

# SENCOR®

SHB 6551WH  
SHB 6552BK

- EN** STICK BLENDER  
Translation of the original manual
- CZ** TYČOVÝ MIXÉR  
Návod k použití v originálním jazyce
- SK** TYČOVÝ MIXÉR  
Preklad pôvodného návodu
- HU** BOTMIXER  
Az eredeti útmutató fordítása
- PL** BLENDER  
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji
- RU** РУЧНОЙ БЛЕНДЕР  
Перевод оригинального руководства
- HR** ŠTAPNI MIKSER  
Prijevod originalnog priručnika
- GR** ΡΑΒΔΟΜΠΛΗΝΤΕΡ  
Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

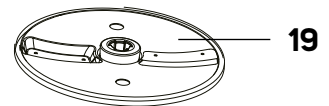
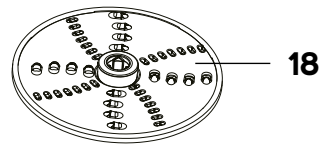
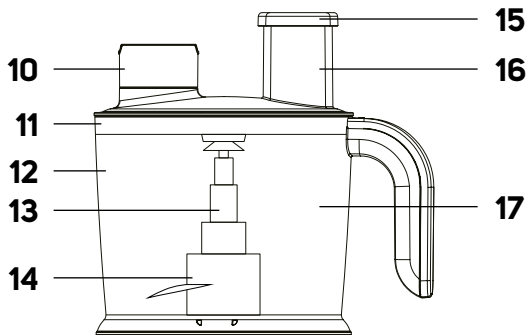
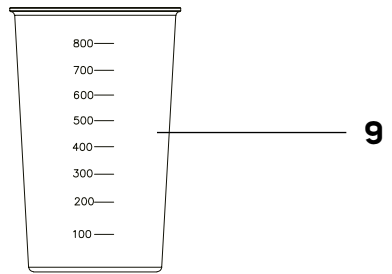
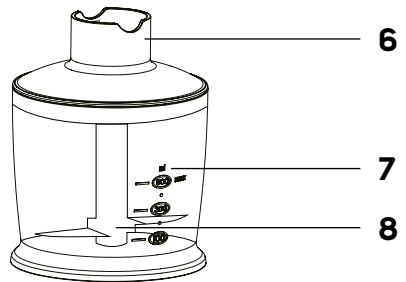
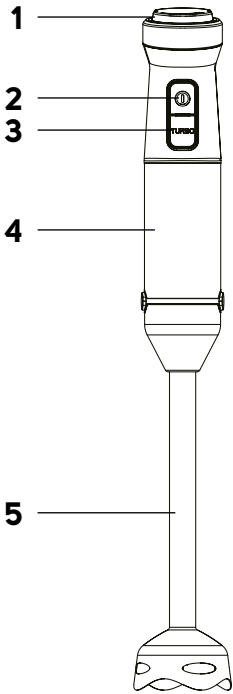


**SENCOR®**

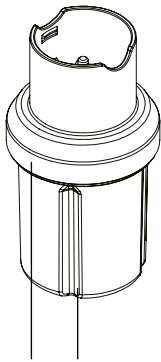
**SHB 6551WH  
SHB 6552BK**



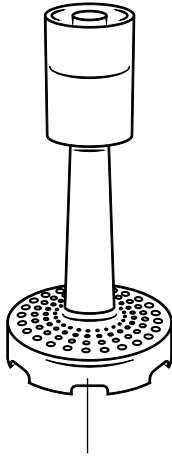
# A



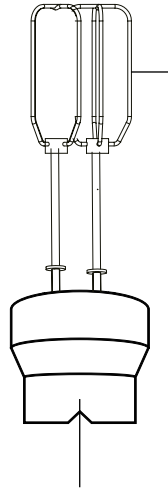
**A**



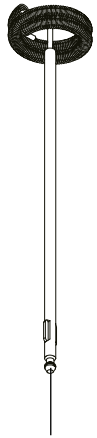
**20 21**



**22**



**23 24**



**25**

## Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i intelektualnych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- 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 tnącymi, 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.


- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić 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, gąłka 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. 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. Ze względów bezpieczeństwa przed rozpoczęciem miksowania należy schłodzić gorące płyny i produkty spożywcze co najmniej do temperatury 45°C.
- 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 mój 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 sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka. Kabel sieciowy należy odłączać ciągnąc 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 rękojmi i gwarancji.

# PL Blender

## Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki zalecamy zapakować urządzenie do oryginalnego pudełka.

### OPIS URZĄDZENIA

- |                                                                                                                              |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A1</b> Pokręto regulacji prędkości                                                                                        | <b>A12</b> Pojemnik robota kuchennego o pojemności 1,5 l                          |
| <b>A2</b> Włącznik  do włączania/wyłączania | <b>A13</b> Wał                                                                    |
| <b>A3</b> Przycisk TURBO                                                                                                     | <b>A14</b> Nóż robota kuchennego                                                  |
| <b>A4</b> Jednostka napędowa                                                                                                 | <b>A15</b> Poppychacz                                                             |
| <b>A5</b> Zdejmowana końcówka blendera                                                                                       | <b>A16</b> Otwór wsadowy                                                          |
| <b>A6</b> Pokrywa pojemnika rozdrabniacza z otworem do podłączenia jednostki napędowej                                       | <b>A17</b> Uchwyt pojemnika do tarcia                                             |
| <b>A7</b> Pojemnik rozdrabniacza o pojemności 500 ml                                                                         | <b>A18</b> Tarcza dwustronna do tarcia                                            |
| <b>A8</b> Nóż rozdrabniacza                                                                                                  | <b>A19</b> Tarcza dwustronna do krojenia                                          |
| <b>A9</b> Pojemnik do miksowania i ubijania o pojemności 800 ml                                                              | <b>A20</b> Noże końcówki do mielenia z otworem do podłączenia jednostki napędowej |
| <b>A10</b> Otwór do podłączenia jednostki napędowej                                                                          | <b>A21</b> Pojemnik do mielenia                                                   |
| <b>A11</b> Pokrywa pojemnika robota kuchennego                                                                               | <b>A22</b> Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego                         |
|                                                                                                                              | <b>A23</b> Adapter do podłączenia trzepaczek lub końcówki do spieniania mleka     |
|                                                                                                                              | <b>A24</b> Trzepaczki                                                             |
|                                                                                                                              | <b>A25</b> Końcówka do spieniania mleka                                           |

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie ani żadna jego część nie są uszkodzone.
- Wszelkie dołączane akcesoria, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie należy wypłukać je czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia lub dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką. Elementy, które są wyposażone w układ przeniesienia napędu (końcówka z trzepaczkami, pokrywa rozdrabniacza, pokrywa pojemnika do tarcia, górna część końcówki do mielenia i górna część końcówki do przygotowania puree ziemniaczanego), należy oczyścić wyłącznie zwilżoną szmatką. Upewnij się, że woda nie dostała się do wnętrza tych elementów. Podczas czyszczenia końcówki blendera nie zanurzaj w wodzie górnej części, którą mocuje się na jednostce silnika.
- Jednostkę napędową wytrzyj delikatnie zwilżoną ściereczką, a następnie wysusz.



#### Ostrzeżenie:

Podczas pracy z tarczami i nożami blendera oraz rozdrabniaczem zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

### PRZEZNACZENIE

#### Blender

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 muszkatowa, ziarna kakao itp.

#### Trzepaczka ręczna

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

#### Robot kuchenny

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

#### Końcówka do mielenia

Przeznaczona do mielenia orzechów, kawy ziarnistej, ziół itp.

#### 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.

#### Końcówka do spieniania mleka

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

### MONTAŻ I DEMONTAŻ

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu urządzenia upewnij się, że jednostka napędowa jest wyłączona, odłączona od gniazdka sieciowego i że obracające się części nie poruszają się. Części, które są mocowane na jednostce silnika, muszą być suche i czyste!

#### Blender

1. Przymocuj końcówkę blendera do dołu do jednostki napędowej. Kliknięcie sygnalizuje połączenie obu części.
2. Miksuj produkty w pojemniku znajdującym się w komplecie lub innym odpowiednim naczyniu, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
3. Podczas demontażu nacisnij i przytrzymaj przyciski po bokach, jednocześnie zdejmując końcówkę blendera z jednostki napędowej.
4. Podczas używania blendera do miksowania potraw w garnku, najpierw zdejmij garnek z kuchenki.
5. 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.

#### Rozdrabniacz

1. Nałóż nóż na centralny trzpień na dnie pojemnika.
2. Nałóż 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.
4. Przy demontażu nacisnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki napędowej, jednocześnie ciągnąc ją w górę. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu rozdrabniacza.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy z nożami zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

**Robot kuchenny – użycie tarczy dwustronnej**

1. Umieść wał na centralnym trzpieniu na dnie pojemnika.
2. Nałóż tarczę na wał stroną, której chcesz używać.
3. Nałóż pokrywę robota kuchennego tak, aby końcówka wału weszła w centralną część pokrywy, a blokadę 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.
5. Aby zdjąć jednostkę napędową, naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki, jednocześnie ciągnąc ją w górę. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu robota kuchennego.

**Robot kuchenny – użycie noża do krojenia**

1. Jedną ręką ostrożnie przytrzymaj nóż robota kuchennego, a drugą ręką włóż wąski koniec wału do otworu nożu. Zachowaj szczególną ostrożność, nóż jest bardzo ostry.
2. Nałóż wał z nożem na centralny trzpień na dnie pojemnika.
3. Nałóż pokrywę robota kuchennego tak, aby końcówka wału weszła w centralną część pokrywy, a blokadę 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.
5. Aby zdjąć jednostkę napędową, naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki, jednocześnie ciągnąc ją w górę. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu robota kuchennego.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy z tarczami i nożem zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

**Trzepaczka ręczna**

1. Umieść trzepaczki w otworach adaptera, wsuwając je do momentu, w którym usłyszysz kliknięcie. Przed użyciem upewnij się, że trzepaczki są należycie zamocowane.
2. Nałóż adapter z trzepakczkami od dołu na jednostkę napędową. Kliknięcie sygnalizuje poprawność zamocowania.
3. Ubijaj produkty w pojemniku znajdującym się w komplecie lub innym odpowiednim naczyniu, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
4. Przy demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki napędowej, jednocześnie ciągnąc ją w górę. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu trzepaczki ręcznej.

**Końcówka do mielenia**

1. Nakręć nóż końcówki do mielenia na pojemnik. Upewnij się, że jest on dobrze zamocowany.
2. Umieść jednostkę napędową w otworze i lekko dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie.
3. Aby zdjąć jednostkę napędową, naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki, jednocześnie ciągnąc ją w górę. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż podczas montażu końcówki do mielenia.

**Ostrzeżenie:**

Podczas pracy z zespołem noża końcówki do mielenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się o ostrza.

**Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego**

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

3. Przy demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki napędowej, jednocześnie ciągnąc ją w górę.

**Końcówka do spieniania mleka**

1. Włóż końcówkę do spieniania mleka do otworu w adapterze.
2. Nałóż adapter z końcówką od dołu na jednostkę napędową. Kliknięcie sygnalizuje poprawność zamocowania.
3. Nie używaj końcówki do spieniania mleka dłużej niż 1 minutę. Następnie pozostaw ją na 1 minutę do ostygnięcia.
4. Podczas demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski po bokach jednostki napędowej i wyjmij końcówkę do spieniania mleka z jednostki napędowej.

**OBSŁUGA URZĄDZENIA**

- Wybierz rodzaj akcesorium, którego chcesz użyć i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia.
- 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 przelącznika 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.

**Ostrzeżenie:**

Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 1 minutę. Następnie pozostaw go przez 3–5 minut do ostygnięcia. Jeśli używasz urządzenia do miksowania lepkich lub twardych potraw, przerwij pracę po 30 sekundach.

**OBSŁUGA URZĄDZENIA****Wskazówki i porady dotyczące obsługi urządzenia**

**Blender:** Trzymaj nóż zanonurzony podczas pracy urządzenia, aby zapobiec rozpryskaniu produktów. Rozpryskiwaniu produktów zapobiegiesz również, nie przepielniając pojemnika, w którym są przetwarzane. Zalecamy przetwarzanie produktów w krótkich seriach. Poruszaj zespołem noża powoli w górę i w dół oraz w kółko.

**Rozdrabniacz:** Pokrój produkty spożywcze na równe kawałki i rozłóż je równomiernie w pojemniku. Najpierw włóż nóż, a następnie produkty, które chcesz rozdrobnić. Nie napełniaj pojemnika rozdrabniacza powyżej znacznika maksimum. Zalecamy przetwarzanie produktów w krótkich seriach.

**Trzepaczka ręczna:** Zanurz trzepaczki w pojemniku, a następnie włącz urządzenie. Trzymaj trzepaczki zanurzone podczas pracy urządzenia,

aby zapobiec rozpryskaniu produktów. Rozpryskiwaniu produktów zapobiegiesz również, nie przepielniając pojemnika, w którym są przetwarzane. Nie ubijaj więcej niż 6 białek jaj lub 1000 ml śmietany.

**Robot kuchenny:** 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 przepelniony.

**Końcówka do mielenia:** Włóż produkt spożywczy do pojemnika końcówki i mocno przykręć nóż. Zalecamy używanie przycisku TURBO w krótkich odcinkach czasu (około 10 sekund) w celu lepszego zmielenia składników. Regularnie kontroluj stan mielonych produktów.

**Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego:** Obracając dolną część końcówki ustaw żądaną strukturę puree ziemniaczanego. Zanurz



końcówkę w ugotowanych składnikach i włącz urządzenie. Powoli przesuwaj końcówkę, aż do osiągnięcia pożądanej struktury.

**Końcówka do spieniania mleka:** Zanurz końcówkę do spieniania w mleku i włącz urządzenie. Poruszaj końcówką w mleku od powierzchni aż do dnia, aby napowietrzyć mleko i utworzyć pianę mleczną. Nie spieniaj naraz więcej niż 200 ml mleka. Przed wyjściem końcówki z mleka wyłącz urządzenie.



**Ostrzeżenie:**

Podczas montażu rozdrabniacza należy umieścić produkty spożywcze w pojemniku dopiero po umieszczeniu noża na centralnym trzpieniu na dnie pojemnika. Nie napelniaj pojemnika powyżej znacznika maksimum.

**SZYBKE ZASADY OBRÓBKİ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

**Blender**

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Potrawy dla dzieci	300g	Średnia do maksymalnej	45 s
Pasty	200g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (gotowane)	200g	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	150g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (surowe)	100g	Średnia do maksymalnej	15 s
Twarde i półtwarde sery	100g	Maksymalna	15 s
Czerstwe pieczywo na bułkę tartą	50g	Średnia do maksymalnej	20 s
Obrane orzechy	50g	Maksymalna	15 s
Ziola	25g	Średnie	15 s

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

**Trzepaczka ręczna**

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

Śmietanę 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.

**Robot kuchenny z tarczami**

Typ tarczy	Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Dwustronna tarcza do tarcia	Pieczycwo na bułkę tartą	150g	Średnia do maksymalnej	45 s

Typ tarczy	Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Dwustronna tarcza do tarcia Dwustronna tarcza do krojenia	Warzywa i owoce	500g	Średnia do maksymalnej	40 s
	Twardy ser	200g	Średnie	15 s

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

**Końcówka do mielenia**

Składniki	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Kawa ziarnista	50g	Maksymalna/TURBO	30 s
Obrane orzechy	50g	Maksymalna/TURBO	15 s
Ziola	25g	Średnie	15 s

**Końcówka do przygotowania puree ziemniaczanego**

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

**Końcówka do spieniania mleka**

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



**Uwaga:**

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.

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Zadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.



**Ostrzeżenie:**

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

- Roztóż urządzenie na części. Użyte akcesoria umyj dokładnie ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie należy wyptukać je czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia lub dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Elementy, które są wyposażone w układ przeniesienia napędu (adapter, pokrywa rozdrabniacza, pokrywa pojemnika do tarcia, noż końcówki do mielenia i górna część końcówki do przygotowania

puree ziemniaczanego), należy czyścić wyłącznie zwilżoną szmatką. Upewnij się, że woda nie dostała się do wnętrza tych elementów. Podczas czyszczenia końcówki blendera nie zanurzaj w wodzie górnej części, którą mocuje się na jednostce silnika.

- Jednostkę napędową wytrzymaj delikatnie zwilżoną ściereczką, a następnie wysusz.
- Pojemnik do miksovania, pojemnika rozdrabniacza, pojemnik robota kuchennego, trzepaczki, wał i tarcze nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe elementy nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Nóż blendera można również wyczyścić, zanurzając go po zakończeniu używania w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i krótko uruchamiając urządzenie. Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania, rozłożyć go, wypłukać nóż czystą wodą pitną i dokładnie wysuszyć.



#### Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia tarcz i noża blendera, rozdrabniacza, robota kuchennego lub końcówki do mielenia, zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.

#### Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić zgodnie z instrukcją w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

#### DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....220–240 V~  
Częstotliwość znamionowa..... 50 Hz  
Znamionowy pobór mocy..... 1500 W  
Głośność.....75 dB(A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 75 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.



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

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

#### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

#### UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za

nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

#### Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

#### Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektywy UE, które go dotyczą.