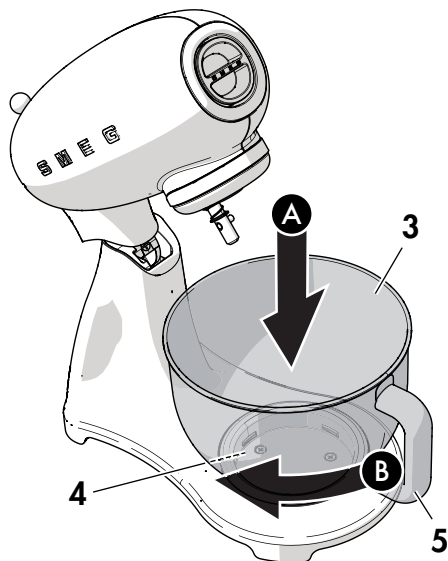
1. Расположите тестомес на сухой, ровной и устойчивой поверхности.
2. Нажмите кнопку разблокировки (1).
3. Удерживайте кнопку разблокировки нажатой и поднимите моторную головку вверх (2).



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.



4. Установите чашу (3) в гнездо (4). Возьмитесь за ручку (5) и поверните чашу (3) по часовой стрелке до ее блокировки в гнезде.



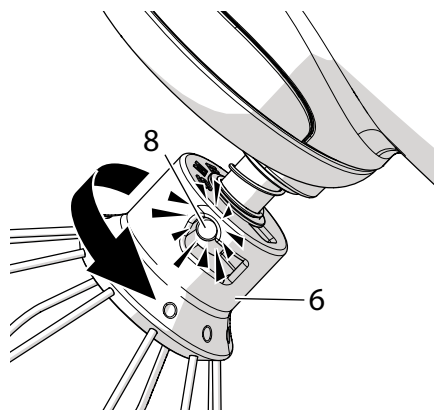
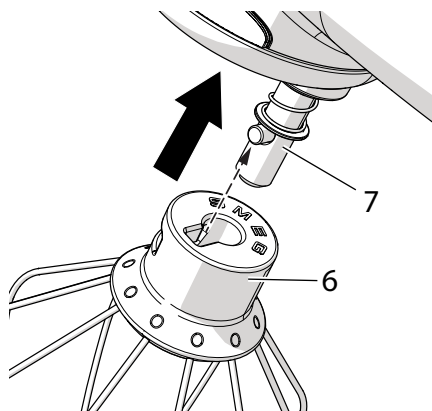
5. Выберите насадку в зависимости от типа операции.



Движущиеся части
Опасность травм.

- Не устанавливайте насадки до того, как будет установлена чаша.

6. Установите насадку (6) в нижнее крепление (7) и надавите вверх. Удерживайте насадку прижатой и вращайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока фиксатор (8) не будет заблокирован в соответствующем гнезде.



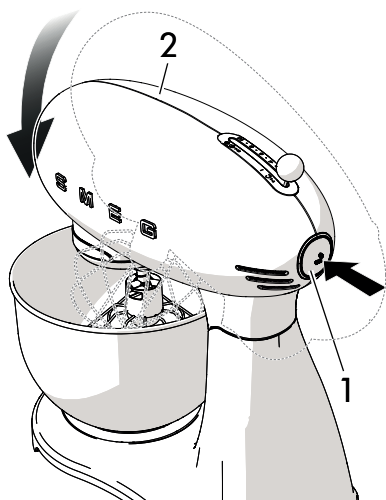
Убедитесь в том, что инструмент надежно закреплен.

7. Поместите ингредиенты в чашу.

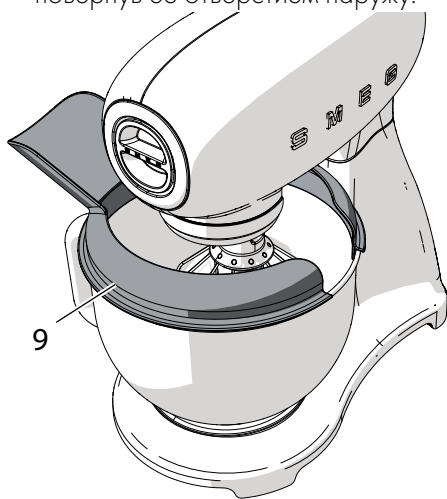


Использование

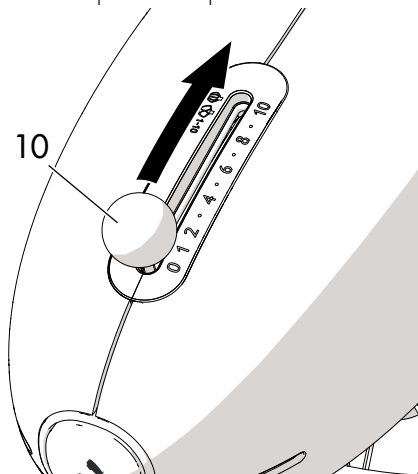
8. Нажмите кнопку разблокировки (1) и слегка приподнимите моторную головку (2) для ее расцепления.
9. Удерживайте кнопку нажатой и опустите головку (2).



10. При необходимости установите крышку для защиты от брызг* (9), повернув ее отверстием наружу.



11. Проверьте, что переключатель скорости (10) находится в положении '0' (ВЫКЛ.).
12. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
13. Выберите требуемую скорость для запуска прибора и начала обработки ингредиентов. См. «3.5 Рекомендации по настройке скорости».



Внимание!

- Для обеспечения максимальной безопасности каждый раз, когда питание двигателя отключается, к примеру при поднятии моторной головки или вынимании вилки из розетки, для повторного запуска тестомеса сначала необходимо перевести переключатель скорости в нулевое положение.



Чтобы остановить работу прибора и поднять моторную головку для смены насадки или удаления чаши, переместите переключатель скоростей в положение '0' (ВЫКЛ.).

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

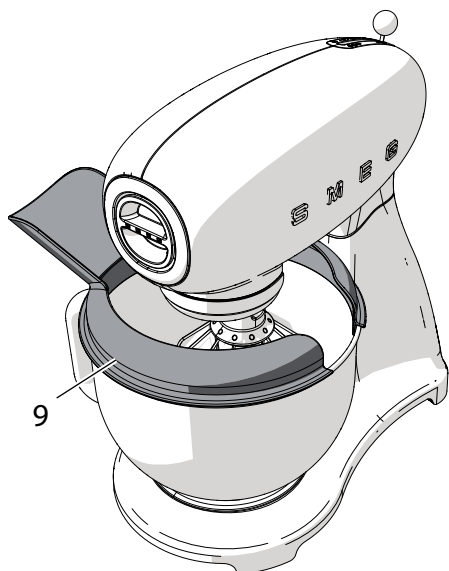


Движущиеся части Опасность травм и повреждения прибора

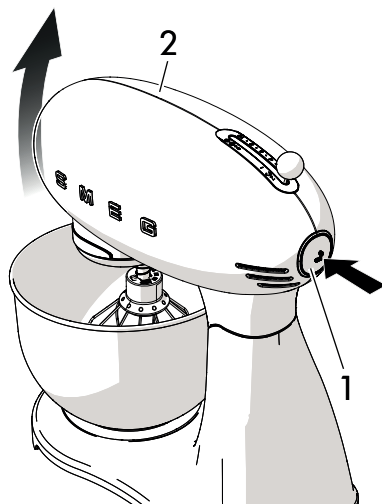
- Не прикасайтесь к насадкам во время работы
- Не включайте миксер с установленной насадкой и пустой чашей.

По окончании работы:

1. Установите переключатель скоростей (10) в положение '0' (ВЫКЛ.) и отсоедините вилку шнура питания от розетки.
2. Снимите крышку для защиты от брызг с загрузочной горловиной (9), если она установлена.



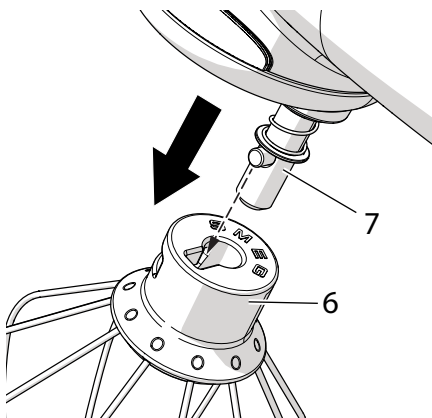
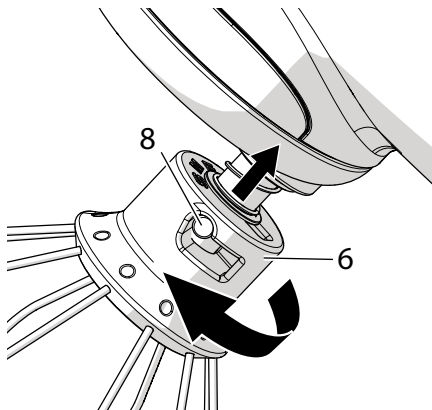
3. Нажмите кнопку разблокировки (1), чтобы поднять моторную головку (2).



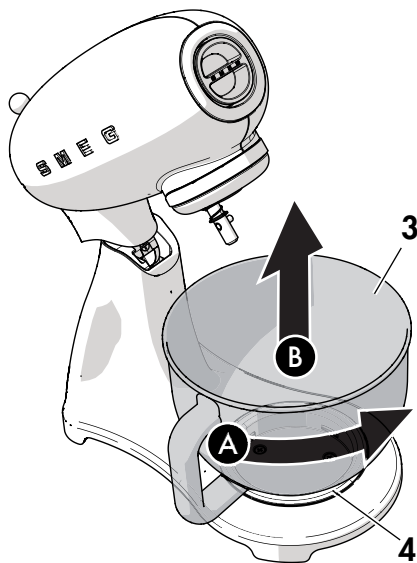


Использование

4. Слегка прижмите насадку (6) кверху и поверните ее по часовой стрелке, чтобы разблокировать ее из фиксирующего гнезда (8). Выньте насадку (6) из нижнего крепления (7).



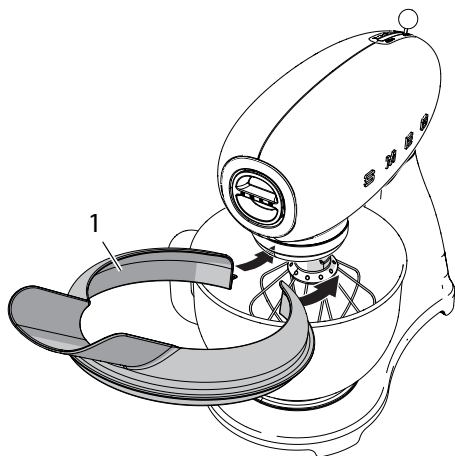
5. Снимите чашу (3) из гнезда (4), вращая ее против часовой стрелки для разблокировки.



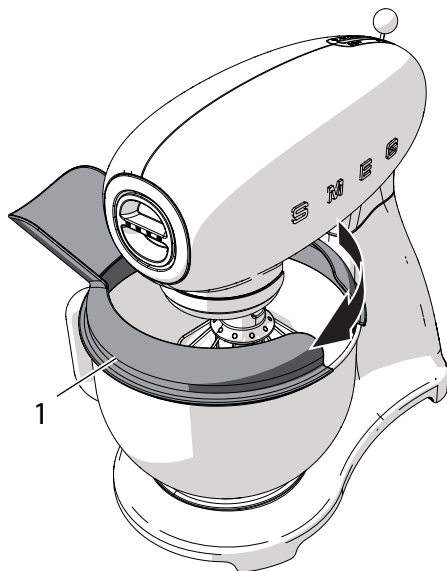


3.3 Способ использования крышки для защиты от брызг.

1. Расположите чашу из нержавеющей стали* в гнезде, вставьте насадку в нижнее крепление, опустите моторную головку в рабочее положение и установите защитную крышку от брызг (1) на верхний край чаши.



2. Поверните отверстие крышки (1) наружу, чтобы добавлять ингредиенты в миску не прекращая движение насадок.



**Движущиеся части
Риск повреждения крышки**

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

RU

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



3.4 Функции

Система блокировки

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

- i** Мы рекомендуем вам устанавливать переключатель скорости в положение 0 (ВЫКЛ.) каждый раз перед нажатием кнопки разблокировки для перемещения моторной головки.

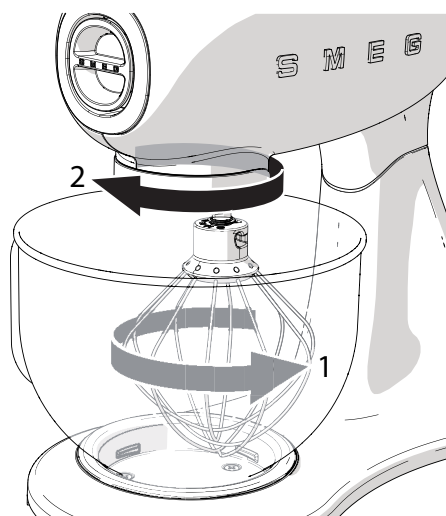
Система плавного запуска (Smooth Start)

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 (1) насадки вокруг своей оси в направлении, противоположном вращательному движению (2) миксера. Это позволяет точно охватывать каждую точку чаши, обеспечивая стопроцентное смешивание всех ингредиентов и получая отличные результаты при приготовлении любого блюда.



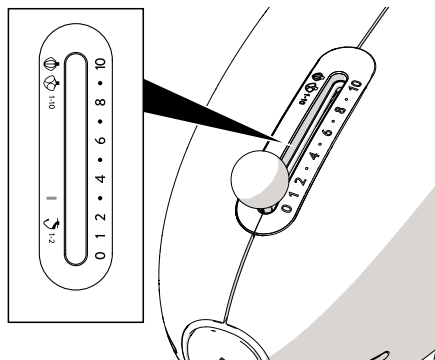
Горячий прибор

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



3.5 Рекомендации по настройке скорости

- i** На шкале переключателя скорости 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
НИЖНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ 1-2	СМЕШИВАНИЕ И ЗАМЕС Замес: приготовление дрожжевого теста (хлеб, пицца, пирожные, яичное тесто), см. раздел «Тесто для хлеба, пиццы и яичное тесто».	
НИЖНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ 1-3	СМЕШИВАНИЕ Перемешивание ингредиентов до однородной консистенции.	
ПРОМЕЖУТОЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ 4-7	СМЕШИВАНИЕ Перемешивание густых смесей. Взбивание масла с сахаром, смесей для тортов.	
ВЫСОКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ 8-10	ВЗБИВАНИЕ В ПЕНУ Взбивание жидкого теста. Взбивание в пену белков, сливок и соусов.	

* Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Использование

Таблица рекомендуемых насадок, рекомендуемая скорость и максимальная вместительность

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 (мука - макс. 1,2 кг)
	Яичное тесто	1-2	5-7 мин	500 г теста с 3 яйцами

⁽¹⁾ Средние размеры яйца: 53-63 г

i

Таблица предоставляет ориентировочные значения. Скорость и вместительность зависят от используемой насадки, от количества теста в чаше и от используемых ингредиентов.

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



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.
- При взбивании одного литра рекомендуется начать со скорости **7-8** в первую минуту или до того момента, когда начнется загустение. Затем перейти на скорость **10** на оставшееся время.

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



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.

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

- Включите прибор на скорости **1** до смешивания ингредиентов, затем увеличивайте до скорости **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: включите прибор на низкой скорости до момента, когда ингредиенты начнут смешиваться, затем постепенно увеличивайте ее до **7** на оставшееся время.
- Для теста весом до 2 кг: включите прибор на скорости **1** до момента, когда ингредиенты начнут смешиваться, затем увеличьте ее 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.

• 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.

*Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Опасность электрического удара

- Выньте вилку из электрической розетки перед очисткой прибора или насадок и принадлежностей.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных, хромированных) не используйте чистящие средства, содержащие хлор, нашатырный спирт или отбеливатель.
- Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Запрещается осуществлять очистку при помощи шершавых и абразивных материалов, а также острых металлических скребков.
- Регулярно, после каждого использования, очищайте компоненты, насадки и принадлежности.

4.2 Плановая ежедневная чистка

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.

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

Стеклоанная 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.

* Серийно только на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



4.3 Действия в случае...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не запускается двигатель	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.
	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.



Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор вибрирует	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.
Насадки задевают стенки чаши	Нижнее крепление со временем ослабло.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для проверки и настройки.
	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.



Чистка и техническое обслуживание

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Насадка вращается внутри чаши с трудом.	Тесто слишком густое и препятствует вращению насадки.	Добавьте воды или другой жидкости, чтобы сделать тесто более мягким.
	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.