



CZ

Návod k obsluze a údržbě

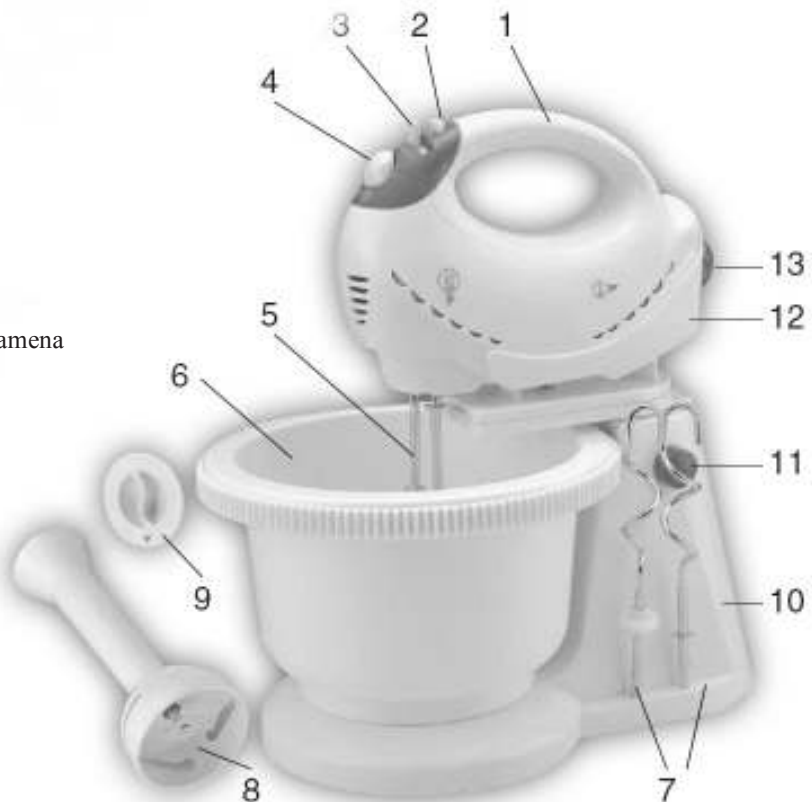
RUČNÍ MIXÉR S MÍSOU SOLID HM200B

Výrobky značky SOLID dodává:

SOLID CZECH a.s., Tř. SNP 402, 500 03 Hradec Králové, Česká republika
web: www.solid-czech.cz

Popis vnějších částí šlehače:

1. Madlo
2. Tlačítko TURBO
3. Volič rychlostí
4. Tlačítko odjištění metel
5. Šlehací nástavce
6. Otočná mixovací mísa
7. Hnětací nástavce
8. Snímatelný mixovací nástavec
9. Kryt
10. Stojan
11. Tlačítko pro odjištění výklopného ramena
12. Místo upevnění mixéru
13. Upevňovací šroub



Technická data:

Typ:	HM200B
Napájecí napětí:	230 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	II
Příkon:	max. 200 W
Zpracovávaná hmota:	Potravinářské směsi
Hladina akustického výkonu (dB)(A):	≤ 72 dB (A)

Provozní podmínky:

Mixér je možné provozovat pouze v prostředích s normálními vlivy dle ČSN 33 2000-3 (běžné domácí a kancelářské prostředí). *Mixér nesmí být uveden v činnost v prostorách s nebezpečím výbuchu a požáru.*

Obsluha:**Před prvním použitím:**

- Pozorně prostudujte tento návod. Návod pečlivě uschovejte pro případné další použití.
- Opatrně odstraňte obalový materiál.
- Před prvním připojením zkontrolujte, zda souhlasí napětí sítě s uvedeným napětím na štítku spotřebiče.
- Pracovní nástavce umyjte před prvním použitím v saponátovém roztoku nebo v myčce na nádobí.

Používání:

- Před výměnou nástavců pohonnou jednotku odpojte ze sítě a nástavce uvolněte stisknutím tlačítka pro odjištění metel.
- Mixér je určen pouze pro použití v domácnosti a nehodí se k velkokapacitní přípravě pokrmů.
- Šlehací metly použijte k přípravě lehkých míchaných těst, ke šlehání bílků, šlehačky, kaší, majonéz apod. Mohou být použity též k rozmíchávání omáček, pudinků, prášků. Metly nasadte do otvoru v pohonné jednotce. Otočte s nimi lehce, dokud nezapadnou a zkontrolujte, zda pevně sedí na svém místě.
- Hnětací metly použijte k přípravě těžkých druhů těst, ke zpracování pomazánek apod. Nasadte hnětací metly do otvoru v mixéru, otočte s nimi, dokud nezapadnou a zkontrolujte, zda pevně sedí na svém místě. **UPOZORNĚNÍ:** metla označená větším průměrem kroužku musí být zasunuta do zdířky na pohonné jednotce označené větším průměrem kroužku a naopak. Při nedodržení této podmínky stoupá těsto po metlách nahoru.
- Návod k použití tyčového nástavce k mixéru: 1) Nejdříve odstraňte kryt (obrázek A) 2) Potom nasadte mixovací nástavec do mixéru, otočte, až se zaklapne (obrázek B).

Obr. A Obr. B

- Stojan s otočnou mísou se používá ke zpracování potravinářských surovin bez toho, aby se musela pohonná jednotka držet v ruce. Stojan umístěte na pevnou vodorovnou pracovní plochu. Podle Obr. C připevněte držák pohonné jednotky ke stojanu. Zasuňte do držáku pohonnou jednotku a odklopte ji zamáčknutím tlačítka (č. 11) na boční části stojanu. Nyní zasuňte šlehací nebo hnětací metly do pohonné jednotky, vložte mísu do stojanu a držák mixéru s pohonnou jednotkou sklopte do vodorovné polohy, až se zajistí (Obr. D).



Obr. C



Obr. D

**Nastavení rychlosti pro příslušenství**

vypnuto	poloha 0	
nízká rychlost	1 – 2 stupeň	vhodné pro počátek mixování řídkších směsí
střední rychlost	3 – 4 stupeň	vhodné pro směsi střední konzistence
vysoká rychlost	5 stupeň	vhodné pro přípravu směsí na dorty, bílkového sněhu apod.
Max. rychlost	Turbo	Stisknutím spínače na boční straně rukojetě zapnete a povolením spínače vypnete max. příkon a max. otáčky

Údržba:**Čištění vnějších povrchů pohonné jednotky**

- Před čištěním se ujistěte, že zástrčka přívodu pohonné jednotky je odpojena ze zásuvky.
- Při čištění pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody ani do jiných roztoků.
- K čištění nepoužívejte rozpouštědla.
- Vnější povrch pohonné jednotky čistěte pouze navlhčenou tkaninou.
- Dbejte, aby voda nepronikla dovnitř pohonné jednotky.
- Po 200 hodinách provozu, nejpozději však za 3 roky, nechte zkontrolovat pohonnou jednotku v odborném servisu.

Čištění nástavců

- Nádobu a pracovní nástavce umývejte v saponátovém roztoku nebo v myčce na nádobí.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

Bezpečnostní pokyny:

- Před každým použitím mixér vizuálně prohlédněte a je-li poškozena některá jeho součást, mixér nepoužívejte.
- Poškozenou pohonnou jednotku, síťovou šňůru nebo nástavce sami neopravujte. Opravu svěřte odbornému servisu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, nebo jeho servisním technikem, nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Mixér provozujte mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.
- Při provozu nezakrývejte větrací otvory v bloku pohonné jednotky. Způsobili by jste její přehřátí.
- Spotřebič neodkládejte na horký podklad, nebo do blízkosti otevřeného ohně.
- Pohonnou jednotku nenechávejte v chodu bez dozoru.
- Pracovní nástavce nasazujte a odnímejte pouze, je-li přístroj odpojen od sítě.
- Nikdy nevsunujte žádné předměty do rotujících částí spotřebiče a pracovních nástavců.
- Nedotýkejte se za provozu pohyblivých částí.
- Při manipulaci s ponorným mixerem postupujte opatrně, nůž je velmi ostrý.
- Nikdy neponořujte pohonnou jednotku ani přívodní kabel do vody ani jiné kapaliny, ani nemyjte pod proudem vody.
- Jestliže mixér nepoužíváte, odpojte vidlici ze zásuvky.
- Mixér není určen ke zpracování jiných než potravinářských směsí.

Upozornění:

Po ukončení životnosti mixéru je nutno mixér likvidovat dle platných zákonů o odpadech.

Časy příprav:

Použité příslušenství	Množství směsi	Směs	Čas přípravy
Šlehací metly	500 gramů	šlehačka	3 – 5 minut
	3 žloutky	majonéza	4 – 5 minut
	750 gramů	omáčky	2 – 3 minuty
	750 gramů	řídké těsto	4 – 5 minut
	5 vaječných bílků	bílkový sníh	2 – 3 minuty
	750 gramů	zákusková směs	4 – 5 minut
Hnětací metly, stojan s otočnou mísou	500 gramů	kynuté těsto	10 – 15 minut
Hnětací metly	750 gramů	pasírování brambor	3 – 5 minut

Upozornění: při překročení pracovní doby a přetěžování přístroje nadměrnou hustotou zpracovávané směsi (nízké otáčky metel) hrozí přehřátí přístroje.

Likvidace odpadu:

Elektrické zařízení z domácností: Nechcete-li váš elektrický přístroj dále používat, odevzdejte ho prosím na veřejném místě určeném pro tyto účely, nebo na místě jejich zpětného odběru. Elektrické přístroje v žádném případě nevhazujte do nádob s netříděným odpadem (viz zobrazený symbol přeškrtnuté popelnice). Další pokyny k likvidaci: Odevzdejte přístroj ve stavu, který umožní jeho pozdější recyklaci nebo znehodnocení. Baterie předem odstraňte a zabraňte poškození nádob obsahujících tekutiny. Elektrické přístroje mohou obsahovat škodliviny. Při špatné manipulaci nebo při poškození přístroje může při jeho pozdější recyklaci dojít k poškození zdraví nebo znečištění životního prostředí.

ZÁRUČNÍ LIST**Záruční a pozáruční servis zajišťuje:**

ATV Moravia s. r. o.
Kšírova 45, 619 00 Brno, Česká republika
tel/fax.: 541 249 327
email: opravy@atv-servis.cz
www.atv-servis.cz

Záruku lze uplatnit pouze na výrobní vady. Do výrobku nesmí být provedeny žádné úpravy a změny. Záruku nelze uplatnit na vady způsobené nesprávným používáním, které je v rozporu s návodem a vady způsobené vyšší mocí (např. živelné pohromy...). Výrobky k záruční a pozáruční opravě se přijímají pouze v čistém a kompletním stavu. Standardní záruka je poskytována po dobu 24 měsíců od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka je poskytována na základě předložení záručního listu a dokladu o zakoupení výrobku s typovým označením výrobku, datem prodeje a razítkem prodejny.

Typ výrobku:.....

Datum prodeje:..... Razítko a podpis prodejce:.....

Datum reklamace:.....

Zjištěná závada:.....