

raven

MY SMART KITCHEN



Mikser z dwiema misami i stopką blendującą

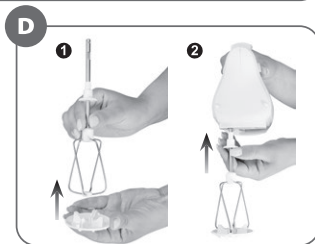
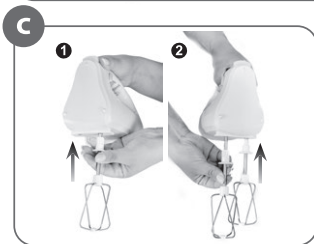
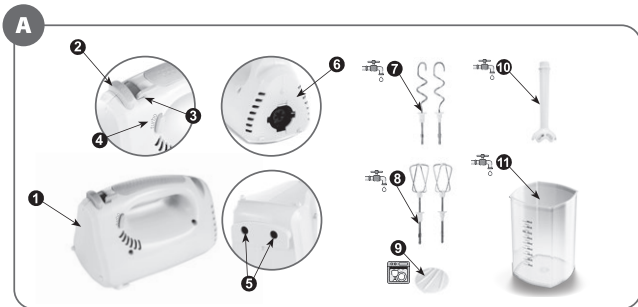
mixer with two bowls and hand blender

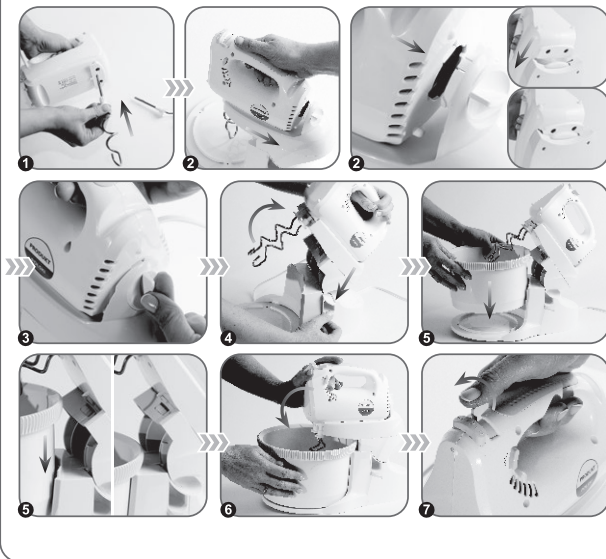
EMM002

GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY
WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



*MBP - moc zablokowania silnika



E**F****G**

Instrukcja użytkowania:

Szanowni Klienci!

Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Zachować instrukcję, aby można było z niej skorzystać i korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA MIKSERA



NIEBEZPIECZEŃSTWO! **OSTRZEŻENIE!**

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi obrażeniami oraz porażeniem prądem.

- Mikser podłączać jedynie do gniazdka sieci prądu przemianowego 230 V.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub elementy urządzenia.

W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien zostać wymieniony u producenta lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyjmować elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dotykać elementów wyposażenia będących w ruchu, zwłaszcza niebezpieczne są ostre noże nasadki miksującej.

- Po zakończeniu pracy należy wyjąć z gniazdka sieci przewód przyłączeniowy i nawinać na napęd miksera.

- Nie narażać miksera i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C —mikser może ulec uszkodzeniu.

- Wylądzać urządzenie przed zmianą wyposażenia.

- Przed czyszczeniem miksera należy odłączyć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

- Zachować szczególną ostrożność podczas pracy z mikserem w obecności dzieci.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego używania. Nie należy dopuszczać dzieci do urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

- Nie zanurzać miksera, przewodu zasilania i wtyczki w wodzie, ani w żadnym innym płynie. Może to spowodować

porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia. Nie należy myć urządzenia pod bieżącą wodą.

- Nie myć wyposażenia zamontowanego na napędzie.

- Do mycia elementów zewnętrznych nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.


- **Nie myć metalowych części w zmywarkach. Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować ciemnienie części. Należy myć je ręcznie z użyciem płynu do naczyń i pozostawiać do wyschnięcia.**

- Nie używać nasadki miksującej bez zanurzenia jej w produktach. W przypadku cieczy- jej poziom nie powinien przekraczać połowy wysokości nasadki.

- Uważać, aby nie zalać wodą wnętrza korpusu nasadki miksującej.

- Nie wkładać jednocześnie mieszadła i trzepaka z zębatką do gniazda napędu —może to doprowadzić do zniszczenia miksera w chwili uruchomienia.

- Nie używać nasadki miksującej dłużej niż 3 min., a trzepaków i mieszadeł dłużej niż 10 min.

- Mieszadła lub trzepaki z zębatką wkładać tylko do oznaczonego gniazda 

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą obsługą

- Przed użyciem wyjąć całe urządzenie i akcesoria z pudełka i z folii.

Dane techniczne

Zasilanie: 230 V~ 50 Hz

Moc nominalna: 250 W

Moc max.: 550 W

MBP: 580 W

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy

- z mieszadłami, trzepakami 10 minut

- z nasadką miksującą 3 minuty

- Czas przerwy przed ponownym użyciem 20 minut

Hałas urządzenia:

- z mieszadłami, trzepakami, nasadką miksującą < 80dB/A

Wyrób oznakowano oznaczeniem CE na tabliczce znamionowej.

A - Budowa urządzenia*

1 Napęd miksera

2 Przycisk wypychacza

3 Dźwignia przełącznika

4 Przycisk „turbo”

5 Gniazda trzepaków lub mieszadeł

6 Otwór nasadki miksującej

7 Mieszadła: prawe/lewe (z zębatką)

8 Trzepaki: prawe/lewe (z zębatką)

9 Tarcza przecierająca

10 Nasadka blendująca

11 Kubek

12 Stojak

13 Głowica

14 Pokrętło głowicy

15 Przycisk blokady

16 Miska obrotowa

* jeżeli wyposażenie danego modelu urządzenia nie obejmuje elementu, zapraszamy do sklepu zelmotor.com

Opis urządzenia (zgodnie z ilustracjami)

- Mikser ma 5 biegów. Do nastawiania poszczególnych prędkości obrotowych służy dźwignia przełączników wg oznaczeń cyfrowych: **0, 1, 2, 3, 4 i 5** znajdujących się na przycisku wypychacza, który służy do wyjmowania (wypchnięcia) mieszadeł lub trzepaków z napędu miksera.
- Dodatkowo napęd wyposażony jest w przycisk „turbo” służący do natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości obrotowej, bez względu na prędkość ustawioną dźwignią przełącznika. Przyciski te umieszczone są po prawej i po lewej stronie obudowy z myślą o użytkownikach prawo i leworęcznych. W poz. „0” przycisk „turbo” jest mechanicznie zablokowany.
- Na spodzie napędu umieszczone są obok siebie 2 gniazda, w których osadza się trzepaki lub mieszadła.
- W górnej części napędu usytuowana jest wkładka uchwytu wykonana z materiału zwiększającego komfort trzymania napędu miksera.
- Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.
- W dolnej części napędu usytuowane jest wgłębienie umożliwiający nawinięcie przewodu przyłączeniowego wokół napędu.

B - Uruchomienie miksera i nastawienie żądanego biegu (prędkości obrotowej)

Wyjąć urządzenie i akcesoria z pudełka i folii. Przed pierwszym użyciem miksera należy umyć trzepaki, mieszadła oraz nasadkę miksującą (jeżeli jest zawarta w zestawie). Oplukać je i wysuszyć.

1 Ustawić dźwignię przełącznika w poz. „0” — urządzenie wyłączone.

- Zamocować wybrane akcesoria.

- Włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieci.

2 Włączyć mikser, przesuwając dźwignię w prawo. Aby zwiększyć obroty, należy przesunąć dźwignię w kierunku poz. „5”, wybierając żądaną prędkość obrotową.

3 Aby zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustawioną prędkość obrotową, należy wcisnąć i trzymać jeden z przycisków „turbo” (z prawej lub lewej strony obudowy).

4 Chcąc powrócić do wcześniej nastawionej prędkości obrotowej, należy zwolnić przycisk „turbo”.

C - Praca z trzepakami lub mieszadłami

- Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, ciast na omlety i naleśniki, itp.
- Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.
- Trzepaki i mieszadła osadza się w gniazdach znajdujących się na spodzie robota.

1 Mieszadło lub trzepak (7 lub 8) z zębatką należy włożyć do oznaczonego gniazda.



Przeciwnie założenie mieszadła spowoduje podnoszenie się ciasta (wyciągnięcie ciasta z naczynia).

2 Wcisnąć trzepaki lub mieszadła do wyczuwalnego oporu — do zaskoczenia zaczepów.

Niewłaściwe założenie tych części powoduje ich wypadanie podczas pracy.

Poziom produktów znajdujących się w naczyniu nie powinien przekraczać wysokości części roboczej trzepaków lub mieszadeł (L).



D - Praca z tarczą przecierającą

Tarcza przecierająca służy do przecierania przez sito gotowanych warzyw i owoców takich jak: marchew, ziemniaki, pomidory, jabłka. Częściowo zastępuje funkcję nasadki miksującej.

Tarczę przecierającą można używać gdy włożony jest tylko jeden trzepak do urządzenia.

1 Nałożyć tarczę przecierającą (9) na trzepak z zębatką nasadzając ją od dołu.

2 Wsunąć trzepak do oznaczonego gniazda napędu.



Aksesoria - dodatkowe możliwości

E - Praca z nasadką blendującą

Nasadkę blendującą stosuje się do:

- mieszania płynów
- rozdrabniania gotowanych jarzyn i surowych miękkich owoców

- przygotowania majonezu i różnego rodzaju past
- przygotowania zup dla niemowląt

Nasadkę (10) mocuje się do napędu po odsłonięciu zasuwki.

1 Nacisnąć lekko zasuwkę a potem przesunąć w kierunku, pokazanym na rysunku (Rys. E)

2 Włożyć gwintowaną część nasadki w otwór napędu i kręcić w prawo dokręcać do oporu.

Niedokładne wkręcenie nasadki blendującej może spowodować zniszczenie sprzęgła w napędzie lub samej nasadki miksującej.

3 Po włożeniu nasadki do przetwarzanego produktu włączyć mikser.

Kubek (11)

Wykonany z przezroczystego tworzywa służy jako pojemnik podczas używania nasadki miksującej.

F - Praca ze stojakiem i miską obrotową

Stojak z zamontowanym napędem ułatwia pracę z zastosowaniem trzepaków lub mieszadeł.

Napęd zamocowany w głowicy stojaka w czasie pracy samoczynnie wprowadza głowicę w ruch wahadłowy oraz jednocześnie miskę z mieszanym produktem w ruch obrotowy.

Do pracy ze stojakiem przeznaczone są tylko trzepaki i mieszadła specjalnie do tego przystosowane.

1 Włożyć do napędu trzepaki lub mieszadła (7 lub 8) w odpowiednie otwory (w sposób opisany wcześniej w punkcie C).

2 Po odsunięciu zasuwki (6) (jak przy użyciu nasadki miksującej E) zamocować napęd w głowicy stojaka w następujący sposób: Wprowadzić zaczepy napędu (znajdujące się w pobliżu otworów do mocowania mieszadeł/trzepaków) pod zaczepy głowicy stojaka.

3 Przekręcić pokrętło głowicy (14) w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętła ustawił się pionowo.

4 Nacisnąć przycisk blokady (15) i jednocześnie odchylić do tyłu głowicę wraz z napędem.

5 Miskę (16) włożyć na trzy występy znajdujące się na stojaku (12) i postawić na podstawie stojaka. Umieścić produkty w misce.

6 Opuścić głowicę (13) z napędem miksera do pozycji poziomej (słychać odgłos blokowania się przycisku blokady).

7 Uruchomienie miksera dźwignią przełącznika (3) wprawi miskę (16) w ruch obrotowy a głowicę (13) wraz z napędem w ruch wahadłowy.

G - Po zakończeniu pracy miksera

1 Wylączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. W zależności od zamontowanego wyposażenia:

- Wypchnąć przyciskiem wypychacza trzepaki lub mieszadła.

• Zdjąć z trzepaka tarczę przecierającą.

• Zdemontować w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą.

2 Nawinąć przewód przyłączeniowy na napęd.

Czyszczenie i konserwacja miksera

Przed czyszczeniem i konserwacją miksera należy zwrócić uwagę, aby wtyczka była wyciągnięta z gniazdka.

- Trzepaki i mieszaki myć ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.

• Nasadkę miksującą umyć poprzez ponowne miksowanie czystej, ciepłej wody (po włączeniu miksera do sieci).

• Nie myć mieszaków, trzepaków i nasadki miksującej w zmywarce.

• Po umyciu, wyposażenie miksera należy wysuszyć i przechowywać w suchym miejscu.

• Obudowę napędu oczyścić wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha.

Zakup części eksploatacyjnych i akcesoriów:

- punkty serwisowe

Sklep internetowy:

www.zelmotor.com

Charakterystyka pracy

Przełącznik w Urzędzeniu jest przełącznikiem mechanicznym.

Podczas przełączania na inny bieg może nastąpić chwilowy spadek prędkości obrotowej silnika. Nie jest to ani defekt, ani wada produktu.

Przełącznik należy przesuwać zdecydowanym ruchem, nie przetrzymując go pomiędzy biegami.

Przykładowe wykorzystanie akcesoriów do przygotowania potraw.

POTRAWA	WYPOSAŻENIE	IŁOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZALECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci	Nasadka miksująca	1l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	40-60 sek.
Przeciery warzywne dla dzieci	Nasadka miksująca	0,5l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	1-1,5 min.
Zupa krem	Nasadka miksująca	1l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	1-1,5 min.
Koktajl owocowy	Nasadka miksująca	0,5l	5 bieg	30-60 sek.
Rozdrobienie zieleniny: pietruszka, koperek	Nasadka miksująca	1 pęczek	2 bieg	30 sek.
Ciasto naleśnikowe	Trzepaki	1litr	1 bieg 15 sek., następnie 5 bieg	1,5-2 min.
Piana z białek	Trzepaki	5 jaj	5 bieg	2-3 min.
Ciasto biszkoptowe	Trzepaki	6 jaj	4 bieg	7-8 min.
Bitą śmietaną	Trzepaki	1litr	2 bieg 15 sek., następnie 4 bieg	
Krem maślaný	Trzepaki	0,25 kg masła roślinnego	3 lub 4 bieg	4-5 min.
Ziemniaki purée	Trzepaki	1kg ugotowanych ziemniaków	1 bieg 15 sek., następnie 5 bieg	40-60 sek.
Farsz na pierogi ruskie	Trzepaki	1kg ugotowanych ziemniaków	1 bieg 15 sek., następnie 4 bieg	40-60 sek.
		0,5kg sera białego		
Twaróg ze śmietaną	Trzepaki	0,5kg	3 bieg	45-60 sek.
Ciasto drożdżowe	Mieszadła	z 0,5kg mąki	1 bieg 30 sek., następnie 5 bieg	7-8 min.

Przechowywanie i transport

Zanim schowasz Urządzenie, wyczyść je i wysusz. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu (najcieplej oryginalnym) zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Ochrona środowiska



To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2012/19/UE. Takie oznakowanie informuje, że produkt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARUNKI GWARANCJI

- 1. Zelmotor Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie, adres: ul. Przemysłowa 4a, 35-105 Rzeszów, Polska, udziela nabywcy miksera z dwiema misami EMM002 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez wymianę naprawę lub wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Reklamowany Produkt opieczętowny dowodem zakupu powinien zostać dostarczony kompletny i w stanie czystym.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z: użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niekompletności reklamowanego Produktu,
 - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy zawarte w nim dane są zniszczone i nieczytelne,
 - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 48 661 650 620 lub adresem e-mail: serwis@zelmotor.pl, w dni robocze.

Producent:
Zelmotor Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 4a
35-105 Rzeszów, Polska