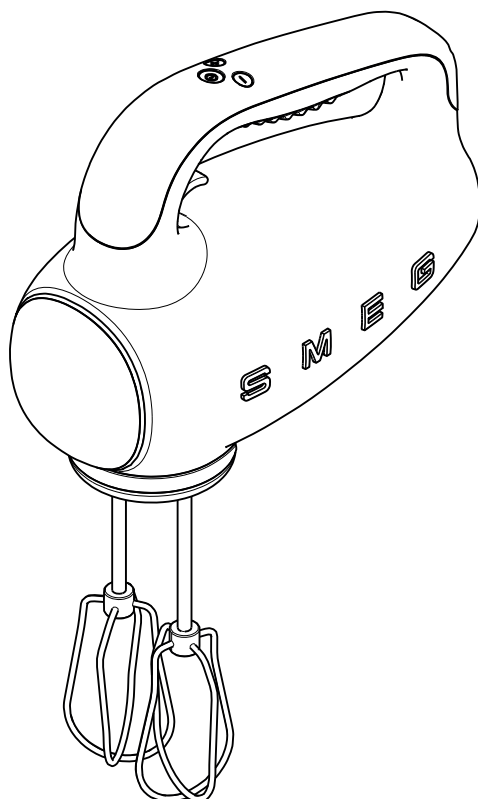


Vážený zákazníku,
děkujeme Vám za zakoupení ručního šlehače z řady výrobků společnosti SMEG. Volbou našeho produktu jste se rozhodl pro řešení, ve kterém se snoubí estetika s inovativním designem. Domácí spotřebiče SMEG se dokonale doplňují s ostatními výrobky této značky a nabízí jedinečné předměty, které se stanou nedílnou součástí vybavení Vašeho bytu a ozdobou Vaší kuchyně.

Doufáme, že plně oceníte a plně využijete funkce Vašeho spotřebiče.
Se srdečným pozdravem,

SMEG a.s.



Model HMF01
Ruční šlehač



Doporučení

BEZPEČNOST

Zásadní bezpečnostní doporučení

Pro zajištění bezpečného používání daného zařízení dodržujte všech bezpečnostních pokynů.

- Nedotýkejte se zástrčky mokřými rukama.
- Zajistěte, aby k zásuvce napájení, kterou používáte, zůstal vždy volný přístup, protože pouze tak může být zařízení v případě nutnosti odpojeno.
- Nikdy neodpojujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, mohlo by dojít k jeho poškození.
- Pokud by došlo k poruše zařízení, nepokoušejte se jej opravit. Vypněte zařízení, odpojte zástrčku ze zásuvky napájení a spojte se se zákaznickým servisem společnosti Smeg.
- Pokud dojde k poškození zástrčky nebo kabelu, kontaktujte pouze zákaznický servis společnosti SMEG, abyste tak předešli všem možným rizikům.
- Neponořujte dané zařízení do vody.
- Varování: Před čištěním zařízení odpojte zástrčku. Nenechávejte kabel napájení viset přes hranu stolu nebo jiné povrchy. Kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy.
- Uchovávejte balicí materiál (plastové sáčky) mimo dosah dětí.
- Dané zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi jen za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly o jeho bezpečném použití proškoleny a rozumějí rizikům vyplývajícím z používání daného zařízení.
- Děti nesmí přijít do kontaktu s daným zařízením.
- Neumisťujte dané zařízení do blízkosti elektrických nebo plynových vařičů nebo do rozpálené trouby.
- Ověřte si, že uvnitř daného zařízení nejsou žádné cizí předměty.

- Abyste předešli přehřátí, které může způsobit šlehaní hutných směsí, nepokračujte s mícháním s hnětacími háky těsta déle než 4 minuty. Před zahájením dalšího použití nechte zařízení vychladnout po dobu 10 minut.
- Než se přiblížíte k částem daného zařízení, které se při jeho použití pohybují, vypněte jej a odpojte jej ze zásuvky.
- Nezakrývejte odvětrávání nebo zdířky pro rozptýl tepla.
- Před spuštěním daného zařízení ponořte metly šlehače do mísy s potravinami, které chcete šlehat.

Zapojení daného zařízení

Ujistěte se, že napájení v zásuvce a jeho frekvence odpovídají hodnotám uvedeným na výrobním štítku zařízení umístěném na jeho spodní straně.

Pokud zástrčka a zásuvka nejsou kompatibilní, spojte se se zákaznickým servisem společnosti SMEG a nechte si ji vyměnit.

- Dané zařízení nesmí používat děti. Uchovávejte dané zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s daným zařízením hrát.
- Při ponechání daného zařízení bez dozoru a před jeho montáží, demontáží či čištěním vždy zařízení odpojte ze zásuvky.
- Ještě než se přiblížíte k částem daného zařízení, které se při jeho použití pohybují, nebo před výměnou jeho doplňků, vypněte dané zařízení a odpojte jej ze zásuvky.



Použití v souladu s určením

- Tento ruční šlehač byl navržen pro mixování, hnětení a šlehání vajec nebo šlehačky. Dané zařízení nepoužívejte jinak než k účelu, pro který byl vyroben.
- Dané zařízení bylo navrženo pro použití v domácnostech nebo podobných prostředích jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích,
 - zařízeních, která poskytují ubytování se snídaní (bed and breakfast) a ubytování při agroturistice,
 - pro použití hosty v hotelech, motelech a v dalších typech ubytování.
- Ostatní použití například v restauracích, barech a kavárnách se nedoporučují.

Zodpovědnost výrobce

Výrobce odmítá převzít jakoukoliv odpovědnost za škody, které byly způsobeny porušením těchto předpisů:

- použitím daného zařízení jiným než předpokládaným způsobem,
- nepřechtením návodu k použití,
- neoprávněnými úpravami jednotlivých částí daného zařízení,
- použitím neoriginálních náhradních dílů,
- nedodržováním bezpečnostních doporučení.



Tyto pracovní pokyny si pečlivě uschovejte na bezpečném místě.

Při jakémkoliv předání daného zařízení jiným osobám jej musíte odevzdat společně s pracovními pokyny.

- Tyto pokyny lze také stáhnout z internetové stránky společnosti SMEG: www.smeg.com.

LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ

Elektrická zařízení musí být likvidována odděleně od ostatního odpadu.



Zařízení, která mají tento symbol podléhají směrnici Evropské unie 2012/19/EU. Veškerá likvidovaná elektrická a elektronická zařízení se musí likvidovat odděleně od domovního odpadu jejich přesunem do příslušného sběrného dvora stanoveného státem. Správnou likvidací vyhozených zařízení zamezí poškozování životního prostředí a zdraví. Pro další informace o likvidaci vyhozených zařízení kontaktujte místní úřady, oddělení likvidace odpadů nebo obchod, kde jste dané zařízení zakoupili.



Popis zařízení / Montáž / Příkazy

Popis daného zařízení

- 1 Zdírký pro příslušenství
- 2 Rukojeť
- 3 Spínač pro uvolnění příslušenství
- 4 Displej rychlosti a časovače
- 5 Tlačítko spuštění/zastavení
- 6 Tlačítka regulace rychlosti
- 7 Šlehače pro optimální zpracování
- 8 Háky na hnětení těsta
- 9 Drátěné metly
- 10 Taška na příslušenství
- 11 Nohy
- 12 Identifikační (výrobní) štítek
- 13 Svorka pro stočený kabel napájení

IDENTIFIKAČNÍ ŠTÍTEK

Tento identifikační (výrobní) štítek uvádí technická data, sériové číslo a označení. Tento štítek se nesmí nikdy z daného zařízení odebrat.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

- Opatrně dané zařízení rozbalte a odstraňte všechny balící materiály, nálepky a štítky.
- Základnu motoru čistěte vlhkou utěrkou. Všechny součástky omyjte a důkladně osušte (viz článek "Čištění a údržba").



Před použitím si zkontrolujte, že všechny díly jsou neporušené.

MONTÁŽ DÍLŮ

- Šlehače a háky na hnětení těsta se musí vložit na správnou stranu a nejsou vzájemně zaměnitelné.
- Vložte šlehač/hák na hnětení s **kulatým** kroužkem do **kulaté** zdírky.
- Vložte šlehač/hák na hnětení s **osmihranným** kroužkem do **osmihranné** zdírky.



Nepoužívejte současně dva různé typy příslušenství.

POPIS OVLADAČŮ A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dané zařízení má 3 tlačítka a displej pro zobrazení času a rychlosti.

| Displej | |
|------------------|---|
| (4a) | (4b) |
| | ----- Spuštěný časovač v minutách |
| Zvolená rychlost | Spuštěný časovač v sekundách |

| Tlačítka | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|--|
| (5) | Tlačítko Zapnutí (ON) - Vypnutí (OFF) | | |
| (6) | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"> Ubírání rychlosti</td> <td style="text-align: center;"> Přidávání rychlosti/ Funkce turbo (podržte tlačítko stisknuté)</td> </tr> </table> | Ubírání rychlosti | Přidávání rychlosti/ Funkce turbo (podržte tlačítko stisknuté) |
| Ubírání rychlosti | Přidávání rychlosti/ Funkce turbo (podržte tlačítko stisknuté) | | |

Šlehače pro optimální zpracování

- Toto příslušenství použijte pro polotuhá těsta, krémy se střední konzistencí, těsta s čokoládovým základem, těsta na pečivo, koláče a těsta na sušenky atd.
- Vždy použijte oba šlehače.



Háky na hnětení těsta

- Toto příslušenství používejte pro tuhá těsta jako je například těsto na chleba, pizzu, těsto vaječných těstovin atd.
- Vždy používejte oba háky.


Drátěné metly

- Toto příslušenství používejte pro krémy v malém množství, omáčky, majonézy, také pro ušlehání smetany, vaječků, vaječných bílků atd.
- Vždy používejte obě metly.





Ujistěte se, že mísa, kterou používáte, je dostatečně velká a vysoká, a také že je umístěna na stabilní ploše.



Použití

- Zasuňte zástrčku do zásuvky napájení a displejem přepnutým do polohy Vypnuto (OFF).
- Pro aktivaci **pohotovostního režimu** (režim Stand-by) stiskněte tlačítko  a na displeji (4a) se zobrazí 0, a na displeji (4b) 00. Oba displeje budou blikat.



Po 30 sekundách nepoužívání se displeje vypnou.

- Pro spuštění motoru z pohotovostního režimu a zvýšení či snížení rychlosti stiskněte tlačítko  / 
- Displej (4b) začne s načítáním od 01 do 59 a současně s tím displej (4a) bude zobrazovat zvolenou rychlost.
- Po první minutě provozu se displej (4b) vrátí na 0 a první segment řady ubíhajících minut se rozsvítí, čímž bude vyjadřovat, že jedna minuta již uplynula. To se stane po druhé minutě a dále až do 4 minut a 59 sekund.
Po uplynutí této doby:
 - Motor se automaticky zastaví.
 - Displej (4a) bude ukazovat 0.
 - Displej (4b) bude blikat a ukazovat 4 minuty a 59 sekund.




- Pokud motor stále běží, pak pro návrat do **pohotovostního režimu** stiskněte tlačítko .
- Pokud stisknete tlačítko  Zapnutí podruhé, pak dojde k vypnutí šlehače.



Systém jednoduchého spuštění

Od počátku spuštění daného zařízení rychlost postupně narůstá až do dosažení nastavené rychlosti. Tento postup zabraňuje, aby došlo k poškození daného zařízení či nástrojů a také předchází únikům ingrediencí z použité nádoby.

Funkce Turbo

- Při podržení tlačítka  po 1 sekundu dojde k aktivaci **funkce Turbo**: displej (4a) bude ukazovat číslici 9, displej (4b) bude pokračovat v načítání sekund. Motor daného zařízení dosáhne maximální povolené rychlosti.
- Po uvolnění tlačítka  se rychlost vrátí do původního nastavení, které se původně ukazovalo na displeji (4a). Displej (4b) bude pokračovat v načítání sekund.
- Pokud motor stále běží, pak pro návrat do **pohotovostního režimu** stiskněte tlačítko zapnutí .



Návody a tipy

RADY

- Spusťte dané zařízení při nízké rychlosti, dokud nedojde k promíchání ingrediencí. Teprve poté rychlost zvýšte na požadovaný výkon.
- Klimatické podmínky, venkovní teplota a teplota či konzistence daných ingrediencí mohou ovlivnit dobu nutnou k přípravě a také výsledky práce.
- Pro dosažení nejlepších výsledků při hnětení tuhého těsta pracujte krouživými pohyby a zkontrolujte, že kapalné ingredience představují minimálně 50 % celkového objemu těsta.



Pro práci s tuhým těstem nepřekračujte maximální množství mouky 500 gramů a před dalším použitím nechte šlehač vychladnout na dobu přibližně 5 minut. Šlehač vypněte ihned po dosažení správné konzistence.




Nádobu, kterou chcete pro šlehání použít, umístěte na stabilní a rovnou plochu.



Při zpracování těsta nebo i při nepoužívání lze dané zařízení umístit na speciální držák.

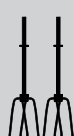



Ruční šlehač je vybaven čidlem proti přetížení, které v takovém případě šlehač vypne. Pokud je toto zařízení aktivováno a na displeji se objeví blikající symbol , tak zařízení vypněte, odpojte a vyčkejte 10 minut. Poté jej opět zapojte do elektrického napájení.

DOPORUČENÉ RYCHLOSTI



Vezměte, prosím, na vědomí, že uvedené rychlosti jsou pouze doporučené a rychlost, kterou zvolíte, závisí na velikosti mísy, ingrediencích, které šleháte a osobních preferencích.

| Rychlost | Funkce | Příslušenství |
|------------------|--|--|
| Nízká 1 - 3 | <u>Míchání</u> Míchání ingrediencí |  |
| Nízká 1 - 3 | <u>Hnětení</u> Hnětení kynutých těst (chléb, pizza) |  |
| Střední 4 - 6 | <u>Míchání / Mixování</u> Míchání a šlehání tekutých těst. Mixování směsí s vejci či máslem (např. těsto na bábovku). |  |
| Vysoká 7 - 9 | <u>Šlehání</u> Vyšlehání lehkých nebo hustých tekutých těst metlou. Vyšlehání šlehačky, vaječných bílků nebo omáčky. |  |



Pro míchání kynutých těst používejte pouze háky na hnětení těst.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA




Zařízení před jakýmkoliv čištěním VŽDY odpojte ze sítě a nechte jej vychladnout. Nikdy základnu motoru (1) neponořujte do vody či jiných kapalin.

Tato uživatelská příručka obsahuje pokyny pro použití, čištění a údržbu daného zařízení a také doporučení výrobce. Jakýkoliv jiný zásah musí provádět pracovník autorizovaného servisního centra.

- Vytáhněte spínač pro uvolnění příslušenství směrem vzhůru a odeberte veškerá příslušenství.
- Šlehače, háky na hnětení těsta i drátěné metly lze bezpečně mýt v myčce na nádobí.
- Všechny díly po umytí osušte.
- Základnu motoru lze vyčistit nejprve vlhkou utěrkou, a poté utřít do sucha. Nepoužívejte čisticí prostředky nebo abrazivní materiály.

Co udělat, když...

| Problém | Možné příčiny | Řešení |
|--|--|--|
| Motor běží na nižší výkon, než na který je nastavený. | Těsto v míse je příliš husté. | Odebrat část těsta, aby se motoru odlehčilo. |
| Motor se nemůže spustit. | Nedošlo k zasunutí zástrčky do napájení. | Zasuňte zástrčku do napájení. |
| | Stále nedošlo k zapnutí daného výrobku. | Zapněte (aktivujte) daný výrobek stisknutím tlačítka Zapnutí a Vypnutí (ON/OFF). |
| Metly se přestanou otáčet a na displeji bliká symbol  | Motor je poškozený. | Spojte se se servisním centrem. |
| | Daný výrobek je vybaven ochranným zařízením, které v případě přetížení motoru provoz motoru vypne. | Pro provedení resetování zařízení vypněte, odpojte z napájení a nechte jej vychladnout nejméně 0 minut. Pak opět zapojte zástrčku do zásuvky napájení. |
| Příslušenství nezapadá do svých zdířek . | Místo umisťování daného příslušenství není správné. | Respektujte tvar daného příslušenství, aby zapadalo do správné zdířky. |



Pokud se problémy nepodaří vyřešit, nebo pokud nastanou jiné typy poruch, pak se obraťte na služby prodejních služeb.

Dané zařízení splňuje nařízení Evropské směrnice 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Soulad s odstavcem 11 Evropské směrnice EN60335 byl ověřen následujícími přípravami:

A: Drátěné metly: 5 vaječných bílků. Krátká doba provozu: 2 minuty a 20 sekund. Rychlost 9.

B: Šlehače pro optimální zpracování: 500 ml smetany. Krátká doba provozu: 4 minuty. Rychlost 9.

C: Háky na hnětení těsta: 900 gramů mouky + 648 gramů vody. Krátká doba provozu: 5 minut. Rychlost 9.

Distributor ČR:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s.,
Horáčkova 5, 140 00 Praha 4