

MANUALE D'USO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

INSTRUCTION MANUAL

HAND BLENDER

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR À IMMERSION

BEDIENUNGSHANDBUCH

STABMIXER

GEBRUIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MANUAL DE USO

BATIDORA DE MANO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

VARINHA MÁGICA

BRUKSANVISNING

STAVMIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

BRUGERVEJLEDNING

STAVBLENDER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER RĘCZNY

KÄYTTÖOPAS

SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING

STAVMIKSER

دليل التعليمات

خلاط يدوي

IT
EN
FR
DE
NL
ES
PT
SV
RU
DA
PL
FI
NO
AR



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advvarsler تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus
Bekrivelse الوصف



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /
Sikkerhetsadvarsler تحذير السلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoja /
Informasjon معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

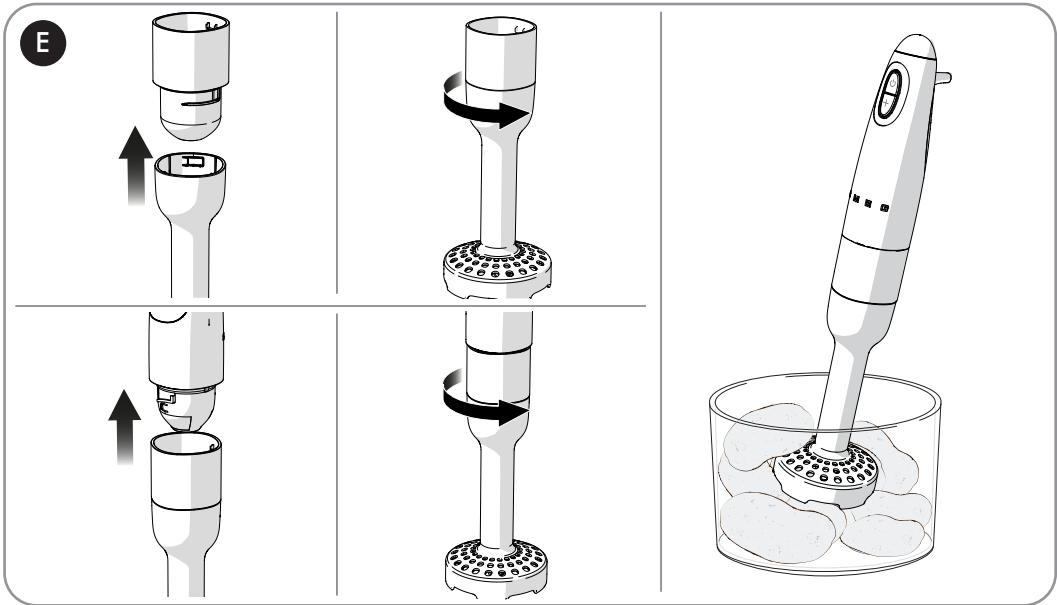
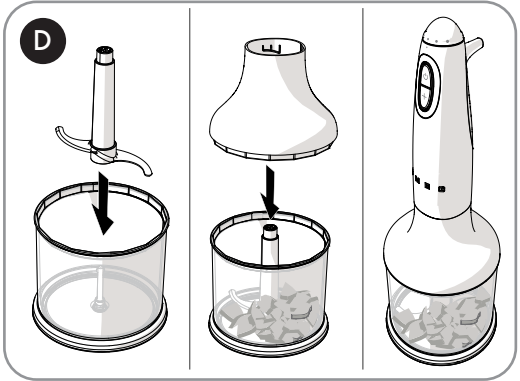
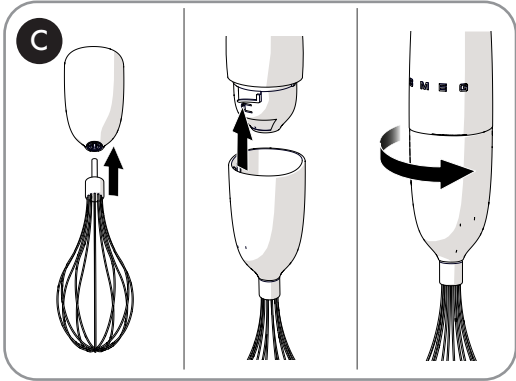
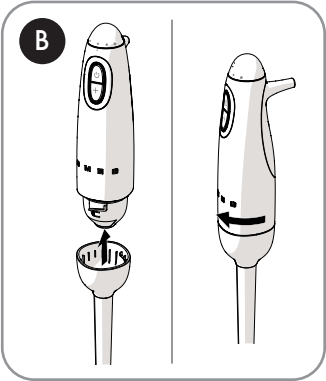
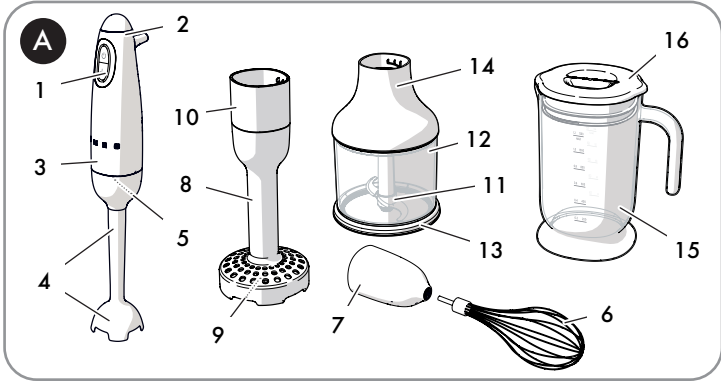
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقوقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Bezpieczeństwo

1.1 Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia, zastosować się do wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używać, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie upadło na ziemię lub zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
- Jeśli kabel zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy skontaktować się z serwisem technicznym w celu jego wymiany.
- Nie dopuścić, aby kabel zasilający wchodził w kontakt z ostrymi krawędziami.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu kuchni gazowej lub elektrycznej, wewnątrz pieca lub w pobliżu źródeł ciepła.
- To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie: w przypadku usterki zlecić jego naprawę wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi.
- Nie należy modyfikować urządzenia.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia i/lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Podczas pracy urządzenia, należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia urządzenia podczas funkcjonowania trzymać dłonie, włosy, odzież i narzędzia daleko od części w ruchu.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, pozostawione bez nadzoru lub w przypadku usterki.
- Przed montażem i demontażem komponentów należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania i pozostawić go do ostygnięcia przed jakimikolwiek operacjami związanymi z czyszczeniem.
- Nie używać blendera w połączeniu z częściami lub akcesoriami innych producentów.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Stosowanie części zamiennych niezalecanych przez producenta może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
- Unikać dotykania ostrzy na przystawce blendera, ponieważ są one bardzo ostre: Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas zdejmowania, wkładania i czyszczenia zachować maksymalną ostrożność. Użyć łopatki w celu wyjęcia produktu.
- Wyjąć zespół noży z rozdrabniacza przed opróżnieniem miski.
- Nie stosować do miksowania olejów lub tłuszczu w wysokiej temperaturze.



Ostrzeżenia

- Zachować ostrożność podczas nalewania gorących płynów do blendera, ponieważ mogą one rozpryskiwać się na zewnątrz urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Aby ograniczyć rozpryskiwanie i ewentualne poparzenie używać wysokich pojemników do miksowania płynów, zwłaszcza gdy są one gorące.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, przed uaktywnieniem blendera ręcznego włożyć jego przystawkę miksującą między składniki.
- Nie pozostawiać nieużywanego blendera ręcznego w gorącym garnku na włączonym ogniu.
- Nie używać blendera ręcznego lub rozdrabniacza do mielenia pestek z owoców, kości lub innych twardych produktów, ponieważ mogłyby uszkodzić noże.
- Nie pozwolić, aby płyny wypływały poza przyłącze przystawki miksującej blendera.
- Uważać, aby nie rozpryskiwać płynów na korpus silnika i na kabel blendera ręcznego oraz nie moczyć ich. W przypadku kontaktu z cieczą, natychmiast wyjąć wtyczkę blendera ręcznego z gniazdka elektrycznego i dokładnie wytrzeć: Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie stosować agresywnych detergentów lub metalowych skrobaków do czyszczenia blendera, jego przyłączy i końcówek.
- Urządzenia nie mogą używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone przez dorosłe osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie nie służy do zabawy. Trzymać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci.
- Wskazówki dotyczące prawidłowego czyszczenia urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

1.2 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci zasilającej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności między gniazdem i wtyczką urządzenia, skontaktować się z serwisem pomocy technicznej w celu ich wymiany.

1.3 Użycie zgodne z przeznaczeniem

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa i brak zapoznania się z instrukcją obsługi blendera zanurzeniowego może spowodować nieprawidłowe użytkowanie urządzenia, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Urządzenia można używać do miksowania, rozdrabniania, mieszania i emulgowania różnych składników. Poza tym, w połączeniu z akcesoriami może rozdrabniać/mieć mięso, sery, chleb, zgniatać ziemniaki i inne warzywa lub ubijać jajka oraz śmietanę do różnych zastosowań. Każde inne użycie uznawane jest za nieprawidłowe.
- Nie używać urządzenia przez dłużej niż 30 kolejnych sekund.
- Urządzenie może być używane ze wszystkimi akcesoriami przy dowolnej prędkości.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.



- Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętym otoczeniu.
- Urządzenie może być używane w zastosowaniach domowych i podobnych, między innymi:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy;
 - w obiektach typu Bed and Breakfast i w gospodarstwach agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i wynajmowanych apartamentach.
- Inne zastosowania, takie jak w restauracjach, barach i kawiarniach są nieodpowiednie.

1.4 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy im również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcje te można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg „www.smeg.com”.

1.5 Utylizacja

Urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane razem z odpadami domowymi.



**Urządzenia
tym symbolem
europejskiej
2012/19/EU.**

**opatrzone
podlegają
dyrektywie**

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków zapewnianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.



Opis

2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Przycisk **ON/OFF** i przycisk **TURBO**
- 2) Przetłącznik prędkości
- 3) Korpus silnika
- 4) Przystawka miksująca z zespołem noży ze stali nierdzewnej
- 5) Tabliczka znamionowa
- 6) Trzepaczka druciana ze stali nierdzewnej
- 7) Przystawka dla trzepaczki
- 8) Praska do warzyw
- 9) Zespół ostrzy praski do warzyw
- 10) Reduktor praski do warzyw
- 11) Zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- 12) Miska rozdrabniacza bez BPA
- 13) Antypoślizgowa podstawa silikonowa
- 14) Reduktor rozdrabniacza
- 15) Dzbaneq 1,4l bez BPA
- 16) Zatyczka z uszczelką silikonową



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

2.1 Tabliczka znamionowa (Rys. A)

Tabliczka znamionowa (5) zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznakowanie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

2.2 Przed pierwszym użyciem



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Włożyć wtyczkę do gniazdka o odpowiedniej charakterystyce, posiadającego uziemienie.

- Nie ingerować w uziemienie.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie używać przedłużacza.
- Nieprzestrzeganie takich zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.

- Usunąć ewentualne etykiety i naklejki z blendera zanurzeniowego i jego akcesoriów.
- Wyczyścić korpus silnika za pomocą czystej wilgotnej szmatki i wytrzeć.
- Dokładnie umyć komponenty blendera zanurzeniowego i dokładnie je osuszyć (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).



Części w ruchu

Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia urządzenia

- Nie wkładać palców, widelców lub tyżeczek do przyłączy blendera ręcznego. Może to doprowadzić do uszkodzenia noży lub spowodować obrażenia.
- Należy trzymać ręce, włosy, łańcuszki, bransoletki, krawaty, tyżki lub inne przedmioty z dala od noży blendera ręcznego, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie lub innych płynach.



2.3 Opis akcesoriów (Rys. A)

Dzbanek bez BPA (15)

Dzbanek z podziałką bez BPA zawiera się w zakresie od minimum 0,2 litra do maksimum 1,4 litra. Wyposażony w zatyczkę z uszczelką do przechowywania żywności.

Trzepaczka drucziana (6)

Idealna do ubijania piany z białek, śmietany do przygotowywania sosów, kremów, dressingów itp.

Rozdrabniacz (12)

Można go używać do siekania ziół, surowych warzyw, suchych ciastek, suchego chleba, czekolady, niefuskanych suszonych owoców, mięsa i ryb (patrz „3.4 Poradnik przygotowywania składników”). Wyposażony w antypoślizgową silikonową podstawę, która może być używana jako pokrywka na potrzeby przechowywania żywności.

Praska do warzyw (8)

Doskonała do zgniatania gotowanych warzyw, miękkich lub gotowanych owoców.

2.4 Opis poleceń

Przycisk ON/OFF i przycisk TURBO (1)

Przytrzymać przycisk **ON/OFF**, aby uruchomić/zatrzymać funkcjonowanie. Silnik zatrzymuje się po puszczeniu przycisku.

Przytrzymać tylko przycisk **TURBO**, aby noże pracowały z maksymalną prędkością.

3 Użytkowanie

3.1 Użycie blendera

zanurzeniowego (Rys. B)

- Zaczepić korpus silnika (3) o drążek (4) blendera, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Zanurzyć drążek w pojemniku ze składnikami do przygotowania.
- Przytrzymać przycisk **ON/OFF**, aby uruchomić urządzenie. Użyć przetłącznika prędkości w celu jej zwiększenia lub przycisku **TURBO** w celu pracy z maksymalną prędkością.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży. Użyć łopatk w celu wyjęcia produktu.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



Włączyć blender

zanurzeniowy TYLKO

wtedy, gdy drążek blendera jest umieszczony między składnikami do przygotowania.



Użytkowanie

3.2 Użytkowanie akcesoriów

Używać odpowiednich akcesoriów w zależności od rodzaju składników do przygotowania.

Użycie trzepaczki drucianej (Rys. C)

- Zmontować trzepaczkę drucianą (6) z jej reduktorem (7).
- Zaczepić korpus silnika (3) o reduktor, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.
- Rozpocząć obrabianie składników naciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość używając przełącznika prędkości. Można również użyć przycisku **TURBO**.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Użycie rozdrabniacza (Rys. D)



Postawić miskę rozdrabniacza na płaskiej i solidnej powierzchni.

- Zmontować rozdrabniacz wkładając zespół ostrzy (11) do jego gniazda znajdującego się na środku miski (12).



Upewnić się, że zespół ostrzy jest włożony prawidłowo.

- Włożyć składniki do przygotowania i przykryć miskę (12) jej reduktorem (14).
- Zaczepić korpus silnika (3) o reduktor, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe.
- Rozpocząć siekanie wciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość używając przełącznika prędkości, w zależności od rodzaju składników do rozdrobnienia (patrz „3.4 Poradnik przygotowywania składników”). Można również użyć przycisku **TURBO**.

- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży. Użyć łopatki w celu wyjęcia produktu.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



Uwaga

- Uruchomić rozdrabniacz tylko po uprzednim włożeniu składników do miski.
- Nie wkładać zbyt gorących składników.
- Niektóre przyprawy mogą zarysować miskę rozdrabniacza.

Użycie praski do warzyw (Rys. E)

- Zmontować praskę do warzyw (8) z jej reduktorem (10).
- Zaczepić korpus silnika (3) o reduktor, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do jego zatrzaśnięcia w gnieździe
- Rozpocząć siekanie naciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość używając przełącznika prędkości. Można również użyć przycisku **TURBO**.
- Kontynuować aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



3.3 Wskazówki dotyczące użytkowania blendera zanurzeniowego

Drążek blendera (4):

- Dla uzyskania lepszych rezultatów, delikatnie poruszać nim w górę i w dół.
- Pokroić produkty na małe kawałki, aby ułatwić mieszanie i jednolitość rozdrabniania.

Trzepaczka druciana (6):

- Zaleca się nie ubijać białek zbyt długo, aby nie stały się zbyt suche i o mało solidnej konsystencji.

Akcesorium rozdrabniające (12):

- Nie napełniać nadmiernie miski rozdrabniacza.
- Pokroić składniki na równe kawałki w celu uzyskania jednolitej konsystencji.

Praska do warzyw (8):

- W przypadku używania akcesorium do składników tj. ziemniaki, zaleca się ich przygotowywanie na niskich obrotach, gdy są one jeszcze gorące. Aby przygotować purée, należy najpierw przecisnąć warzywa, a następnie dodać inne składniki (mleko, masło i przyprawę).

3.4 Poradnik przygotowywania składników

Składnik	Przygotowanie	Ilość	Prędkość	Czas
Mięso	Pokroić na kawałki o wielkości 2-3 cm	200 g	TURBO	20 sekund
Twardy ser	Pokroić na kawałki o wielkości maks. 1 cm	120 g	TURBO	10 sekund
Marchewki	Pokroić na kawałki o wielkości 2-3 cm	200 g	WYSOKA	15 sekund
Pietruszka	Odciąć łodygi	50 g	WYSOKA	10 sekund
Cebula	Przekroić na pół lub na ćwiartki	100 g	ŚREDNIA	8-10 sekund
Czosnek	Całe ząbki bez skórki	12 ząbków	NISKA	8-10 sekund



Aby uzyskać najlepsze rezultaty i uniknąć uszkodzenia ostrzy, w przypadku bardzo twardych składników (np. dojrzałego sera), należy zastosować się do powyższych instrukcji dotyczących krojenia składników.



Prędkości i czasy podane w tabeli są orientacyjne. Rezultaty mogą się różnić w zależności od jakości składników i konsystencji jaką chce się uzyskać.



4 Czyszczenie i konserwacja



Niedozwolone użycie.
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blendera ręcznego wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie lub innych płynach.



Niedozwolone użycie. Ryzyko uszkodzenia powierzchni.

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na wykończonych metalową powłoką częściach (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.1 Czyszczenie korpusu silnika

Aby utrzymać w dobrym stanie zewnętrzne powierzchnie korpusu silnika blendera ręcznego należy regularnie je czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i zwilżoną szmatką oraz neutralnym detergentem.

4.2 Czyszczenie komponentów blendera zanurzeniowego

Drążek blendera (4)

Myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć w zmywarce.

Trzepaczka drucziana ze stali nierdzewnej (6)

Nadaje się do mycia w zmywarce.

Reduktor trzepaczki druczanej (7)

Czyścić miękką i wilgotną szmatką, NIGDY nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nie myć w zmywarce.

Rozdrabniacz (11), (12), (13)

Ostrza, pojemnik i antypoślizgowa podstawa nadają się do mycia w zmywarce.

Reduktor rozdrabniacza (14)

Czyścić miękką i wilgotną szmatką, NIGDY nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nie myć w zmywarce.

Praska do warzyw (8) i ostrza (9)

Praska do warzyw może być myta ręcznie przy użyciu neutralnego detergentu. Nie myć w zmywarce. Zdejmowane ostrza nadają się do mycia w zmywarce.

Reduktor praski do warzyw (10)

Czyścić miękką i wilgotną szmatką, NIGDY nie zanurzać w wodzie lub innych płynach.

Dzbanek (15) i zatyczka (16)

Nadają się do mycia w zmywarce.



5 Przepisy

Majonez

Składniki:

250 g oleju (na przykład olej słonecznikowy)
1 jajko i 1 żółtko
1-2 łyżki octu
Sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Umieścić wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) w dzbanku, według wskazanej wyżej kolejności.
2. Powoli włożyć drążek blendera zanurzeniowego, aż do dotknięcia dna dzbanka.
3. Utrzymując blender w tej samej pozycji, uaktywnić go z prędkością **TURBO**. Jak tylko olej zacznie emulgować, powoli podnieść przystawkę miksującą do powierzchni kremu i ponownie zanurzyć upewniając się o wymieszaniu całego oleju.

Czas urabiania: 1 minuta dla uzyskania konsystencji majonezu; 2 minuty w celu uzyskania konsystencji sosu.

Sos guacamole

Składniki:

1 duże awokado, obrane, bez pestki i pokrojone
3 łyżki soku z cytryny
125 g kwaśnej śmietany
1 łyżka posiekanego czosnku
1 łyżeczka papryki Jalapeño

Wykonanie:

1. Używając akcesorium rozdrabniającego włożyć najpierw zespół ostrzy do miski, a następnie dodać wszystkie składniki do miski.
2. Przykryć rozdrabniacz pokrywką i włożyć przystawkę do korpusu silnika. Pracować aktywując blender impulsowo, dopóki masa nie uzyska żądanej konsystencji.

Wskazówka: podawać sos guacamole z tacos i burritos. Jeżeli chce się uzyskać bardziej delikatny wariant, podawać sos z marchewkami lub łydgami selera.



Przepisy

Ciasto na pancake

Składniki:

- 1 jajko
- 120 g cukru pudru
- 220 g maltozy

Wykonanie:

1. Używając akcesorium rozdrabniającego włożyć najpierw zespół ostrzy do miski, a następnie dodać wszystkie składniki do miski.
2. Przykryć rozdrabniacz pokrywką i włożyć przystawkę do korpusu silnika. Miksować składniki przez 5 sekund z prędkością **TURBO**.

Purée z ziemniaków

Składniki:

- 700 g średnich ziemniaków
- Sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Obrać ziemniaki i pokroić na kawałki o wielkości 3 cm. Włożyć do garnka i zalać zimną wodą.
2. Przykryć pokrywką i gotować na dużym ogniu. Gdy zaczną się gotować, zdjąć pokrywkę i pozostawić na około 20-25 minut, dopóki nie będą miękkie. Wyłaczka powinna wbijać się w ziemniaki bez problemów.
3. Dobrze odcedzić ziemniaki.
4. Ponownie wyłożyć do pustego garnka i mieszać na wolnym ogniu przez 1-2 minut w celu usunięcia nadmiaru wody.
5. Zdjąć z ognia i pozostawić do ostudzenia na 5 minut.
6. Włożyć przystawkę praski do warzyw do korpusu silnika i zgniatać ziemniaki przez 1 minutę z prędkością **TURBO**. Nie urabiać ich zbyt długo, aby nie stały się kleiste.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.