

Mikser ręczny z końcówką rozdrabniającą

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SHM 5270

Przed uruchomieniem tego urządzenia prosimy o zaznajomienie się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, gdy zapoznawali się już Państwo z obsługą urządzenia 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 było dostarczone od producenta.

SPIS TREŚCI

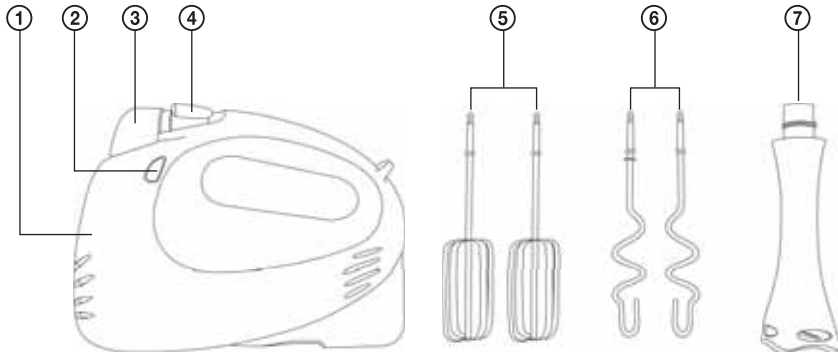
ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA	4
ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA	5
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
DANE TECHNICZNE.....	8
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM.....	9
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	9

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) upośledzone fizyczne, czuciowo lub umysłowo, albo niedysponujące odpowiednią wiedzą, chyba że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały odpowiednio poinstruowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem; nie wolno pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku.
- Nigdy nie wolno stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie jest wyraźnie zalecone przez producenta do tego urządzenia.
- Urządzenia nie należy umieszczać na parapecie okna lub na innej niestabilnej powierzchni. Urządzenie należy ustawiać na równej, suchej powierzchni.
- Należy sprawdzić, czy przewód zasilający i wtyczka sieciowa nie mogą zostać zamoczone w wodzie lub zawilgocone.
- Urządzenie nie może być spryskiwane wodą, ani żadnym innym płynem. Zespołu silnika nigdy nie wolno myć pod bieżącą wodą, ani zanurzać jej 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.
- Urządzenia nie wolno stosować w środowisku przemysłowym ani na zewnątrz!
- W pobliżu urządzenia nie wolno stosować spray'ów.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wyposażenie (nasadki do ubijania i gniecenia oraz nasadkę miksującą) gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Potem trzeba je wypłukać w pitnej wodzie i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Urządzenie zawsze wyłącza się i wyjmuje wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Przed przycocowaniem, wyjęciem lub wymianą wyposażenia upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka napięcia elektrycznego.
- Uwaga! Noże nasadki miksującej są ostre. Podczas manipulowania nożami należy zachować szczególną ostrożność.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest prawidłowo zmontowane.
- Podczas pracy urządzenia nie dotykaj poruszających się nasadek lub noży nasadki miksującej.
- Podczas ubijania, gniecenia lub miksowania 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.
- Urządzenia nie wolno stawiać na kuchence elektrycznej lub gazowej lub w jej pobliżu, umieszczać w bliskości otwartego ognia oraz innych urządzeń i aparatów, które są źródłem ciepła.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, jego wymianę zlecamy do wyspecjalizowanego serwisu. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- W żadnym przypadku nie naprawiamy urządzenia we własnym zakresie, i nie dokonujemy żadnych przeróbek – zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Wszystkie naprawy i regulacje tego urządzenia należy powierzyć wyspecjalizowanemu serwisowi lub firmie. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.
- Nie wolno układać przewodu zasilającego urządzenie w pobliżu gorących powierzchni lub przekładać przed ostre krawędzie. Na przewód zasilający nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów, przewód umieszcza się tak, żeby po nim nie deptać i nie kopać go. Należy zadbać, żeby przewód zasilający nie zwisał z brzegu stołu, i żeby nie dotykał do gorącej powierzchni.
- Urządzenia nie wolno wyłączać z gniazdka sieciowego przez pociąganie za przewód zasilający - grozi to uszkodzeniem przewodu sieciowego / gniazdka zasilającego. Przewód z gniazdka wyłącza się pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.

OPIS URZĄDZENIA

A



- ① Zespół silnika/osłona silnika
- ② Przycisk pulsujący TURBO do maksymalnej szybkości
- ③ Przycisk do zwalniania końcówek do ubijania i zagniatania
- ④ Przełącznik do wyłączania, ustawiania prędkości i przełączania na tryb używania nasadki miksującej
- ⑤ Zespół końcówek do ubijania
- ⑥ Zespół końcówek do zagniatania
- ⑦ Nasadka miksująca

ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA

1. Użycie nasadek do ubijania/ugniatania

- 1.1 Końce nasadek do ubijania lub gnienienia 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 ubijania 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 ④ ustaw odpowiednią prędkość w zakresie 1–5.
Uwaga Zalecamy rozpoczęcie ubijania/ugniatania przy niższej prędkości. Następnie w zależności od potrzeby można ustawić wyższą prędkość. Przycisk pulsujący TURBO ② służy do krótkiego podwyższenia prędkości na maksymalne obroty.
- 1.4 Po zakończeniu ubijania/ugniatania wyłącz urządzenie poprzez przesunięcie przełącznika ④ na pozycję 0. Odłącz kabel sieciowy z gniazdka napięcia elektrycznego. Aby zwolnić nasadki, wciśnij przycisk ③ i wyjmij nasadki.

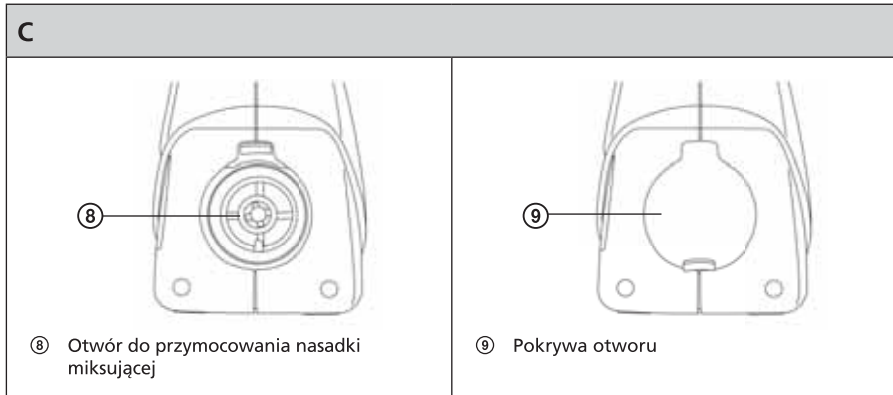


Uwaga:


Jeśli przełącznik ④ jest ustawiony na pozycję 1–5, przycisk ③ jest zablokowany i nie można zwolnić nasadek.

2. Użycie nasadki miksującej

2.1 Przed przymocowaniem nasadki miksującej do urządzenia upewnij się, że nasadki do ubijania/ugniatania zostały wyjęte. Aby przymocować nasadkę miksującą, wysuń pokrywę otworu ⑨ do góry. Przytrzymaj ją palcem w pozycji górnej. Włóż do otworu ⑧ nasadkę miksującą. Zdejmij kciuk z pokrywy i przyciśnij nasadkę w kierunku jednostki silnikowej. Przykręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



2.2 Do odpowiedniego naczynia włóż artykuły spożywcze, które chcesz opracować. Zanurz nasadkę miksującą w naczyniu z artykułami.

2.3 Podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego. Ustaw przełącznik ④ w pozycji oznaczonej symbolem . Aby uruchomić nasadkę miksującą, wciśnij przycisk pulsujący TURBO ②. Zalecamy zawsze na krótko wcisnąć przycisk pulsujący i zwolnić go. Powtarzaj te działania, dopóki artykuły spożywcze nie zostaną zmiksowane na odpowiednią konsystencję.

2.4 Po zakończeniu miksowania wyłącz urządzenie poprzez przesunięcie przełącznika ④ na pozycję 0. Odtłącz kabel sieciowy od gniazdka napięcia elektrycznego. Odkręć nasadkę miksującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



WAŻNE OSTRZEŻENIE!

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

Nasadka do miksowania: Po 2 min. ciągłej pracy należy na kilka minut wyłączyć urządzenie.

Końcówki do ubijania

Są używane do ubijania ciasta drożdżowego, piaskowego, puree ziemniaczanego, do przygotowania bitej śmietany, białka z jajek i kremów.

Końcówki do zagniatania

Są używane do zagniatania ciasta drożdżowego, piaskowego i klusek, do mieszania mięsa mielonego, past albo ciasta ptyśowego.

Nasadka miksująca

Przeznaczona jest do miksowania jedzenia dla dzieci, do przygotowania koktajli mlecznych, napojów owocowych, sosów, past, majonezów itp.

Mikser ręczny z końcówką rozdrabniającą

SHM 5270

PL

Wybór prędkości przy użyciu nasadek do ubijania/ugniatania

Stopień 1 – odpowiedni jako prędkość początkowa przy mieszaniu większej ilości produktów, lub produktów suchych, jak na przykład mąka, masło i ziemniaki

Stopień 2 – odpowiedni do przygotowania płynnych dodatków, do miksowania sosów do sałatek

Stopień 3 – odpowiedni do miksowania polewy do ciast, herbatników i chleba

Stopień 4 – odpowiedni do ubijania masła i cukru do ciastek, deserów itp.

Stopień 5 – odpowiedni ubijania jajek, polew, kremów itp.

Ilości i czasy przetwarzania

Końcówki do ubijania	Ilość	Czas przetwarzania	Dobór prędkości
Rzadkie sosy, kremy i zupy	około 750 ml	około 4 minuty	stopień 2
Majonez	maks. 3 żółtka	około 3 minuty	stopień 5
Puree ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 4 minuty	stopień 4
Biła śmietana	maks. 500 g	maks. 5 minut	stopień 5
Ubijanie białek	maks. 5 białek	około 4 minuty	stopień 5
Ciasto na placki	około 750 g	około 4 minuty	stopień 3

Końcówki do zagniatania	Ilość	Czas przetwarzania	Dobór prędkości
Ciasto drożdżowe	maks. 500 g mąki	maks. 5 minut	stopień 3



Uwaga:

Ubijanie należy rozpoczynać od małej prędkości, żeby nie doszło do rozpryskiwania się ciasta. Po pewnym czasie można podwyższyć prędkość. Do łatwiejszego mieszania i zagniatania ciasta zalecamy stosować miękką margarynę lub masło.

Nasadka miksująca	Ilość	Czas opracowania
Jedzenie dla dzieci, sosy	100–300 g	45 sekund
Miksowane napoje	100–500 g	30 sekund
Owoce, warzywa	100–200 g	45 sekund
Sery	50–100 g	30 sekund



Uwaga:

Czas przygotowywania zależy od tego, na ile dokładnie chcesz zmiksować artykuły spożywcze.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć ustawiając przełącznik w pozycję 0 i wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Po każdym użyciu końcówek do ubijania lub zagniatania trzeba je dokładnie wymyć gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie płucze się je w wodzie pitnej i wyciera do sucha miękką ściereczką. Końcówki do ubijania lub zagniatania są przeznaczone do krótkotrwałego styku z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. do 4 godzin.
- 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. Wciśnij na krótko przycisk pulsujący TURBO, aby pozabawić nasadkę resztek jedzenia. Następnie wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego. Zdemontuj nasadkę miksującą i opłucz ją pod czystą bieżącą wodą. Zdemontowaną nasadkę możesz również umyć w zmywarce do naczyń.
Uwaga Niektóre artykuły spożywcze mogą spowodować zmianę koloru powierzchni plastikowych. Jeśli opracowywałaś takie potrawy, przed umyciem przetrzyj nasadkę miksującą olejem roślinnym.
- Do czyszczenia zespołu silnika/osłony używa się szmatkę nawilżoną słabym roztworem płynu do mycia naczyń. Zespołu silnika nie wolno zanurzać do wody ani do innej cieczy!
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać rozpuszczalników ani środków czyszczących działających ściernie – grozi to uszkodzeniem powłoki zewnętrznej.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go poza zasięgiem dzieci. Do przechowywania urządzenia można (po jego wcześniejszym rozebraniu) wykorzystać jego karton transportowy.

DANE TECHNICZNE

230 V~ 50 Hz, 300 W

Klasa ochrony (ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym): II

Poziom hałas: 68 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 68 dB(A), co stanowi poziom A mocy akustycznej w porównaniu z referencyjną mocą akustyczną 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

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

Zastrzega się prawo zmian tekstu i parametrów technicznych.

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 udziela 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 dyrektywy UE, które go dotyczą.

