



# INSTRUKCJA OBSŁUGI

(VO-022-K)

*mixsy*



ubijaczka



trzepaczka



rozdrabniacz



nóż do mięsa

## PRZED UŻYCIEM

Uważnie przeczytaj informacje podane w niniejszej instrukcji obsługi. Zapoznaj się z ważnymi wskazówkami dotyczącymi użytkowania, bezpieczeństwa i obsługi urządzenia.

Przechowaj instrukcję obsługi i przekaz ją następnemu użytkownikowi. Używaj urządzenia zgodnie z przeznaczeniem podanym w niniejszej instrukcji obsługi. Zwróć uwagę na instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

### **Szanowny Kliencie!**

Gratulujemy zakupu wieloczynnościowego miksera mixSy, doskonałego do codziennych prac kuchennych. Mikser mixSy jest poręczny, ponieważ jego specjalnie zaprojektowany uchwyt pasuje do każdej dłoni. Nawet małe dłonie poradzą sobie z nim bez trudu. Osoby leworęczne również nie będą miały kłopotów z jego obsługą. MixSy jest precyzyjnym produktem wysokiej jakości.



## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka z prądem zmiennym o napięciu odpowiadającym danym zamieszczonym na tabliczce znamionowej miksera.
- Urządzenie powinno być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia nie można stawiać na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego płomienia kuchenki gazowej.
- Mikser ręczny można zanurzać w cieczy poniżej poziomu uchwytu (połączenie obudów).
- Urządzenia nie można myć w zmywarce.
- Przed czyszczeniem miksera pod bieżącą wodą lub przed wymianą elementów nakładanych należy wyłączyć urządzenie i wyjąć kabel zasilający z gniazdka.
- Urządzenie można uruchomić tylko wtedy, gdy mikser znajduje się w naczyniu.
- Mikser mixSy posiada bezpieczny przetłacznik, który wyłącza urządzenie w chwili, gdy nacisk na przetłacznik zostaje zwolniony.
- Jeśli podczas użytkowania lub po zakończeniu pracy widzisz, że dzieje się coś niewłaściwego z mikserem, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie można wyjmować wtyczki mokrymi rękoma.
- Nigdy nie można ciągnąć za kabel.
- Kabla nie należy przeciągać ani kłaść na ostrych krawędziach oraz zawieszać nad gorącymi przedmiotami lub nad otwartym płomieniem.
- Urządzenia nie należy włączać, gdy:
  - jego obudowa lub kabel są uszkodzone
  - podejrzewasz uszkodzenie wskutek upadku miksera.
- W takich przypadkach urządzenie powinno być oddane do naprawy .
- Naprawy winny być dokonywane wyłącznie przez serwis Zeptera. Naprawy wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.

## UWAGA !

**Wskazane jest przerywanie pracy miksera po 5 minutach na kilka minut.**

Używanie miksera jest całkowicie bezpieczne oraz zgodne z najnowszymi standardami bezpieczeństwa.

CE wyrób zgodny z zasadniczymi wymaganiami dotyczącymi go dyrektyw UE

☐ sprzęt klasy II



zabrania się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Zgodnie z artykułem 13 Dekretu nr 151 z dnia 25 lipca 2005 dotyczącego wdrażania Dyrektyw Europejskich 2002/95/EC, 2002/96/EC oraz 2003/108/EC w sprawie ograniczenia wykorzystania groźnych substancji w sprzętach elektrycznych i elektronicznych oraz ich usuwania, znak przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu użytkowania produktu nie należy go wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami. Dlatego też, po zakończeniu użytkowania produktu, jego użytkownik musi go przekazać do wybranego punktu odbioru odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub przekazać go sprzedawcy przy zakupie nowego podobnego urządzenia, na zasadzie jeden za jeden.



## OPIS URZĄDZENIA

Mikser mixSy,  
model „Cassette”

Kubek,  
pojemnik  
z podziałką

mikser  
ręczny

kaseta

młynek

osłona końcówek

łącznik  
młynka



Trzepaczka



Rozdrabniacz



Nóż do mięsa



Ubijaczka

## AKCESORIA:

Młynek, ubijaczka, trzepaczka, rozdrabniacz, nóż do mięsa, kasetka, pojemnik, mikser ręczny. Opisane powyżej akcesoria należą do modelu. Prosimy o sprawdzenie zawartości opakowania.

**Młynek** - kroci, mieli, rozdrabnia surowe i gotowane warzywa, mrożone owoce, jagody na mus jagodowy, ziemniaki na puree, rozbija kostki lodu. Ponadto młynek przerabia produkty na papki dla niemowląt oraz służy do domowej produkcji lodów i dżemów. Nadaje się do wszystkich twardych produktów.

## NOŻYKI / NASADKI:

**Ubijaczka** - ubija, mleko, biało i śmietanę. Może być używana do ubijania i spulchniania sosów, do wszystkiego, co powinno być lekkie i puszyste.

**Trzepaczka** - miesza napoje, ubija majonez, koktajle, sosy sałatkowe. Jest użyteczna do wszystkich mieszanek o gęstej lub kremowej konsystencji.

**Rozdrabniacz** - kroci, sieka gotowane lub surowe warzywa (także o grubych włóknach), nadaje się do puree.

**Nóż do mięsa** - kroci, sieka mięso i ryby, jak również twarde warzywa.

## OBSŁUGA

Możesz używać miksera do rozdrabniania produktów w dowolnych naczyniach. Stosuj małe naczynia do małych ilości oraz duże naczynia do dużych ilości produktów. Wygodniejsze w użyciu są naczynia wysokie i wąskie, a nie szerokie i płytkie.

**UWAGA:** Podczas pracy z urządzeniem, nie zanurzaj go powyżej łączeń obudowy.



### RUCHY NADGARSTKIEM

W trakcie miksowania czy innego rozdrabniania produktów wykonuj okrężne ruchy nadgarstkiem. Lekko podnoś mikser, a następnie przykładaj go delikatnie do miksowanych produktów, aby łatwiej uległy rozdrobieniu. Dokładność rozdrobnienia zależy od czasu miksowania.



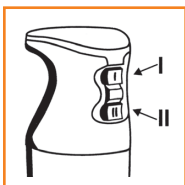
### PODNOŻENIE

Pozostaw na kilka sekund urządzenie na dnie naczynia. Następnie ustaw je pod kątem i powoli unieś dotykając cały czas ścianek kubka. Kiedy mikser oddzieli się już od składników potrawy, ponownie włóż go na dno i powtórz czynności, aż wszystkie składniki osiągną odpowiednią konsystencję.



### MIESZANIE

Ustaw w naczyniu mixSy pod kątem, włącz go i rozpocznij mieszanie. Przed wyjęciem z naczynia wyłącz mikser, aby składniki nie rozprysnęły się dookoła.



### POZYCJE PRZEŁĄCZNIKA:

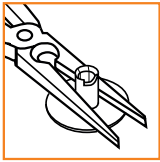
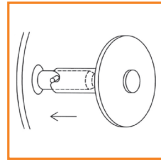
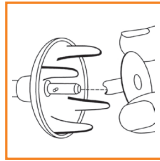
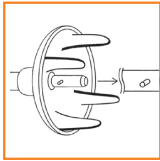
**POZYCJA I** – przy lekkich, puszystych potrawach oraz przy małych ilościach

**POZYCJA II** – przy wszystkich lepkich, gęstych potrawach oraz przy dużych ilościach

## NAKŁADANIE I WYMIANA NOŻYKÓW / NASADEK

**UWAGA:** Dla zachowania bezpieczeństwa, przed wymianą nasadki wyjmij kabel zasilający z gniazdka.

Nałóż nożyk na wałek napędowy, dociśnij tak, abyś poczuł opór małego kołka. Całość powinna być połączona tak jak jest pokazane na rysunku. Nasadka została zaprojektowana w taki sposób, aby praca miksera była jak najłatwiejsza. Nasadkę zdejmuje się jednym ruchem.



Każdy nożyk/nasadka posiada regulację (2 pionowe nacięcia). W przypadku kiedy nożyk/nasadka jest zbyt luźna i zsuwa się z urządzenia, należy dociągnąć do wewnątrz nasadki blaszkę pomiędzy tymi nacięciami

## CZYSZCZENIE I OBSŁUGA



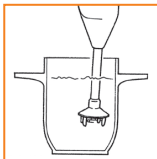
Czyszczenie jest bardzo łatwe. Zdejmij nasadkę i splucz pod bieżącą wodą. Wystarczy po każdym użyciu umyć pod bieżącą wodą tę część urządzenia, która jest pokryta chromem (nie włączaj wtedy miksera). Najprostszym sposobem na oczyszczenie urządzenia z resztek produktów, które przywarły do niego, jest wlanie do kubka gorącej wody i włączenie miksera. Pamiętaj, aby woda nie dostała się do przełączników.

**WAŻNE:** Aby zapobiec zablokowaniu się wałka napędowego, oczyść urządzenie zaraz po zakończonej pracy.



Mikser mixSy pozostanie dłużej sprawny, gdy będziesz go oliwić co kilka miesięcy. Używaj oliwy nie zawierającej kwasu (np. oliwa wazelinowa, do kupienia w aptekach).

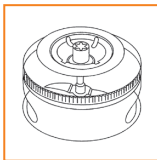
Aby element napędzający naoliwić, odwróć mikser, wpuść 2-3 krople na wałek napędowy i włącz ostrożnie urządzenie na 2-3 minuty. Następnie umyj mikser w gorącej wodzie.



### CO MOŻNA ZROBIĆ...

...jeżeli wałek napędowy urządzenia nie obraca się?

Na wałku napędowym mogły pozostać drobne cząstki produktów, które wyschły i unieruchamiają dolne łożysko wałka. Wstaw ruchomą część miksera na 5-10 minut do naczynia z gorącą wodą, potem włącz mikser.

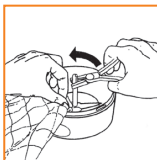


### MŁYNEK MIXSY

Rozdrabnia, kroi, mieli orzechy, migdały, zioła, ziarno i zboże, czekoladę, ser, cukier (na cukier puder), przyprawy, pieczywo (na tartą bułkę), ziarna kawy, cebulę, czosnek, rzodkiewkę, pietruszkę, jajka ugotowane na twardo do przybrania potraw.

**Wskazówka:** Przetwarzaj w ten sposób tylko suche składniki. Czekolada do mielenia powinna być twarda. Nigdy nie wkładaj jednorazowo za dużo składników, bo możesz w ten sposób urządzenie zablokować. MixSy zawsze włączaj na prędkość II.

W celu umycia możesz zdjąć dno mixSy z miski. Naciśnij jednocześnie na obydwa zastrzaski znajdujące się na spodzie. Po umyciu umieść miskę z powrotem na podstawie i przyciśnij.



### WYMIANA NOŻY MŁYNKA LUB ZŁĄCZKI

Przytrzymaj noże mocno za pomocą ściereczki i przekręć złączkę kombinerkami w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. Teraz możesz wymienić nóż lub złączkę, jeśli źle funkcjonują. (UWAGA: NOŻE SĄ OSTRE)



### PRZECHOWYWANIE

Kaseta może być przymocowana do ściany lub umieszczona w miejscu, w którym będziesz używać urządzenia. Mikser mixSy zawsze powinien być pod ręką w trakcie pracy (najlepiej umieścić go między kuchenką i zlewozmywakiem). Im bardziej dogodne miejsce znajdziesz do ustawienia miksera mixSy, tym częściej będziesz z niego korzystać.

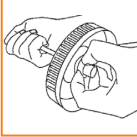


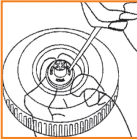
## **MONTAŻ I DEMONTAŻ ŁĄCZNIKA MŁYNKA**

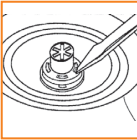
W przypadku przeciążenia mechanicznego młynka lub jego niewłaściwego używania może nastąpić uszkodzenie łącznika przenoszącego napęd. Aby go wymienić skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym Zeptera.

**UWAGA!** Demontaż można wykonać tylko w przypadku konieczności wymiany zużytego łącznika na nowy łącznik.

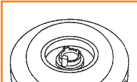
### **DEMONTAŻ**


1.  Należy chwycić dolny łącznik lewą ręką w sposób pokazany na rysunku.


2.  Pierwszy krok – odblokowanie górnego łącznika młynka. Należy pociągnąć dolny łącznik młynka lewą ręką i włożyć śrubokręt w otwór z blokadą w dolnym łączniku młynka. Używając śrubokrętu typu "–" odblokować zaczep. W ten sposób górny łącznik młynka zostanie oddzielony od dolnego łącznika młynka.

3.  Drugi krok – kompletne oddzielenie górnego łącznika młynka. Należy pociągnąć dolny łącznik młynka lewą ręką, następnie w podobny sposób włożyć śrubokręt typu "–" w okienko kolejnej blokady. Górny łącznik powinien całkowicie oddzielić się od dolnego łącznika młynka.

### **MONTAŻ**

1.  Należy włożyć dolny łącznik centralnie do młynka, w taki sposób jak pokazano na rysunku. Upewnij się, czy pozycja dolnego łącznika nie została zmieniona.

2.  Następnie należy włożyć górny łącznik do dolnego łącznika młynka dopasowując zaczepy do pustych miejsc dolnego łącznika młynka.

3.  Nacisnąć górny łącznik w ten sposób, aby został kompletnie dopasowany do dolnego łącznika i zablokowany.

### SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

<b>Nazwa i kod produktu</b>	mixSy – V0-022-K
<b>Siłnik</b>	230 - 240 V, 50 Hz
<b>Pobór mocy</b>	170 W
<b>Prędkość obrotowa</b>	11 000 / 16 000 obr. / min.
<b>Izolacja</b>	Podwójna koszulka
<b>Dopuszczalny poziom zakłóceń</b>	EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001
<b>Przełącznik</b>	Bezpieczny przełącznik ze stykiem impulsowym
<b>Wysokość</b>	33 cm
<b>Masa</b>	925 g
<b>Długość kabla</b>	1,5 m
<b>Przerywanie pracy miksera</b>	Co 5 minut
<b>Bezpieczeństwo mechaniczne i elektryczne</b>	EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr+A2:2006 EN 60335-1/A13:2008 EN 60335-2-14:2006+A1:2008 EN 62233:2008
<b>Materiał i budowa</b>	Wszystkie części wykonane są z materiałów nierdzewnych, nie mają wpływu na smak potraw.



Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian technicznych.



# MISJA ZDROWIA

PRODUKTY  
FIRMY ZEPTER  
STANOWIĄ  
POMOST ŁĄCZĄCY  
ZDROWIE Z NATURĄ.

## DOŁĄCZ DO NAS

 22 230 99 40



# EdelWasser

Aqua pura, vita longa

## PIJ CZYSTĄ WODĘ - ŻYJ DŁUŻEJ

### ZEPTEK EDEL WASSER - SYSTEM OCZYSZCZANIA WODY:

- **5-stopniowy system filtracji** wody, zapewniający krystalicznie czystą wodę
- **System antybakteryjny**
- Funkcja ciągłego wyptywu wody
- Funkcja stałego, równomiernego ciśnienia wody
- Zamknięty zbiornik zapobiega wtórnemu zanieczyszczeniu wody
- **Cichy** – działa dzięki ciśnieniu wody, co oznacza, że nie ma żadnych elementów elektrycznych
- **Bezprzewodowy** – nie jest zasilany przez prąd
- **Ekonomiczny** – nie musisz już wydawać pieniędzy na wodę butelkowaną
- **Oszczędność energii** – bez użycia prądu, tylko ciśnienie wody
- **Przyjazny dla środowiska** (koniec z plastikowymi butelkami)
- **Wygodny** – zajmuje mało miejsca (idealny do małych pomieszczeń i kuchni)
- Prosty, niezawodny i **skuteczny**
- **Łatwy w instalacji i utrzymaniu** (Zepter zadbał o wszystko)
- Genialne, eleganckie, **nowoczesne wzornictwo**
- Zgrabna obudowa **niewielkich rozmiarów** (nie ma potrzeby przeznaczania dodatkowego miejsca pod zlewem by zainstalować urządzenie)
- **Efektywny** (teraz możesz cieszyć się rześkim, wyrazistym smakiem najczystszej wody)

Odpowiada międzynarodowym normom NSF/ANSI 42, 53 i 58, posiada Certyfikat Organizacji Jakości Wody (WQA)

Zepter International Poland Sp. z o.o., 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 37  
Salon Wystawowy Zepter: Warszawa, ul. Nowy Świat 64, tel. (22 828 59 59)  
Infolinia: 22 230 99 40, [www.zepter.pl](http://www.zepter.pl)

**zepter**  
INTERNATIONAL  
LIVELONGER