

optimum



Lux

ROZDRABNIACZ + BLENDER E31VS "BOBAS PLUS"



**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

ROZDRABNIACZ + BLENDER E31VS "BOBAS PLUS"

optimum[®]

Lux



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:

1. Podczas pracy urządzenia, nie zbliżać palców do ostrzy.
2. Nie zdejmować korpusu z silnikiem, gdy ostrza znajdują się wciąż w ruchu.
3. Podczas chwytania ostrzy należy zachować szczególną ostrożność, gdyż są one niezwykle ostre.
4. Nie należy używać urządzenia przy uszkodzonych lub tępych ostrzach.
5. Nie włączać miksera, gdy pokrywa nie znajduje się na właściwym miejscu.
6. Nie należy używać urządzenia bez przerwy dłużej niż 10 sekund za jednym razem.
7. Należy uważnie przeczytać wszelkie instrukcje dołączone do urządzenia oraz zachować je na przyszłość.
8. Przed wyjęciem wtyczki z gniazda sieciowego należy zawsze pamiętać o uprzednim wyłączeniu zasilania. Wtyczkę należy wyjmować trzymając za nią - nigdy ciągnąc za przewód sieciowy.
9. Gdy urządzenie nie jest używane lub przed przystąpieniem do jego czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
10. Przedłużacze można stosować z urządzeniem tylko pod warunkiem, że zostały one sprawdzone i przetestowane przez wykwalifikowanego elektryka.
11. Do zasilania urządzenia można używać jedynie prądu o napięciu znamionowym (wyłącznie prąd zmienny) zgodnym z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.
12. W wypadku używania miksera w pobliżu dzieci lub osób specjalnej troski należy zapewnić odpowiedni nadzór.
13. Nie zostawiać nigdy włączonego urządzenia bez nadzoru.
14. Nie wolno dopuszczać do zabawy mikserem przez małe dzieci ani jego użycia przez osoby specjalnej troski.
15. Urządzenie należy stosować jedynie ściśle zgodnie z przeznaczeniem.
16. Nie wolno umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchenki gazowej, elektrycznej lub w podgrzanym piekarniku. Nie należy także ustawiać miksera na żadnym innym urządzeniu.
17. Przewód sieciowy nie może zwisać na krawędzi stołu lub innej krawędzi, ani też dotykać gorących powierzchni.
18. Nie zanurzać w wodzie korpusu z silnikiem.
19. W celu napraw lub regulacji należy każdorazowo oddać urządzenie do Punktu Serwisowego.
20. Nie należy używać urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub gdy zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, np. poprzez upuszczenie na ziemię. Należy wówczas oddać urządzenie do Punktu Serwisowego.

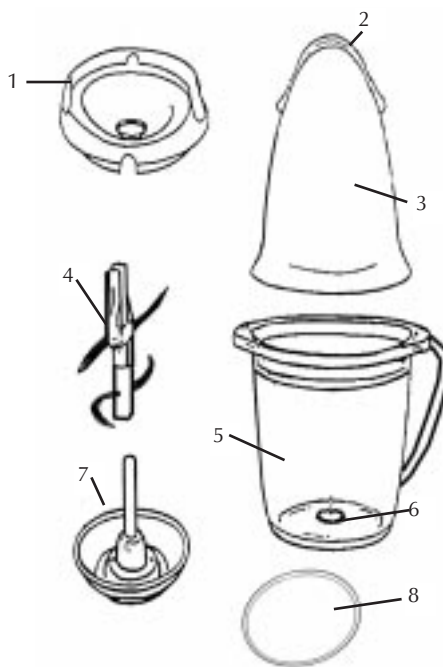
MOCNY SILNIK 400 Watowy radzi sobie z mikсовaniem przeróżnych produktów spożywczych.

PLASTIKOWY POJEMNIK Duży pojemnik miksera o pojemności 1,5 l, z podziałką do odmierzania i wygodną rączką.

DWUPOZIOMOWE OSTRZE ZE STALI NIERDZEWNEJ O dużej żywotności, bez trudu miksuje wiele produktów spożywczych takich jak: mięso, sery, owoce, warzywa i orzechy, koktajle mleczne i rozdrabnia lód.

POKRYWA ANTYZROZPRYSKOWA Umieszczona jest ponad ostrzami i pojemnikiem, aby zapobiec rozpryskiwaniu. Zabezpiecza także przed wydostawaniem się cząstek pożywienia i kropeł płynów na korpus silnika.

ELEMENT DO UBIJANIA/SPULCHNIANIA Nadaje się idealnie do ubijania białek jaj lub kremów, mieszania sosów.



OPIS URZĄDZENIA:

1. Pokrywa antyrozpryskowa
2. Włącznik
3. Korpus z silnikiem
4. Profile ostrzy ze stali nierdzewnej
5. Pojemnik plastikowy 1,5 l
6. Wałek
7. Ubijak
8. Nakładka antypoślizgowa

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

1. Umyć pojemnik, ostrza tnące oraz ubijak w ciepłej wodzie z detergentem.
2. Umyć pokrywę w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie starannie wysuszyć.
3. Przetrzeć korpus silnika oraz nakładkę antypoślizgową przy pomocy zwilżonej ściereczki.
4. Na wale napędzającym (wrzecionie) ostrza tnącego może z czasem pojawić się rdza, szczególnie, gdy miksujemy silnie barwiące produkty, jak np. marchew.
5. Odbarwienie to jest czymś zupełnie normalnym i nie wpływa na jakość pracy miksera.
6. Aby zmniejszyć rdzewienie, należy przetrzeć wałek papierem nasączonym olejem roślinnym.
7. Podczas chwytania ostrzy należy zachować szczególną ostrożność, gdyż są one niezwykle ostre.

OBŚŁUGA MIKSERA WIELOFUNKCYJNEGO:

Przed rozpoczęciem pracy przy pomocy miksera należy najpierw umyć pojemnik, ostrza tnące, pokrywę oraz ubijak w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie starannie wysuszyć.

UŻYCIE KONCÓWKI TNĄCEJ:

- * Umieścić nakładkę antypoślizgową na obrzeżu pojemnika. Nie należy używać miksera bez podłożenia nakładki antypoślizgowej.
- * W osi pojemnika, na wałku napędzającym, umieścić ostrza tnące.
- * Włożyć do pojemnika produkty spożywcze, które mają zostać rozdrobnione. Większe kawałki należy najpierw pokroić na drobniejsze - ok. 3 cm kostki.
- * Wewnątrz obrzeża plastikowego pojemnika umieścić pokrywę, wpasowując wypukłość na obrzeżu z wcięciem na pokrywie. Przy właściwym ułożeniu pokrywa powinna solidnie tkwić w obrzeżu pojemnika. Jeśli nie jest ona poprawnie i mocno zamocowana, nie należy uruchamiać miksera.
- * Umieścić korpus silnika na górze pojemnika tak, aby włącznik znajdował się w jednej linii z uchwytami plastikowego pojemnika. Gdy umieścimy ją we właściwy sposób, pokrywa silnika opadnie w dół i nie będzie się obracać.
- * Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda, a następnie włączyć urządzenie włącznikiem.
- * Jedną ręką należy dociskać korpus silnika, a drugą wcisnąć włącznik, aby uruchomić ubijak. Miksować włączając pulsacyjnie do momentu osiągnięcia przez ubijany produkt właściwej konsystencji.
- * Nie należy włączać miksera przyciskiem jednorazowo na dłużej niż 10 sekund. Pomiędzy 10 sekundowymi impulsami należy pozwolić silnikowi ostygnąć.
- * W razie potrzeby należy w przerwach pomiędzy miksowaniem zeskrobać ścianki pojemnika przy pomocy łopatki.

UWAGA! Nie wolno włączać miksera, gdy pojemnik jest pusty.

MIKSOWANIE POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW

Poniższa tabela przedstawia czasy miksowania dla różnych produktów spożywczych. Zaleca się miksowanie przy pomocy krótkich impulsów, co pomoże zapobiec nadmiernemu rozdrobnieniu miksowanego produktu.

Nie należy włączać miksera przyciskiem jednorazowo na dłużej niż 10 sekund. Pomiędzy 10 sekundowymi impulsami należy pozwolić silnikowi ostygnąć.

DANE TECHNICZNE:

MOC: 400 W
NAPIĘCIE: 220-240 V
CZĘSTOTLIWOŚĆ: 50 Hz

PRODUKT	MAKSYMALNA ILOŚĆ	CZAS MIKSOWANIA
Cebula/czosnek	150-200g	5-10 impulsów
Marchew	200g	5-10 impulsów
Pomidory-salátka	300g	8 impulsów
Pomidory-przecier	300g	10 sekund
Pietruszka	40-50g	10 impulsów
Zupy	200-300g	10 sekund
Surowe mięso	100-150g	10 impulsów
Ser	100-150g	10-15 impulsów
Orzechy	100-200g	5-10 impulsów
Owoce	250-300g	5-10 impulsów
Kremy/śmietana	200ml	10 sekund
Posiłki dla dzieci	250-300g	5-10 impulsów