

Mikser ręczny

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SHM 5201WH

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Urządzenie należy wykorzystywać tylko tak, jak jest to opisane w tej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym zostało dostarczone od producenta.

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA	5
OBŚŁUGA URZĄDZENIA	6
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	7
DANE TECHNICZNE	8
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	8
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	8

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Urządzenie i jego kabel doprowadzający przechowuj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku.



Uwaga: Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.

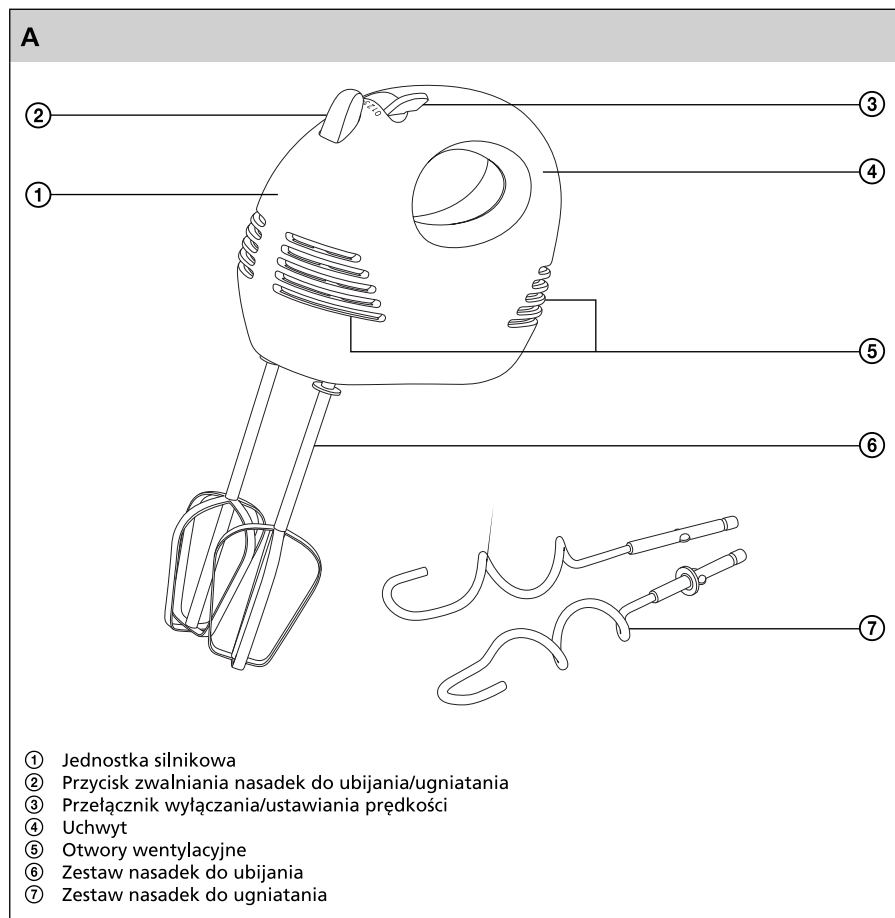
- Nigdy nie wolno stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie jest wyraźnie zalecone przez producenta do tego urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać zawsze na równej, suchej powierzchni.
- Należy sprawdzić, czy przewód zasilający i wtyczka sieciowa nie mogą zostać zamoczone w wodzie lub zawilgocone.
- Nie spryskuj urządzenia wodą ani innym płynem.
- Zespołu silnika nigdy nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać go do wody lub innego płynu.
- Urządzenie jest przeznaczone i skonstruowane do przetwarzania zwykłych ilości artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie należy używać go w warunkach przemysłowych ani na dworze!
- W pobliżu urządzenia nie wolno stosować aerozoli.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wyposażenie (nasadki do ubijania i ugniatania) gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Następnie należy wypłukać je w wodzie pitnej i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Przed przymocowaniem nasadek do ubijania lub ugniatania do urządzenia, przed ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się zawsze upewnić, czy nasadki do ugniatania i ubijania są prawidłowo przymocowane.
- Podczas pracy urządzenia nie dotykaj poruszających się nasadek.
- Podczas ubijania lub ugniatania nie wkładaj do naczynia rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka. Mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Zanim zaczniesz opracowywać gorące płyny lub potrawy, pozostaw je do wystygnięcia.
- Jeśli nasadki do ugniatania lub ubijania są prawidłowo przymocowane do urządzenia, zanurz je najpierw w naczyniu ze składnikami i dopiero potem uruchom urządzenie.
- Urządzenia nie należy uruchamiać bez produktów. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w pobliże kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub innych urządzeń będących źródłem ciepła.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, powierz jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- W żadnym wypadku nie naprawiaj wyrobu sam ani nie dokonuj w nim żadnych przeróbek – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia powierz wyspecjalizowanej firmie / serwisowi. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.
- Nie kładź kabla sieciowego w pobliżu gorących powierzchni i nie przekładaj go przez ostre przedmioty. Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów, umieść go tak, aby nie można było po nim chodzić ani potykać się o kabel. Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie wisiał poza krawędź stołu oraz by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego przez pociągnięcie za przewód - grozi uszkodzeniem przewodu sieciowego/gniazdka sieciowego. Przewód zasilania odłączaj z gniazdka wyłącznie poprzez pociągnięcie za jego wtyczkę.

Mikser ręczny

SHM 5201WH

PL

OPIS URZĄDZENIA



OBŚŁUGA URZĄDZENIA

1. Użycie nasadek do ubijania / ugniatania

1.1 Końce nasadek do ubijania lub ugniatania włóż do otworów na spodniej stronie urządzenia. Dociskaj je, dopóki nie zatrzasną się w bezpiecznej pozycji.



Uwaga:

Przy osadzaniu nasadek należy przestrzegać prawidłowej kolejności. Nasadkę do ugniatania z krążkiem należy włożyć do lewego otworu, a nasadkę do ugniatania bez krążku do prawego otworu.



Uwaga:

Nie łącz ze sobą nasadek do ubijania i ugniatania.

1.2 Do odpowiedniego naczynia włóż artykuły spożywcze, które chcesz opracować. Zanurz nasadki w naczyniu z artykułami.

1.3 Podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego. Za pomocą przełącznika 3 ustaw odpowiednią prędkość w zakresie 1-5.

Uwaga Zalecamy rozpoczęcie ubijania/ugniatania przy niższej prędkości. Następnie w zależności od potrzeby można ustawić wyższą prędkość.

1.4 Po zakończeniu ubijania/ugniatania wyłącz urządzenie poprzez przesunięcie przełącznika 3 na pozycję 0. Odłącz kabel sieciowy z gniazdka napięcia elektrycznego. Aby zwolnić nasadki, wciśnij przycisk 2 i wyjmij nasadki.



Uwaga:

Jeśli przełącznik 3 jest ustawiony na pozycję 1-5, przycisk 2 jest zablokowany i nie można zwolnić nasadek.



WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Nasadki do ubijania/ugniatania: Po 5 min. ciągłej pracy należy na kilka minut wyłączyć urządzenie. Maksymalny czas ciągłej pracy wynosi 10 min.

Nasadki do ubijania

Używane są do przygotowania ciasta tartego, ciasta biszkoptowego, puree ziemniaczanego, do ubijania śmietany, białka jaj i kremów.

Nasadki do ugniatania

Używane są do ugniatania ciasta drożdżowego, tartego i makaronowego, do mieszania mięsa mielonego, do past lub ciasta parzonego.

Wybór prędkości przy użyciu nasadek do ubijania/ugniatania

Stopień 1 – wykorzystywany jako prędkość początkowa do mieszania większej ilości potraw lub suchych składników, jak np. mąka, masło i ziemniaki

Stopień 2 – wykorzystywany do przygotowania płynnych składników i miksowania zalew sałatkowych.

Stopień 3 – wykorzystywany do miksowania składników do ciast, ciastek i chleba.

Stopień 4 – wykorzystywany do ubijania masła i cukru do wyrobów cukierniczych, deserów itd.

Stopień 5 – wykorzystywany przy ubijaniu jajek, polew, kremów itd.

Mikser ręczny

SHM 5201WH

PL

Ilość i czas opracowania

Nasadki do ubijania	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Rzadkie sosy, kremy i zupy	ok. 750 ml	ok. 4 minut	stopień 2
Majonez	max. 3 żółtka	ok. 3 minut	stopień 5
Puree ziemniaczane	max. 750 g	max. 4 minuty	stopień 4
Ubijanie śmietany	max. 500 g	max. 5 minut	stopień 5
Ubijanie białek	max. 5 białek	ok. 4 minut	stopień 5
Ciasto na placki	ok. 750 g	ok. 4 minut	stopień 3

Nasadki do ugniatania	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Ciasto drożdżowe	max. 500 g mąki	max. 5 minut	stopień 3



Uwaga:

Ubijaj najpierw przy użyciu małej prędkości, aby nie dochodziło do wypryśnięcia ciasta. Potem możesz przejść do wyższej prędkości. W celu łatwiejszego mieszania i ugniatania ciasta zalecamy użycie miękkiej margaryny lub masła.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie poprzez przesunięcie wyłącznika na pozycję 0 i odłączenie go od gniazdka sieciowego.
- Po każdym użyciu nasadek do ubijania lub ugniatania należy je dokładnie umyć gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy wypłukać je w wodzie pitnej i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką. Nasadki do ubijania i ugniatania są przeznaczone do krótkotrwałego kontaktu z artykułami spożywczymi (w tym z napojami), tj. max. przez 4 godziny.
- Po każdym użyciu nasadki miksującej umyj ją dokładnie. Po zakończeniu miksowania (bez uprzedniego zdemontowania i wyłączenia urządzenia) zanurz nasadkę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Za pomocą przełącznika prędkości wybierz najwyższy, 5. stopień prędkości, aby usunąć z nasadek resztki jedzenia. Następnie wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego.
- Do czyszczenia jednostki silnikowej należy użyć wilgotnej ściereczki nasączonej delikatnym roztworem środka czyszczącego. Nigdy nie należy zanurzać jednostki silnikowej do wody ani do innych cieczy!
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj rozcieńczalników, rozpuszczalników ani środków czyszczących, które mogą spowodować otarcia – mogłoby dojść do naruszenia powłoki urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	150 W
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym	II
Głośność	63 dB (A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 63 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II - Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Ze względu na nieustanne udoskonalanie wyrobów producent zastrzega sobie prawo do zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznej bez uprzedzenia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udzielą Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.