

EN	Owners manual. Blender
DE	Bedienungsanleitung. Stabmixer
PL	Instrukcji obsługi. Blender
RO	Manualul proprietarului. Blender
RU	Руководство по эксплуатации. Блендер
UA	Керівництво з експлуатації. Блендер



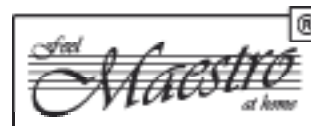
Model/Модель: **MR561**



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні

des Erzeugnisses können vom Hersteller ohne Verschlechterung der wesentlichen Gebrauchseigenschaften des Erzeugnisses geringfügig geändert werden.

Dziękujemy za zakup sprzętu



Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.

Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachowajcie ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.

Mikser przeznaczony tylko do obróbki (mieszania) płynnych i nietwardych produktów w domowych warunkach.

Jeżeli urządzenie używane jest zgodnie z jego przeznaczeniem nie wytwarza szkodliwych substancji.

Charakterystyka techniczna:

Model: MR 561

Zasilanie elektryczne: prąd- zmienny;

Nominalna częstota 50 Hz;

Napięcie nominalne (skala) 220-240 V;

Nominalna moc 300 W;

Klasa ochrony przed spięciami II;

Wykonanie korpusu

od przedostawania się wilgoci, odpowiada klasie IPX 0;

Tryb pracy: ciągle włączony do 30 sekund, pauza nie mniej niż 4 minuty do całkowitego ochłodzenia.

Budowa wyrobu

Rysunek 1 (strona 2)

A-Korpus napęd elektryczny

B-Przycisk włączania I (niskiej szybkości) i II (wysokiej szybkości)

C-Nasadka blendera

D-Nasadka do ubijania

E-Pojemnik

F-Pojemnik kruszarki

G-Noż kruszarki

H-Pokrywka kruszarki z adapterem

Środki bezpieczeństwa

Szanowny użytkownik, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!

- Nigdy nie wkładajcie urządzenia lub jego części do wody lub do innych cieczy

- Nie dopuszczajcie do zawilgocenia elektrycznych części urządzenia.

- Nie dotykajcie urządzenia mokrymi rękami.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie pozostawiajcie włączonego urządzenia bez kontroli!

- Zawsze wyjmujcie wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyliście używać przyrząd a także przed załadunkiem, wyładunkiem, oczyszczaniem

i przechowywaniem.

- Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wyrywanie wtyczki z rozetki za przewód.

- Przed wykorzystaniem przyrządu upewnijcie się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w waszym domu.

- Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.

Jeżeli urządzenie zostanie wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie podłączajcie urządzenia do prądu przez upływem 2-uch godzin, dla uniknięcia uszkodzenia z powodu wykształcenia się kondensatu na częściach wewnętrznych urządzenia.

- Nigdy nie wykorzystajcie urządzenia, jeżeli uszkodzany jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody. Nie naprawiajcie urządzenia samodzielnie, zwróćcie się do najbliższego centrum serwisowego.

- urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami. Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała kontrola dorosłych.

- Nie pozwalajcie dzieciom bawić się opakowaniem produktu

- Nie dopuszczajcie do dotykania przewodu zasilającego do nagranych i ostrych powierzchni.

- Nie dopuszczajcie silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.

- Nie rzucajcie urządzeniem.

- Nie wykorzystajcie urządzenia poza pomieszczeniami.

- Nie wykorzystajcie przyrządu w czasie burzy, sztormowego wiatru.

Ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.

- Nie instalujcie przyrządu na, lub w pobliżu gazowych i elektrycznych kuchenek, lub w pobliżu innych grzejnych urządzeń.

UWAGA!

Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.

- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarciu pokrywy urządzenia.
- Przed załadunkiem, wyładunkiem kawy, przed czyszczeniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed otwieraniem pokrywy zawsze czekajcie na zatrzymanie się poruszających się części.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

- Nie wykorzystajcie urządzenia do innych celów oprócz tych, do których jest ono przeznaczone.

Działanie w ekstremalnych sytuacjach:

- Jeżeli przyrząd wpadł do wody, natychmiast, wyjmijcie wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego przyrządu lub wody.
- W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerywajcie wykorzystanie urządzenia, wyjmijcie wtyczkę z rozetki i zwróćcie się do najbliższego centrum serwisowego.

Ogólne zasady korzystania

- Z pomocą tego blendera możecie przygotować przepyszne zupy-kremy, majonez, sosy, koktajle desery, posiłki dla dzieci i mnóstwo innych potraw.
- Wykorzystując blender przestrzegajcie przepisów bezpieczeństwa.

Ciągła praca blendera nie powinna być dłuższa niż 30 sekund, późniejsza przerwa w pracy powinna być nie krótsza niż 4 minuty do całkowitego ochłodzenia urządzenia.

- Przed obróbką studźcie gorące produkty.
- Przed rozpoczęciem obróbki oczyśćcie owoce i warzywa ze skórki, wyciągnijcie kostki z mięsa, i pokrójcie na kawałki o wymiarach 2 x2 cm.

Nie wykorzystujcie blendera do obróbki zbyt twardych produktów, takich jak: nie ugotowane kasze, ryż, kostki lodu, zamrożone produkty.

Przygotowywanie do pracy

- Przed pierwszym wykorzystaniem umyjcie wszystkie zdejmowane części ciepłą wodą ze środkiem myjącym i dokładnie wysuszyć. Pokrywka pojemnika kruszarki (H/ Rys. 1) i napęd-reduktor korony do ubijania (D/ Rys. 1) mogą być myte pod niedużym strumieniem bieżącej wody, jednak nie należy zanurzać ich w całości. Korpus napędu elektrycznego przetrzyjcie na zewnątrz miękką, lekko wilgotną tkaniną, następnie wytrzyjcie do sucha.
- Zabronione jest zanurzanie korpusu napędu elektrycznego, przewodu sieciowego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.

UWAGA! W czasie pierwszego włączania urządzenia krótkotrwale może pojawić się specyficzny zapach. To normalne zjawisko, wywołane przez obecność środków konserwacyjnych na silniku napędu elektrycznego. Po kilku minutach eksploatacji przyrządu oni powinien zniknąć.

Wykorzystanie nasadki blendera

- Nasadźcie nasadkę blendera (C/ Rys. 1) na korpus napędu elektrycznego (A/ Rys. 1) do uzyskania oporu, i obróćcie zgodnie z

ruchem wskazówek zegara do zablokowania.

- Podłączcie urządzenie do sieci elektrycznej
- Aby zapobiegać chlapaniu używajcie dość głębokich naczyń, które powinny zostać wypełnione przez produkty nie więcej jak 2 /3 ich objętości . Nasadka blendera powinna być używana do obróbki produktów która zanurzone są w wodzie, bulionie lub innej ciecz. Nie mieszajcie tylko suchych produktów.
- Przed włączaniem zanurzcie nasadkę w naczyniu z produktami które będziecie rozdrabniać i mieszać.
- Aby włączyć naciśnijcie i trzymajcie guzik (B/Rys. 1) wysokiej lub niskiej szybkości w zależności od wymaganej prędkości obróbki przedstawionej w tabeli 1.

Tabela 1

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Warzywa i owoce	50-100g	25-30s	Na początku niska później wysoka
Posiłki dla dzieci,	50-200	25-30s	Low or high
pure, sosy	50-200g	25-30s	Niska lub wysoka
Shake i koktajle	50-500g	25-30s	Wysoka

Puszczanie guzika - wyłącza urządzenie.

Po wykorzystaniu, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie nasadkę od napędu elektrycznego obróciwszy ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wykorzystanie korony do ubijania / mieszania płynnych produktów

Do ubijania jajek, przygotowywania kremu i majonezu wykorzystajcie nasadkę korona (D/Ris. 1).

Uwaga! Nie wykorzystajcie korony do zagniatania ciasta.

- Nasadźcie nasadkę korony (D/ Rys. 1) na korpus napędu elektrycznego (A/ Rys. 1) i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania.

Naciśnijcie i trzymajcie guzik włączania (W/ Ryż. 1).

Tabela 2

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Śmietana i krem	125-150ml	25-30s	Na początku niska później wysoka
Białko jajka	2-3 jajka	25-30s	Na początku niska później wysoka

Puszczanie guzika - wyłącza urządzenie.

- Po wykorzystaniu, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie nasadkę od napędu elektrycznego obróciwszy ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

Wykorzystanie kruszarka

- Ustawcie nóż kruszarki (G/ Rys. 1) w centrum pojemnika kruszarki (F / Rys. 1).

- Wrzućcie produkty, takie jak: mięso (nie zamrożone), ser, cebulę, natkę pietruszki, koperek, czosnek, marchew, migdały, suszone śliwki (bez pestek) i t. d.

- Nałóżcie pokrywkę kruszarki (H/ Rys. 1) na pojemnik i obróćcie ją do zablokowania. Nasadźcie napęd elektryczny (A / Rys. 1)

na adapter i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania. Dla sprawdzania połączenia pochylcie urządzenie za napęd elektryczny w stosunku do pokrywki.

Poprawnie zamocowany napęd nie powinien obracać się w pokrywce lub dać się z niej wyjąć!

Rekomendacje dotyczące wykorzystania kruszarki przedstawiono w tabeli 3.

Tabela 3

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Ugotowane jajka	2-3szt	3x10s	wysoka
Czosnek	50g	5x1s	niska
Cebula	100-200g	5x1sniska	niska
Mięso, Ryba	100-200g	10-20s	wysoka
Natka pietruszki,	25-50g	15-20s	High or low
koperek i .t. p.	25-50g	15-20s	wysokalubniska
Twardy Ser	200g	20s	wysoka
Orzechy,migrały	100g	20s	wysoka
Czekolada	40g	25s	niska

Po zakończeniu pracy kruszarki, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie napęd elektryczny od pokrywki naciskając guzik blokady. Zdejmijcie pokrywkę, ostrożnie wyjmijcie nóż, i wyjmijcie rozdrabniane produkty z pojemnika.

Przepisy

Majonez

Składniki:

200-250 ml oleju roślinnego

1 jajko (żółtko i białko)

1 łyżka stołowa soku cytrynowego lub octu

Sól pieprz do smaku.

W pojemniku umieśćcie wszystkie składniki we wskazanej kolejności. Zanurczcie nasadkę blendera do dna. Włączycie blender nacisnąwszy i utrzymując guzik włączenia, od momentu przemiany oleju roślinnego w emulsję. Następnie nie wyłączając przyrządu, powoli przesuwajcie nasadkę w górę i w dół do puki nie otrzymacie majonezu wymaganej konsystencji.

Koktajle z lodowe

Używając składników takich jak « lód » i różne syropy może dostosować gamę smaków waszych koktajli.

Do pojemnika kruszarki kilka kostek lód i 2 stołowe łyżki czekoladowego albo truskawkowego syropu. Zalej 1 / 2 szklanki mleka i mieszaj. Przeład do zimnych kieliszków. Aby koktajl był gęsty i spieniony przed mieszaniem dodaj 1 banana.

Smuzi truskawka z jogurtem

- 250 ml chudego mleka

- 1, 5 szklanki świeżej albo mrożonej truskawki

- 150 ml jogurtu.

Najpierw miesza się truskawki z jogurtem do uzyskania jednordnej masy a następnie dodaje się mleko, i ponownie ubija się do otrzymywania jednordnej gęstej masy.

Czyszczenie i odejście

UWAGA!

Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.

- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarciu pokrywki urządzenia.

- Przed załadunkiem, wyładunkiem kawy, przed oczyszczaniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed otwieraniem pokrywki zawsze czekajcie na zatrzymanie się poruszających się części.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

Zaraz po zakończeniu użytkowania umyćcie (nie mocząc na długo) nasadkę blendera ciepłą wodą z detergentem przy stosowaniu miękkiej nylonowej gąbki, po czym przetrzyjcie suchym czystym ręcznikiem. Temperatura wody nie większa niż 60 °C. Nasadkę blendera można myć w zmywarce, jednak nie należy przekraczać dawekowania środków myjących. Po obróbce pewnych «farbujących» produktów (na przykład marchewki) plastikowe części nasadek mogą zafarbować. Przed załadunkiem do zmywarki przetrzyjcie jaj powierzchnie olejem roślinnym. Po obróbce słonych produktów nasadki należy umyć i wysuszyć niezwłocznie.

Nie zanurzajcie , i nie myjcie pod silnym strumieniem wody pokrywki kruszarki i napędu korony dla ubijania, zaleca się przecierać je wilgotną tkaniną, w razie silnego zabrudzenia dopuszcza się mycie powierzchni zewnętrznych pod niedużym strumieniem wody lub za pomocą zmoczonej serwetki, nie dopuszczając trafiać cieczy do środka korpusu.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłączcie urządzenie od sieci.
- Oczyszćcie i wysuszyć przyrząd przed przechowywaniem.
- Przechowujcie urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej i

- nie wilgotnym miejscu z dala od dzieci.
- Nie zwijajcie przewodu dookoła urządzenia.

Utylizacja

- Przed przechowywaniem odłączcie urządzenie od sieci.
- Oczyszćcie i wysuszyć przyrząd przed przechowywaniem.
- Przechowujcie urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej i nie wilgotnym miejscu z dala od dzieci .

Charakterystyka, wyposażenie i wygląd zewnętrzny wyrobu mogą nieznacznie się zmieniać przez producenta, bez pogorszenia podstawowych właściwości konsumpcyjnych wyrobu.