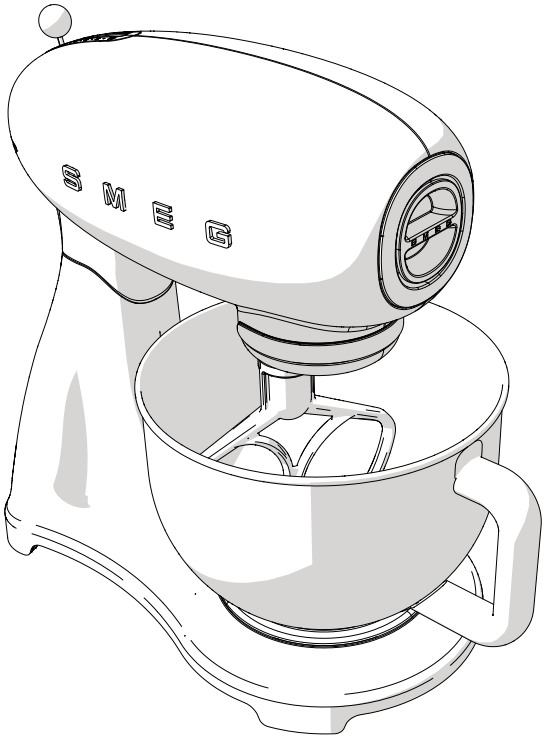
Szanowni Państwo,
Dziękujemy za zakup miksera z linii Lata 50.
Wybierając jeden z naszych produktów, zdecydowali się Państwo na idealne rozwiązanie, które łączy estetyczny wygląd z innowacyjną technologią. Firma Smeg oferuje unikalne przedmioty, które stają się elementami ekskluzywnego wyposażenia. Urządzenia gospodarstwa domowego Smeg doskonale komponują się z innymi produktami tej samej linii, stając się jednocześnie prawdziwą ozdobą kuchni.
Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni docenić zalety swojego nowego urządzenia.
Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg50style.com lub www.smeg.com.



Model SMF02 - SMF03 - SMF13
Mikser

Spis treści

1 Ostrzeżenia	**264**
1.1 Wstęp	264
1.2 Instrukcja obsługi	264
1.3 Przeznaczenie	264
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	265
1.5 Odpowiedzialność producenta	267
1.6 Tabliczka znamionowa	267
1.7 Utylizacja	267
2 Opis	**268**
2.1 Opis urządzenia	268
2.2 Opis części	269
2.3 Akcesoria w komplecie	270
3 Użytkowanie	**272**
3.1 Przed pierwszym użyciem	272
3.2 Sposób użytkowania miksera	272
3.3 Sposób użycia pokrywki przeciwrozpryskowej	277
3.4 Funkcje	278
3.5 Wskazówki dotyczące ustawiania prędkości	279
4 Czyszczenie i konserwacja	**283**
4.1 Ostrzeżenia	283
4.2 Czyszczenie zwyczajne codzienne	283
4.3 Co należy zrobić jeśli...	284

PL

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wszelkie wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.
Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com

1 Ostrzeżenia

1.1 Wstęp

Ważne informacje dla użytkownika:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i wycofania z użytkowania.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Sugestia

1.2 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości i w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres użytkowania urządzenia.

1.3 Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie wolno wykorzystywać urządzenia do celów odmiennych od jego przeznaczenia.
- Należy korzystać z urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych oraz chronić je przed czynnikami atmosferycznymi.
- Urządzenie może być stosowane do mieszania, ubijania, wyrabiania ciasta i miksowania składników stałych oraz płynnych. W połączeniu z dodatkowymi akcesoriami, może wyrabiać i ciąć ciasto na różne formaty.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy w użytkowaniu urządzeń elektrycznych, chyba że będzie się to odbywać po odpowiednim poinstruowaniu i pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania urządzenia należy stosować się do wszystkich ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Natychmiast po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem i po każdym użyciu.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie zostało upuszczone na ziemię bądź uszkodzone w inny sposób.
- Kabel jest celowo krótki, aby uniknąć wypadków. Nie należy używać przedłużacza.
- Nie należy dopuścić, aby przewód zasilający miał kontakt z ostrymi krawędziami.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, nigdy nie należy ciągnąć za kabel.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchni gazowej lub elektrycznej, wewnątrz pieca lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W przypadku awarii, naprawa urządzenia może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Należy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ostrzeżenia

Informacje na temat niniejszego urządzenia

- Przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części w ruchu, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno wkładać, wyjmować i wymieniać narzędzi urządzenia z wyłączoną blokadą bezpieczeństwa (głowica silnika obniżona).
- Podczas pracy urządzenia należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Należy trzymać ręce, włosy, ubranie, łyżki, szpatułki oraz inne przedmioty z dala od narzędzi i akcesoriów urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia sprzętu.
- Nie wolno usuwać narzędzi podczas pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia z wykorzystaniem narzędzi należy upewnić się, że miska jest prawidłowo osadzona i zamocowana na podstawie.
- Nie wolno odblokowywać lub wyjmować miski podczas pracy urządzenia.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności miski.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy używać narzędzi i akcesoriów innych niż te przewidziane i dostarczone przez producenta. Korzystanie z nieoryginalnych części, oprzyrządowania i akcesoriów może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie sprzętu.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy używać agresywnych detergentów, ani ostrych przedmiotów do czyszczenia lub usuwania pozostałości z miski, narzędzi lub akcesoriów.
- Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała lub straty materialne powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi;
- manipulacji przy chociażby jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- niezastosowania się do instrukcji bezpieczeństwa.

1.6 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nigdy nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

1.7 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (Dyrektywa 2012/19/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z aktualnymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.

- **Stare urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego!** Zgodnie z prawem, sprzęt elektryczny, który osiągnął koniec swojego okresu użytkowania powinien być przekazany do punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Dzięki temu będzie możliwy recykling cennych materiałów pochodzących ze starych urządzeń i ochrona środowiska. Aby uzyskać więcej informacji prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub pracownikami punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



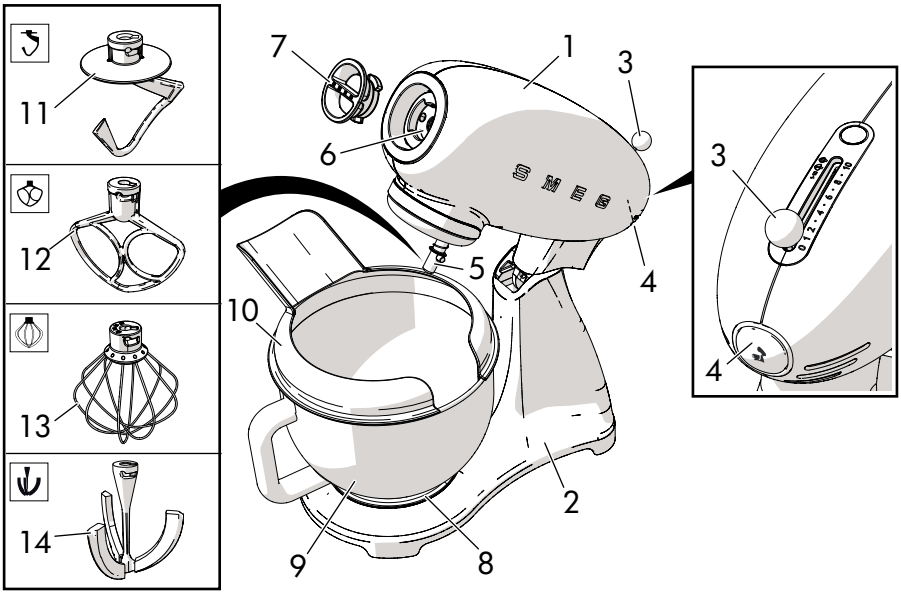
Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami opakowania.

PL

2 Opis

2.1 Opis urządzenia



Model SMF02 - SMF03 - SMF13 - Mikser

1 Głowica silnika

2 Korpus

3 Wyłącznik i przełącznik prędkości

4 Przycisk odblokowujący podnoszenie/ opuszczanie głowicy

5 Gniazdo dolne do mocowania narzędzi dostarczonych w komplecie

6 Gniazdo przednie do mocowania akcesoriów opcjonalnych

7 Zabezpieczenie gniazda przedniego

8 Podstawa mocująca miski

9 Miska**

10 Pokrywka przciwrozpryskowa z dozownikiem*

11 Końcówka do zagniatania ciasta

12 Mieszadło płaskie

13 Trzepaczka

14 Mieszadło z elastycznymi krawędziami*

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

**Design i materiał z której jest wykonana miska mogą się różnić, w zależności od modelu miksera.

2.2 Opis części

Głowica silnika (1)

Górna część urządzenia odpowiedzialna za wprawianie w ruch narzędzi i akcesoriów pomocniczych.

Wyłącznik i przełącznik prędkości (3)

Dźwignia zmiany prędkości.

Pozycja '0' dźwigni odpowiada położeniu OFF (urządzenie wyłączone).

Aby uruchomić urządzenie, umieścić dźwignię na jednej z 10 dostępnych prędkości (pozycje 1-10), w zależności od wybranej funkcji.

W „3.5 Wskazówki dotyczące ustawiania prędkości" celu uzyskania dodatkowych szczegółów i sugestii patrz.

Przycisk odblokowujący podnoszenie/ opuszczanie głowicy (4)

Przycisk, który umożliwia zwalnianie głowicy silnika i ustawienie w jednej z dwóch możliwych konfiguracji (pozycja podniesiona lub opuszczona).

Gniazdo dolne do mocowania narzędzi dostarczonych w komplecie (5)

Gniazdo do mocowania narzędzi. Umożliwia stabilne utrzymanie narzędzi podczas ruchu planetarnego miksera.

Gniazdo przednie do mocowania akcesoriów opcjonalnych (6)

Gniazdo do mocowania akcesoriów opcjonalnych.

Posiada zdejmowaną nasadkę ochronną.

Podstawa mocująca miski (8)

Podstawa wyposażona jest w rowki, które pozwalają zamontować i odpowiednio zabezpieczyć miskę.

Miska** (9)

Miska o pojemności 4,8 litra.

Idealna na duże i małe ilości składników.

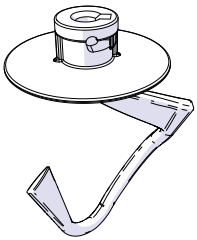
Posiada uchwyt, który ułatwia wkładanie i wyjmowanie.

PL

** Design i materiał z której jest wykonana miska mogą się różnić, w zależności od modelu miksera.

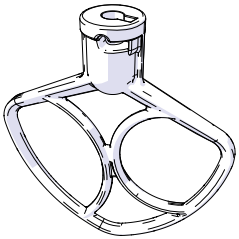
2.3 Akcesoria w komplecie

Końcówka do zagniatania ciasta z aluminium



Przydatna do łączenia składników, wolnego mieszania i zagniatania ciasta drożdżowego. Idealna do przygotowywania ciasta na chleb, makaron, pizzę itp.

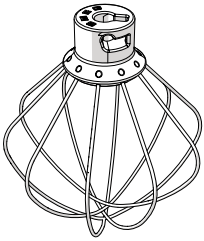
Mieszadło płaskie z aluminium



Przydatne do mieszania i miksowania składników na jednolitą masę.

Idealne do przygotowywania ciasta do słodkich i słonych wypieków, ciasteczek, polew itp. oraz innych półgęstych preparatów.

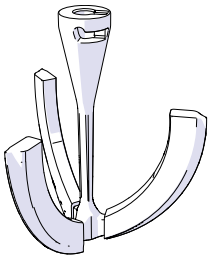
Trzepaczka ze stali nierdzewnej



Idealna do ubijania, mieszania, spieniania i łączenia w kremową masę płynnych i półpłynnych składników, takich jak masło, jajka, śmietana itp.

Idealna do przygotowywania kremów, sosów itp.

Mieszadło z elastycznymi krawędziami*



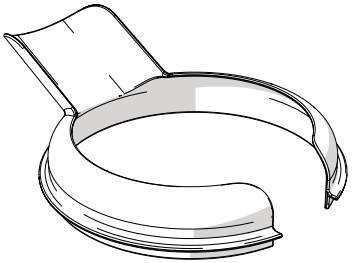
Mieszadło ze stali nierdzewnej, z elastycznymi silikonowymi krawędziami.

Użyteczne do mieszania mas i ubijania miękkich ciast.

Usuwane krawędzie gwarantują jednolitą konsystencję podczas całej fazy wyrabiania.

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Pokrywka przciwrozpryskowa z dozownikiem*



Zabezpiecza przed rozpryskiem mieszanych składników, które mogą wydostać się z miski oraz ułatwia dodawanie składników poprzez wlot.

Nadaje się do użycia w połączeniu z miską ze stali nierdzewnej*.

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

PL

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

3 Użytkowanie

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

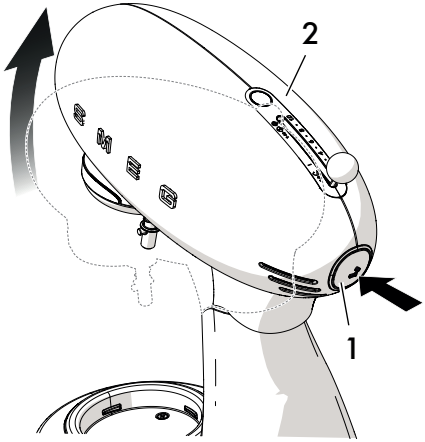
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilania zgodnego z obowiązującymi normami oraz wyposażonego w uziemienie.
- Nie należy manipulować przy uziemieniu.
- Nie należy używać adaptera.
- Nie należy używać przedłużacza.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

3.1 Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć ewentualne folie ochronne na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z urządzenia, jego części oraz narzędzi.
3. Wyjąć i umyć miskę i narzędzia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja").
4. Oczyścić korpus i głowicę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.
5. Dokładnie osuszyć części i umieścić je w położeniu użytkowym.

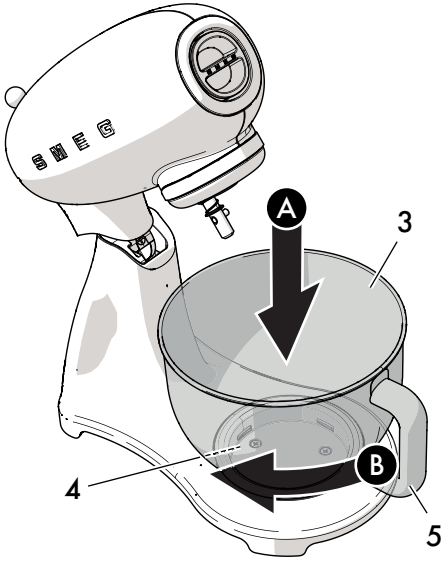
3.2 Sposób użytkowania miksera

1. Ustawić mikser na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
2. Nacisnąć przycisk zwalniający (**1**).
3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk i podnieść ręcznie głowicę (**2**).



Podczas zagniatania, mieszania ciężkich składników lub dużej ilości masy może nastąpić częściowy ruch głowicy silnika. Jest to normalne i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie oraz trwałość urządzenia.

4. Umieścić miskę (**3**) na podstawie mocującej (**4**).
   Chwycić za uchwyt (**5**) i obrócić miskę (**3**) zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się w podstawie mocującej.

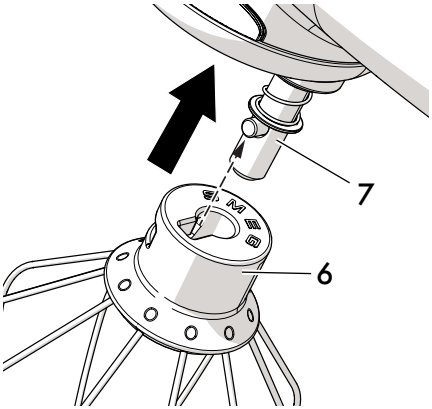


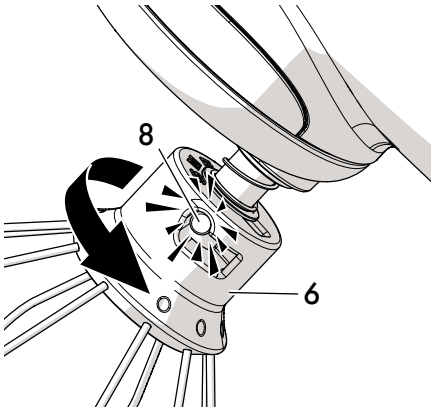
5. Wybrać odpowiednie narzędzie, w zależności od typu pracy do wykonania.

Części ruchome
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała

- Nie wolno używać urządzenia bez wcześniejszego zamocowania miski.

6. Zamocować narzędzie (**6**) w dolnym gnieździe (**7**) wciskając ku górze. Przytrzymać wciśnięte ku górze narzędzie i obrócić je w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aż sworzeń (**8**) zostanie całkowicie zablokowany w specjalnym gnieździe.

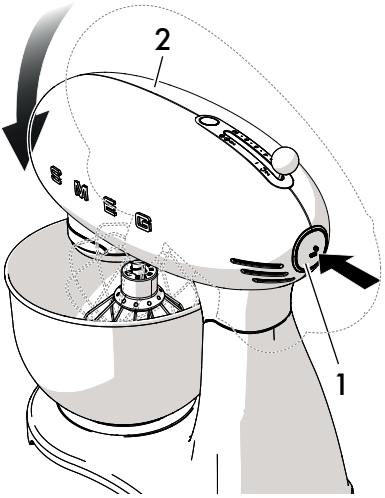




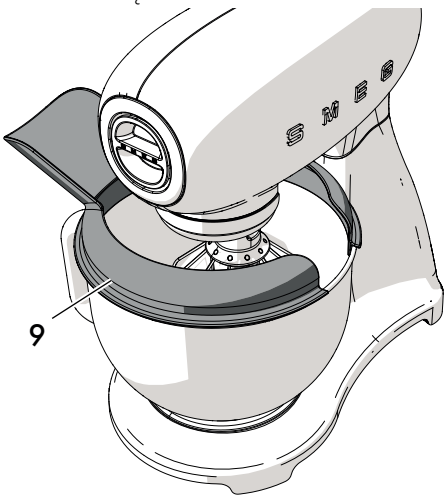
Upewnić się, że narzędzie jest dobrze zablokowane w dolnym gnieździe.

PL

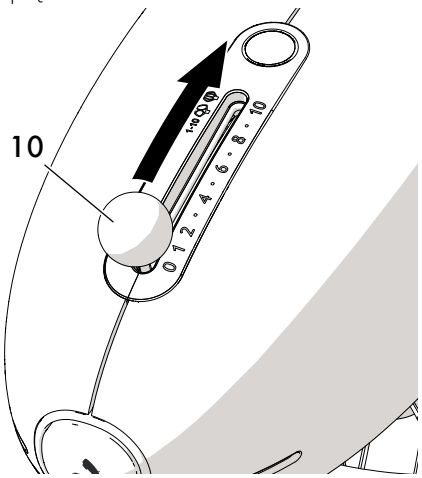
7. Włożyć składniki do miski.
8. Nacisnąć przycisk odblokowujący (**1**) i lekko podnieść głowicę (**2**), aby umożliwić jej zwolnienie.
9. Nacisnąć i przytrzymać przycisk i opuścić ręcznie głowicę (**2**).



10. Ewentualnie zamontować pokrywę przeciwrozpryskową (**9**) z otwieraniem na zewnątrz.



11. Sprawdzić, czy przełącznik prędkości (**10**) jest ustawiony na '0' (OFF).
12. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka.
13. Wybrać pożądaną prędkość (od 1 do 10) za pomocą przełącznika (**10**), aby uruchomić urządzenie i rozpocząć przetwarzanie składników. Patrz „Wskazówki dotyczące ustawiania prędkości".



Uwaga!

- Dla zwiększenia bezpieczeństwa, za każdym razem, gdy zasilanie silnika jest przerwane, na przykład gdy głowica jest podniesiona lub wtyczka jest odłączona, w celu ponownego uruchomienia miksera należy najpierw ustawić przełącznik prędkości w położeniu zerowym.

Aby zatrzymać pracę i podnieść głowicę w celu wymiany narzędzia lub wyjęcia miski, ustawić przełącznik prędkości na '0' (OFF).

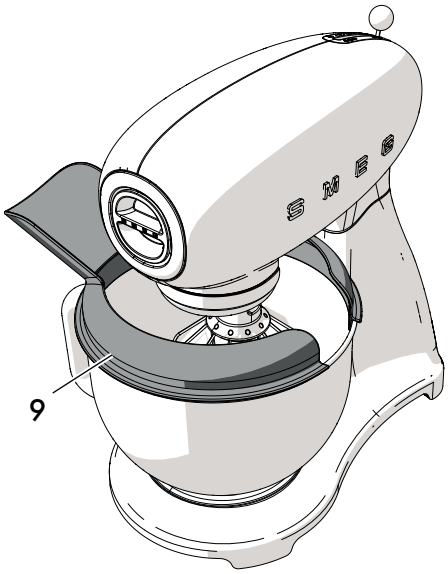
Części ruchome

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia

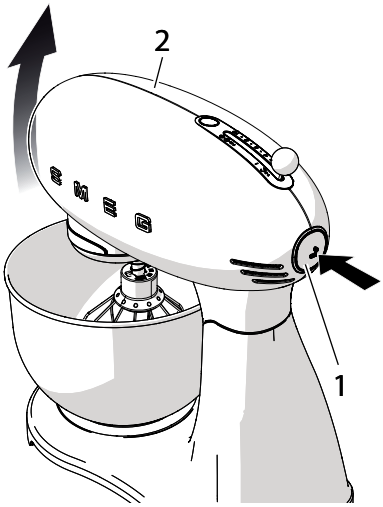
- Nie dotykać narzędzi w trakcie pracy
- Nie wolno używać miksera z zamontowanym narzędziem i pustą miską.

Po zakończeniu pracy:

1. Umieścić przełącznik prędkości (**10**)na '0' (OFF) i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.
2. Zdjąć, jeśli jest zamontowana, pokrywkę przeciwrozpryskową (**9**).

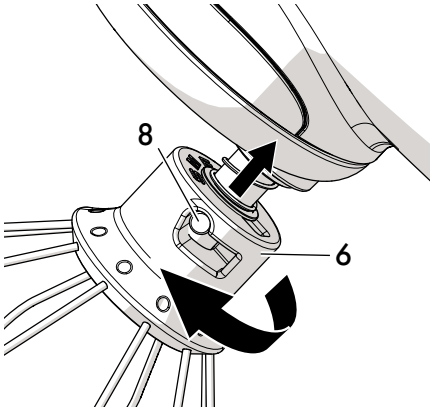


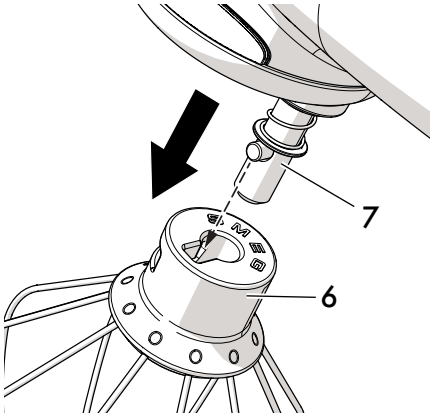
3. Nacisnąć przycisk odblokowujący (**1**), aby podnieść głowicę (**2**).



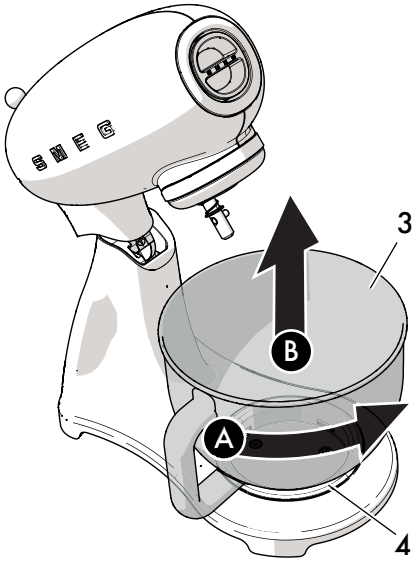
PL

4. Lekko wcisnąć narzędzie (**6**) ku górze i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować je od sworznia (**8**).
   Wyjąć narzędzie (**6**) z dolnego gniazda (**7**).



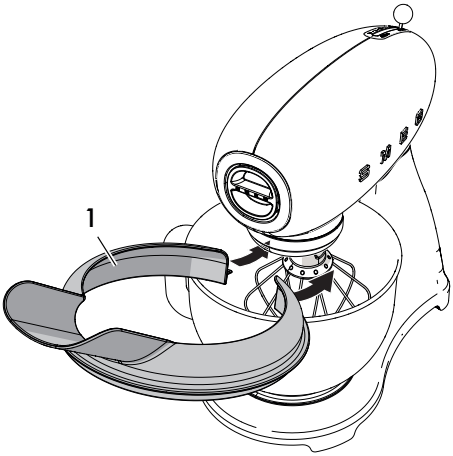


5. Wyjąć miskę (**3**) z podstawy mocującej (**4**) obracając ją w celu odblokowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

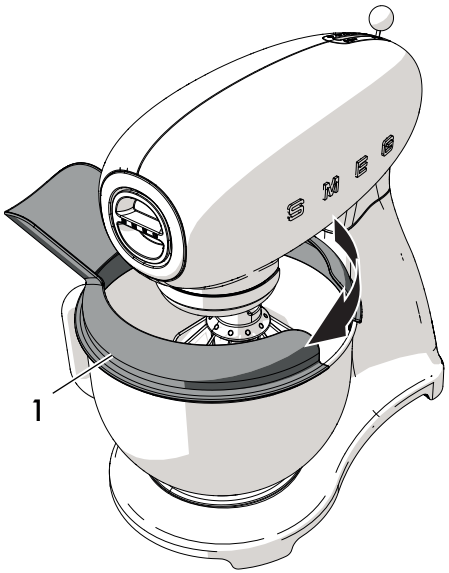


3.3 Sposób użycia pokrywki przeciwrozpryskowej

1. Założyć pokrywkę przeciwrozpryskową (**1**) na górną krawędź miski ze stali nierdzewnej* po zamontowaniu jej na podstawie mocującej, zamocowaniu narzędzia w dolnym gnieździe oraz po opuszczeniu głowicy do pozycji roboczej.



2. Wyrównać otwieranie pokrywki (**1**) na zewnątrz, aby móc dodawać do miski składniki bez konieczności zatrzymywania pracy narzędzia.



Części ruchome
Ryzyko uszkodzenia pokrywki

- Zdjąć pokrywkę przeciwrozpryskową, aby podnieść lub opuścić głowicę z zamontowanym do dolnego gniazda narzędziem.

PL

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

3.4 Funkcje

Bezpieczny system blokujący

Urządzenie jest wyposażone w układ zabezpieczający, który automatycznie zatrzymuje działanie urządzenia, gdy głowica silnika jest podniesiona.

Przed naciśnięciem przycisku zwalniającego głowicę silnika zalecamy ustawić przełącznik prędkości w pozycji 0 (OFF).

Funkcja Smooth Start

Funkcja Smooth Start umożliwia łagodny rozruch urządzenia przy niskiej prędkości początkowej, niezależnie od tej ustawionej za pomocą przełącznika.

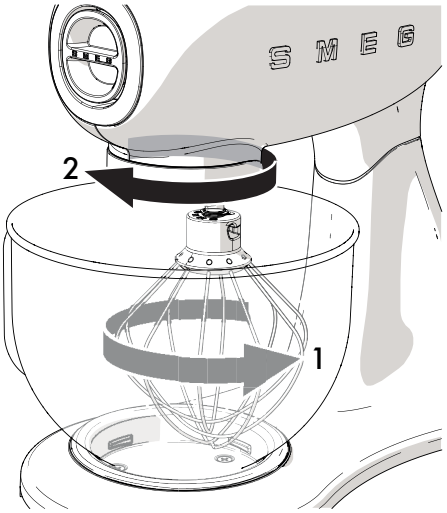
Prędkość wzrasta stopniowo, aż do osiągnięcia pożądanej wartości.

Pozwala to uniknąć uszkodzenia sprzętu i narzędzi oraz zapobiega wydostawaniu się składników na zewnątrz miski.

Ruch planetarny

Ruch planetarny generowany jest poprzez ruch obrotowy (**1**), jaki narzędzie wykonuje wokół własnej osi w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu obrotowego (**2**) miksera.

Ruch ten pozwala na dotarcie w precyzyjny sposób do wszystkich punktów miski i za każdym razem zapewnia doskonałe wyniki.



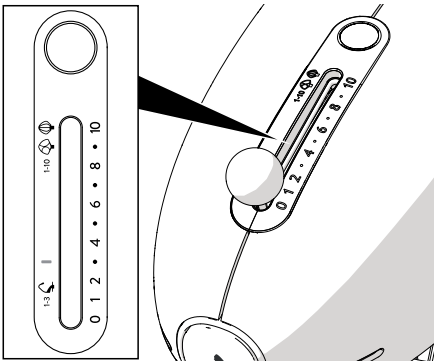
Nagrzewanie się urządzenia

- Po dłuższym czasie użytkowania, część górna głowicy silnika może się nagrzać. Zazwyczaj nie jest to jednak oznaką awarii.

3.5 Wskazówki dotyczące ustawiania prędkości

Na przełączniku prędkości wskazane jest najodpowiedniejsze do wybranej prędkości narzędzie.

Prędkości zawarte w tabeli są przybliżone i mogą różnić się w zależności od przepisu oraz od interakcji pomiędzy dodawanymi składnikami.



Ustawienie prędkości	Prędkość	Urządzenia
NISKA 1 - 3	MIESZANIE Mieszanie składników.	
NISKA 1 - 3	ZAGNIATANIE Zagniatanie - przygotowywanie ciast wyrastających (chleb, pizza, ciastka, makaron jajeczny), patrz „Ciasto na chleb, pizzę i makaron jajeczny".	
ŚREDNIA 4 - 7	MIKSOWANIE Miksowanie i zagniatanie gęstych mas. Mieszanie cukru i masła, miksowanie ciast w proszku.	
WYSOKA 8 - 10	UCIERANIE I UBIJANIE NA SZTYWNO Ucieranie rzadkich lub gęstych ciast. Ubijanie na sztywno białek, śmietany lub sosów.	

PL

Tabela zalecanych narzędzi, proponowanych prędkości i maksymalnej pojemności

Urządzenia	Przygotowanie	Prędkość	Czas	Min/maks. pojemność
	Białka	8 -10	2-3 min	2 - 12 (1)
	Śmietana	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 lub 	Gotowe ciasto do wypieków	1 - 7	3-4 min	2 kg ciasta
	Ciasto do słodkich wypieków	1 - 7	3-4 min	2,6 kg ciasta
	Ciasto na chleb/pizzę	1 - 3	4 min	1,8 kg ciasta (maks 1,2 kg mąki)
	Ciasto na makaron jajeczny	1 - 3	5-7 min	500 g ciasta z 3 jajami

(1) Średnie wymiary jaj: 53-63 g

Tabelę należy uważać za przykładową.
Prędkość i pojemność zależą od zastosowanego narzędzia, ilości ciasta w misce i składników.

Porady ogólne

- Aby nie uszkodzić urządzenia, nigdy nie przekraczać maksymalnej prędkości i pojemności wskazanych w tabeli.
- Włączyć urządzenie z małą prędkością, aż składniki zostaną wymieszane, a następnie zwiększyć prędkość w zależności od operacji do wykonania.
- Składniki należy zawsze dodawać przy krawędzi miski, a nie bezpośrednio na narzędzie w ruchu.
- Zmniejszyć prędkość podczas dodawania suchych składników oraz płynów, aby zapobiec wydostaniu się ich na zewnątrz miski. Po tym jak zostaną odpowiednio wymieszane, zwiększyć prędkość.
- Gdy urządzenie jest w ruchu należy używać pokrywki przeciwrozpryskowej* do mieszania składników płynnych lub podczas dodawania suchych składników, aby uniknąć rozpryskiwania i zabrudzenia pyłem.
- Należy utrzymywać miskę oraz narzędzia miksera w czystości i montować je tylko wtedy, gdy są całkowicie suche.
- Po zakończeniu użytkowania miksera, jeśli zostały zabrudzone,korpus oraz głowica urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone wilgotną ściereczką.

Porady na temat ubijania białek

- Aby uzyskać lepsze wyniki, należy używać białek o temperaturze pokojowej.
- Przed ubiciem, należy upewnić się, że w narzędzia i miska nie są mokre, tłuste i że nie ma na nich śladów żółtka.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, stopniowo zwiększać prędkość i ubijać dopóki nie uzyska się żądanej konsystencji.
- Mikser umożliwia bardzo szybkie ubicie białka. Należy uważnie kontrolować pracę miksera, aby uniknąć zbytniego ubicia białek.

Porady na temat ubijania śmietany

- Aby uzyskać lepsze wyniki, należy używać zimnej śmietany do ubijania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, stopniowo zwiększać prędkość do maksymalnej wskazanej i ubijać, dopóki nie uzyska się żądanej konsystencji.
- W przypadku jednego litra, zaleca się rozpocząć od prędkości **7-8** i ubijać przez pierwszą minutę lub co najmniej dopóki śmietana nie zacznie gęstnieć. Następnie przejść do prędkości **10** i ubijać do końca.

PL

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

Wskazówki dotyczące przepisów z użyciem jajek

- Aby uzyskać lepsze wyniki, należy używać jaj o temperaturze pokojowej.
- W przypadku przygotowania suchych mas nie należy przekraczać ilości 3 jaj średniej wielkości i w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody.

Porady dotyczące zagniatania

- Upewnić się, że stosunek płynnych składników w wyrabianym cieście jest odpowiedni (przynajmniej 50-60% wagi w stosunku do użytej mąki). Zbyt suche ciasto może przeciążać urządzenie.
- Jeżeli zauważy się trudności w działaniu urządzenia, wyłączyć je, podzielić ciasto na dwie połowy i wyrabiać oddzielnie.

Ciasto na chleb, pizzę i makaron jajeczny

- Uruchomić urządzenie na prędkości **1**, dopóki wszystkie składniki nie wymieszają się ze sobą, następnie zwiększyć do prędkości **3**.
- Aby jak najlepiej połączyć ze sobą składniki, zaleca się na początek wlanie płynów do miski.
- Makaron jajeczny, chleb, pizza: wyrabiać je wyłącznie z wykorzystaniem **końcówki do zagniatania**. Użyć płaskiego mieszadła wyłącznie w celu rozpoczęcia procedury zagniatania.

  NIGDY nie używać mieszadła z elastycznymi krawędziami*.

Gotowe ciasto do wypieków

- W przypadku ciast o wadze do 1 kg: włączyć urządzenie z małą prędkością, dopóki wszystkie składniki nie zaczną się ze sobą łączyć, następnie stopniowo zwiększyć do **7** i miksować przez pozostały czas.
- W przypadku ciast o wadze do 2 kg: włączyć urządzenie z prędkością **1** dopóki wszystkie składniki nie zaczną się ze sobą łączyć, następnie stopniowo zwiększyć do **3-4** i miksować przez pozostały czas.

Ciasto na słodkie wypieki

- Do przygotowywania kruchego ciasta i podobnych zaleca się stosowanie zimnych składników chyba, że wskazano inaczej w przepisie.
- Podczas przygotowywania słodkich wypieków, najpierw zmiksować masło w temperaturze pokojowej z cukrem, dodać jaja, a następnie mąkę.

Podczas zagniatania, mieszania ciężkich składników lub dużej ilości masy może nastąpić częściowy ruch głowicy silnika. Jest to normalne i nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie oraz trwałość urządzenia.

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia

Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, jego narzędzi i akcesoriów wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane) nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych skrobaków metalowych.

4.2 Czyszczenie zwyczajne codzienne

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostudzeniu urządzenia regularnie czyścić.

Spłukać dokładnie wodą, następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

W wypadku zanieczyszczenia płynnymi lub gęstymi składnikami, natychmiast usunąć rozpryski za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki bawełnianej.

Pokrywa przeciwrozpryskowa z dozownikiem* i trzepaczka mogą być myte ręcznie, używając neutralnego detergentu i miękkiej gąbki.

Końcówka do zagniatania, płaskie mieszadło oraz miska ze stali nierdzewnej* mogą być myte w zmywarce.

Szklana miska* może być myta ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem lub w zmywarce, używając programu o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

Pokrętło przy podstawie miski można wymontować i umyć osobno.

Mieszadło z elastycznymi krawędziami* może być myte w zmywarce.

Aby ułatwić czyszczenie, silikonowe krawędzie mogą być wyjmowane i myte w zmywarce.

PL

*W wyposażeniu tylko określonych modeli. Dostępne jako dodatkowe akcesorium.

4.3 Co należy zrobić jeśli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Silnik nie uruchamia się	Silnik jest przegrzany.	Odłączyć od zasilania elektrycznego i poczekać, aż silnik ostygnie.
	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Nie należy używać przedłużaczy ani adapterów. Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
	Kabel jest uszkodzony.	Wymienić kabel zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Brak elektryczności.	Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
	Głowica została podniesiona w trakcie pracy urządzenia.	System blokady bezpieczeństwa jest włączony. Przestawić przełącznik prędkości na 0 (OFF), nacisnąć i przytrzymać przycisk z tyłu urządzenia, by zwolnić i opuścić głowicę.

Czyszczenie i konserwacja



Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie wibruje	Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni.	Należy umieścić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni.
	Antypoślizgowe podkładki gumowe są zużyte.	Wymienić podkładki zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Ustawiona jest zbyt wysoka prędkość lub obciążenie jest zbyt duże.	Ustawić niższą prędkość i sprawdzić, czy miska nie jest przeciążona.
	Miska nie została prawidłowo zamontowana do podstawy mocującej.	Upewnić się, że miska jest odpowiednio zamontowana do podstawy mocującej.
Narzędzia uderzają o ścianki miski	Wraz z upływem czasu gniazdo dolne poluzowało się.	Sprawdzić je i wyregulować, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
	Narzędzie lub miska są nieprawidłowo zamocowane.	Ustawić przełącznik prędkości na 0, wcisnąć przycisk z tyłu urządzenia, aby podnieść głowicę i sprawdzić prawidłowe zamocowanie narzędzia w dolnym gnieździe lub osadzenie miski na podstawie.

PL

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Narzędzie z trudem obraca się wewnątrz miski	Ciasto jest zbyt twarde i uniemożliwia obracanie się narzędzia.	Dodać wody lub innej cieczy, by rozluźnić ciasto.
	Miska jest zbyt pełna.	Usunąć połowę zawartości miski i przetwarzać obie części osobno.

Jeśli problem nie został rozwiązany, lub zaistniały inne usterki, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.