

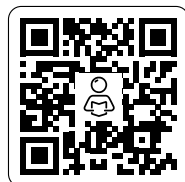
# SENCOR®

SHB 57xx



**BLENDER RĘCZNY**

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

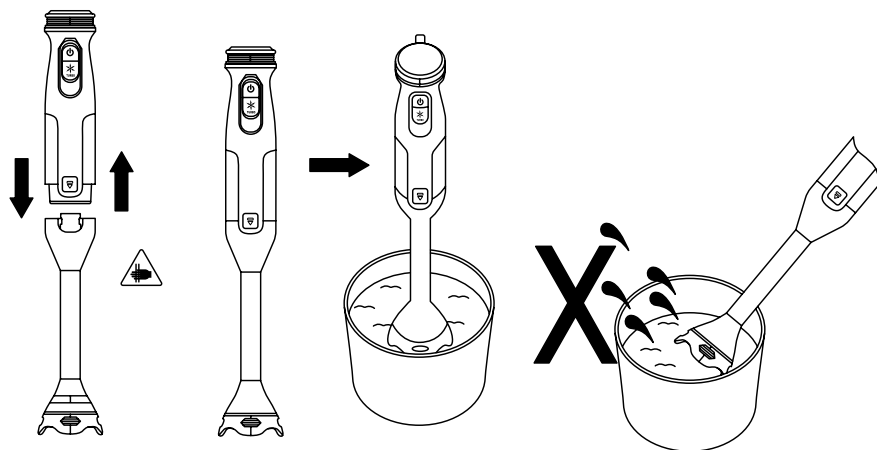
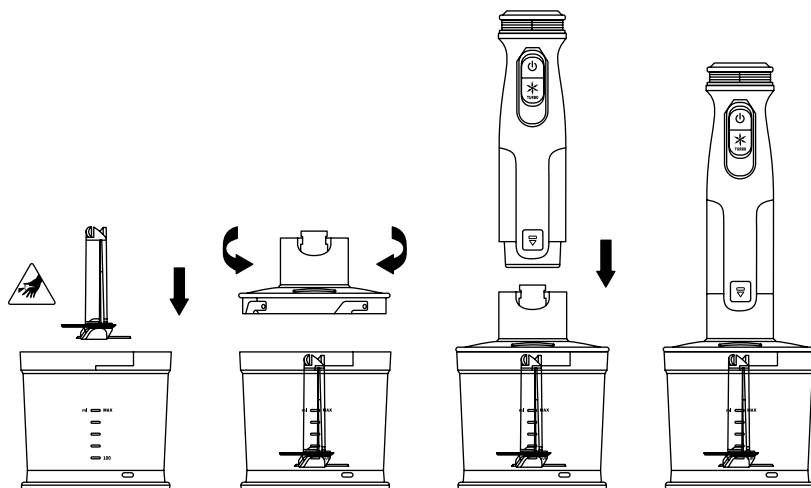


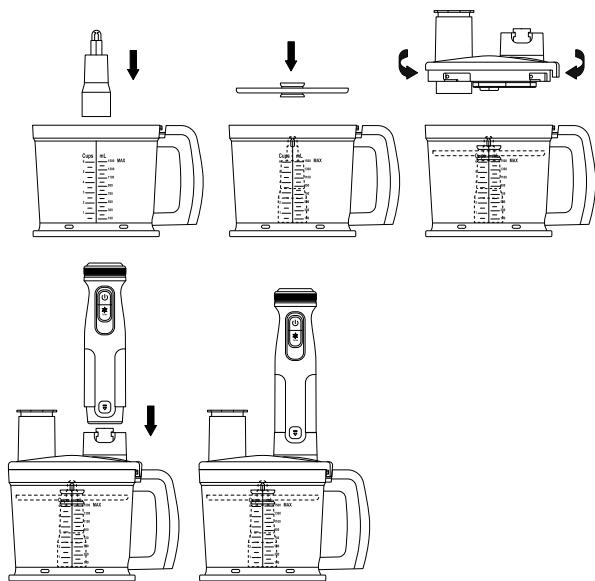
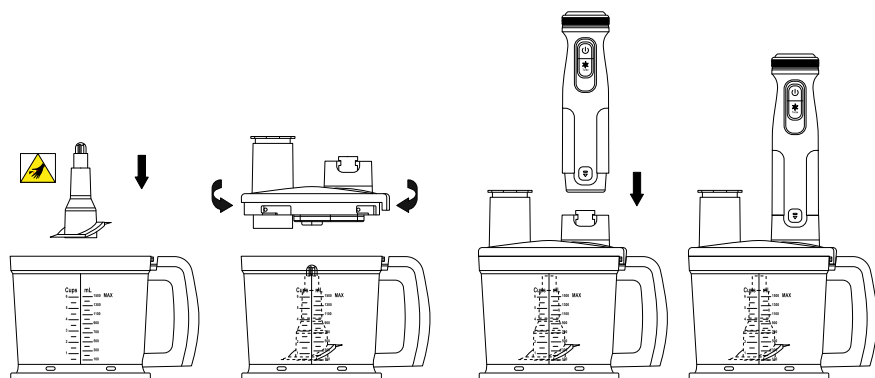
# SENCOR®

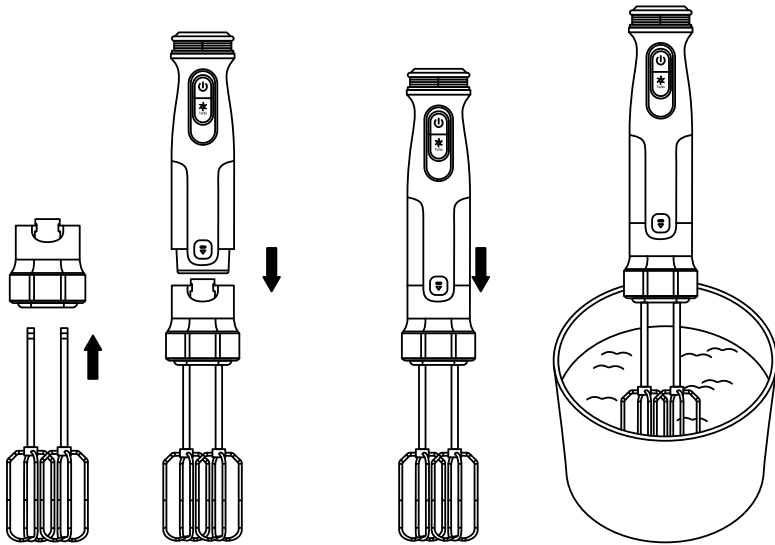
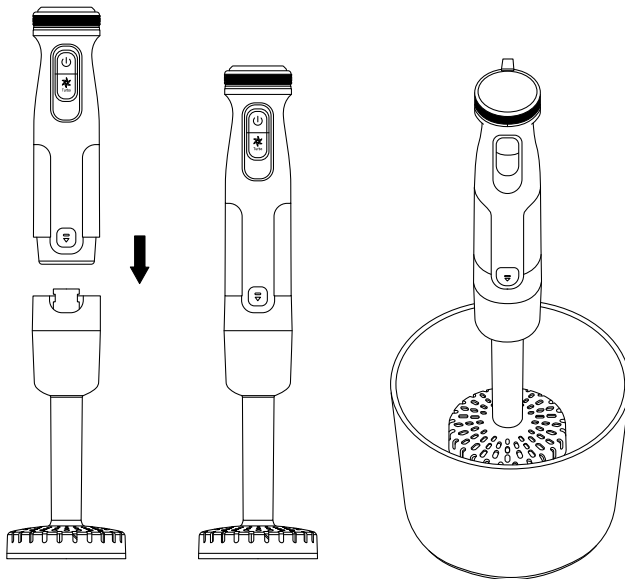
## SHB 57xx



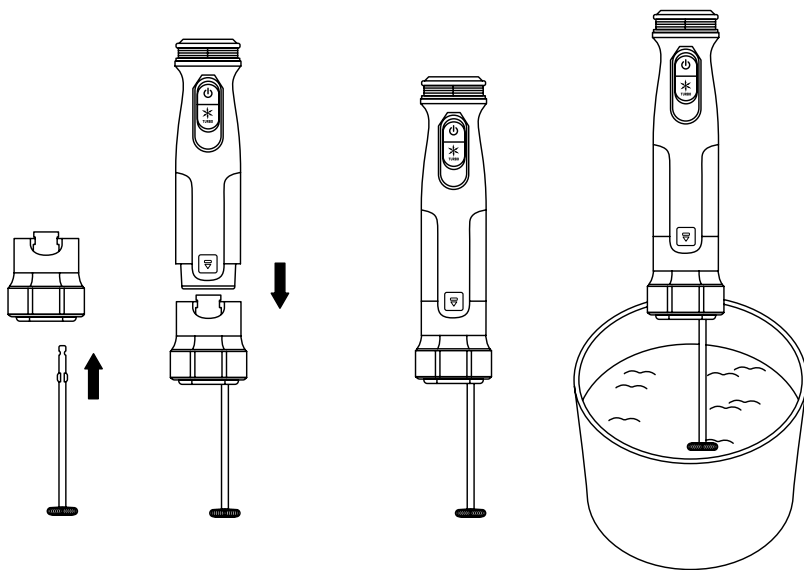


**B****C**

**D****E**

**F****G**

H



## **ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

### **UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.**

- Z niniejszego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego kabel zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.



#### **Ostrzeżenie:**

Niewłaściwa obsługa może doprowadzić do obrażeń.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji ostrzami, zwłaszcza podczas wyjmowania ostrzy z naczynia, opróżniania naczynia i podczas czyszczenia.
- Podczas czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z żywnością, postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji. Stosuj wyłącznie czystą wodę z niewielką ilością neutralnego płynu do mycia naczyń.
- Jeżeli urządzenie jest pozostawione bez nadzoru, przed każdym montażem, demontażem i czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od sieci.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania przed wymianą akcesoriów lub dostępnych części, które poruszają się podczas użytkowania.

---

#### **Inne ważne informacje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia**

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na etykiecie urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i służy do miksowania, siekania, tarcia i ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie należy używać do rozdrabniania zbyt twardych produktów spożywczych, takich jak kawa ziarnista, kostki lodu, gałka muszkatołowa itp.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz. Nie używaj produktu do innych celów niż te, do których jest przeznaczony.
- Nie stawiaj urządzenia na lub w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej, na krawędzi stołu lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi wraz z nim.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest prawidłowo zmontowane.
- Nie dotykaj obracających się części, które są w ruchu podczas pracy. Włosy, biżuterię lub luźne elementy odzieży należy trzymać z dala od obracających się części. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Podczas pracy z gorącymi płynami i produktami spożywczymi zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskujące się gorące płyny i produkty spożywcze mogą powodować poparzenia. W celu zwiększenia bezpieczeństwa, przed rozpoczęciem miksowania należy odczekać, aż gorące płyny i żywność ostygną do temperatury co najmniej 45°C. Tylko przystawka zanurzeniowa jest przeznaczona do przetwarzania gorących płynów i żywności. Inne akcesoria są przeznaczone do przetwarzania schłodzonej lub zimnej żywności. Nie dotykaj zamrożonej żywności ani płynów.
- Do przepychania produktów przez otwór zawsze używaj znajdującego się w komplecie popychacza. Nigdy nie używaj rąk ani innych przedmiotów.
- Czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 1 minutę. Przed kolejnym uruchomieniem należy pozostawić go do ostygnięcia na co najmniej 3–5 minut. Jeśli używasz urządzenia do miksowania lepkich lub twardych produktów spożywczych, przerwij pracę po 30 sekundach.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, w przypadku pozostawienia go bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed rozłożeniem urządzenia na części upewnij się, że silnik jest wyłączony, odłączony od gniazdka sieciowego i że obracające się części zostały zatrzymane.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi tarek, noży blendera lub rozdrabniacza, szczególnie przy wyjmowaniu tarek lub noży, przy opróżnianiu pojemnika i podczas czyszczenia, aby uniknąć zranienia ostrzami.
- Nie zanurzaj silnika i kabla sieciowego w wodzie lub innej cieczy ani nie myj tych części pod bieżącą wodą.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wilgocią. Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za kabel zasilający. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka. Kabel sieciowy należy odciągnąć za wtyczkę. Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo lub wykazuje oznaki uszkodzenia.

- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nie naprawiaj ani nie modyfikuj urządzenia samodzielnie. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może spowodować utratę rękoma i gwarancji.

### Zapobieganie urazom w domu

- Gorące lub wrzące płyny stanowią wysokie ryzyko dla dzieci, a nawet niewielkie oparzenia mogą być poważne. Należy przestrzegać podstawowych zasad zapobiegania urazom w domu i zwracać szczególną uwagę, jeśli dzieci poruszają się w pobliżu gorących lub wrzących płynów, lub wyjaśniać dzieciom zagrożenia związane z gorącymi lub gotującymi się płynami.
- Jeśli wystąpią oparzenia lub oparzenia, natychmiast przepłucz je zimną wodą i w razie potrzeby zwróć się o pomoc lekarską.

---

### OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



Urządzenie II klasy ochronności  
Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

# PL Blender ręczny

## Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować je do oryginalnego pudełka od producenta.

## OPIS URZĄDZENIA

- |   |   |
|---|---|
| <b>A1</b> Wyświetlacz   | <b>A15</b> Otwór do podłączenia modułu silnika                            |
| <b>A2</b> Pokrętko regulacji prędkości  | <b>A16</b> Pokrywa pojemnika robota                                       |
| <b>A3</b> Włącznik do włączania/ wyłączenia                                       | <b>A17</b> Nóż robota kuchennego  |
| <b>A4</b> Przycisk TURBO  | <b>A18</b> Tarcza dwustronna do tarcia/ krojenia                          |
| <b>A5</b> Moduł silnika   | <b>A19</b> Wał  |
| <b>A6</b> Przycisk odblokowania modułu silnika                                    | <b>A20</b> Pojemnik robota o pojemności 1,5 l                             |
| <b>A7</b> Zdemontowana końcówka blendera ręcznego                                 | <b>A21</b> Uchwyt pojemnika robota  |
| <b>A8</b> Moduł noży blendera ręcznego  | <b>A22</b> Podkładka antypoślizgowa robota kuchennego                     |
| <b>A9</b> Pokrywa pojemnika rozdrabniacza z otworem do podłączenia modułu silnika | <b>A23</b> Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego                 |
| <b>A10</b> Moduł noży rozdrabniacza   | <b>A24</b> Adapter do montażu trzepaczek lub końcówki do spieniania mleka |
| <b>A11</b> Pojemnik rozdrabniacza o pojemności 500 ml                             | <b>A25</b> Trzepaczki   |
| <b>A12</b> Podkładka antypoślizgowa rozdrabniacza                                 | <b>A26</b> Końcówka do spieniania mleka                                   |
| <b>A13</b> Tłok   | <b>A27</b> Pojemnik do miksowania i ubijania o pojemności 700 ml          |
| <b>A14</b> Otwór do napętniania   |   |

## PRZEZNACZENIE

### Blender ręczny

- Przeznaczony do miksowania miękkich składników i płynów. Służy głównie do przygotowywania potraw dla dzieci, różnego rodzaju koktajli, sosów, past itp.

### Rozdrabniacz

- Przeznaczony do rozdrabniania produktów takich jak mięso, półtwarde i twarde sery, surowe owoce i warzywa, orzechy, ziola itp. Nie należy w nim rozdrabniać zbyt twardych produktów, takich jak kostki lodu, kawa ziarnista, gałka muszkatołowa, ziarna kakao itp.

### Mikser ręczny

- Przeznaczona do przygotowania lekkich ucieranych ciast lub do ubijania białej śmietany, białek jaj i kremów. Nie należy jej używać do ubijania gęstych ciast.

### Robot kuchenny

- Dwustronne tarcze służą do tarcia i krojenia surowych owoców i warzyw, twardej serów, czekolady, twardego pieczywa itp. Noże służą do przetwarzania produktów, takich jak mięso, półtwarde i twarde ser, surowe owoce i warzywa, orzechy, ziola.

### Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego

- Przeznaczona do przygotowania puree ziemniaczanego albo puree z miękkich owoców lub gotowanych warzyw. Nie należy jej używać do rozdrabniania twardych lub półtwardych produktów.

### Nasadka do spieniania mleka

- Przeznaczona do spieniania ciepłego lub zimnego mleka i jego substytutów do dalszego użytku, np. do przygotowania cappuccino lub gorącej czekolady. Nie należy jej używać do ubijania śmietany, kremów itp.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij moduł silnika i wszystkie akcesoria z opakowania. Usuń z etykiety reklamowe. Sprawdź, czy żadna część nie jest uszkodzona.
- Przed przechowywaniem lub utylizacją materiału opakowaniowego należy sprawdzić, czy zostały wyjęte wszystkie części i akcesoria z wyłotek i materiału opakowaniowego.
- Moduł przetrzyj lekko zwilżoną miękką szmatką. Przetrzyj suchą szmatką.
- Części wyposażone w system przekładni (pokrywa pojemnika rozdrabniacza, pokrywa pojemnika robota kuchennego, górna część przystawki do puree ziemniaczanego, adapter do montażu trzepaczek lub nasadki do spieniania mleka) należy przetrzeć lekko zwilżoną miękką ściereczką. Przetrzyj suchą szmatką.
- Akcesoria i części, które mają kontakt z żywnością (patrz lista poniżej), należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie optucz wszystko czystą wodą i pozostaw do swobodnego wyschnięcia lub wytrzyj dokładnie miękką szmatką.

### Akcesoria i części nadające się do mycia ręcznego:

- Zdemontowana nasadka blendera
- Moduł noży rozdrabniacza
- Pojemnik rozdrabniacza o pojemności 500 ml
- Popychacz
- Nóż robota kuchennego
- Dwustronna tarcza do tarcia/krojenia
- Wał
- Pojemnik robota o pojemności 1,5 l
- Przystawka do puree ziemniaczanego (tylko dolna część)
- Trzepaczki do ubijania
- Przystawka do spieniania mleka
- Pojemnik do miksowania i ubijania o pojemności 700 ml

### Ostrzeżenie:

Zadna część tego urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.



**Ostrzeżenie:**

Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi zdejmowanej nasadki blendera ręcznego, modułu noży rozdrabniacza, dwustronnej tarki, aby uniknąć obrażeń.

**Ostrzeżenie:**

Nie mój modułu silnika, kabla zasilającego ani wtyczki pod wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.

**Informacja:**

Podczas pierwszego użycia może pojawić się delikatny zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie podczas użytkowania.

**MONTAŻ****Ostrzeżenie:**

Zanim zaczniesz składać urządzenie, upewnij się, że jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego. Poczekaj, aż obracające się akcesorium całkowicie się zatrzyma. Części, które są mocowane na jednostce silnika, muszą być suche i czyste!

**Blender ręczny (Rys. B)**

1. Przymocuj końcówkę blendera od dołu do jednostki napędowej.
2. Delikatnie naciskaj, aż nasadka blendera ręcznego połączy się z silnikiem. Kliknięcie sygnalizuje połączenie obu części.

**Ostrzeżenie:**

Podczas obchodzenia się z zdejmowaną końcówką miksera ręcznego należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

**Rozdrabniacz (Rys. C)**

1. Natóż nóż na centralny trzpień na dnie pojemnika.
2. Natóż pokrywę pojemnika rozdrabniacza tak, aby wał noża wszedł w centralną część pokrywy, a blokady bezpieczeństwa po bokach pokrywy weszły w elementy zabezpieczające pojemnika. Przekręć pokrywę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W ten sposób zostanie ona zablokowana.
3. Umieść jednostkę napędową w otworze w pokrywie i lekko dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie. Teraz rozdrabniacz jest zmontowany.

**Ostrzeżenie:**

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

**Robot kuchenny – użycie tarczy dwustronnej (Rys. D)**

1. Umieść wał na centralnym trzpieniu na dnie pojemnika.
2. Natóż tarczę na wał stroną, której chcesz używać.
3. Natóż pokrywę robota kuchennego tak, aby końcówka wału weszła w centralną część pokrywy, a blokady bezpieczeństwa po bokach pokrywy weszły w elementy zabezpieczające pojemnika. Przekręć pokrywę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W ten sposób zostanie ona zablokowana.
4. Umieść jednostkę napędową w otworze i lekko dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie. Włóż popychacz do otworu wsadowego.

**Ostrzeżenie:**

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

**Robot kuchenny – użycie noża do krojenia (Rys. E)**

1. Natóż nóż na centralny trzpień na dnie pojemnika.

2. Natóż pokrywę robota kuchennego tak, aby końcówka wału weszła w centralną część pokrywy, a blokady bezpieczeństwa po bokach pokrywy weszły w elementy zabezpieczające pojemnika. Przekręć pokrywę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W ten sposób zostanie ona zablokowana.
3. Umieść jednostkę napędową w otworze i lekko dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie. Włóż popychacz do otworu wsadowego.

**Ostrzeżenie:**

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

**Ubijak ręczny (rys. F)**

1. Umieść trzepaczkę w otworach adaptera, wsuwając je do momentu, w którym usłyszysz kliknięcie. Przed użyciem upewnij się, że trzepaczki są należycie zamocowane.
2. Natóż adapter z trzepaczkami od dołu na jednostkę napędową. Kliknięcie sygnalizuje poprawność zamocowania.

**Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego (Rys. G)**

1. Natóż końcówkę do przygotowania puree ziemniaczanego od dołu na jednostkę napędową. Kliknięcie sygnalizuje poprawność zamocowania.
2. Obracając dolną część końcówki ustaw żądaną strukturę puree ziemniaczanego.

**Nasadka do spieniania mleka (Rys. H)**

1. Włóż końcówkę do spieniania mleka do otworu w adapterze.
2. Natóż adapter z końcówką od dołu na jednostkę napędową. Kliknięcie sygnalizuje poprawność zamocowania.

**OBSŁUGA URZĄDZENIA**

- Wybierz akcesorium, które chcesz użyć i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami powyżej.
- Wtyczkę kabla zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Ustaw odpowiednią prędkość za pomocą regulatora prędkości. Obracając regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zwiększasz prędkość, obracając w przeciwną stronę zmniejszasz prędkość.
- Po ustawieniu żądanej prędkości naciśnij włącznik. Nie reguluj prędkości podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie będzie pracować, dopóki włącznik będzie wciśnięty. Po zwolnieniu przełącznika urządzenie wyłączy się.
- Jeśli chcesz szybko przetworzyć produkty, naciśnij przycisk TURBO, a urządzenie uruchomi się z maksymalną mocą. Po zwolnieniu przycisku urządzenie wyłączy się.
- Po zakończeniu używania wyjmij wtyczkę z gniazdka. Upewnij się, że obracające się części przestały się obracać i rozłóż urządzenie na części. Następnie wyczyść wszystkie używane części zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

## Maksymalny zalecany czas użytkowania

AKCESORIA	CZAS UŻYTKOWANIA	OKRES OD-POCZYŃKU
Blender ręczny	1 minuta	3–5 minut
Rozdrabniacz	1 minuta (miękkie składniki) 10 sekund (twarde składniki)	
Robot kuchenny	1 minuta	
Mikser ręczny	2 minuty	
Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego	1 minuta	
Nasadka do spieniania mleka	2 minuty	



### Informacja:

Jeśli używasz urządzenia do miksowania lepkich lub twardej potraw, przerwij pracę już po 10-20 sekundach.

## Zastosowanie poszczególnych akcesoriów

### Blender ręczny

- Miksuj produkty w pojemniku znajdującym się w komplecie lub innym odpowiednim naczyniu, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
- Podczas używania blendera do miksowania potraw w garnku, najpierw zdejmij garnek z kuchenki.
- Produkty znajdujące się w pojemniku dołączonym do zestawu nie powinny być wrzące ani zbyt gorące, aby nie doszło do uszkodzenia pojemnika. Przed użyciem blendera zalecamy schłodzenie produktów do temperatury około 50–60°C.
- Trzymaj nóż zanurzony podczas pracy urządzenia, aby zapobiec rozpryskaniu produktów. Rozpryskiwaniu produktów zapobiegiesz również, nie przepietniając pojemnika, w którym są przetwarzane. Zalecamy przetwarzanie produktów w krótkich seriach. Poruszaj zespołem noża powoli w górę i w dół oraz w kółko.

### Rozdrabniacz/robot kuchenny z nożem

- Pokrój składniki na równe kawałki i rozłóż je równomiernie w pojemniku.
- Najpierw włoż nóż, a następnie produkty, które chcesz rozdrabnić.
- Nie napetniaj pojemnika rozdrabniacza powyżej znacznika maksimum.
- Zalecamy przetwarzanie produktów w krótkich seriach.
- Wyjmij przetworzoną żywność za pomocą drewnianej lub plastikowej łyżki, szpatułki lub tyczki.



### Ostrzeżenie:

Nie używaj palców do usuwania przetworzonej żywności. Może to stać się przyczyną poważnego obrażenia.

### Robot kuchenny z tarczami

- W zestawie znajdują się tarcze dwustronne. Strona, której chcesz używać, musi być skierowana ku górze.
- Pokrój składniki tak, aby zmieściły się wygodnie w otworze wsadowym.
- Zawsze używaj dostarczonego popychacza, aby przepchnąć składniki przez otwór i powoli je dopychaj. Do dopychania składników nie używaj palców ani innych przedmiotów.
- Na bieżąco sprawdzaj, czy pojemnik robota kuchennego nie jest przepietniony.
- Wyjmij przetworzoną żywność za pomocą drewnianej lub plastikowej łyżki, szpatułki lub tyczki.



### Ostrzeżenie:

Nie używaj palców do usuwania przetworzonej żywności. Może to stać się przyczyną poważnego obrażenia.

### Mikser ręczny

- Zanurz trzepaczki w pojemniku, a następnie włącz urządzenie.
- Ubijaj produkty w pojemniku znajdującym się w komplecie lub innym odpowiednim naczyniu, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
- Trzymaj trzepaczki zanurzone podczas pracy urządzenia, aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów. Rozpryskiwaniu produktów zapobiegiesz również, nie przepietniając pojemnika, w którym są przetwarzane. Nie ubijaj więcej niż 6 białek jaj lub 1000 ml śmietany.

### Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego

- Obracając dolną część końcówki ustaw żądaną strukturę puree ziemniaczanego.
- Zanurz końcówkę w ugotowanych składnikach i włącz urządzenie. Powoli przesuwać końcówkę, aż do osiągnięcia pożądanej struktury.

### Nasadka do spieniania mleka

- Ubijaj produkty w pojemniku znajdującym się w komplecie lub innym odpowiednim naczyniu, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
- Zanurz końcówkę do spieniania w mleku i włącz urządzenie. Poruszaj końcówką w mleku od powierzchni aż do dna, aby napowietrzyć mleko i utworzyć pianę mleczną.
- Nie spieniaj naraz więcej niż 200 ml mleka. Przed wyjęciem końcówki z mleka wyłącz urządzenie.

## SZYBKE ZASADY OBRÓBKİ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

### Blender ręczny

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Potrawy dla dzieci	300 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Pasty	200 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (gotowane)	200 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Sosy	500 ml	Średnia do maksymalnej	45 s
Koktajle	500 ml	Średnia do maksymalnej	30 s

### Rozdrabniacz/robot kuchenny z nożem

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Mięso	150 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (surowe)	100 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Twarde i półtwarde sery	100 g	Maksymalna	15 s
Czerstwe pieczywo na bułkę tartą	50 g	Średnia do maksymalnej	20 s
Obrane orzechy	50 g	Maksymalna	15 s
Ziola	25 g	Średnie	15 s



### Informacja:

Najpierw pokrój większe kawałki produktów na kostki o rozmiarze 2 cm, a następnie włóż je do rozdrabniacza. Warzywa takie jak cebula wystarczą pokroić na ćwiartki.

### Robot kuchenny z tarczami

Typ tarczy	Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Dwustronna tarcza do tartia	Pieczywo na bułkę tartą	150 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Dwustronna tarcza do tartia	Warzywa i owoce	500 g	Średnia do maksymalnej	40 s
Dwustronna tarcza do krojenia	Twardy ser	200 g	Średnie	15 s



### Informacja:

Najpierw pokrój większe kawałki produktów tak, aby zmieściły się w otworze wsadowym, a następnie włóż je do robota.

### Mikser ręczny

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



### Informacja:

Śmietaną i białka jaj należy ubijać w wąskim, wysokim pojemniku. Podczas ubijania białek jaj, trzepaczki i pojemnik muszą być całkowicie czyste i suche, w przeciwnym razie białka mogą się nie ubić na sztywną pianę.

### Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Ziemniaki (gotowane, puree ziemniaczane z kawałkami ziemniaków)	200 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Ziemniaki (gotowane, puree ziemniaczane)	200 g	Średnia do maksymalnej	60 s
Gotowana kapusta	200 g	Średnia do maksymalnej	45 s

### Nasadka do spieniania mleka

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Susu	200 ml	Średnia do maksymalnej	30 s



### Informacja:

Podane powyżej czasy przetwarzania produktów mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas przetwarzania zależy od wielkości produktów, ich ilości oraz pożądanej konsystencji końcowej. Jeśli pożądana konsystencja nie zostanie osiągnięta podczas maksymalnego okresu ciągłej pracy urządzenia, po jego ostygnięciu można wznowić pracę.

## DEMONTAŻ



### Ostrzeżenie:

Zanim zaczniesz składać urządzenie, upewnij się, że jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego. Poczekaj, aż obracające się akcesorium całkowicie się zatrzyma.

### Blender ręczny

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6).
2. Drugą ręką chwyć nasadkę blendera ręcznego i pociągnięciem zdejmij ją z modułu silnika.



### Ostrzeżenie:

Podczas obchodzenia się z ze zdejmowaną końcówką miksera ręcznego należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

### Rozdrabniacz

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6). Wyciągnij moduł silnika z otworu w pokrywie, pociągając go do góry.
2. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją połuzować i wyjąć rozdrabniacz z pojemnika.
3. Wyjmij przetworzoną żywność i ostrożnie wyciągnij moduł noża z pojemnika rozdrabniacza.



### Ostrzeżenie:

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

### Robot kuchenny – użycie tarczy dwustronnej

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6). Wyciągnij moduł silnika z otworu w pokrywie, pociągając go do góry.
2. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją połuzować i zdejmij z pojemnika robota kuchennego.
3. Ostrożnie zdejmij tarkę z waku i wyciągnij wał z pojemnika robota kuchennego.



### Ostrzeżenie:

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

### Robot kuchenny – użycie noża do krojenia

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6). Wyciągnij moduł silnika z otworu w pokrywie, pociągając go do góry.
2. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją połuzować i zdejmij z pojemnika robota kuchennego.
3. Wyjmij przetworzoną żywność i ostrożnie wyciągnij moduł noża z pojemnika robota kuchennego.



### Ostrzeżenie:

Podczas obsługi modułu noży należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń.

### Mikser ręczny

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6).
2. Drugą ręką chwyć adapter i pociągnięciem zdejmij go z modułu silnika.
3. Wyciągnij trzepaczki z adaptera.

## Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6).
2. Drugą ręką chwyć przystawkę do puree ziemniaczanego i pociągnięciem zdejmij ją z modułu silnika.

## Nasadka do spieniania mleka (Rys. H)

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk jedną ręką, aby zwolnić moduł silnika (A6).
2. Drugą ręką chwyć adapter i pociągnięciem zdejmij go z modułu silnika.
3. Wyciągnij trzepaczkę z adaptera.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Odczekaj do wystygnięcia urządzenia.
- Wyczyść podstawę i użyte akcesoria natychmiast po użyciu. Nie dopuść do zaschnięcia resztek jedzenia.



### Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.



### Ostrzeżenie:

Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żaden element tego urządzenia nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.



### Ostrzeżenie:

Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie należy używać druciaków (metalowych lub plastikowych). Mogą zarysować powierzchnię i uszkodzić ją.

## Moduł silnika, pokrywę i adapter

- Moduł przetrzyj lekko zwilżoną miękką szmatką. Przetrzyj suchą szmatką.
- Części wyposażone w system przekładni (pokrywa pojemnika rozdrabniacza, pokrywa pojemnika robota kuchennego, górna część przystawki do puree ziemniaczanego, adapter do montażu trzepaczek lub nasadki do spieniania mleka) należy przetrzeć lekko zwilżoną miękką ściereczką. Przetrzyj suchą szmatką.

## Akcesoria

- Akcesoria i części, które mają kontakt z żywnością (patrz lista poniżej), należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie optucz wszystko czystą wodą i pozostaw do swobodnego wyschnięcia lub wytrzyj dokładnie miękką szmatką.

## Akcesoria i części nadające się do mycia ręcznego:

- Zdejmowana nasadka blendera
- Moduł noży rozdrabniacza
- Pojemnik rozdrabniacza o pojemności 500 ml
- Popychacz
- Nóż robota kuchennego
- Dwustronna tarcza do tarcia/krojenia
- Wał
- Pojemnik robota o pojemności 1,5 l
- Przystawka do puree ziemniaczanego (tylko dolna część)
- Trzepaczkę do ubijania
- Przystawka do spieniania mleka

- Pojemnik do miksowania i ubijania o pojemności 700 ml
- Moduł noży można również wyczyścić zanurzając go po zakończeniu używania w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i na chwilę uruchamiając urządzenie. Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania, rozłożyć go, wypłukać nóż czystą wodą pitną i dokładnie wysuszyć.



### Ostrzeżenie:

Zadna część tego urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.



### Ostrzeżenie:

Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi zdejmowanej nasadki blendera ręcznego, modułu noży rozdrabniacza, dwustronnej tarki, aby uniknąć obrażeń.

## PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem urządzenia musi być całkowicie wystudzone i odłączone od zasilania, czyste i suche.
- Moduł silnika i jego akcesoria przechowuj w czystym i suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Nie przechowuj złożonego urządzenia. Nie umieszczaj na podstawie żadnych akcesoriów ani przedmiotów obcych.

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	230 V-
Częstotliwość nominalna.....	50 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1500 W
Pojemność naczynia robota.....	1,5 l
Pojemność naczynia rozdrabniacza.....	0,5 l
Pojemność naczynia do blendowania.....	0,7 l
Głośność.....	85 dB (A)

## Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0,4 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	0 min
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	–
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	–

## **WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM I**

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

.....

### **UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaz te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

#### **Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej**

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

#### **Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej**

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

.....

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.