

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHHM 6300 / PHHM 6301

User's Manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Dear customer,
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	3
PART 3: OPERATING THE APPLIANCE.....	4
• Kneading attachments	4
• Special beater attachments with slits.....	4
• Optimal speed selection	5
PART 4: AMOUNT AND PROCESSING TIME.....	6
PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE	6
PART 6: TECHNICAL INFORMATION	7

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE


- This appliance may not be used by any persons (including children) with mental disabilities, weak strength or by inexperienced persons, unless they have been properly trained or schooled in the safe use of the appliance, or unless they are properly supervised by a qualified person who is responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Before connecting this appliance to a power socket, make sure the voltage shown on the rating label of the appliance corresponds to the voltage in your power socket.
- Never use accessories, which have not been supplied with this appliance or which have not been explicitly recommended by the manufacturer for this appliance.
- Do not place the appliance on window sills or on unstable surfaces. Always place the appliance on an even, dry surface.
- Make sure that the power cord and plug cannot come in contact with water or dampness.
- Do not spray the appliance with water or any other liquid. Never wash the motor unit under running water or submerge it in water or another liquid.
- The appliance is intended and designed for processing a standard amount of food in the household.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors!
- Do not use sprays in the vicinity of the appliance.
- Before first use, it is necessary to thoroughly wash the beater and kneading attachments in hot water using kitchen detergent. Then rinse them with drinking water and dry thoroughly with a fine wiping cloth.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket if you will not be using it and if you are leaving it without supervision, before assembly, disassembly or cleaning.
- Before attaching the beater or kneading attachments to the appliance, removing or replacing them, ensure that the appliance is turned off and disconnected from the power socket.
- Always check that the beater or kneading attachments are properly attached before turning on the appliance.
- When the kneading or beater attachments are properly attached to the appliance, first submerge them into the ingredients in the bowl and only then put the appliance into operation.
- Do not turn the appliance on without load. The incorrect use of the appliance may negatively affect its lifetime.
- Do not allow children to use the appliance without supervision. If you are not using the appliance store it out of reach of children. If children get hold of the appliance without adult supervision, a child could be injured or the appliance could be damaged.
- Do not place the appliance on an electric or gas stove or in its vicinity, do not place it in the vicinity of an open fire or other equipment or appliances that are a source of heat.
- If the power cord is damaged, have it replaced at a professional service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord/plug.
- In no case should you attempt to repair the appliance yourself, do not make any alterations to it – danger of injury by electric shock! Entrust all repairs and adjustments of this appliance to a specialised company/service. Tampering with the appliance during the warranty period may void the warranty policy.
- Do not place the power cord of the appliance near hot surfaces or over sharp objects. Do not place heavy objects on the power cord, position the cord so that it is not stepped on or tripped over. Make sure the power cable does not hang over the edge of a table or that it is not touching a hot surface.
- Do not disconnect the appliance from the power socket by pulling the power cord - it may damage the power cord/power socket. Disconnect the cable from the power socket by gently pulling the plug of the power cord.



This symbol indicates that the device has double insulation between the dangerous mains voltage and the parts accessible to the user. In the event of repairs, use only identical spare parts.



PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Motor unit / motor cover
2. Button for the release of beater/kneading attachments
3.  button – main power switch

4. Display
5. +/- speed setting buttons
6. Set of special beater attachments
7. Set of kneading attachments

PART 3: OPERATING THE APPLIANCE

1. To assemble the appliance, insert the ends of the removable attachments into the holes on the underside of the motor unit. Insert the attachment with the ring into the larger hole and the attachment without the ring into the smaller hole. Push the attachments in until they safely click into position.
2. Add the ingredients into a bowl.
3. Submerge the removable attachments into the bowl with the ingredients.
4. Plug the power cord into an electric power socket. Press the  button (3) – the display of the appliance will start flashing.
5. Use the speed setting buttons (5) to select the desired speed. The + button increases the speed, the - button decreases the speed. When the attachments start rotating, the display will immediately start counting down the time. The appliance will automatically stop after 10 minutes of operation.
6. Turn off the appliance by pressing the  button (3) and pull the power cord out of the power socket.
7. Press the button for the release of the attachments (2) and remove the beater/kneading attachments.

Attention:

The hand mixer is designed for short operation lasting no longer than 10 minutes. After this time has elapsed, turn off the mixer and allow the motor unit to cool down. The mixer can be used again after 30 minutes.

When processing food, we recommend to start at a lower speed and to increase it gradually. You can change the speed setting even while the mixer is running. We recommend that runny doughs and sauces are processed at lower speed levels; this will prevent ingredients from splashing out of the bowl.

Kneading attachments

These are used for preparing yeast dough or dough for noodles, potato dough for dumplings, for mixing minced meat, spreads and puff dough.

Processing time: 5-10 minutes

Speed: 8-16

Special beater attachments with slits

These are used for preparing batter or sponge cake dough, mashed potatoes, creams, mayonnaise, sauces, cheese desserts, whipped cream or snow from egg whites.

Processing time: 2-5 minutes

Speed: 1-12

Tips:

For preparing snow from egg whites or whipped cream, one can use the high performance beaters with slits, which will ensure a firmer snow texture. This will reduce whipping time by half.

Optimal speed selection

Level 1:	Suitable for kneading dough or mixing ingredients at the flour:water ratio = 800g: 700g
Level 2-3:	Low speed, mixing of dry ingredients and adding additional ingredients
Level 4:	Suitable for mixing liquid ingredients or for adding liquids into dry ingredients
Level 5-6:	Suitable for preparing bread dough
Level 7:	Suitable for adding additional ingredients
Level 9-10:	Medium speed; for mixing cake mixes
Level 11:	Suitable for beating butter or preparing sugar glazes
Level 12-13:	Suitable for creating a light fluffy consistency
Level 14:	Suitable for preparing mashed potatoes
Level 15:	Suitable for beating creams, preparing whipped cream
Level 16:	High speed; suitable for beating egg whites

IMPORTANT NOTICES!


Maximum time of continuous operation is 10 minutes. The highest speed of the beater, kneading attachments is 800 rpm.

PART 4: AMOUNT AND PROCESSING TIME

Kneading attachments	Amount	Processing time	Speed selection
Yeast dough	max. 500 g of flour	max. 5 minutes	level 3
Beater attachments	Amount	Processing time	Speed selection
Runny sauces, creams and soups	approx. 750 g	approx. 4 minutes	level 2
Mayonnaise	max. 3 egg yolks	approx. 3 minutes	level 5
Mashed potatoes	max. 750 g	max. 4 minutes	level 4
Whipped cream	max. 500 g	max. 5 minutes	level 5
Whipped egg whites	max. 5 egg whites	approx. 4 minutes	level 5
Cake dough	approx. 750 g	approx. 4 minutes	level 3

Initially beat at a low speed to prevent dough from splashing out. Only thereafter can you change to a higher speed. For easier beating and kneading of dough we recommended soft margarine or butter.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always turn it off using the  button and disconnect it from the power outlet. It is necessary to thoroughly clean the beaters or kneading attachments after every use in hot water and kitchen detergent. Then rinse them with drinking water and dry thoroughly with a fine wiping cloth. The beaters and kneading attachments are intended for short term contact with food (including beverages), i.e. max. 4 hours. For cleaning the motor unit/motor cover, use a cloth dipped in a weak solution of detergent. Never submerge the motor unit in water or in any other liquid! Do not use thinners or solvents or any abrasive cleaning agents to clean the appliance – they may damage the surface. If you will not be using the appliance, store it in a dry place out of children's reach. You can use the cardboard box of the appliance for storing the appliance (after first disassembling it).

PART 6: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage.....	230 V ~
Rated frequency.....	50 Hz
Rated power input.....	300 W
Protection class.....	II
Noise level.....	79 dB(A)

The declared noise emission level of the appliance is 79 dB(A), which represents a level A of acoustic power with respect to a reference acoustic power of 1 pW.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these products to determined collection points. Or as an alternative in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This appliance complies with EU rules and regulations regarding electromagnetic and electrical safety.

Changes in the text, design and technical specifications may be made without prior notice and we reserve the right to make such changes.

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
ČÁST 2: POPIS SPOTŘEBIČE	3
ČÁST 3: POUŽITÍ SPOTŘEBIČE	4
• Hnětací nástavce	4
• Speciální šlehací nástavce s otvory	4
• Volba optimální rychlosti	5
ČÁST 4: MNOŽSTVÍ A DOBA ZPRACOVÁNÍ	6
ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	6
ČÁST 6: TECHNICKÉ ÚDAJE	7

ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ


- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší zásuvce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem pro tento spotřebič.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken nebo na nestabilní povrchy. Spotřebič umísťujte vždy na rovný, suchý povrch.
- Ujistěte se, že se síťový kabel a vidlice síťového kabelu nemohou dostat do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Spotřebič nepostříkujte vodou, ani jinou tekutinou. Motorovou jednotku nikdy nemýjte pod tekoucí vodou ani ji neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič je určen a konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Nepoužívejte spotřebič v průmyslovém prostředí, ani venku!
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Před prvním použitím je třeba šlehací a hnětací nástavce důkladně omýt horkou vodou za použití kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pitnou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Před připevněním hnětacích nebo šlehacích nástavců ke spotřebiči, jejich vyjmutím nebo výměnou se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od síťové zásuvky.
- Před zapnutím spotřebiče se vždy přesvědčte, že jsou šlehací nebo hnětací nástavce řádně nasazeny.
- Jsou-li hnětací nebo šlehací nástavce řádně připevněny ke spotřebiči, nejdříve je ponořte do nádoby s ingrediencemi a teprve poté uveďte spotřebič do chodu.
- Nespouštějte spotřebič naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru. Pokud spotřebič nepoužíváte, uložte jej mimo dosah dětí. Pokud by se spotřebič dostal do rukou dětí bez dospělého dozoru, mohlo by dojít ke zranění dítěte nebo poškození přístroje.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický, ani plynový vařič nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej v blízkosti otevřeného ohně a jiných přístrojů nebo zařízení, která jsou zdroji tepla.
- Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem/vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat.
- V žádném případě neopravujte spotřebič sami, na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte odborné firmě/servisu. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty. Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty, kabel umísťte tak, aby se po něm nešlapalo, aby se o něj nezakopávalo. Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel - nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky. Kabel od zásuvky odpojujte tahem za vidlici síťového kabelu.





Tento symbol označuje, že přístroj má dvojitou izolaci mezi nebezpečným napětím ze sítě a částmi dostupnými pro uživatele. V případě servisu používejte pouze identické náhradní díly.

ČÁST 2: POPIS SPOTŘEBIČE



- | | |
|--|--|
| 1. Motorová jednotka/kryt motoru | 4. Displej |
| 2. Tlačítko pro uvolnění šlehacích/hnětacích nástavců | 5. Tlačítka +/- nastavení rychlosti |
| 3. Tlačítko  – hlavní vypínač | 6. Sada speciálních šlehacích nástavců |
| | 7. Sada hnětacích nástavců |

ČÁST 3: POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. K sestavení spotřebiče vložte konce vyměnitelných nástavců do otvorů ve spodní části motorové jednotky. Nástavec s kroužkem vložte do většího otvoru, nástavec bez kroužku do otvoru menšího. Oba nástavce přitlačte, dokud nezaklapnou v bezpečné pozici.
2. Vložte přísady do míchací nádoby.
3. Ponořte vyměnitelné nástavce do nádoby s přísadami.
4. Připojte síťový kabel k zásuvce elektrického napětí. Stiskněte tlačítko  (3) – displej spotřebiče začne blikat.
5. Tlačítky nastavení rychlosti (5) zvolte požadovanou rychlost. Tlačítkem + lze rychlost zvýšit, tlačítkem - naopak snížit. V okamžiku roztočení nástavců se na displeji spustí odpočítávání času. Po uplynutí 10 minut dojde k automatickému ukončení činnosti spotřebiče.
6. Spotřebič vypněte stisknutím tlačítka  (3) a vyjměte síťový kabel ze zásuvky.
7. Stiskněte tlačítko pro uvolnění nástavců (2) a vyjměte šlehačí/hnětací nástavce.

Upozornění:

Ruční šlehač je určen pro krátkodobý provoz o max. délce 10 minut. Po uplynutí této doby šlehač vypněte a nechte motorovou jednotku vychladnout. Šlehač lze opětovně použít po 30 minutách.

Při zpracování potravin doporučujeme začít na nižší rychlosti a postupně ji zvyšovat. Nastavení rychlosti můžete měnit i během chodu šlehače. Řidká těsta a omáčky doporučujeme zpracovávat při nižších stupních rychlosti; zabráníte tak vystříknutí přísad z nádoby.

Hnětací nástavce

Používají se k přípravě kynutého či nudlového těsta, bramborového těsta na knedlíky, míchání mletého masa, pomazánek či odpalovaného těsta.

Doba přípravy: 5-10 minut

Rychlost: 8-16

Speciální šlehačí nástavce s otvory

Používají se k přípravě třeného či piškotového těsta, bramborové kaše, krémů, majonézy, omáček, tvarohových dezertů, šlehačky či sněhu z vaječných bílků.

Doba přípravy: 2-5 minut

Rychlost: 1-12

Tip pro přípravu:

K přípravě sněhu z vaječných bílků či šlehačky lze využít vysoce výkonné šlehačí metly s otvory, které zaručí pevnější konzistenci sněhu. Doba šlehání se tak zkrátí až o polovinu.

Volba optimální rychlosti

Stupeň 1:	Vhodný pro hnětení těsta nebo míchání ingrediencí při poměru mouka: voda = 800g: 700g
Stupeň 2-3:	Nízká rychlost; míchání suchých přísad a přidávání dalších ingrediencí
Stupeň 4:	Vhodný pro míchání tekutých ingrediencí nebo při přidávání tekutých složek do suchých přísad
Stupeň 5-6:	Vhodný pro přípravu chlebového těsta
Stupeň 7:	Vhodný pro přidávání dalších přísad
Stupeň 9-10:	Střední rychlost; pro míchání dortových směsí
Stupeň 11:	Vhodný pro šlehání másla nebo pro přípravu cukrové polevy
Stupeň 12-13:	Vhodný pro vytvoření lehké, nadýchané konzistence
Stupeň 14:	Vhodný k přípravě bramborové kaše
Stupeň 15:	Vhodný ke šlehání krémů, přípravě šlehačky
Stupeň 16:	Vysoká rychlost; vhodný pro šlehání bílků

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 min. Nejvyšší rychlost šlehacích, hnětacích nástavců je 800 otáček/min.


ČÁST 4: MNOŽSTVÍ A DOBA ZPRACOVÁNÍ

Hnětací nástavce	Množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Kynuté těsto	max. 500 g mouky	max. 5 minut	stupeň 3

Šlehací nástavce	Množství	Doba zpracování	Výběr rychlosti
Řídké omáčky, krémy a polévky	asi 750 g	asi 4 minuty	stupeň 2
Majonéza	max. 3 žloutky	asi 3 minuty	stupeň 5
Bramborová kaše	max. 750 g	max. 4 minuty	stupeň 4
Šlehání šlehačky	max. 500 g	max. 5 minut	stupeň 5
Šlehání bílků	max. 5 bílků	asi 4 minuty	stupeň 5
Těsto na koláče	asi 750 g	asi 4 minuty	stupeň 3

Šlehejte nejprve malou rychlostí, aby nedocházelo k vystříknutí těsta. Teprve pak můžete přejít na vyšší rychlost. Pro snazší míchání a hnětení těsta doporučujeme použít měkký margarín nebo máslo.

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebič vždy vypněte tlačítkem  a odpojte jej od síťové zásuvky. Po každém použití šlehacích nebo hnětacích nástavců je třeba nástavce důkladně omýt horkou vodou za použití kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pitnou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou. Šlehací a hnětací nástavce jsou určeny pro krátkodobý styk s potravinami (včetně nápojů), tj. max. 4 hodiny. Pro čištění motorové jednotky/krytu motoru použijte hadřík navlhčený ve slabém roztoku saponátového čisticího přípravku. Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody, ani jiné tekutiny! Pro čištění spotřebiče nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující otěr – mohou narušit povrchovou úpravu. Pokud nebudete spotřebič používat uložte jej na suchém místě mimo dosah dětí. Pro uložení spotřebiče můžete (po jeho předchozím rozebrání) použít jeho přepravní karton.

ČÁST 6: TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí.....	230 V ~
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Jmenovitý příkon.....	300 W
Třída ochrany.....	II
Hlučnost.....	79 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 79 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	2
ČASŤ 2: POPIS SPOTREBIČA.....	3
ČASŤ 3: POUŽITIE SPOTREBIČA	4
• Hnetacie násadce.....	4
• Špeciálne ťlahacie násadce s otvormi	4
• Voľba optimálnej rýchlosti.....	5
ČASŤ 4: MNOŽSTVO A ČAS SPRACOVANIA.....	6
ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	6
ČASŤ 6: TECHNICKÉ ÚDAJE	7

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

- Tento prístroj nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo osoby s obmedzenými skúsenosťami a znalosťami, ak nad nimi nie je vedený odborný dohľad alebo podané inštrukcie zahŕňajúce použitie tohto prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej zásuvke.
- Nikdy nepoužívajte prístušenstvo, ktoré nie je dodávané s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien alebo na nestabilné povrchy. Spotrebič umiestňujte vždy na rovný, suchý povrch.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel a vidlica sieťového kábla nemôžu dostať do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Spotrebič nepostrekujte vodou, ani inou tekutinou. Motorovú jednotku nikdy neumývajte pod tečúcou vodou ani ju neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Spotrebič je určený a konštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
- Nepoužívajte spotrebič v priemyselnom prostredí ani vonku!
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte spreje.
- Pred prvým použitím treba príslušenstvo (šľahacie a hnetacie násadce) dôkladne umyť teplou vodou s použitím kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pitnou vodou a dôkladne utrite dosucha jemnou utierkou.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred pripavením hnetacích alebo šľahacích násadcov k spotrebiču, ich vybrať alebo výmenou sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky.
- Pred zapnutím spotrebiča sa vždy presvedčte, že sú šľahacie alebo hnetacie násadce riadne nasadené.
- Ak sú šľahacie alebo hnetacie násadce riadne pripravené k spotrebiču, najskôr ich ponorte do nádoby s ingredienciami a až potom uveďte spotrebič do chodu.
- Nespúšťajte spotrebič naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru. Ak spotrebič nepoužívate, uložte ho mimo dosahu detí. Ak by sa spotrebič dostal do rúk detí bez dospelého dozoru, mohlo by dôjsť k zraneniu dieťaťa alebo poškodeniu prístroja.
- Spotrebič nekladte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho v blízkosti otvoreného ohňa a iných prístrojov alebo zariadení, ktoré sú zdrojmi tepla.
- Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom/vidlicou sieťového kábla je zakázané používať.
- V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami, na spotrebiči nevykonávajte žiadne úpravy – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Všetky opravy a nastavenie tohto spotrebiča zverte odbornej firme/servisu. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Nekladte sieťový kábel spotrebiča v blízkosti horúcich plôch alebo cez ostré predmety. Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety, kábel umiestnite tak, aby sa po ňom nešliapalo, aby sa oň nezakopávalo. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel – nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla / sieťovej zásuvky. Kábel od zásuvky odpájajte ťahom za vidlicu sieťového kábla.





Tento symbol označuje, že prístroj má dvojitú izoláciu medzi nebezpečným napätím zo siete a časťami dostupnými pre používateľa. V prípade servisu používajte iba identické náhradné diely.

ČASŤ 2: POPIS SPOTREBIČA



- | | |
|--|---|
| 1. Motorová jednotka / kryt motora | 4. Displej |
| 2. Tlačidlo na uvoľnenie šľahacích/hnetacích násadcov | 5. Tlačidlá +/- na nastavenie rýchlosti |
| 3. Tlačidlo  – hlavný vypínač | 6. Súprava špeciálnych šľahacích násadcov |
| | 7. Súprava hnetacích nastavcov |

ČASŤ 3: POUŽITIE SPOTREBIČA

1. Na zostavenie spotrebiča vložte konce vymeniteľných násadcov do otvorov v spodnej časti motorovej jednotky. Násadec s krúžkom vložte do väčšieho otvoru, násadec bez krúžku do otvoru menšieho. Oba násadce pritlačte, pokým nezaklapnú v bezpečnej pozícii.
2. Vložte prísady do miešacej nádoby.
3. Ponorte vymeniteľné násadce do nádoby s prísadami.
4. Pripojte sieťový kábel k zásuvke elektrického napätia. Stlačte tlačidlo  (3) – displej spotrebiča začne blikať.
5. Tlačidlami na nastavenie rýchlosti (5) zvolte požadovanú rýchlosť. Tlačidlom + je možné rýchlosť zvýšiť, tlačidlom –, naopak, znížiť. V okamihu roztočenia násadcov sa na displeji spustí odpočítavanie času. Po uplynutí 10 minút dôjde k automatickému ukončeniu činnosti spotrebiča.
6. Spotrebič vypnite stlačením tlačidla  (3) a vyberte sieťový kábel zo zásuvky.
7. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie násadcov (2) a vyberte šľahacie/hnetacie násadce.

Upozornenie:

Ručný šľahač je určený na krátkodobú prevádzku s max. dĺžkou 10 minút. Po uplynutí tohto času šľahač vypnite a nechajte motorovú jednotku vychladnúť. Šľahač je možné opätovne použiť po 30 minútach.

Pri spracovaní potravín odporúčame začať na nižšej rýchlosti a postupne ju zvyšovať. Nastavenie rýchlosti môžete meniť aj počas chodu šľahača. Riedke cestá a omáčky odporúčame spracovávať pri nižších stupňoch rýchlosti; zabránite tak vystrieknutiu prísad z nádoby.

Hnetacie násadce

Používajú sa na prípravu kysnutého či rezancového cesta, zemiakového cesta na knedličky, miešanie mletého mäsa, nátierok či odpaľovaného cesta.

Čas prípravy: 5 – 10 minút
Rýchlosť: 8-16

Špeciálne šľahacie násadce s otvormi

Používajú sa na prípravu treného či piškótového cesta, zemiakovej kaše, krémov, majonézy, omáčok, tvarohových dezertov, šľahačky či snehu z vaječných bielkov.

Čas prípravy: 2 – 5 minút
Rýchlosť: 1-12

Tip pre prípravu:

Na prípravu snehu z vaječných bielkov či šľahačky je možné využiť vysokovýkonné šľahacie metly s otvormi, ktoré zaručia pevnejšiu konzistenciu snehu. Čas šľahania sa tak skráti až o polovicu.

Voľba optimálnej rýchlosti

- Stupeň 1: Vhodný na hnetenie cesta alebo miešanie ingrediencií pri pomere múka: voda = 800g: 700g
- Stupeň 2 – 3: Nízka rýchlosť; miešanie suchých prísad a pridávanie ďalších ingrediencií
- Stupeň 4: Vhodný na miešanie tekutých ingrediencií alebo pri pridávaní tekutých zložiek do suchých prísad
- Stupeň 5 – 6: Vhodný na prípravu chlebového cesta
- Stupeň 7: Vhodný na pridávanie ďalších prísad
- Stupeň 9 – 10: Stredná rýchlosť; na miešanie tortových zmesí
- Stupeň 11: Vhodný na šľahanie masla alebo na prípravu cukrovej polevy
- Stupeň 12 – 13: Vhodný na vytvorenie ľahkej, nadýchanej konzistencie
- Stupeň 14: Vhodný na prípravu zemiakovej kaše
- Stupeň 15: Vhodný na šľahanie krémov, prípravu šľahačky
- Stupeň 16: Vysoká rýchlosť; vhodný na šľahanie bielkov

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE!


Maximálna dĺžka nepretržitej prevádzky je 10 min. Najvyššia rýchlosť šľahacích, hnetacích násadcov je 800 otáčok/min.

ČASŤ 4: MNOŽSTVO A ČAS SPRACOVANIA

Hnetacie násadce	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Kysnuté cesto	max. 500 g múky	max. 5 minút	stupeň 3
Šľahacie násadce	Množstvo	Čas spracovania	Výber rýchlosti
Riedke omáčky, krémy a polievky	asi 750 g	asi 4 minúty	stupeň 2
Majonéza	max. 3 žĺtky	asi 3 minúty	stupeň 5
Zemiaková kaša	max. 750 g	max. 4 minúty	stupeň 4
Šľahanie šľahačky	max. 500 g	max. 5 minút	stupeň 5
Šľahanie bielkov	max. 5 bielkov	asi 4 minúty	stupeň 5
Cesto na koláče	asi 750 g	asi 4 minúty	stupeň 3

Šľahajte najprv malou rýchlosťou, aby nedochádzalo k vystrieknutiu cesta. Až potom môžete prejsť na vyššiu rýchlosť. Na ľahšie miešanie a hnetenie cesta odporúčame použiť mäkký margarín alebo maslo.

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením spotrebič vždy vypnite tlačidlom  a odpojte ho od sieťovej zásuvky. Po každom použití šľahacích alebo hnetacích násadcov treba násadce dôkladne umyť teplou vodou použitím kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pitnou vodou a dôkladne utrite dosucha jemnou utierkou. Šľahacie a hnetacie násadce sú určené na krátkodobý styk s potravinami (vrátane nápojov), t. j. max. 4 hodiny. Na čistenie motorovej jednotky / krytu motora použite handričku navlhčenú v slabom roztoku saponátového čistiaceho prípravku. Nikdy neponárajte motorovú jednotku do vody ani inej tekutiny! Na čistenie spotrebiča nepoužívajte riedidlá alebo rozpúšťadlá, popr. čistiace prostriedky spôsobujúce oter – môžu narušiť povrchovú úpravu. Ak nebudete spotrebič používať, uložte ho na suchom mieste mimo dosahu detí. Na uloženie spotrebiča môžete (po jeho predchádzajúcom rozobratí) použiť jeho prepravný kartón.

ČASŤ 6: TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 V ~
Menovitý kmitočet.....	50 Hz
Menovitý príkon	300 W
Trieda ochrany.....	II
Hlučnosť.....	79 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 79 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Tisztelt Ügyfelünk,
köszönjük, hogy megvásárolta ezt a PHILCO terméket. A készülék megbízható működése érdekében olvassa el az összes utasítást ebben az útmutatóban.

TARTALOM

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	2
2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	3
3. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA.....	4
• Dagasztófejek.....	4
• Speciális habverőfejek nyílásokkal.....	4
• Az optimális sebesség megválasztása.....	5
4. RÉSZ: MENNYISÉG ÉS FELDOLGOZÁSI IDŐ.....	6
5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	6
6. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK.....	7

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA


- Ezt a készüléket nem csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességekkel rendelkező személyeknek (beleértve a gyerekeket) tervezték, vagy olyan személyeknek, akiknek tapasztalatai és tudása korlátozott, ha nincsenek felügyelet alatt vagy nem kaptak tájékoztatást a készülék használatára vonatkozóan egy a biztonságukért felelős személytől. A gyerekeknek felügyelet alatt kell lenniük annak biztosítása érdekében, hogy nem fognak a készülékkel játszani.
- A készülék hálózatba csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a címkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Soha ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, vagy a gyártó nem említi e készülék támogatott tartozékai közt.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra vagy instabil felületre. A készüléket helyezze mindig egyenes, száraz felületre.
- Gondoskodjon róla, hogy a tápkábel és a kábel villásdugója ne érintkezzen vízzel vagy nedvességgel.
- A termékre ne permetezzen vizet vagy más folyadékot. A motoregységet soha ne mossa folyó víz alatt, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék átlagos mennyiségű élelmiszer háztartási feldolgozására szolgál.
- A készüléket ne használja más célra, mint amire tervezték.
- Ne használja ipari környezetben, sem a szabadban!
- A készülék közelében ne használjon spray-t.
- Első használat előtt a habverő- és dagasztófejeket alaposan el kell mosni forró vízben, konyhai mosogatószer használatával. Ezután öblítse le őket ivóvízzel és alaposan törölje szárazra finom törleronggyal.
- A készüléket mindig áramtalanítsa, ha nem használja és ha felügyelet nélkül hagyja, valamint szerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Mielőtt a dagasztó- vagy habverőfejeket a készülékhez erősíti, eltávolítja vagy cseréli, bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, és ki van húzva a hálózatról.
- A készülék bekapcsolása előtt gondoskodjon róla, hogy a habverő- vagy dagasztófejek megfelelően fel legyenek erősítve.
- Ha a habverő- vagy dagasztófejek megfelelően fel vannak erősítve a készülékre, először tegye be a hozzávalókat tartalmazó tálba, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.
- A készüléket üresen ne indítsa el. A készülék helytelen használatával csökkenti annak élettartamát.
- Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek felügyelet nélkül használják. Ha nem használja a készüléket, tegye gyermekek által nem elérhető helyre. Ha a készülék felügyelet nélkül gyermek kezébe kerül, az a gyermek sérüléséhez vagy a készülék megrongálódásához vezethet.
- Ne tegye a készüléket elektromos vagy gázfőzőre, sem ezek közelébe, ne tegye nyílt láng vagy olyan készülék, berendezés mellé, amely hő sugároz.
- Ha a tápkábel megsérült, cseréjét bízza szakszervizre. Sérült hálózati kábellel/hálózati kábelhez tartozó villásdugóval rendelkező készülék használata tilos.
- Semmiképpen ne javítsa a készüléket maga, ne végezzen rajta módosításokat – áramütés veszéllyel! A készülék mindenmű javítását vagy beállítását bízza szakszervizre. A jótállási idő érvényessége alatt a készülékbe való beavatkozással elveszítheti a jótállásra vonatkozó jogát.
- Ne helyezze a készülék hálózati kábelét forró felület közelébe, vagy éles tárgyakra. A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyat, és azt úgy helyezze el, hogy azon senki ne taposson és ne botoljon el benne. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, se ne érintkezzen forró felülettel.
- A készüléket a hálózatról ne a tápkábel meghúzásával húzza ki - a tápkábel / hálózati csatlakozó sérülésének veszélye. A kábelt a hálózati kábel villásdugójának meghúzásával húzza ki a konnektorból.



Ez a jel azt jelzi, hogy a készülék kettős szigeteléssel rendelkezik a veszélyes hálózati feszültség és a felhasználó számára hozzáférhető részek között. Javítás esetén csakis azonos pótalkatrészeket használjon.



2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1. Motoregység/motor-burkolat
2. A habverő-/dagasztófej kioldógombja
3.  gomb – főkapcsoló

4. Kijelző
5. +/- gomb a sebesség beállítására
6. Speciális habverőfej-készlet
7. Dagasztófej-készlet

3. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. A készülék összeállításához helyezze be a cserélhető fejek végét a motoregység alsó részén levő nyílásokba. A gyűrűvel megjelölt fejet tegye a nagyobbik nyílásba, a gyűrű nélküli fejet pedig a kisebbik nyílásba. Mindkét fejet nyomja be, amíg nem kattan biztonságos helyzetbe.
2. Tegye a keverőedénybe a hozzávalókat.
3. A cserélhető fejeket merítse az edénybe a hozzávalókkal.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos hálózathoz. Nyomja meg a  (3) gombot – a készülék kijelzője villogni kezd.
5. A sebesség beállítására szolgáló gombokkal (5) válassza ki a kívánt sebességet. A + gombbal a sebességet növelni, a - gombbal pedig csökkenteni lehet. A fejek beindulásakor a kijelzőn megjelenik az idő visszaszámlálása. A készülék 10 perc elteltével automatikusan leáll.
6. A  gomb (3) megnyomásával kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábelt az aljzatból.
7. Nyomja meg a kioldógombot (2) és vegye ki a habverő-/dagasztófejeket.

Figyelmeztetés:

A kézi habverő rövid ideig, max. 10 percig tartó működésre készült. Ezen idő elteltével a habverőt kapcsolja ki és hagyja kihűlni a motoregységet. A habverőt 30 perc után használhatja újra.

Élelmiszerek feldolgozásakor javasoljuk, hogy alacsonyabb sebességgel kezdje, majd fokozatosan növelje a sebességet. A sebességet a habverő működése közben is változtathatja. A hígabb tésztákat és mártásokat ajánlott alacsonyabb sebességfokozaton feldolgozni; így elkerülheti a hozzávalók kifröccsenését az edényből.

Dagasztófejek

Használhatók kelt, metélt vagy krumplis tészta készítéséhez, darált hús, szendvicskrémek vagy fánktészta keveréséhez.

Elkészítési idő: 5-10 perc

Sebesség: 8-16

Speciális habverőfejek nyílásokkal

Használhatók kevert tészta, piskótatészta, burgonyapüré, krémek, majonéz, mártások, túrós desszertek készítéséhez, tejszínhab vagy tojásfehérje felveréséhez.

Elkészítési idő: 2-5 perc

Sebesség: 1-12

Tipp a készítéshez:

Tojás- vagy tejszínhab készítésekor kihasználhatók a rendkívül hatékony, nyílásokkal ellátott habverőfejek, melyek keményebb habot garantálnak. A habverés ideje így a felével is csökkenthető.

Az optimális sebesség megválasztása

1. fokozat: Alkalmas tészta dagasztására vagy a hozzávalók összekeverésére 800 g : 700 g liszt : víz arány esetén
- 2-3 fokozat: Alacsony sebesség; száraz hozzávalók keverése és továbbiak hozzáadása
4. fokozat: Alkalmas folyékony hozzávalók keverésére, vagy folyékony hozzávalók szárazakhoz való hozzáadására
- 5-6 fokozat: Alkalmas kenyértészta készítésére
7. fokozat: Alkalmas további anyagok hozzáadására
- 9-10 fokozat: Közepes sebesség; tortakeverékek készítésére
11. fokozat: Alkalmas vaj kikeverésére vagy cukoröntet készítésére
- 12-13 fokozat: Alkalmas könnyű, laza állag kialakítására
14. fokozat: Alkalmas burgonyapüré készítésére
15. fokozat: Alkalmas krémekek kikeverésére, tejszínhab felverésére
16. fokozat: Magas sebesség; alkalmas tojásfehérje felverésére

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!


A maximális folyamatos üzemeltetési idő 10 perc. A habverő- és dagasztófej maximális sebessége 800 ford/perc.

4. RÉSZ: MENNYISÉG ÉS FELDOLGOZÁSI IDŐ

Dagasztófejek	Mennyiség	Feldolgozási idő	A választott sebesség
Kelt tészta	max. 500 g liszt	max. 5 perc	3. fokozat
Habverőfejek	Mennyiség	Feldolgozási idő	A választott sebesség
Híg mártások, krémek és levesek	kb. 750 g	kb. 4 perc	2. fokozat
Majonéz	max. 3 tojássárgája	kb. 3 perc	5. fokozat
Burgonyapüré	max. 750 g	max. 4 perc	4. fokozat
Tejszínhab felverése	max. 500 g	max. 5 perc	5. fokozat
Tojásfehérje felverése	max. 5 tojásfehérje	kb. 4 perc	5. fokozat
Kalácstészta	kb. 750 g	kb. 4 perc	3. fokozat

Először keverje alacsonyabb fokozaton, nehogy kifröccsenjen a tészta. Azután magasabb fokozatra kapcsolhat. A tészta könnyebb keverése és dagasztása érdekében használjon lágy margarint vagy vaját.

5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt a készüléket kapcsolja ki a  gombbal, és húzza ki a hálózathoz. A habverő- vagy dagasztófejeket minden használat után alaposan el kell mosni forró vízben, konyhai mosogatószer használatával. Ezután öblítse le őket ivóvízzel és alaposan törölje szárazra finom törölrönggyel. A habverő- vagy dagasztófejek az ételmaradványokkal (italokat is beleértve) való rövid ideig, azaz max. 4 óra hosszan tartó érintkezésre alkalmasak. A motoregység/burkolat tisztításához használjon enyhén tisztítószerves vízbe mártott rongyot.

A motoregységet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba! A készülék tisztításához ne használjon oldószert vagy higítót, ill. dörzsölő hatású tisztítószert – károsíthatják a készülék felületét. Ha a készüléket nem használja, száraz, gyermekektől elzárt helyen tárolja. A készülék tárolásához használhatja (előzetesen szétszedve) a szállításhoz használt dobozát.

6. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	230 V ~
Névleges frekvencia.....	50 Hz
Névleges fogyasztás.....	300 W
Védelmi osztály II	
Zajszint.....	79 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 79 dB(A), ami A akusztikai teljesítménynek felel meg az 1 pW akusztikai referenciateljesítményre tekintettel.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, a megfelelő megsemmisítésre vonatkozó információkat kérje a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Szanowni Klienci,
dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby urządzenie to służyło Ci jak najlepiej, prosimy o przeczytanie wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.....	2
CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA.....	4
CZĘŚĆ 3: OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	5
• Nasadki do ugniatania.....	5
• Specjalne nasadki do ubijania z otworami.....	5
• Wybór optymalnej prędkości.....	6
CZĘŚĆ 4: ILOŚĆ I CZAS OPRACOWANIA	7
CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	7
CZĘŚĆ 6: DANE TECHNICZNE	8

CZĘŚĆ 1: ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY UWAGAŃIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (łącznie z dziećmi) o obniżonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy umysłowych czy też dla osób o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile nie jest nad nimi sprawowany specjalistyczny nadzór lub jeśli instrukcja zastrzega użycie urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, który zapewni, żeby nie bawiły się 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.
- 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. Jednostki silnika nigdy nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać 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 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 włączeniem urządzenia należy się zawsze upewnić, czy nasadki do ugniatania i ubijania są prawidłowo przymocowane.
- 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 pozwól, aby dzieci używały urządzenia bez nadzoru. Jeżeli urządzenie nie jest używane, zalecamy przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Urządzenie w rękach dzieci bez nadzoru osób dorosłych może spowodować zranienia dziecka lub uszkodzenia urządzenia.
- 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 ciężkich przedmiotów na przewód zasilania, kabel połóż tak, aby nie chodzono po nim i nie przeszkadzał w poruszaniu się osób. Zwróć uwagę, aby kabel zasilający nie zwisał 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.





Ten symbol oznacza, że urządzenie posiada podwójną izolację pomiędzy niebezpiecznym napięciem z sieci i częściami dostępnymi dla użytkownika. W przypadku serwisowania należy korzystać wyłącznie z identycznych części zamiennych.

CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|--|---|
| 1. Jednostka silnika/pokrywa silnika | 4. Wyświetlacz |
| 2. Przycisk zwalniania nasadek do ubijania/
ugniatania | 5. Przyciski +/- ustawienia prędkości |
| 3. Przycisk  – wyłącznik główny | 6. Zestaw specjalnych nasadek do ubijania |
| | 7. Zestaw nasadek do ugniatania |

CZĘŚĆ 3: OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. W celu zmontowania urządzenia włoż końce wymiennych nasadek do otworów znajdujących się w dolnej części jednostki silnika. Wsuń nasadkę z krążkiem do większego otworu, a nasadkę bez krążka do mniejszego otworu. Dociskaj obie nasadki, dopóki nie zatrzasną się w bezpiecznej pozycji.
2. Włóż składniki do naczynia służącego do mieszania.
3. Zanurz nasadki w naczyniu ze składnikami.
4. Podłącz kabel sieciowy do gniazdka napięcia elektrycznego. Wciśnij przycisk  (3) – wyświetlacz urządzenia zacznie pulsować.
5. Wybierz odpowiednią prędkość za pomocą przycisków ustawienia prędkości (5). Za pomocą przycisku + można podwyższyć prędkość, a za pomocą przycisku - obniżyć ją. W momencie, kiedy nasadki zaczną się obracać, na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu. Po upływie 10 minut dojdzie do automatycznego zakończenia pracy urządzenia.
6. Aby wyłączyć urządzenie, wciśnij przycisk  (3) i wyjmij kabel sieciowy z gniazdka.
7. Wciśnij przycisk zwalniający nasadki (2) i wyjmij nasadki do ubijania/ugniatania.

Uwaga:

Mikser ręczny jest przeznaczony do krótkiej pracy o maks. długości 10 minut. Po upływie tego czasu wyłącz mikser i pozostaw jednostkę silnikową do wystygnięcia. Z miksera można skorzystać ponownie po 30 minutach.

Podczas opracowywania żywności należy skorzystać najpierw z niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać. Ustawienia prędkości można zmieniać również podczas pracy urządzenia. Zalecamy opracowywanie rzadkich ciast i sosów przy niższych stopniach prędkości. Dzięki temu nie dojdzie do wyprysnięcia składników z naczynia.

Nasadki do ugniatania

Służą do przygotowania ciasta drożdżowego czy ciasta na makaron, ciasta ziemniaczanego na knedle, do mieszania mielonego mięsa, past czy ciasta francuskiego.

Czas przygotowania: 5-10 minut

Prędkość: 8-16

Specjalne nasadki do ubijania z otworami

Służą do przygotowania ciasta tartego lub biszkoptowego, puree ziemniaczanego, kremów, majonezu, sosów, deserów twarogowych lub do ubijania piany z białek jaj.

Czas przygotowania: 2-5 minut

Prędkość: 1-12

Rady dotyczące przygotowania:

W celu przygotowania pianki z białek jaj czy bitej śmietany można skorzystać z efektywnej nasadki do ubijania z otworami, które zapewniają większą zwartość pianki. Czas ubijania skraca się o połowę.

Wybór optymalnej prędkości

- Stopień 1: Odpowiedni do ugniatania ciasta lub mieszania składników przy stosunku mąka : woda = 800g: 700g
- Stopień 2-3: Niska prędkość; mieszanie suchych składników i dodawanie kolejnych składników
- Stopień 4: Odpowiedni do mieszania ciekłych składników lub dodawania ciekłych składników do suchych
- Stopień 5-6: Odpowiedni do przygotowania ciasta na chleb
- Stopień 7: Odpowiedni do dodawania kolejnych składników
- Stopień 9-10: Średnia prędkość; służy do mieszania składników na tort
- Stopień 11: Odpowiedni do ubijania masta lub przygotowania polewy cukrowej
- Stopień 12-13: Odpowiedni do opracowania lekkiej, puszystej konsystencji
- Stopień 14: Odpowiedni do przygotowania puree ziemniaczanego
- Stopień 15: Odpowiedni do ubijania kremów i przygotowania bitej śmietany
- Stopień 16: Wysoka prędkość; odpowiednia do ubijania białka

WAŻNE OSTRZEŻENIE:


Maksymalny czas ciągłej pracy wynosi 10 min. Najwyższa prędkość nasadek do ubijania i ugniatania wynosi 800 obrotów/min.

CZĘŚĆ 4: ILOŚĆ I CZAS OPRACOWANIA

Nasadki do ugniatania	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Ciasto drożdżowe	max. 500 g mąki	max. 5 minut	stopień 3
Nasadki do ubijania	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Rzadkie sosy, kremy i zupy	ok. 750 g	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

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

CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku  i odłączyć je 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. Do czyszczenia jednostki silnikowej/pokrywy silnika użyj ściereczki zwilżonej słabym roztworem środka do mycia. 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. Jeśli nie będziesz używać urządzenia, przechowuj je w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Do przechowywania urządzenia możesz (po jego wcześniejszym zdemontowaniu) użyć kartonu do transportu.

CZĘŚĆ 6: DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V ~
Częstotliwość nominalna	50 Hz
Nominalny pobór mocy	300 W
Klasa ochrony	II
Głośność	79 dB (A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 79 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na gminne wysypisko odpadów.

LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i weźmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłyby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Za nieprawidłowy recykling tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne 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 produkt spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

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

PHILCO[®] 

is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.