





## 1 Безопасность

### 1.1 Основные правила техники безопасности.

Следуйте всем указаниям техники безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Перед использованием прибора следует внимательно прочитать данную инструкцию.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не погружайте прибор, кабель электропитания или штепсельную вилку в воду или в какие-либо другие жидкости.
- Не используйте прибор, если кабель электропитания или штепсельная вилка повреждены, если прибор упал или поврежден каким-либо образом.
- Если кабель электропитания поврежден, свяжитесь со службой техподдержки для выполнения замены.
- Следите за тем, чтобы кабель электропитания не соприкасался с острыми краями.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки электропитания.
- Не ставьте прибор на включенные газовые или электрические плиты либо рядом с ними, в духовку или вблизи источников тепла.
- Данный прибор оснащен заземлением, служащим только для функциональных целей.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, а обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.
- Не вносите изменения в прибор.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки электропитания и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Во время работы избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду и кухонные инструменты вдали от движущихся компонентов во время работы во избежание получения травм пользователем и/или повреждения прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется, остается без присмотра или неисправен.
- Перед монтажом или демонтажем компонентов всегда вынимайте вилку прибора из розетки.
- Прежде чем приступить к очистке, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте погружной блендер с деталями или аксессуарами других производителей.
- Используйте только оригинальные запчасти от производителя. Использование нерекондованных производителем запчастей может привести к пожару, поражению электрическим током и травмам людей.
- Старайтесь не трогать ножи насадки блендера, так как они очень острые: Опасность пореза! Аккуратно обращайтесь с ними во время демонтажа, установки и чистки. Для удаления еды пользуйтесь лопаткой.
- Снимите блок ножей измельчителя, перед тем как опорожнить чашу.
- Не используйте прибор для взбивания горячих масел и жиров.



## Меры предосторожности

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

### 1.2 Подключение прибора

Проверьте, чтобы напряжение и частота электросети соответствовали значениям, указанным на паспортной табличке, расположенной снизу прибора.

Если вилка прибора не подходит к розетке, свяжитесь с отделом техподдержки для выполнения замены.

### 1.3 Использование по назначению

Несоблюдение правил техники безопасности и непочтение инструкций, предоставляемых для блендера, может привести к неправильному использованию прибора и последующим травмам.

- Не применяйте прибор в целях, отличающихся от тех, для которых он был предназначен. Прибор может использоваться для взбивания, измельчения, смешивания и эмульгирования различных ингредиентов. Более того, с помощью специальных аксессуаров прибор может измельчать/молоть мясо, сыр, хлеб, мять картофель и другие овощи, а также взбивать яйца и сливки для разных кулинарных рецептов. Любое другое использование считается использованием не по назначению.
- Не используйте прибор без останова более 30 секунд.
- Прибор может использоваться со всем аксессуарами на любой скорости.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем



дистанционного управления.

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

## 1.4 Ответственность изготовителя

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

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



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

Данные инструкции можно скачать с веб-сайта Smeg: [www.smeg.com](http://www.smeg.com).

## 1.5 Утилизация

Электрические приборы не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами.



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

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



## 2 Описание прибора (Рис. А)

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



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

### 2.1 Идентификационная табличка (Рис. А)

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

### 2.2 Перед первым использованием



#### Опасность электрического удара

Вставьте вилку в заземленную розетку электропитания, соответствующую всем стандартам.

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

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



#### Движущиеся компоненты Риск получения травм пользователем или повреждения прибора

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



## 2.3 Описание аксессуаров (Рис. А)

### Кувшин без БФА (15)

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

### Проволочный венчик (6)

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

### Измельчитель (12)

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

### Насадка для пюре (8)

Служит для раздавливания вареных овощей, мягких или вареных фруктов.

## 2.4 Описание органов управления

### Кнопка ON/OFF и кнопка TURBO (1)

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

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

## 3 Использование

### 3.1 Использование погружного блендера (Рис. В)

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



#### Остро заточенные ножи

#### Опасность пореза

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



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



## Использование

### 3.2 Использование аксессуаров

Используйте аксессуар, наиболее подходящий к обрабатываемым ингредиентам.

#### Использование проволочного венчика (Рис. С)

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

#### Использование измельчителя (Рис. D)



Ставьте чашу измельчителя на ровную и крепкую поверхность.

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



Проверьте, чтобы блок ножей был установлен правильно.

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

- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.



#### Остро заточенные ножи

##### Опасность пореза

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



#### Внимание!

- не включайте измельчитель, не поместив ингредиенты в чашу.
- Не помещайте очень горячие ингредиенты.
- Некоторые специи могут царапать чашу измельчителя.

#### Использование насадки для пюре (Рис. E)

- Соедините насадку для пюре (8) с редуктором (10).
- Установите корпус двигателя (3) на редуктор, поворачивая его против часовой стрелки для фиксации в гнезде.
- Начните измельчение, нажав на кнопку **ON/OFF**, а затем отрегулируйте скорость при помощи селектора скорости. Также можно использовать кнопку **TURBO**.
- Продолжайте до тех пор, пока не получите требуемую консистенцию.



## 3.3 Рекомендации по использованию погружного блендера

### Насадка блендера (4):

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

### Проволочный венчик (6):

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

### Аксессуар измельчитель (12):

- Не наполняйте чашу измельчителя чрезмерно.
- Нарезайте кусочки одинаковых размеров, чтобы получать однородную консистенцию.

### Насадка для пюре (8):

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

## 3.4 Справочник по обработке ингредиентов

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



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



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





## 4 Чистка и уход



### Неправильное использование Опасность электрического удара

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



### Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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

### 4.1 Чистка корпуса мотора

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

## 4.2 Чистка компонентов погружного блендера

### Насадка блендера (4)

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

### Проволочный венчик из н/ж стали (6)

Моется в посудомоечной машине.

### Редуктор проволочного венчика (7)

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

### Измельчитель (11), (12), (13)

Ножи, емкость и нескользкое основание моются в посудомоечной машине.

### Редуктор измельчителя (14)

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

### Насадка для пюре (8) и ножи (9)

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

### Редуктор насадки для пюре (10)

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

### Кувшин (15) и крышка (16)

Моются в посудомоечной машине.



## 5 Рецепты

### Майонез

#### Ингредиенты:

- 250 г растительного масла (например, подсолнечного)  
 1 яйцо и 1 яичный желток  
 1-2 ложки уксуса  
 Соль и перец по вкусу

#### Способ приготовления:

1. Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в кувшин в вышеуказанном порядке.
2. Аккуратно вставьте насадку блендера до касания дна кувшина.
3. Удерживая блендер в одном положении, включите скорость **TURBO**. Как только масло начнет эмульгировать, медленно поднимите насадку до края смеси, а затем снова погрузите ее, убедившись, что масло хорошо смешалось.

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

### Гуакамоле

#### Ингредиенты:

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

#### Способ приготовления:

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

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



## Соус для блинов

### Ингредиенты:

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

### Способ приготовления:

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

## Картофельное пюре

### Ингредиенты:

- 700 г среднего картофеля
- Соль и перец по вкусу

### Способ приготовления:

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

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «ггммдд», а именно:

- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

Пример

SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер

СМЕГ СпА

Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла, 42016, Италия

место производства

Фошан Саншуй Хопшинг Электрик Индастриз ко, лтд 36, Джиганг роуд, Индастри дистрикт, Джинбен, Ксианан территории, Фошан, Гуандонг, Китай