



PL ■ Mikser ręczny

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - fermy rolnicze;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do mieszania, ugniatania i ubijania surowców. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.



Ostrzeżenie:

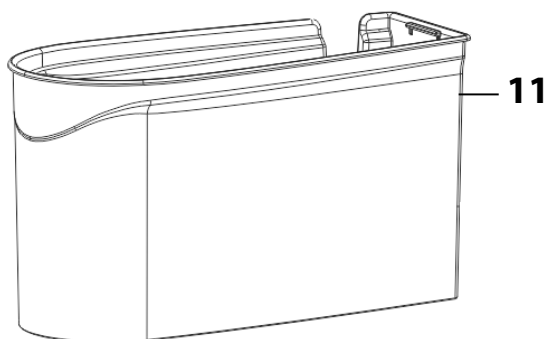
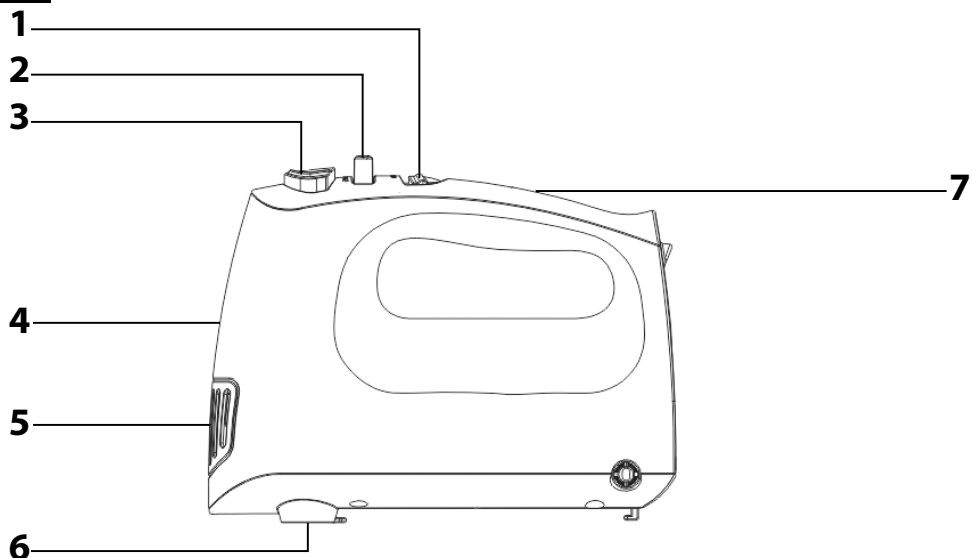
Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Nie odkładaj urządzenia na płycie elektrycznej lub gazowej ani nie kładź go w pobliżu nich, na skraju płyty roboczej ani na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Używaj urządzenia wyłącznie razem z oryginalnymi akcesoriami dostarczanymi razem z nim.
- Przed uruchomieniem należy wszystkie zdejmowane nasadki dokładnie umyć ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie opłukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereką.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze upewnij się, że zdejmowane nasadki są poprawnie zamocowane do jednostki silnikowej. Nigdy nie kombinuj różnego rodzaju nasadek.
- Urządzenia nie używaj, kiedy masz mokre ręce.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.

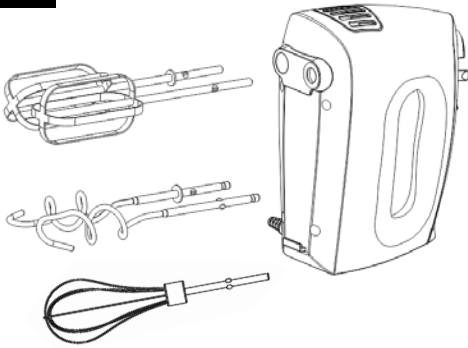
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Urządzenie uruchom dopiero wtedy, kiedy zanurzysz trzepaczkę balonową, trzepaczki lub nasadki do ugniatania w pojemniku z ingrediencjami. Dopóki urządzenie pracuje, nasadki utrzymuj zanurzone w pojemniku z ingrediencjami, by nie dochodziło do ich rozpryskiwania.
- Wystrzegaj się kontaktu z wirującymi częściami urządzenia. Podczas mieszania nie wkładaj do naczynia z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelec albo inny przedmiot wpadnie do pojemnika do mieszania, urządzenie natychmiast wyłącz.
- Podczas manipulacji z gorącymi płynami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozprysnięcie gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Z powodów bezpieczeństwa zalecanym jest zostawienie gorących płynów lub żywności do ostygnięcia przed mieszaniem. Nigdy nie mieszaj gorących surowców lub płynów bezpośrednio w garnku, który umieszczony jest na włączonej płycie grzewczej.
- Jeżeli przerabiałeś gorące surowce, to zdejmowane nasadki mogą być po użyciu nagrzane.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do wirujących nasadek albo do ścian pojemnika do mieszania, wyłącz urządzenie i odłącz od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że wirujące elementy przestały się obracać, i zdemontuj nasadki. Ściany pojemnika i akcesoriów wyczyść plastikową szpachlą. Potem urządzenie ponownie poprawnie zmontuj, podłącz do gniazdka sieciowego i możesz kontynuować mieszanie.
- Nie pozostawiaj urządzenia pracować bez przerwy dłużej niż przez 10 minut. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw go do ostygnięcia.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane i zostawione bez nadzoru, przed wymianą akcesoriów, przed montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przed jego przemieszczaniem. Przed demontażem i wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas pracy, upewnij się, że wirujące części się zatrzymały.
- Urządzenie utrzymuj w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Jednostki silnikowej ani jej przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy oraz nie myj jej pod bieżącą wodą. Zdejmowane nasadki są przeznaczone do krótkotrwałego styku z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych, np. w wodzie, dłuższą wodę, by nie doszło do uszkodzenia ich powłoki powierzchniowej.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu zasilającego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.

- Urządzenie odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Urządzenia nie używaj, jeżeli nie działa poprawnie albo widoczne są znaki jakiegokolwiek uszkodzenia. By uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj ani nie przerabiaj sam urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

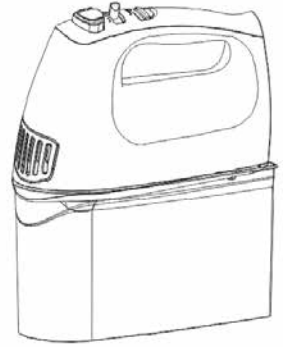
A



B



C



- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- A1** Przycisk impulsowy Turbo do ustawienia maksymalnej prędkości
- A2** Przełącznik do ustawienia prędkości i wyłączenia urządzenia
- A3** Przycisk do zwalniania zdejmwanych nasadek
- A4** Jednostka silnikowa
- A5** Otwory wentylacyjne
- A6** Otwory do przymocowania zdejmwanych nasadek
- A7** Uchwyt
- A8** Zestaw trzepacek
- A9** Zestaw haków do ugniatania
- A10** Trzepaczka balonowa
- A11** Skrzynka do umieszczenia zdejmwanych nasadek

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Z urządzenia i jego akcesoriów usuń wszystkie materiały opakowaniowe włącznie metek reklamowych i etykiet.
2. Jedną rękę przytrzymaj skrzynkę **A11**, drugą ręką chwyć jednostkę silnikową **A4** za uchwyt **A7** i zdejmij ją ze skrzynki **A11**. Ze skrzynki **A11** wyjmij zdejmwane nasadki.
3. Skrzynkę **A11** i zdejmwane nasadki **A8**, **A9** oraz **A10**, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz wszystko czystą wodą i pozostaw swobodnie wyschnąć albo wytrzyc je do sucha delikatną szcierką. Żadna z części niniejszego urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.



Ostrzeżenie:

Jednostki silnikowej **A4** ani jej przewodu zasilającego nie płucz pod wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie.

CEL UŻYCIA NASADEK

Typ końcówki	Cel zastosowania
Trzepaczki A8	Mieszanie i ubijanie – lekkiego ciasta, puree ziemniaczanego, bitej śmietany, piany z białka, kremów itp.
Haki do ugniatania A9	Ugniatanie – ciasta chlebowego, ciasta na świeże makarony, na pizzę albo na ciasteczka, ciasta ptysiowego itp.
Trzepaczka balonowa A10	Ubijanie – bitej śmietany, pianki z białek, kremów piankowych itp. Nie używaj jej do mieszania lub ugniatania ciast.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu urządzenia upewnij się, że przełącznik **A2** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone) i że jednostka silnikowa **A4** jest odłączona od gniazdka sieciowego i części obrotowe nie poruszają się.
- Wybierz typ nasadek **A8**, **A9** albo **A10**, które chcesz użyć i przymocuj je do otworów **A6** w dolnej części jednostki silnikowej **A4** (patrz rys. B). Podczas wkładania nasadek do otworów **A6** przestrzegaj poprawnej procedury. Inaczej może dojść do zluźnienia akcesoriów podczas pracy. Trzepaczkę albo hak z pierścieniem włóż do lewego otworu i wciśnij go w kierunku jednostki silnikowej **A4**, dopóki nie dojdzie do jego przymocowania. Drugą nasadkę identycznego typu włóż w identyczny sposób do prawego otworu. Trzepaczkę balonową **A10** załóż tylko do prawego otworu.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie kombinuj różnego rodzaju akcesoriów.

- Do demontażu nasadek umieść urządzenie w pozycji pionowej i ustaw na równej powierzchni. Wciśnij przycisk **A3**. W ten sposób dojdzie do zluźnienia nasadek w dolnej części jednostki silnikowej **A4** i następnie można je w łatwy sposób wyjąć. Do wyjmowania nasadek nie używaj nadmiernej siły.



Ostrzeżenie:

Przycisk **A3** blokowany jest przeciw wciśnięciu, jeżeli przełącznik **A2** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączone).

OBŚLUGA URZĄDZENIA

1. Do dostatecznie dużego pojemnika włóż żywność i plyn, które chcesz przerabiać.
2. Zmontuj urządzenie według instrukcji podanych w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Rozwiń całą długość przewodu zasilającego i urządzenie podłącz do gniazdka sieciowego.
3. Nasadki zanurz w pojemniku ze surowcami i do uruchomienia ustaw przełącznikiem **A2** wymagany stopień prędkości w zakresie od 1 do 5. Do wstępnego przemieszania surowców zalecamy ustawić najpierw niższą prędkość i potem dostosować ją według potrzeb. Do ugniatania ciasta używaj wyłącznie prędkości 1. Podczas pracy utrzymuj nasadki zanurzone w naczyniu, by nie doszło do rozprysnięcia surowców poza naczynie.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy niniejszego urządzenia wynosi 10 minut. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 15 minut do ostygnięcia. Podczas ugniatania ciężkich, gęstych ciast nie zostawiaj urządzenia pracować dłużej niż przez 5 minut.

4. Wciśnięciem i przytrzymaniem przycisku impulsowego **A1** zwiększysz prędkość do maksymalnych obrotów. Tego przycisku nie używaj dłużej niż przez 30 sekund, by nie doszło do przegrzania urządzenia.
5. Po zakończeniu używania ustaw regulator **A2** w pozycji 0 (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka. Upewnij się, że wirujące elementy przestały się obracać. Urządzenie umieść w pozycji pionowej i ustaw je na równej powierzchni. Zdemontuj wszystkie nasadki i wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Trzepaczki A8

Rodzaj surowca lub żywności	Ilość	Czas przetwarzania	Zalecane ustawienie prędkości
Kremy	ok. 600 g	ok. 5 minut	4 stopień
Puree ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 3,5 minuty	stopień 3-4
Bitą śmietaną	maks. 500 g	maks. 5 minut	5 stopień
Białka	maks. 5 białek	ok. 3 minut	5 stopień
Ciasto tarte	ok. 600 g	ok. 5 minut	stopień 3-4

Haki do ugniatania A9

Rodzaj surowca lub żywności	Ilość	Czas przetwarzania	Ustawienie prędkości
Ciasto chlebowe	maks. 500 g mąki	2x 5 minut	1 stopień
Ciasto na świeże makarony	maks. 300 g mąki	5 minut	1 stopień

Trzepaczka balonowa A10

Rodzaj surowca lub żywności	Ilość	Czas przetwarzania	Zalecane ustawienie prędkości
Bitą śmietaną	maks. 500 g	maks. 5 minut	5 stopień
Białka	maks. 5 białek	ok. 3 minut	5 stopień
Ubijane pianki	ok. 600 g	ok. 1 minuty	1 stopień



Notatka:

Powyżej podane czasy przetwarzania są tylko orientacyjne. Podczas ubijania białek jaj powinna być misa i nasadki zupełnie czyste i suche. Nawet mała ilość tłuszczu może spowodować, że nie dojdzie do ubicia białka na sztywno. Śmietana do ubijania powinna być przed ubijaniem schłodzona do temperatury 6°C. Surowce do przygotowania różnych typów ciast pozostaw przed przetworzeniem w temperaturze pokojowej przez jakiś czas.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone oraz odłączone od gniazdka sieciowego i części obrotowe nie poruszają się.
- Zdemontowane części następnie dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie części te oplucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Zdejmowane nasadki są przeznaczone do krótkotrwałego styku z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych, np. w wodzie, dłuższą wodę, by nie doszło do uszkodzenia ich powłoki powierzchniowej.
- Jeżeli zanieczyszczona jest skrzynka do przechowywania **A11**, umyj ją w ciepłej wodzie z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplucz ją czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej jednostki silnikowej **A4** zastosuj szmatki nawilżone w słabym roztworze środka czyszczącego. Po aplikacji roztworu środka czyszczącego wytrzyj powierzchnię szmatką lekko zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj go do sucha.
- Żadna z części niniejszego urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce. Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej **A4** ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosuj rozcieńczalników, ściernych środków czyszczących itp. W odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz używał urządzenia, umieść nasadki w skrzynce **A11**. Trzepaczki **A8** umieść w skrzynce **A11** odwrotnymi końcami przeciwko sobie i w identyczny sposób umieść haki do ugniatania **A9**.
- Jednostkę silnikową **A4** uchyl tak, by jej przednia część wpadła od dołu do przedniej części skrzynki **A11** i następnie wciśnij tylną część jednostki silnikowej **A4** do skrzynki **A11**, dopóki nie dojdzie do stałego połączenia obydwu części (patrz rys. C). Przy podnoszeniu jednostki silnikowej **A4** za uchwyt **A7**, skrzynka **A11** powinna zostać przymocowana do jednostki silnikowej **A4**. Na koniec umieść urządzenie w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	500 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym)	II
Hałas	85 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 85 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stożenie ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:
Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.