

# Mikser ręczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



**SENCOR®**

SHM 5205

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 .....	2
Opis urządzenia .....	3
Zastosowanie urządzenia .....	4
Końcówki do zagniatania .....	4
Końcówki do ubijania .....	5
Ustawianie prędkości .....	5
WAŻNE OSTRZEŻENIE! .....	5
Ilość i czas przetwarzania .....	5
Czyszczenie i konserwacja .....	6
Dane techniczne .....	6
Wskazówki i informacje dotyczące gospodarki zużytym opakowaniem .....	6
Utylizacja zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych .....	6

**ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA****PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) upośledzone fizycznie, 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 gniazdka.
- 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 końcówki do ubijania i zagniatania należy starannie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu 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 montażem końcówek do zagniatania i ubijania w urządzeniu, ich wyjęciem lub wymianą należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka zasilającego.  
Przed włączeniem urządzenia trzeba zawsze upewnić się, że końcówki do ubijania i zagniatania są dobrze zamontowane.
- Jeżeli końcówki do ubijania i zagniatania są dobrze obsadzone w urządzeniu, należy najpierw zanurzyć je do naczynia z produktami, a dopiero później włączyć urządzenie do pracy.

# Mikser ręczny

SHM 5205

PL

- Urządzenia nie należy uruchamiać bez produktów. Niewłaściwe zastosowanie urządzenia może mieć niekorzystny wpływ na czas jego eksploatacji.
- Nie pozwólcie dzieciom używać urządzenia bez nadzoru. Jeżeli urządzenie nie jest używane, zalecamy przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Urządzenie w rękach dzieci bez nadzoru osób dorosłych może spowodować zagrożenie zranienia dziecka lub uszkodzenia urządzenia.
- 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 urządzeń 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 przez 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** – Zespół silnika/osłona silnika

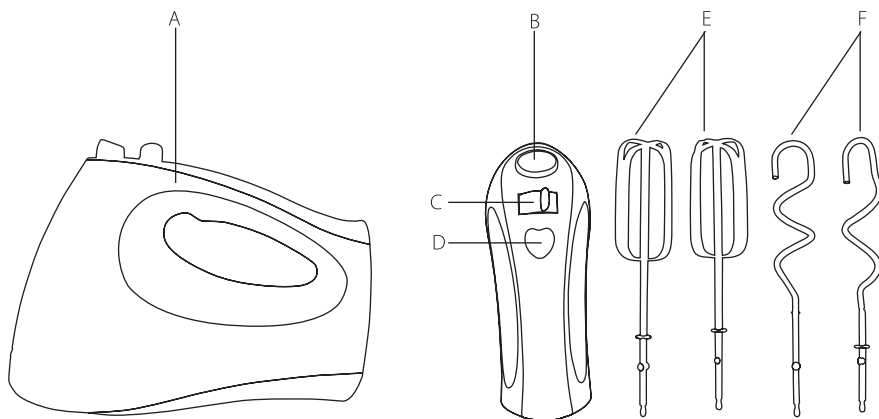
**B** – Przycisk do zwalniania końcówek do ubijania i zagniatania

**C** – Przełącznik do wyłączania i ustawiania prędkości

**D** – TURBO wyłącznik dla maksymalnej prędkości

**E** – Zespół końcówek do ubijania

**F** – Zespół końcówek do zagniatania

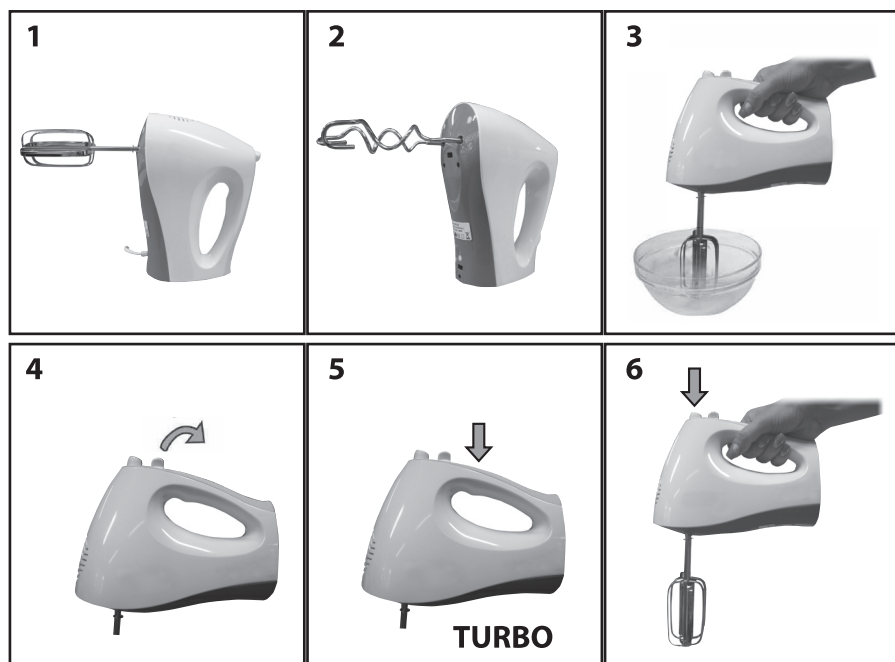


# Mikser ręczny

SHM 5205

## Zastosowanie urządzenia

1. Żeby skompletować urządzenie wkładamy końce końcówek do ubijania w otwory (patrz rys 1). Dociskamy je, aż nie zatrzasną się w bezpiecznej pozycji. (Uwaga: Ważne jest poprawne postępowanie przy wkładaniu końcówek zagniatających. Włóż nasadkę do ugniatania ciasta z kołnierzykiem do zębatego otworu, a nasadkę bez kołnierzyka do otworu bez ząbków. (por. rys. 2).)
2. Wkładamy produkty do naczynia.
3. Wkładamy końcówki do ubijania lub do zagniatania do naczynia z produktami (patrz rys 3).
4. Włączamy przewód zasilający urządzenie do do gniazdka sieci elektrycznej, włączamy urządzenie i ustalamy właściwą prędkość (patrz rys 4). Podczas miksowania nie wolno wkładać do naczynia takich przedmiotów jak nóż kuchenny czy widelec, bo grozi to skażeniem lub uszkodzeniem urządzenia.
5. Jeżeli chcemy miksować z najwyższą prędkością, naciskamy przycisk TURBO (patrz rys 5).
6. Po zakończeniu pracy przestawiamy przełącznik w pozycję 0 i odłączamy przewód zasilający z gniazdka. Naciskamy przycisk zwalniający końce końcówek do ubijania i zagniatania (patrz rys 6). Kończówki można zwolnić tylko wtedy, gdy przełącznik jest w położeniu 0. Jeżeli przełącznik jest w pozycjach 1-5, wyjmowanie końcówek jest zablokowane. Do ubijania, miksowania lub zagniatania używamy zawsze ten sam rodzaj końcówek. Nie można łączyć końcówki ubijającej z zagniatającą.



## Kończówki do zagniatania

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

# Mikser ręczny

SHM 5205

PL

## Końcówki do ubijania

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

## Ustawianie prędkości

- 0 – wyłącz
- 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.
- TURBO – maksymalna prędkość

**Uwaga:** Ten przycisk działa tylko w przypadku, gdy urządzenie pracuje na ustawionym 1–4 stopniu prędkości.

## WAŻNE OSTRZEŻENIE!

Po 5 min. nieprzerwanej pracy urządzenie musi być wyłączane na kilka minut.

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 min. Najwyższa prędkość końcówek do ubijania i zagniatania, wynosi 800 obrotów/minutę.

## Ilości i czasy przetwarzania

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

Końcówki do ubijania	Ilość	Czas przetwarzania	Dobór prędkości
Rzadkie sosy, kremy i zupy	około 750 g	około 4 minuty	stopień 2
Majonez	maks. 3 żółtka	około 3 minuty	stopień 5
Puree ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 4 minuty	stopień 4
Bitą śmietaną	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

*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.*

# Mikser ręczny

SHM 5205

## Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyłączyć ustawiając przełącznik w pozycję 0 i wyjmując 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 krótkotrwalego styku z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. do 4 godzin. 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

220 – 240 V ~ 50 Hz, 250 W

Klasa ochrony: II

Poziom hałasu: 79 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 79 dB(A), co stanowi poziom A mocy akustycznej w porównaniu z referencyjną mocą akustyczną 1 pW.

## 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 zakupie 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.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.