



Instrukcja obsługi
User's Manual
Használati útmutató
Návod k obsluze
Bedienungsanleitung
Инструкция использования



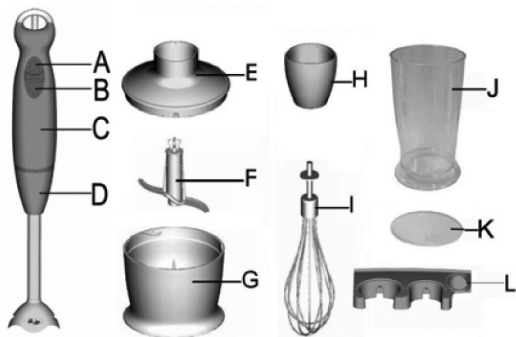
MM506
MM507

MM506 & MM507 Blender

Instrukcja obsługi

NAZWY CZĘŚCI:

- A. Przełącznik I
- B. Przełącznik II
- C. Silnik
- D. Wałek blendera
- E. Pokrywa misy siekacza
- F. "Nóż S"
- G. Misa siekacza
- H. Oprawa trzepaka
- I. Trzepak
- J. Naczynie
- K. Pokrywa
- L. Uchwyt ścienny



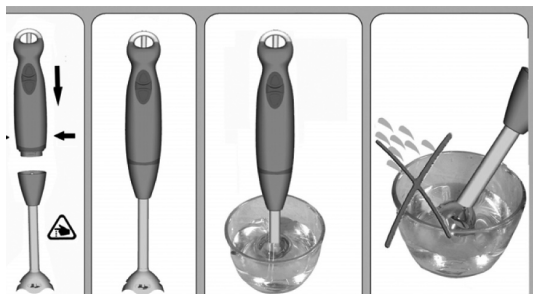
Uwaga: Przed użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z tą instrukcją

1. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka, sprawdzić, czy napięcie w nim odpowiada napięciu podanemu na etykiecie blendera.
2. Przed zmontowaniem blendera, rozbieraniem go lub czyszczeniem, zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
3. Nie wtykać wtyczki do gniazda prądu, dopóki blender nie będzie całkowicie zmontowany i zawsze wyciągnąć wtyczkę przed rozbieraniem go lub manipulowaniem przy nożu.
4. Nie używać blendera, gdy ma uszkodzony sznur, lub wtyczkę gdy blender działał nieprawidłowo, spadł lub został uszkodzony w jakikolwiek sposób. Oddać blender do najbliższego autoryzowanego serwisu do przeglądu, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

5. Nie pozwolić, by sznur zasilania zwiisał poza brzeg stołu, na którym się pracuje lub by dotykał gorącej powierzchni.
6. Noże są bardzo ostre! Należy obchodzić się z nimi ostrożnie!
7. Podczas blendowania w blenderze nie powinny znajdować się żadne przedmioty, nie należy trzymać w nim rąk; grozi to poważnym porażeniem lub uszkodzeniem blendera. Można używać skrobaka, ale tylko, gdy blender nie pracuje (nie dotyczy to skrobaka zintegrowanego z blenderem).
8. Aby uniknąć porażenia elektrycznego, nie wkładać silnika, sznura lub wtyczki do wody lub innego płynu.
9. Blendera nie mogą używać dzieci, a gdy jest używany w ich pobliżu należy zachować ostrożność.
10. Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
11. Nie pozwolić, by sznur dotknął gorącej powierzchni, w tym pieca.
12. Nie blendować gorących płynów
13. Miarka do odmierzania objętości i misa do siekania nie są odporne na działanie mikrofalówki.
14. Krótki czas pracy. Przy obróbce miękkiej żywności blender nie może pracować dłużej niż 1 minutę, a żywności twardej nie dłużej niż 15 sekund.
15. Aby zmniejszyć ryzyko zranienia, nigdy nie kłaść noża na podstawie bez prawidłowo założonej czaszy.
16. Przed pracą upewnić się, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona i zamknięta.
17. Aby ograniczyć ryzyko porażenia, trzymać ręce, włosy, odzież, szpachelkę i inne przyrządy kuchenne z dala od trzepaków będących w ruchu.
18. Aby uniknąć ryzyka poważnego zranienia przy siekaniu żywności lub uszkodzenia blendera należy trzymać ręce i przyrządy kuchenne z daleka od noża. Można używać skrobaka, ale tylko, gdy nóż nie pracuje.
19. Wtyczka blendera jest biegunowa, tzn. jedna końcówka jest szersza niż druga. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia elektrycznego, wtyczkę daje się włożyć do gniazdka tylko w jeden sposób; jeśli nie daje się jej włożyć całkowicie, odwrócić sztyfty a gdy nie daje się włożyć w dalszym ciągu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Wtyczki nie wolno zmieniać w żaden sposób.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Jak posługiwać się blenderem?



Blender nadaje się doskonale do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i żywności dla niemowląt oraz do mieszania i przygotowywania koktajli mlecznych.

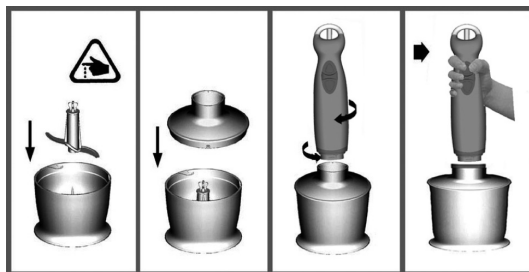
- Obrócić wałek blendera na silniku aż zaskoczy.
- Włożyć blender do naczynia i nacisnąć przełącznik I lub II.
- Po użyciu wykręcić wałek blendera z silnika.
- Blenderem można się posługiwać w naczyniu do odmierzania objętości jak również w każdym innym naczyniu.

Jak posługiwać się siekaczem?

1. Siekacz nadaje się idealnie do siekania twardych produktów jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchewka, orzechy, migdały, śliwki suszone, itd.
2. Nie siekać bardzo twardych produktów jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy, lub inne ziarna.

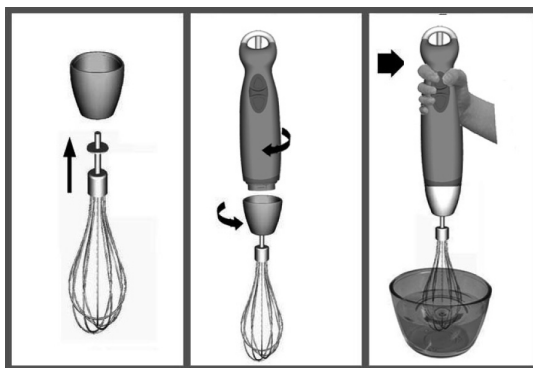
Przed siekaniem

1. Ostrożnie zdjąć plastikową ochronę z ostrza. **Uwaga: ostrze jest bardzo ostre!** Zawsze trzymać go za górną plastikową część.
2. Osadzić ostrze na środkowym trzpieniu miski siekacza. Wcisnąć ostrze i zatrzasknąć misę. Misa powinna zawsze stać na powierzchni nie powodującej poślizgu.
3. Umieścić produkt w misie siekacza.
4. Przykryć misę siekacza pokrywą.



5. Przekręcić silnik na pokrywie miski siekacza, aż się zatrzaśnie.
6. Nacisnąć wyłącznik, aby uruchomić siekacz. Podczas siekania trzymać silnik jedną ręką, a misę siekacza drugą.
7. Po skończeniu siekania wykręcić silnik z pokrywy miski siekacza.
8. Zdjąć pokrywę miski siekacza.
9. Ostrożnie wyjąć ostrze.
10. Wyjąć posiekany produkt z miski siekacza.

Jak posługiwać się trzepakiem?



Używać trzepak tylko do ubijania śmietany, białka, mieszania ciast biszkoptowych i deserów gotowych do mieszania.

1. Włożyć trzepak do jego obsady a następnie przekręcić przekładnię na silniku, aż zaskoczy.
2. Umieścić trzepak w naczyniu i nacisnąć przełącznik, aby go uruchomić.
3. Po użyciu odkręcić trzepak z silnika i wyciągnąć go z przekładni.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Czyszczenie

Czyścić silnik i pokrywę misy siekacza wyłącznie wilgotną szmatką. **Nie wkładać silnika do wody!**



Specyfikacja:

Prąd sieciowy: ~230V/50Hz

Maksymalna moc: 400W

Poziom hałas: <73dB

Waga: 1.25kg

1. Wszystkie inne części należy czyścić w zmywarce do naczyń, jednakże po obróbce bardzo słonych produktów noże należy od razu opłukać.
2. Nie należy używać zbyt dużo środka do czyszczenia lub środka odwapniającego w zmywarce do naczyń.
3. Przy obróbce produktów barwionych może nastąpić przebarwienie plastikowych części urządzenia. Przed wsadzeniem ich do zmywarki do naczyń należy je przetrzeć olejem roślinnym.
4. Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
5. Noże są bardzo ostre, należy zachować ostrożność

Czas siekania (dla misy do siekania 500ml)

Produkt	Maksymalnie	Czas pracy
mięso	250g	15sek
zioła	50g	10sek
orzechy, migdały	150g	15sek
ser	100g	10sek
chleb	80g	10sek
cebula	200g	10sek
suchary	150g	10sek
miękkie owoce	200g	10sek