



PL ■ Blender ręczny

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - fermy rolnicze;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do mieszania, siekania i ubijania surowców. Nie stosuj go do przeróbki zbyt twardych surowców, jakimi są np. ziarnka kawy, kakao, kostki lodu, gałki muszkatowe itp.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.



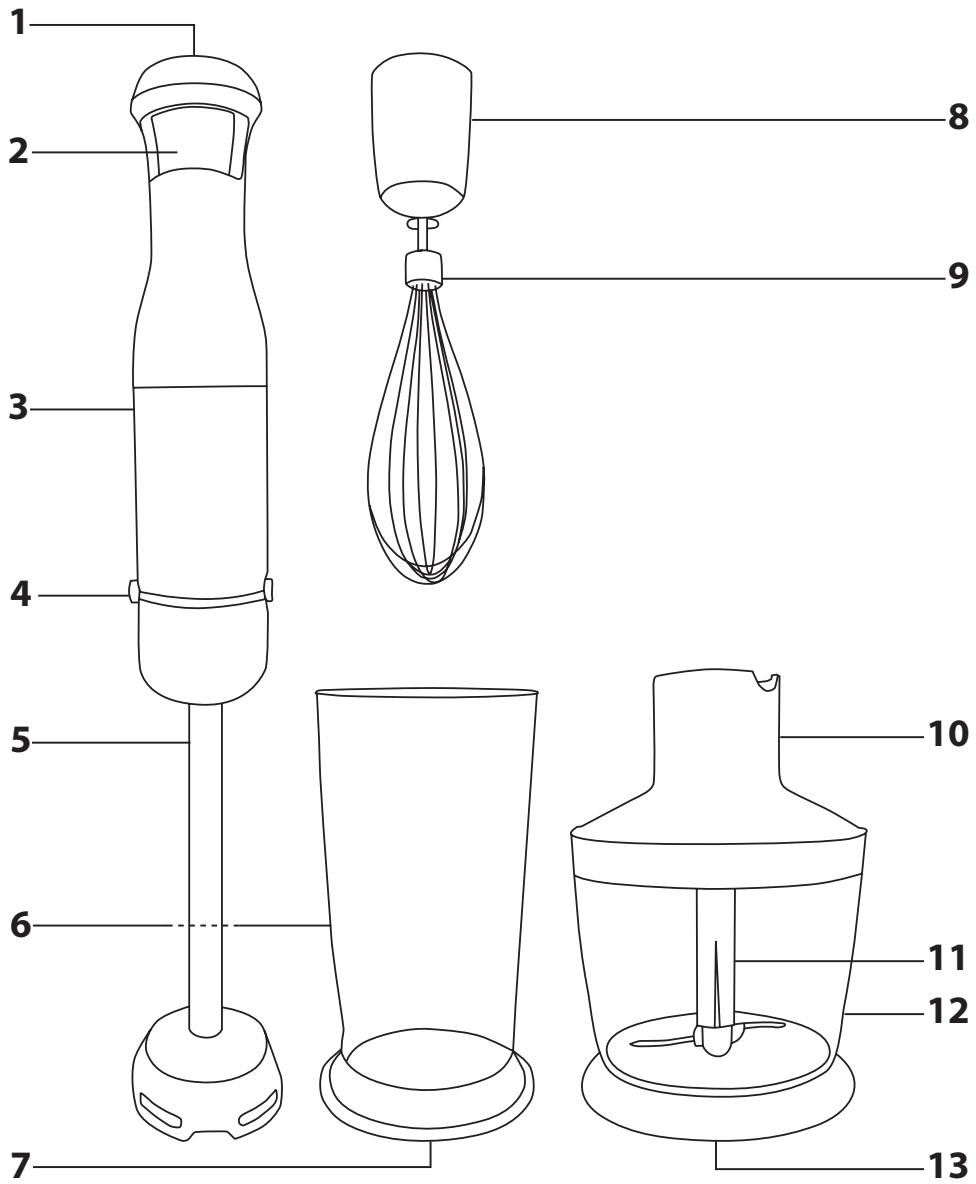
Ostrzeżenie:

Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Nie odkładaj urządzenia na płycie elektrycznej lub gazowej ani nie kładź go w pobliżu nich, na skraju płyty roboczej ani na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Używaj urządzenia wyłącznie razem z oryginalnymi akcesoriami dostarczanymi razem z nim. Pojemniki, które są częścią akcesoriów niniejszego urządzenia, nie są przeznaczone do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie.
- Podczas pracy nie dotykaj wirujących części, które są w ruchu. W przeciwnym wypadku może dojść do skaleczenia.
- Podczas manipulacji z gorącymi płynami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozprysnięcie gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Gorące płyny i żywność pozostaw przed mieszaniem wystygnąć przynajmniej do temperatury 45 °C.

- Czas pracy urządzenia to 1 minuta. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania twardych surowców, przerwij pracę już po upływie 15 sekund. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw go przynajmniej przez 3 minuty wystygnać. Po trzech cyklach roboczych idących po sobie pozostaw urządzenie przez 15 minut ostygnać.
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane i przed montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przed jego przemieszczaniem.
- Zanim zdemontujesz urządzenie na poszczególne części, upewnij się, że jednostka silnikowa jest wyłączona od gniazdka sieciowego i zatrzymały się elementy obrotowe.
- Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Podczas manipulacji z jednostką nożową blendera ręcznego albo siekacza, i to przede wszystkim podczas wyjmowania tarek albo jednostki nożowej, podczas wypróżniania pojemnika i w czasie czyszczenia, bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze.
- Jednostki silnikowej ani jej przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy oraz nie myj jej pod ciekącą wodą.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu zasilającego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu sieciowego lub gniazdka. Przewód sieciowy gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Z urządzenia nie korzystaj, jeżeli nie działa poprawnie albo widoczne są znaki jakiegokolwiek uszkodzenia.
- By uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj ani nie przerabiaj sam urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

A



Blender ręczny

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszczeń z wadliwej realizacji, event. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1	Sygnalizacja świetlna prędkości obrotów	A7	Podkładka antypoślizgowa pojemnika do mieszania
A2	Wyłącznik impulsowy z płynną regulacją obrotów	A8	Uchwyt trzepaczki
A3	Jednostka silnikowa	A9	Trzepaczka
A4	Przyciski (po obu stronach jednostki silnikowej) służą do złuzowania zdejmowanych akcesoriów	A10	Pokrywka pojemnika siekacza
A5	Zdejmowana nasadka blendera ręcznego	A11	Jednostka nożowa siekacza
A6	Pojemnik do mieszania, objętość 800 ml	A12	Pojemnik do siekania, objętość 500 ml
		A13	Nóżki antypoślizgowe

Notatka:

Część akcesoriów jest uchwytna na ścianę, na którym podwiesić można urządzenie. Montaż uchwyty wymaga zastosowania śrub i kołków rozporowych, które nie muszą być częścią opakowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
2. Zdejmowane akcesoria, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ściereczką. Części **A8** i **A10** czyść wyłącznie zwilżoną szmatką. Zatrzaszcz się o to, by do tych części nie przedostała się woda. Podczas czyszczenia zdejmowanej nasadki blendera ręcznego **A5** nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej **A3**.
3. Jednostki silnikowej **A3** ani jej przewodu zasilającego nie płucz pod wodą ani nie zanurzaj jej w wodzie.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia jednostki nożowej blendera ręcznego **A5** i siekacza **A11** bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

CEL ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA

Blender ręczny

- Nadaje się do mieszania miękkich surowców i płynów. Stosowany jest przede wszystkim do przygotowania odżywek dziecięcych, różnego rodzaju koktajli, sosów, past itp.

Siekacz

- Nadaje się do siekania żywności takiej jak mięso, półtwardy lub twarde ser, owoce i warzywa w surowym stanie, orzechy, ziola itp. Nie próbuj przerabiać zbyt twardych surowców, jakimi są kostki lodu, ziarna kawy, gałki muskatowe, kakao.

Mikser ręczny

- Po zamocowaniu uchwyty **A8** z trzepaczką **A9** do jednostki silnikowej **A3** można korzystać z urządzenia jak z miksera ręcznego. Mikser ręczny nadaje się do przygotowania lekkich tartych ciast lub do ubijania bitej śmietany, bialek jaj i kremów. Nie stosuj go do mieszania gęstych ciast.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu urządzenia upewnij się, że jednostka silnikowa **A3** jest wyłączona i odłączona od gniazdka napięcia el. i że części obrotowe nie poruszają się.

Blender ręczny

1. Nasadkę blendera ręcznego **A5** przyciśnij od dołu do jednostki silnikowej **A3**. Połączenie obydwu części sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
2. Do mieszania zastosuj pojemnik **A6** albo inny odpowiedni pojemnik, który przeznaczony jest do kontaktu z żywnością. Podkładka antypoślizgowa **A7** służy jednocześnie jako pokrywka pojemnika **A6**, kiedy chcesz wykorzystać go do krótkotrwałego przechowywania żywności.
3. Podczas demontażu wcisnij i trzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij nasadkę blendera ręcznego **A5**.

Siekacz

1. Pojemnik **A12** umieść na równej, suchej i stabilnej powierzchni i na kołku środkowym na dnie pojemnika **A12** umieść jednostkę nożową **A11**.
2. Pojemnik **A12** przekryj pokrywką **A10** i jednocześnie zadбай o to, by walek jednostki nożowej **A11** wpadł do części środkowej pokrywy **A10** i by zamki zabezpieczające po stronach pokrywy **A10** wpadły do systemu zabezpieczającego pojemnika **A12**. Przekręcaj pokrywką **A10** w kierunku wskaźwek zegara aż do oporu. W ten sposób dojdzie do zabezpieczenia, które sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
3. Jednostkę silnikową **A3** przyciśnij do pokrywy **A10** i lekko wcisnij ją w dół, dopóki nie zabrzmi zatrzaśnięcie. Teraz siekacz jest zmontowany.
4. Podczas demontażu wcisnij i trzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij jednostkę silnikową **A3**. Następnie kontynuuj w odwrotnej kolejności niż podczas montażu.

Mikser ręczny

1. Do uchwyty **A8** wsuń trzepaczkę **A9**, dopóki nie dojdzie do jej zatrzaśnięcia. Przed zastosowaniem należy zawsze się upewnić, iż trzepaczka **A9** jest poprawnie zamocowana.
2. Uchwyt **A8** z trzepaczką **A9** przyciśnij od dołu do jednostki silnikowej **A3**. Przymocowanie sygnalizowane jest zatrzaśnięciem.
3. Podczas demontażu wcisnij i trzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij uchwyt **A8** z trzepaczką **A9**. Następnie kontynuuj w odwrotnej kolejności niż podczas montażu.

OBŚLUGA URZĄDZENIA

1. Wybierz tył akcesoriów, z których chcesz korzystać i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia.



Ostrzeżenie:

Podczas montażu blendera włóż surowce do pojemnika **A12** dopiero po umieszczeniu jednostki nożowej **A11** na kołku środkowym na dnie pojemnika **A12**. Pojemnika **A12** nie napełniaj powyżej ryzyki maksimum.

2. Surowce, które będziesz wkładał do pojemnika do siekania **A12**, najpierw pokrój na mniejsze kawałki o wielkości około 2 x 2 cm. Warzywa, jak np. cebula, wystarczą pokroić na ćwiartki.
3. Jednostkę silnikową **A3** podłącz do gniazdka sieciowego. Wciśnięciem wyłącznika impulsowego **A2** uruchomisz urządzenie. Prędkość obrotów regulujesz nateżeniem wciśnięcia wyłącznika impulsowego **A2**. Im więcej wciśniesz wyłącznik impulsowy **A2**, tym większa będzie prędkość obrotów. Prędkość obrotów sygnalizowana jest sygnalizatorami świetlnymi **A1**. Dopóki wyłącznik **A2** będzie wciśnięty, urządzenie będzie pracowało. Po złuzowaniu wyłącznika **A2** urządzenie wyłączy się. Podczas stosowania blendera ręcznego lub trzepacek utrzymuj nasadkę zanurzoną, dopóki urządzenie jest uruchomione, by nie doszło do rozpryskiwania surowców.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy niniejszego urządzenia wynosi 1 minutę. Potem przez 3 minuty pozostaw go ostygnąć. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania twardych surowców, przerwij pracę już po upływie 15 sekund. Potem przez 1 minutę pozostaw go ostygnąć. Po trzech cyklach roboczych idących po sobie pozostaw urządzenie przez 15 minut ostygnąć.

4. Po zakończeniu stosowania wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego. Upewnij się, że części obrotowe przestały się obracać i urządzenie zdejmouty na poszczególne części. Wszystkie zastosowane części następnie wyyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Blender ręczny

Ingrediente	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Odżyvky dziecięce	200 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Pasty	200 g	Średnia do maksymalnej	20 s
Owoce i warzywa (gotowane)	200 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Sosy	500 ml	Średnia do maksymalnej	30 s
Koktajle	500 ml	Średnia do maksymalnej	20 s

Siekacz

Ingrediente	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Mięso	250 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Owoce i warzywa	200 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Twarde i półtwarde sery	100 g	Maksymalna	10 s
Twarde pieczywo	80 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Orzechy pozbawione skorupki	150 g	Maksymalna	15 s
Ziolo	50 g	Średnia	10 s

- Surowce najpierw pokrój na mniejszej kosteczki o wielkości mniej więcej 2 x 2 cm i dopiero potem przetwarzaj je siekaczem. Warzywa, jak np. cebula, wystarczy pokroić na ćwiartki.

Mikser ręczny

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Białka jaj	4 szt.	Maksymalna	60 s
Śmietana do ubijania	200 ml	Maksymalna	60 s
Lekkie ciasta	500 g	Średnia do maksymalnej	60 s

- Śmietaną i białka zawsze ubijaj w wąskim i wysokim naczyniu. Podczas ubijania piany z białek muszą być trzepaczka **A9** i pojemnik zawsze zupełnie czyste i suche, w odwrotnym wypadku może dojść do niepowstania pianki.
- Powyżej podane czasy przetwarzania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas przetwarzania zależy jest od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej. Jeżeli nie zostanie osiągnięta wymagana konsystencja w maksymalnym czasie pracy urządzenia, po jego ostygnięciu możesz ponownie kontynuować w przetwarzaniu surowców.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego i części obrotowe się zatrzymały.
- Urządzenie rozłóż na poszczególne części. Zastosowane akcesoria dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie oplucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ściereczką. Części **A8** i **A10** czyść wyłącznie zwilżoną szmatką. Zastosuj się o to, by do tych części nie przedostała się woda. Podczas czyszczenia zdejmowanej nasadki blendera ręcznego **A5** nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej **A3**. Pojemnik **A6** i **A12**, podkładka antypoślizgowa **A7**, trzepaczka **A9** i jednostka nożowa **A11** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe części nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Jednostkę nożową blendera ręcznego **A5** można także wyczyścić tak, że po zakończeniu stosowania zanurzysz ją w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i przez chwilę uruchomisz urządzenie. Następnie odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego, zdemontuj jednostkę nożową i oplucz ją czystą wodą, a następnie dokładnie ją wysusz.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia jednostki nożowej blendera ręcznego **A5** albo siekacza **A11** bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej jednostki silnikowej **A3** zastosuj szmatki nawilżonej w słabym roztworze środka czyszczącego. Po aplikacji roztworu saponatu wytrzyj powierzchnię szmatką lekko zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj go do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej **A3** ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj rozcieńczalników, ściernych środków czyszczących itp. W odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	800 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym)	II
Hałas	86 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 86 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stożek ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odpowiadania lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.



Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować czyste źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogłyby być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którym jest on objęty.