HOFFEN
food expert

MIKSER PLANETARNY Z BLENDEREM | PLANETARY MIXER WITH BLENDER

INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL

MIKSER PLANETARNY Z BLENDEREM
Model: SM-8656

(Instrukcja obejmuje różne wersje i wzory urządzenia)

SPIS TREŚCI

1. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM 4
2. DANE TECHNICZNE 4
3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA 4
4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI 7
5. BUDOWA 8
6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU 9
7. UŻYTKOWANIE 9
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 15
9. NAPRAWA I KONSERWACJA 16
10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT 16
11. UTYLIZACJA 17
12. DEKLARACJA CE 17
13. GWARANCJA I SERWIS 18

1. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie ma szerokie zastosowanie przy przyrządzaniu potraw w gospodarstwach domowych, usprawnia pracę, skraca jej czas i zmniejsza wysiłek. Służy do przygotowywania ciast, kremów, ubijania piany i śmietany. Blender przeznaczony jest do rozdrabniania potraw, sporządzania sosów, dipów. Z łatwością można zrobić pyszny koktajl, zmiksować składniki na zupę krem czy też rozkruszyć lód.
Przestrzeganie instrukcji zapewnia bezpieczną instalację i użytkowanie urządzenia.
To urządzenie jest przeznaczone tylko do prywatnego użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane do celów profesjonalnych.

2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM180656
Model	SM-8656
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc	1200 W
Pojemność misy	6 l
Pojemność dzbanka	1,5 l
Maks. czas ciągłej pracy	4 minuty pracy / 1 minuta przerwy

3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Należy trzymać urządzenie jak i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
2. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia.
3. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
4. **Ostrzeżenie!** Ryzyko urazu w przypadku niewłaściwego

użycia. Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami, demontażu akcesoriów, zwłaszcza przy wyjmowaniu misy i produktów z misy oraz przy czyszczeniu urządzenia.

5. Maksymalny czas pracy urządzenia przy użyciu jakiegokolwiek dostępnego akcesoria to 4 minuty. Po upływie tego czasu, odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać około 1 minutę przed ponownym uruchomieniem. Wszystkie akcesoria mogą być obsługiwane na jakimkolwiek z dostępnych poziomów prędkości.
6. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem jego czyszczenia, składania i rozkładania.
7. Odłącz urządzenie od zasilania przed wymianą akcesoriów lub przed zbliżeniem się do części będących w ruchu podczas użytkowania.
8. Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
9. Jeżeli przewód sieciowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
10. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję.
11. **Ostrzeżenie!** Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli gorąca ciecz jest wlewana do misy, gdyż może ona być wyrzucana w postaci pary wodnej.
12. Czyszcząc części mające kontakt z żywnością należy postępować zgodnie z rozdziałem **8 Czyszczenie i konserwacja.**
13. Ten sprzęt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
    - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych

środowiskach pracy
- na farmach
- w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu
- w pensjonatach.

14. Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.
15. Urządzenie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
16. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
17. Nie przewieszać przewodu sieciowego przez krawędź stołu czy zlewu.
18. Przed pracą ustaw urządzenie na równej i stabilnej powierzchni.
19. Nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych tkanin (zasłony, dywan), nie stawiać w pobliżu źródeł wysokiej temperatury: piecyków gazowych, kuchenek elektrycznych.
20. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej zawsze sprawdź, czy włącznik jest w pozycji „0". Tak samo przed odłączeniem urządzenia, włącznik powinien być w pozycji „0".
21. Przed użyciem należy upewnić się czy napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
22. Przed przystąpieniem do eksploatacji należy rozwinąć przewód sieciowy.
23. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
24. Nie przykrywać urządzenia podczas pracy. W przypadku, gdy urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym może pojawić się ryzyko zaprószenia ognia.
25. W czasie pracy urządzenia nie wkładać rąk, ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do miksowanych składników.
26. Trzymaj palce, włosy, ubranie i przybory z dala od ruchomych części urządzenia (elementów obracających się).
27. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej.
28. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub działa w sposób nieprawidłowy.

29. Nie należy używać urządzenia, jeśli wcześniej upadło ono z wysokości, wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
30. Nie wolno podejmować prób otwierania korpusu lub demontażu jakichkolwiek części urządzenia.
31. Należy używać wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu.
32. Odłącz urządzenie od zasilania przed wymianą akcesoriów lub przed zbliżeniem się do części będących w ruchu podczas użytkowania.
33. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie używać urządzenia do miksowania wrzących cieczy i gorących tłuszczy. Temperatura przygotowywanych potraw nie powinna przekraczać 35°C.
34. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe, również opakowanie.
35. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem http://instrukcje.vershold.com.

4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI

	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.
	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.
	Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.
	Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

	Klasa ochronności II - w urządzeniach tej klasy ochronności bezpieczeństwo pod względem porażeniowym jest zapewnione przez zastosowanie odpowiedniej izolacji - podwójnej lub wzmocnionej - której zniszczenie jest bardzo mało prawdopodobne.
20 PAP	Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.
®	Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.

5. BUDOWA

1. Mikser planetarny
2. Prokrywa misy
3. Misa (6 l)
4. Dźwignia do podnoszenia multifunkcyjnego ramienia
5. Pokrętło trybu pracy
6. Mieszadło
7. Hak do ciasta
8. Trzepaczka
9. Dzbanek (1,5 l)
10. Pokrywa uchwytu blendera

6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. 1 x Mikser planetarny z przewodem sieciowym
2. 1 x Misa
3. 1 x Mieszadło
4. 2 x Hak do ciasta
5. 2 x Trzepaczka
6. 1 x Dzbanek blendera
7. 1 x Pokrywa uchwytu blendera
8. 1 x Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź jest uszkodzona, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.

Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

7. UŻYTKOWANIE

7.1 Przed użyciem

1. Rozpakuj urządzenie.
2. Sprawdź czy parametry zasilania urządzenia (220 – 240 V~ 50/60 Hz) odpowiadają parametrom lokalnej sieci elektrycznej.
3. Przed pierwszym użyciem urządzenie i akcesoria należy wyczyścić zgodnie z instrukcją w punkcie **8 Czyszczenie i konserwacja.**
4. Przed złożeniem urządzenia upewnij się, ze mikser jest odłączony od sieci elektrycznej, a regulator prędkości obrotów jest ustawiony na pozycję „0".

Uwaga!
Na początku użytkowania mikser może wydzielać przykry zapach. Ustąpi on po dłuższym użytkowaniu.

7.2 Obsługa miksera

W zależności od rodzaju składników miska (3) z pokrywą może służyć do przygotowania ciasta

1. Ustaw urządzenie w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania.
2. Przekręć dźwignię (4) w stronę oznaczenia otwartej kłódki, aby podnieść ramię miksera (1) .
3. Umieść misę w podstawie i przesuń ją w lewo do momentu jej zablokowania.
4. Włóż produkty spożywcze do misy
5. Przymocuj pokrywę do główki ramienia i przesuń ją w prawo do momentu jej zablokowania,
6. Wybierz odpowiednią końcówkę i przymocuj ją do trzpienia miksera. Końcówkę należy dopasować do wypustek na trzpieniu, przycisnąć do główki miksera i przekręcić w prawo do momentu jej zablokowania..
7. Przekręć dźwignię (4) na pozycję otwartej kłódki i dociśnij ramię do dołu do pozycji poziomej. Następnie puść dźwignię aby wróciła ona na pozycję zamkniętej kłódki.
8. Podczas przygotowywania możesz dodawać składniki przez otwarcie pokrywy.
9. Upewnij się, że regulator prędkości obrotów jest w pozycji „0" oraz że pokrywa uchwytu blendera jest wsunięta. Podłącz wtyczkę go gniazda zasilania.

Uwaga! Urządzenie posiada blokadę, która uniemożliwia obsługę miksera bez założonej pokrywy blendera.

10. Ustaw wymaganą prędkość obrotów, aby uruchomić urządzenie. Opis pokrętła trybu pracy znajduje się poniżej w sekcji **Opis pokrętła trybu pracy.**

Uwaga!
W czasie pracy, nie wkładać do misy widelców, noży ani łyżek.

11. Po zakończeniu pracy, należy ustawić pokrętło trybu pracy na pozycję „0" i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
12. Jeżeli trzeba zeskrobać zmiksowane produkty z trzepaka, mieszadła czy misy, należy to zrobić za pomocą drewnianej szpatułki.
13. Podnieś ramię, zdemontuj końcówkę, a następnie zdemontuj pokrywę misy.

14. Aby ułatwić czyszczenie wszystkie akcesoria najlepiej umyć od razu po użyciu aby zapobiec zaschnięciu przygotowywanych produktów.
15. Jeżeli akcesoria zostały odbarwione przez żywność (marchew, pomarańcza itp.) przetrzyj je ręcznikiem kuchennym zamoczonym w oleju spożywczym a następnie wyczyść jak zawsze.

Uwaga!

Wyjmować końcówki tylko, gdy pokrętło prędkości obrotów jest na pozycji „0", a urządzenie odłączone jest od zasilania.

Opis pokrętła trybu pracy

0: Mikser wyłączony

P: Tryb pulsacyjny - Ustaw pokrętło na tę pozycję, przyciśnij i przytrzymaj pokrętło. Gdy pokrętło jest przyciskane, urządzenie będzie działało na najszybszych obrotach.

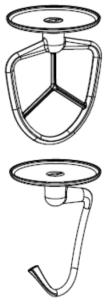
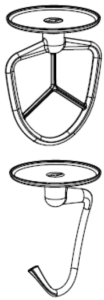
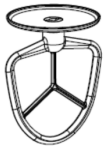
1: Tryb regulatora czasowego 1 - Ustaw pokrętło na tę pozycję i przyciśnij pokrętło. Mikser będzie stopniowo zwiększał prędkość działania i wyłączy się po upływie jednej minuty.

2: Tryb regulatora czasowego 2 - Ustaw pokrętło na tę pozycję i przyciśnij pokrętło. Mikser będzie stopniowo zwiększał prędkość działania i wyłączy się po upływie dwóch minut.

3: Tryb regulatora czasowego 3 - Ustaw pokrętło na tę pozycję i przyciśnij pokrętło. Mikser będzie stopniowo zwiększał prędkość działania i wyłączy się po upływie czterech minut.

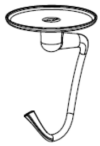
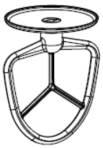
Można także przekręcić pokrętło w prawo w stronę oznaczenia MAX aby ręcznie dostosować pożądaną prędkość obrotów. W tym trybie, nie należy przyciskać pokrętła do uruchomienia miksera.

Zalecane tryby pracy dla akcesoriów

Prędkość	Użycie	Opis	Końcówka
Min.	Powolny start	W celu rozpoczęcia mieszania we wszystkich opcjach : powolne mieszanie, łączenie, i ucieranie. Służy do dodawania mąki i suchych składników do ciasta oraz do dodawania płynów do suchych składników. Nie używaj tej prędkości do zagniatania ciasta drożdżowego	
1/4 prędkości; Tryb 1(1 min) Tryb 2 (2 min)	Powolne miksowanie	Do powolnego mieszania, ucierania i szybszego mieszania. Służy do mieszania i ugniatania ciasta drożdżowego, ciężkich farszów i cukierków;	
2/4 prędkości	Mieszanie/ Ubijanie	Do mieszania ciast półtwardych, takich jak na ciasteczka. Służy do łączenia cukru i tłuszczu oraz dodawania cukru do białek jajecznych na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek ciasta.	
3/4 prędkości	Ubijanie	Do średnio szybkiego ubijania (kremowania) lub ubijania piany. Służy do zakończenia mieszania ciasta, pączków i innych farszów. Wysoka prędkość dla różnych mieszanek ciasta.	
Prędkość maksymalna **MAX** Tryb 3 (4min)	Szybkie ubijanie/ Smoothies/ blendowanie/ Ubijanie śmietany	Do bitej śmietany, białek i gotowanych lukrów. Również te prędkości są dobre do wytwarzania smoothies. Jeśli wynik nie jest dobry, powtórzyć mieszanie przez dłuższy czas.	

Tryb pulsacyjny	Krótka praca	Bardzo duża prędkość mieszania, łączenia i zacierania, nawet funkcja kruszarki	

Opis akcesoriów

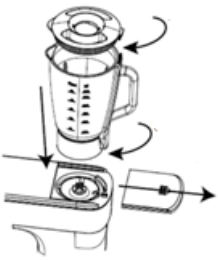
ACCESSORY		USE TO MIX	DESCRIPTION
Hak		Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Pieczywo, bułki, ciasto do pizzy, bułeczki
Trzepaczka		Mieszaniny potrzebujące napowietrzenia	Jajka, białka jajek, ciężka śmietana, biszkopty, majonez, niektóre cukierki
Mieszadło		Normalne mieszaniny	Ciasta, kremowe lukry, cukierki, ciasteczka, herbatniki, ciasto, tłuczone ziemniaki

7.3 Porady dotyczące miksowania

1. Produkty schłodzone takie jak masło, przed miksowaniem wystawić z lodówki na czas potrzebny do uzyskania temperatury pokojowej.
2. By uniknąć możliwości wpadnięcia skorupki jajka do misy, bądź wlania zepsutego jajka, należy je rozbijać nad innym naczyniem i potem przelewać do misy miksera.

3. Należy ostrożnie postępować przy mieszaniu lub ubijaniu suchych składników. By nie doszło do wysypania takich składników jak mąka, cukier i inne poza misę.
4. Zawsze rozpoczynać miksowanie składników od najniższej prędkości. Powoli zwiększaj prędkość miksowania, aż do wymaganej.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do kruszenia lodu i rozdrabniania twardych artykułów spożywczych.

7.4 Obsługa blendera



1. Ustaw urządzenie w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania.
2. Wysuń pokrywę uchwytu blendera.
3. Włóż blender do uchwytu i przekręć blender w prawo do momentu jego zablokowania.
4. Włóż żywność do blendera. Żywność można także wkładać do blendera poprzez otwór w pokrywie. W tym celu, należy przekręcić korek w lewą stronę i go wyjąć. Po umieszczeniu żywności, należy zamontować korek w pokrywie poprzez jego włożenie i przeręcenie w prawo.
5. Nałóż pokrywę i przekręć ją w prawą stronę, tak aby plastikowe wycięcie zrównało sę z dziubkiem dzbanka.

Uwaga!
W miejscu montażowym blendera znajduje się przycisk bezpieczeństwa, który niemożliwa uruchomienie urządzenia, jeśli blender nie został właściwie zamontowany na uchwycie oraz gdy jego pokrywa nie została właściwie zamocowana.

6. Podłącz wtyczkę do gniazda zasilania. Upewnij się, że parametry urządzenia podane w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają parametrom lokalnej sieci.
7. Ustaw wymaganą prędkość obrotów, aby uruchomić urządzenie. Obsługa pokrętła trybu pracy jest taka sama jak w przypadku miksera. Odnieś się do sekcji **Opis pokrętła trybu pracy**.

Uwaga!
W czasie pracy, nie wkładać do blendera widelców, noży ani łyżek.

8. Po zakończeniu pracy, należy ustawić pokrętło trybu pracy na pozycję „0" i odłączyć urządzenie od zasilania.
9. Zdejmij blender z uchwytu, zdejmij pokrywę i przelej żywność do misy.

7.5 Porady dotyczące blendowania

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania i mieszania gorących składników lub zdejmowania pokrywy z pojemnika na blender, para znajdująca się w dzbanie może doprowadzić do poparzenia.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia do przetwarzania wrzących płynów.
- Ciecze muszą być w granicach 50 ° C, nie powinno się wlewać jednorazowo więcej niż 700 ml.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności 1500 ml zaznaczonej na dzbanku blendera. Niektóre mieszaniny zwiększają swoja objętość podczas mieszania.
- Podczas pracy składniki mogą zatrzymać się na ściankach dzbanka. W tym przypadku zatrzymaj urządzenie,, odłącz urządzenie od gniazda sieci elektrycznej, zdejmij pokrywkę i wykorzystując plastikową lub drewnianą łopatkę zsuń składniki ze ścianek dzbanka.
- Jeżeli ostrza zakleszczą się podczas pracy urządzenia natychmiast wyłącz urządzenie, odłącz od gniazda sieci elektrycznej. Następnie zdejmij pokrywkę i wykorzystując plastikową lub drewnianą łopatkę usuń przyczynę zablokowania. Praca urządzenia przy zablokowanych ostrzach może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Uwaga! Ostrza są ostre! Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z ostrzem.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża żywotność urządzenia.

Ostrzeżenie! Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia elektrycznego i oparzenia.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Mikser oraz podstawę wytrzyj miękką wilgotną szmatką i osusz papierowym ręcznikiem lub suchą szmatką.
3. Umyj misę i końcówki w ciepłej wodzie z użyciem płynu do mycia naczyń, wypłucz i wytrzyj do sucha. Końcówki mogą być myte w zmywarce do naczyń.
4. W przypadku trudnych do usunięcia resztek, należy użyć łopatki drewnianej lub z tworzyw sztucznych.

Uwaga!

Nie stosować do czyszczenia żadnych silnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych lub dezynfekujących, gdyż mogą szkodliwie wpływać na powierzchnię urządzenia.

Nie używaj metalowych, ostrych lub szorstkich przyrządów do czyszczenia gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

Nie zanurzaj urządzenia (miksera) oraz przewodu sieciowego w wodzie i innych płynach.

Czyszczenie dzbanka i ostrzy

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Opróżnić dzbanek i napełnij go wodą.
3. Umieścić dzbanek na podstawie i włącz go kilka razy w trybie pulsacyjnym.
4. Zdejmij dzbanek z podstawy
5. Wylej wodę z dzbanka i umyj dzbanek z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
6. Pozostaw do wyschnięcia.

9. NAPRAWA I KONSERWACJA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.
Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis techniczny lub wykwalifikowaną osobę.

10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
2. Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.

3. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
4. Zawsze przenoś urządzenie trzymając za jego podstawę.
5. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

11. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.
Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:

1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/EU symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.
2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

12. DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

W celu reklamacji produktu **należy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci Biedronka.**

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem reklamacji można kierować na poniższy adres e-mail:

infolinia@vershold.com

lub kontaktować się telefonicznie: **+48 667 090 903**

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma **QUADRA-NET Sp. z o.o.**

tel. 61/853 44 44

tel. kom. 664 44 88 00

email: **infolinia@quadra-net.com**

www: **www.quadra-net.pl**

Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem: **www.vershold.com/opinie**

Producent (Gwarant)

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

ul. Żwirki i Wigury 16 A,

02-092 Warszawa, Polska

Wyprodukowano w Chinach

Karta gwarancyjna

1. Stempel .....
2. Data sprzedaży .....
3. Podpis .....
4. Nazwa sprzętu .....
5. Model sprzętu .....
6. Nr seryjny lub nr partii .....

Ogólne warunki gwarancji

1. Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegał:
   a) bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
   b) wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
   c) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.
2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.
3. Uprawniony do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamacji sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną lub paragon/fakturę zakupu oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. Karta gwarancyjna bez pieczątki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.

7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań serwisowych.
9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 roku (Dz.U.2014.121).
10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczpospolitej Polskiej.

PLANETARY MIXER WITH BLENDER
Model: SM-8656

TABLE OF CONTENTS

1. INTENDED USE 22
2. TECHNICAL DATA 22
3. IMPORTANT SAFEGUARDS 22
4. MEANING OF SYMBOLS 25
5. DEVICE COMPONENTS 26
6. KIT CONTENTS 27
7. OPERATION 27
8. CLEANING AND CARE 33
9. REPAIR AND MAINTENANCE 34
10. STORAGE AND TRANSPORTATION 34
11. DISPOSAL 34
12. CE DECLARATION 35
13. WARRANTY AND SERVICE 35

1. INTENDED USE

This appliance can be used in a variety of ways to help prepare meals at home. It will facilitate your work and reduce the amount of time and effort required to prepare food. It can be used for kneading dough, mixing paste or batter, whipping cream or beating egg whites. The blender is designed for mashing ingredients, making sauces and preparing dips. You can use it to easily make a delicious cocktail, blend the ingredients for a cream soup or crush some ice.
Follow the instructions in this manual for safe installation and use of the appliance.
This appliance is intended for private indoor home use only and may not be used for professional purposes.

2. TECHNICAL DATA

Lot No.	POJM180656
Model	SM-8656
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Power consumption	1200 W
Bowl capacity	6 l
Jug capacity	1,5 l
Maximum time of continuous operation	4 minutes of operation / 1-minute pause

3. IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance must not be operated by children. Keep the appliance and its plug away from children.
2. The appliance may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or by individuals lacking the necessary experience and knowledge, provided that they are supervised or use the appliance safely, in compliance with the instruction manual, and understand the hazards involved.
3. Children must not play with the appliance.
4. **Warning!** Improper use of the appliance may result in injury. Exercise special caution when removing

accessories, especially when removing the bowl and pouring products out of it, and when cleaning the appliance.

5. The maximum operating time of the appliance with any of the available accessories installed is 4 minutes. After that time the device must be disconnected from the power source for about 1 minute before it is used again. Each accessory may be used at any of the available speed levels.
6. Always disconnect the appliance from the power source when it is not to be used and before cleaning, assembling or disassembling it.
7. Disconnect the appliance from the power source before you replace accessories or approach parts that move during appliance operation.
8. Use only the accessories included in the kit.
9. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a Service representative or a properly qualified individual, so as to avoid hazard.
10. Read the entire instruction manual before you start using the appliance.
11. **Warning!** Exercise special caution when pouring any hot liquid into the bowl, as the liquid may be ejected in the form of steam.
12. When cleaning parts that come into contact with food, follow the instructions in section 8 Cleaning and care.
13. This appliance is intended for household use and for similar uses, such as:
    - dining room equipment at a store, at an office or in other working environments,
    - on a farm,
    - in hotel rooms, motels or similar environments,
    - in boarding houses.

14. When using electric appliances and devices, especially in the presence of children, basic safety rules should be observed in order to avoid the risk of fire or electrocution.
15. This appliance is designed for household use. Do not use the product for purposes other than its intended use.
16. To prevent electrocution, do not immerse the plug, the power cord or the appliance itself in water or other liquids.
17. Do not hang the power cord over a table or sink edge.
18. Before you start operating the appliance, place it on a flat and stable surface.
19. Do not use the appliance near flammable fabrics (curtains, carpets) and do not leave it near sources of heat (gas water heaters, electric cookers).
20. Make sure that the power switch is in the "0" position before you connect the appliance to the mains. Similarly, the power switch should be in the "0" position before the appliance is disconnected from the mains.
21. Before you use the appliance, make sure that the voltage specified on the appliance matches the mains voltage.
22. Unfold the power cord before you start using the appliance.
23. The power cord should not hang freely or touch any hot surface.
24. Do not cover the appliance during operation. If the appliance is covered or touches a flammable material, a fire may be started.
25. When operating the appliance, do not put your hands or any objects (utensils, tools etc.) into the ingredients being mixed.
26. Keep your fingers, hair, clothes and accessories away from moving (rotating) parts of the appliance.
27. Do not leave the appliance unattended when it is connected to the mains.
28. Do not use the appliance if it is damaged or works incorrectly.
29. Do not use the appliance if it has been dropped or shows clear signs of damage.
30. Do not attempt to open the body of the appliance or dismantle any of its parts.
31. Use only the accessories included in the kit.
32. Disconnect the appliance from the power source before you replace the accessories or approach parts that move during appliance operation.
33. Do not use the device continuously for more than 3 minutes. After this time, disconnect the device from the power supply and wait about 1 minute before restarting.

34. Burn hazard! Do not use the appliance for mixing boiling liquids or hot fats. The temperature of foods being prepared should not exceed 35°C.
35. Retain the instruction manual and the packaging, if possible.
36. To obtain an electronic version of the instruction manual, send a message to: http://instrukcje.vershold.com.

4. MEANING OF SYMBOLS

	Read the instructions.
	Product compliant with requirements prescribed in the applicable European Union directives.
	Product suitable for contact with food.
	Disposal of waste electrical and electronic equipment - see the DISPOSAL section of this manual.
	Disconnect the appliance from the power source.
	Protection class II - in class II devices protection against electric shock is ensured by suitable insulation (double or reinforced) which is highly unlikely to fail.
20 PAP	Recycling code identifying the material from which the packaging is made – cardboard.
	Trademark showing that the manufacturer has made a financial contribution to the development and operation of a packaging materials recovery and recycling system.

1. Planetary mixer
2. Bowl cover
3. Bowl (6.l)
4. Multifunction arm lever
5. Speed controller
6. Agitator
7. Dough hook
8. Wire whip
9. Jug (1.5 l)
10. Blender socket lid

6. KIT CONTENTS

1. 1 x Planetary mixer with power cord
2. 1 x Bowl
3. 1 x Agitator
4. 2 x Dough hook
5. 2 x Wire whip
6. 1 x Blender jug
7. 1 x Blender socket lid
8. 1 x Instruction manual

Open the packaging and carefully take the product out. Make sure that the kit is complete and that its components are undamaged. Check that plastic parts are not broken, and the power cord is not damaged. If you find that any components are missing or damaged, contact the vendor and do not use the product. Retain the packaging or dispose of it in accordance with local regulations.

Attention! To keep children safe, do not leave packaging parts (plastic bags, cardboard boxes, expanded polystyrene elements etc.) freely accessible. Danger of suffocation!

7. OPERATION

7.1 Before use

1. Unpack the appliance.
2. Make sure the power supply parameters of the appliance (220 – 240 V~ 50/60 Hz) match the parameters of the local mains.
3. Before operating the appliance for the first time, clean it and its accessories as described in section **8 Cleaning and Care** of this instruction manual.
4. Before assembling the appliance make sure that the mixer is disconnected from the mains, and the 6-position rotation speed controller is set on the "0" position.

Attention!

During its initial period of use the mixer may give off an unpleasant odour. This will cease after the appliance is operated for some time.

7.2 Mixer operation

Depending on the type of ingredients, the bowl (3) with the lid may be used to prepare a wide variety of foods.

1. Place the appliance close to an easily accessible power supply socket.
2. Turn the lever (4) towards the open padlock symbol, to raise the mixer arm (1) .
3. Place the bowl in the base and then turn the bowl to the left until it locks in place.
4. Put food products into the bowl.
5. Fix the lid to the arm head and move it to the right until it locks in place.
6. Select the desired attachment and attach it to the mixer spindle. The attachment should be matched with the tabs on the spindle, pressed towards the mixer head and turned right until it locks in place.
7. Turn the lever (4) to the open padlock position and press the arm down until it gets to the horizontal position. Then release the lever so that it returns to the closed padlock position.
8. During the preparation process you may add ingredients through the opening in the lid.
9. Make sure that the rotation speed controller is set to the "0" position and that the blender socket cover is slid on. Connect the mixer to the mains .

Attention! The device has a blockade that prevents the mixer from operating without the blender cover on.

10. Set the desired rotation speed to start the appliance. For the operation mode selector description, see the section entitled **Operation mode selector description.**

Warning!
Do not put any forks, knives or spoons into the bowl during mixer operation.

11. When the task is finished, move the operation mode selector to the "0" position and disconnect the appliance from the mains.
12. If residues need to be scraped off a beater, an agitator or the bowl, use a wooden spatula.
13. Lift the arm, remove the attachment, then remove the bowl cover.

14. To facilitate cleaning, all accessories should be washed immediately after use to prevent residues drying on them.
15. If some accessories have been discoloured by food (carrots, oranges etc.), wipe them with a kitchen towel soaked in cooking oil and then clean as usual.

Attention!

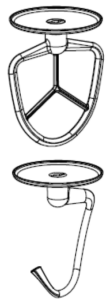
Remove the attachments only if the rotation speed controller is in the "0" position and the appliance has been disconnected from the mains.

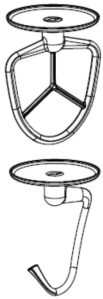
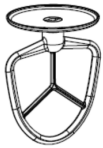
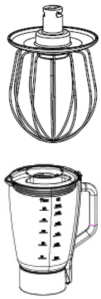
Operation mode selector description

P: Pulse mode - Set the selector to this position, press and hold the selector. When the selector is pressed, the device will operate at the fastest rotation speed.
1: Timer mode 1 - Set the selector to this position and press the selector. The mixer will gradually increase its operating speed, then turn off after one minute.
2: Timer mode 2 - Set the selector to this position and press the selector. The mixer will gradually increase its operating speed, then turn off after two minutes.
3: Timer mode 3 - Set the selector to this position and press the selector. The mixer will gradually increase its operating speed, then turn off after four minutes.

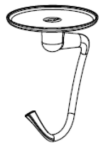
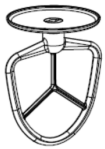
You can also turn the selector to the right towards the MAX marking in order to manually adjust the desired rotation speed. In this mode, do not press the selector to start the mixer.

Operation modes recommended for specific accessories

Speed	Operation	Description	Attachment
Minimum	Slow start	To start mixing in all options: slow mixing, combining, and mashing. It is used for adding flour and dry ingredients to dough and for adding liquids to dry ingredients. Do not use this speed to knead a yeast dough.	

1/4 speed; Mode 1(1 min) Mode 2 (2 min)	Slow mixing	For slow mixing, mashing and faster mixing. Used to mix and knead yeast dough, heavy stuffing and candy.	
2/4 speed	Mixing/Whisking	For mixing heavy dough, such as for cookies. It is used to combine sugar and fat and to add sugar to egg white meringue. Average speed for dough mixes.	
3/4 speed	Beating	For medium speed whipping (creaming) or beating egg whites. Used to complete the mixing of batter, donut filling and other stuffing. High speed for various batter mixes.	
Maximum speed **MAX** Mode 3 (4min)	Fast whipping/ Smoothies/ blending /Cream whipping	For whipping cream, egg whites and icings. These speeds are also good for making smoothies. If the result is not good enough, repeat mixing operation for a longer period of time.	
Pulse mode	Short operation	Very fast mixing, blending and mashing speed, even the crushing function	

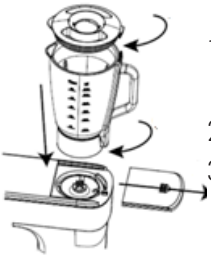
Description of accessories

ACCESSORY		USE TO MIX	DESCRIPTION
Dough hook		Mixing and kneading yeast dough	Bread, rolls, pizza dough, scones
Wire whip		Mixtures that need aeration	Eggs, egg whites, heavy cream, biscuits, mayonnaise, some sweets
Agitator		Normal mixtures	Cakes, cream icings, candies, cookies, biscuits, cake, mashed potatoes

7.3 Useful tips on mixing

1. Before refrigerated products (such as butter) are mixed, they need to be removed from the refrigerator for the time required for the product to reach room temperature.
2. To make sure that no eggshells or spoiled eggs gets into the bowl, break eggs over another vessel and then pour them into the mixer bowl.
3. Take care when mixing or beating dry ingredients (flour, sugar etc.) to ensure that they are not ejected from the bowl.
4. Always start mixing ingredients at the lowest speed. Slowly increase the mixing speed until the required speed is achieved.
5. The appliance is not designed for crushing ice or grinding hard food products.

7.4 Blender operation



1. Place the appliance close to an easily accessible power supply socket.
2. Slide off the blender socket cover.
3. Put the blender into the socket and then turn the blender to the right until it locks in place

4. Put food products into the blender jug. You may put food products into the blender jug through the opening in the lid. To do so, turn the plug to the left and remove it. After putting food products into the jug, put the plug back into the lid and turn the plug to the right.
5. Place the lid back and turn the lid to the right so that the plastic notch is flush with the jug spout.

Attention!
There is a safety mechanism in the blender mounting socket that prevents the machine from starting if the blender has not been properly mounted in the socket or if the lid has not been properly attached.

6. Connect the plug to the power supply socket.
7. Set the required rotation speed to run the device. The operating mode selector is the same as for the mixer. Please refer to the section entitled **Operation mode selector description.**

Warning!
Do not put any forks, knives or spoons into the jug during blender operation.

8. When the task is finished, move the operation mode selector to the "0" position and disconnect the appliance from the mains
9. Remove the blender from the socket, remove the lid and pour the blended food into the bowl.

7.5 Useful tips on blending

- Be careful when adding and mixing hot ingredients or removing the lid from the blender container, as the steam in the jug can cause scalding.
- Never use this device to process boiling liquids.
- Liquids must be under 50° C, and no more than 700 ml should be poured in at once.
- Do not exceed the maximum capacity of 1,500 ml marked on the blender jar. Keep in mind that some mixtures increase their volume during mixing.
- During operation, ingredients may cling to the walls of the jug without sliding into the blades. In this case, turn the device off, disconnect the device from

the mains socket, remove the lid and use a plastic or wooden spatula to scrape sticky ingredients off the walls of the jug.

- If the blades become jammed during operation, immediately turn off the device, unplug it from the power outlet, then remove the lid and use a plastic or wooden spatula to remove the cause of the blockage. Operation of the device with blocked blades can damage the device.

Warning! The blades are sharp! Be careful when touching a blade.

8. CLEANING AND CARE

Proper and regular cleaning will ensure safe operation and extend the life span of the device.

Warning! Before performing cleaning and maintenance operations, turn the appliance off, disconnect it from the power source and let it cool down, so as to avoid burns and electrocution.

1. Disconnect the appliance from the power source.
2. Wipe the mixer and the base with a soft, damp cloth, then dry them with a paper towel or a dry cloth.
3. Wash the bowl and the attachments with warm water and some dishwashing liquid, rinse them and wipe dry. The attachments can be washed in a dishwasher.
4. If any residues cannot be removed easily, use a wooden or plastic spatula to scrape them off.

Attention!

Do not clean the appliance with any strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents, as they may damage the surface of the appliance.

Do not use metal, sharp or rough cleaning accessories, as they may damage the surface of the appliance!

Do not immerse the appliance (the mixer) or the power cord in water or other liquids.

Cleaning the blender jug and the blades

1. Disconnect the appliance from the power source.
2. Empty the jug, then fill it with water.
3. Place the jug on the base and turn it on several times in pulse mode.
4. Remove the jug from the base
5. Pour the water out of the jug, then wash the jug with some dishwashing liquid.
6. Leave to dry.

9. REPAIR AND MAINTENANCE

The appliance does not contain any user-serviceable parts. Do not attempt to repair the appliance on your own. Always have the product repaired by a professional.
If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service centre or a properly qualified individual.

10. STORAGE AND TRANSPORTATION

1. The appliance must be cleaned as described above and left until it is completely dry.
2. It is recommended that the appliance be stored in its original packaging.
3. Always keep the device in a dry, well-ventilated location inaccessible to children.
4. Always hold the appliance by its handle(s) when handling it.
5. During transportation, protect the appliance against vibration and shock.

11. DISPOSAL

All the packaging materials are 100% recyclable and are labelled as such. The packaging should be disposed of in accordance with local regulations.
Keep the packaging materials out of children's reach, as the materials can pose a hazard.

Correct disposal of the device:

1. According to the WEEE Directive (2012/19/EU), the crossed-out wheelie bin symbol (shown on the left) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. After its useful life has finished, do not dispose of the spent product with domestic waste: hand it over to an electric and electronic device collection

and recycling centre. The crossed-out wheelie bin symbol placed on the product, instruction manual or package communicates this requirement.

3. Plastics contained in the device can be recycled in accordance with the specific marking. By recycling materials and spent equipment you will help to protect the environment.
4. Information on electric and electronic device collection centres is available from local government agencies or from the dealer.

12. CE DECLARATION

This appliance has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of the Low Voltage Directive and the Electromagnetic Compatibility Directive. Therefore, the product has been marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

13. WARRANTY AND SERVICE

In order to lodge a complaint or file a claim about the product, **the appliance must be delivered to the Customer Service Desk at any store of the Biedronka chain.**
Should you have any questions or issues related to product usage or complaint submission, contact us at:
infolinia@vershold.com
or call us at: **+48 667 090 903**

To obtain information on repair status, contact the service centre.
Warranty and post-warranty service of the appliance is provided by the QUADRA-NET Sp. z o.o. company:
Fixed-line telephone: 61/853 44 44
Mobile telephone: 664 44 88 00
email: **infolinia@quadra-net.com**
www: **www.quadra-net.pl**

Your opinion matters to us. Evaluate our product at: **www.vershold.com/opinie**

Manufacturer (Warrantor)
VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 16 A
02-092 Warszawa
Poland
Made in China

Warranty card

1. Stamp .....
2. Date of sale .....
3. Signature .....
4. Device name .....
5. Device model .....
6. Serial No. or lot No. .....

General terms and conditions of the warranty

1. The Warrantor for this product warrants that within 24 months from the product purchase date confirmed by a duly completed warranty card, the product shall be, at the discretion of the Warrantor, subject to:
   a) free repair to be performed by the Warrantor, with the reservation that removed, damaged or faulty parts of the product shall become the property of the Warrantor in order to ensure the Customer's safety,
   b) replacement with a new product at the point of product purchase, as a result of which the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor,
   c) return in exchange for reimbursement of the product's purchase price, as a result of which the damaged or faulty product shall become the property of the Warrantor.
2. A damaged/faulty product means a product failing to provide the features described in the Instruction Manual due to intrinsic properties of the appliance.
3. The Beneficiary under the warranty shall deliver the device to the Customer Service Desk at a given store in order to submit a complaint about the equipment. When asserting your rights under warranty, you need to present a duly completed warranty card or a purchase receipt/ invoice together with a description of the device defect in as much detail as possible, in particular of the external manifestations of the defect.
4. A warranty card without the vendor's stamp and signature and without the sale date is invalid.
5. The warranty excludes products with physical damage other than that caused by the manufacturer or distributor, including specifically any damage resulting from incorrect usage or force majeure.
6. The warranty excludes products without the tamper-proof seal, unless an authorized Service employee has removed the seal.
7. The Service shall endeavour to complete the repair within 21 days. The said time limit may be extended to 1 month in the event that spare parts currently unavailable at the Service must be purchased.
8. To facilitate the repair, the product should be returned to the Service complete with all its original components.

9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend the rights of the buyer arising from statutory warranty regulations covering defects in sold goods pursuant to the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).
10. Territorial scope of warranty coverage: the territory of the Republic of Poland.