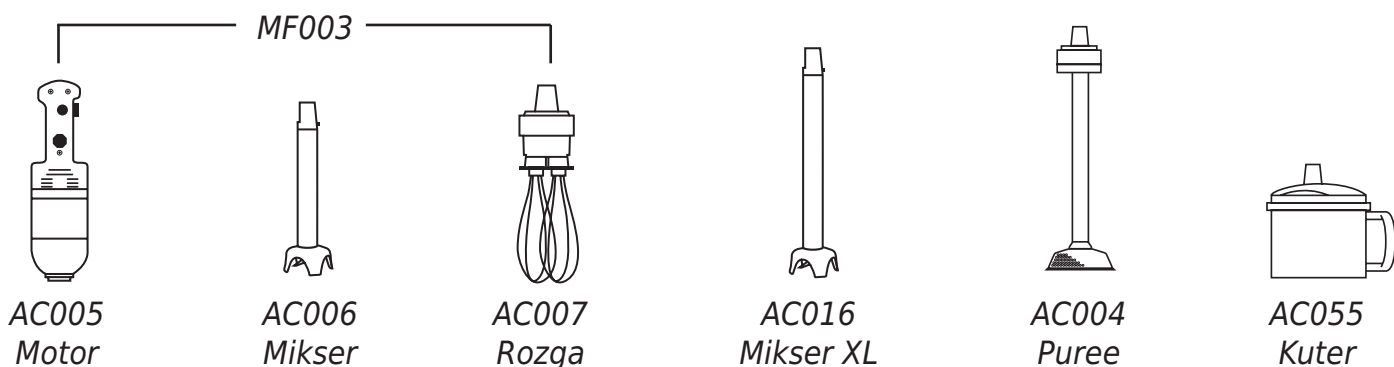


Mikser DYNAMIC SENIOR + przystawki
Instrukcja obsługi

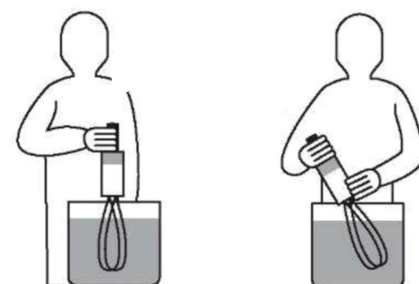
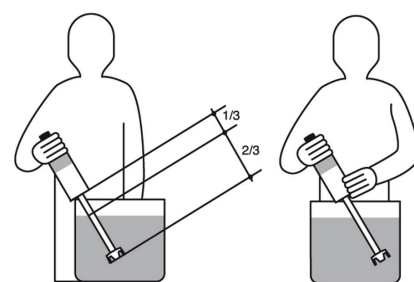


Mikser DYNAMIC SENIOR + przystawki



Opis:

- Prędkość miksera: 3000-9500 obr./min
- Obroty różgi: 300-900 obr./min
- Napięcie: 230 V
- Moc: 350 W
- Masa: 2,4 kg
- Podwójna izolacja
- Hałas: 70 dB



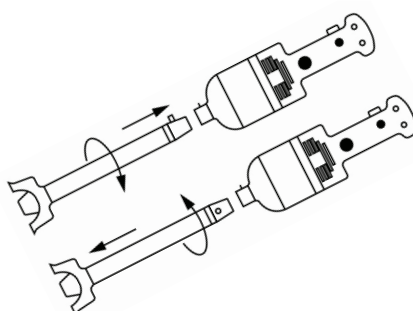
Uwaga:

- Urządzenie włączaj dopiero po zanurzeniu narzędzia (końcówki) w przetwarzanej masie.
- Nietypowy zapach jest normalny w pierwszych godzinach użytkowania
- Wyłącz urządzenie przed wyjęciem go z przetwarzanej masy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie dopuszczaj, by do silnika dostała się jakaś ciecz.
- Przed wymianą narzędzia (końcówki), wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

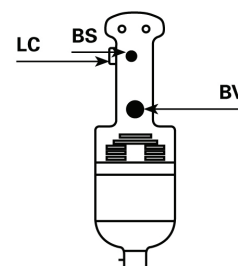
Nigdy nie uruchamiaj miksera bez zanurzenia noża w przetwarzanej masie.

Użytkowanie:

- Dla uzyskania optymalnych efektów pracy zalecamy trzymanie miksera w pozycji ukośnej, bez opierania osłony nasadki o dno pojemnika (patrz il.1, 2).
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka zamontuj w następujący sposób wybrane przez siebie narzędzie (końcówkę). Wkręć odpowiednie narzędzie do gniazda w napędzie silnika (1/4 obrotu).



- Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij i przytrzymaj łącznik bezpieczeństwa (BS), a następnie dźwignię włączającą (LC). Urządzenie rozpocznie pracę i możesz wtedy puścić łącznik bezpieczeństwa.



- By przerwać pracę urządzenia, puść dźwignię włączającą (LC).
- Jeśli chcesz by mikser pracował w trybie pracy ciągłej wci-

śnij przycisk (BV). Aby wyłączyć urządzenie z trybu pracy ciągłej, naciśnij krótko dźwignię włączającą „LC” i ją puść.

- Zalecany poziom zanurzenia 2/3 długości przystawki roboczej.
- Nigdy nie wolno zanurzać silnika w przetwarzanej masie, bo grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

W przypadku wpadnięcia urządzenia do przetwarzanej masy, NATYCHMIAST wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

To urządzenie nie powinno być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej czy umysłowej, bądź osoby nie doświadczone bez przeszkolenia. W żadnym wypadku nie wolno dopuszczać dzieci do urządzenia.

To urządzenie nadaje się wyłącznie do przyrządzania środków spożywczych. Przed każdym innym zastosowaniem narzędzia prosimy zwrócić się do nas o poradę.

Zastosowanie:

Mikser

- Za pomocą nasadki miksującej można bez wysiłku przygotować zupy warzywne, rybne i kremowe. Puree, sosy, kremy, majonez i wkładki do remulady można przygotować w czasie krótszym niż jedna minuta.
- Zwłaszcza w przypadku potraw kuchni dietetycznej można produkować papki, drobno przetarte warzywa i wiele innych potraw. Naturalnie można też rozdrabniać owoce na masę lodową.
- Urządzenie może być stosowane w różnych innych gałęziach przemysłu tj. perfumeriach, farbiarniach, zakładach ceramicznych, laboratoriach, zakładach rzeźniczych i wielu innych.

Różga

- Za pomocą różgi można produkować kremy, bitą śmietanę,

lekkie ciasta, bezy, sosy, masy do sufletów, masę tortową, śmietanę, ciasto naleśnikowe, potrawy z twarogu, majonez.

- Różgi możesz wyjąć z napędu, pociągając za tulejki jednocześnie naciskając na osłonę nasady. Różgi (bez sprzęgu, głowicy) możesz też myć w zmywarce do naczyń.



Puree

- To narzędzie umożliwi rozgniatanie gotowanych ziemniaków, a także innych miękkich warzyw.

Blender

- Blender wygładzi wszelkie tekstury do aksamitnej konsystencji

Kuter

- Pojemnik umożliwia rozdrabnianie i szatkowanie. Można w nim gotować.

Konserwacja/czyszczenie:

- NIGDY nie myj całego urządzenia pod strumieniem wody.
- NIGDY nie zanurzaj silnika w żadnej cieczy. W celu oczyszczenia zanurz część roboczą w pojemniku z czystą wodą i włącz urządzenie na kilka sekund, aby oczyścić ostrze i osłonę ostrza. Następnie wyciągnij z gniazdka elektrycznego wtyczkę swojego miksera.
- Pod strumieniem wody z kranu wypłucz teraz zewnętrzną stronę części roboczej i osłony ostrza.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia noża - istnieje ryzyko skaleczenia.

Zalecamy sprawdzanie co jakiś czas stany następujących elementów:

- Kabel - upewnij się, że nie jest zgnieciony, złamany, bądź nacięty.
- Uszczelka na nasadce miksującej - sprawdź czy nie przecieka.
- Nóż - upewnij się, że nie jest wygięty bądź ukruszony.

Deklaracja zgodności CE:

Zaświadczamy niniejszym, że urządzenie spełnia wymogi dyrektyw dotyczących higieny i bezpieczeństwa EN12853.

Serwis i gwarancja:

Na urządzenia udzielamy rocznej gwarancji od daty zakupu. Udzielamy tej gwarancji na wszystkie części elektryczne i mechaniczne. Gwarancja nie obejmuje części uszkodzonych w wyniku umyślnych uszkodzeń, pęknięć spowodowanych na przykład upadkiem albo w wyniku przeciążenia urządzeń. Nie obejmuje ona również części podlegających szybkiemu zużyciu.

Warunkiem rozpatrzenia gwarancji jest dokumentu zakupu urządzenia. Gwarancja wygasa, jeśli bez uzgodnienia dokonano samowolnego otwarcia albo naprawy urządzenia. W przypadku usterki w działaniu należy zwrócić się do sprzedawcy, u którego zakupiono urządzenie.

Zasilanie elektryczne:

Mikser jest zakwalifikowany do klasy II o podwójnej izolacji. Zasilanie prądem 230 V. Nie jest wymagane uziemienie, silnik nie wywołuje zakłóceń elektromagnetycznych. Wymagane jest zabezpieczenie elektryczne urządzeniem zabezpieczającym albo bezpiecznikiem 10 A. Należy zastosować znormalizowany wyłącznik różnicowoprądowy prądu jednofazowego 10 / 16 A. Napięcie sieci zasilającej porównać z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

