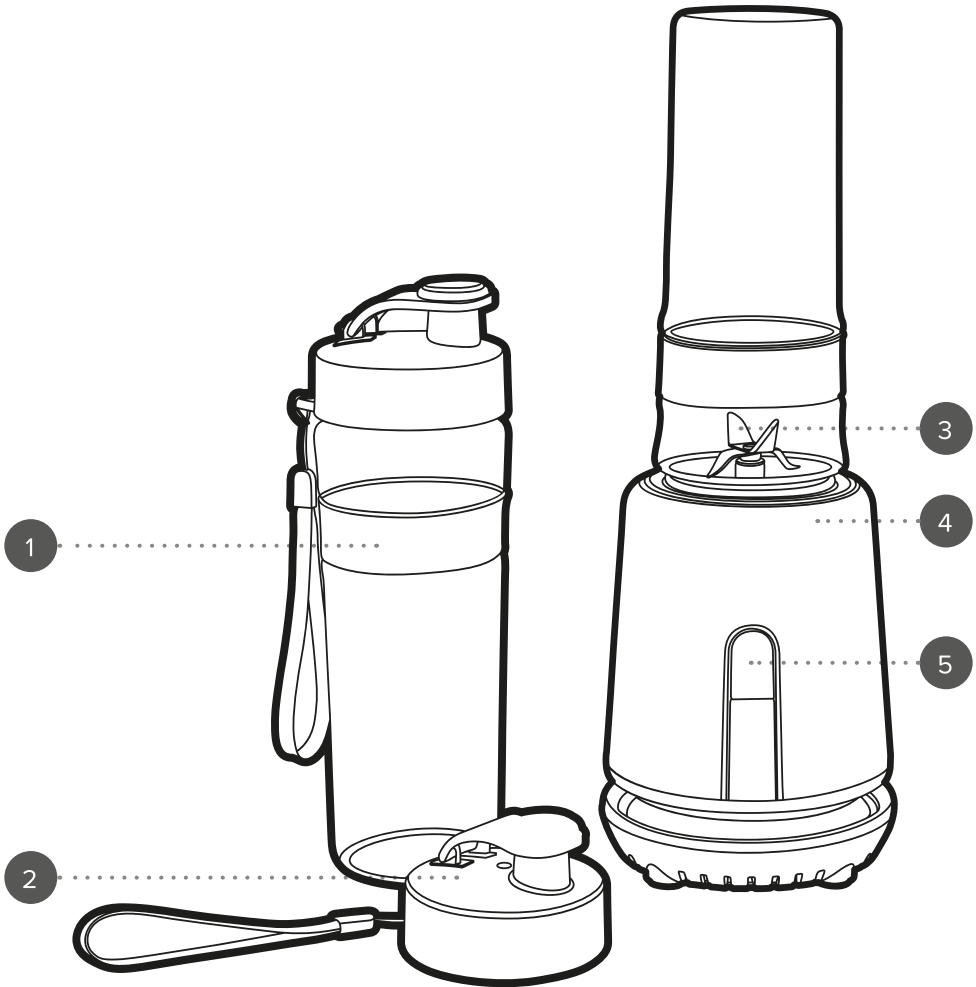


Instrukcja obsługi

Blender



1. Pojemnik do miksowania 600 ml (szt. 2)
2. Pokrywka do picia (szt. 2)
3. Nasadka z czterema ostrzami
4. Podstawa blendera
5. Przycisk zasilania

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwania urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych, zniszczonych ani luźnych akcesoriów.
- Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Nie należy używać złamanych lub poluzowanych noży tnących ani obracających się.
- Nie należy miksować suchych składników — zawsze należy dodawać niewielką ilość płynu.
- W przypadku wlewania gorącego płynu do urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ z powodu nagłego parowania może nastąpić wyrzut płynu z urządzenia.



UWAGA: podczas pracy urządzenia nie należy dotykać żadnych ruchomych części, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała. Nie należy zbliżać rąk, palców, włosów ani luźnych ubrań do obracających się części urządzenia. Ostre przedmioty — nie dotykać ostrzy.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji wyłącz blender i odłącz go od zasilania sieciowego.

KROK 2: wytrzyj podstawę blendera miękką, wilgotną szmatką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.

KROK 3: aby wyczyścić pojemniki do miksowania, opłucz je pod bieżącą wodą lub dodaj wody z detergentem i miksuj przez ok. 30 sekund.

KROK 4: wylej wodę, napełnij pojemnik ponownie świeżą wodą i powtarzaj te czynności, aż pojemnik będzie czysty. Nigdy nie należy dotykać ostrzy. Zachowując szczególną ostrożność, wyczyść ostrze szczotką i dokładnie osusz. Nigdy nie należy zanurzać podstawy blendera ani spodu nasadki z czterema ostrzami w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia blendera nie należy używać druczianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia. Blender, pokrywka do picia i nasadka z czterema ostrzami nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pojemniki do miksowania nadają się do mycia w zmywarce.



UWAGA: należy zawsze czyścić blender bezpośrednio po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE: z nasadką z czterema ostrzami należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ ostrza są ostre. Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania akcesoriów należy zachować ostrożność.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem blendera umyj wszystkie akcesoria i wewnątrz dzbanka w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Wytrzyj podstawę blendera miękką, wilgotną szmatką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.



UWAGA: przy pierwszym użyciu blendera może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół blendera.



OSTRZEŻENIE: maksymalny czas ciągłej pracy wynosi 30 sekund. Przed ponownym użyciem pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 1 minutę.

Korzystanie z blendera

KROK 1: ustaw jednostkę główną blendera na płaskiej, stabilnej powierzchni na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.

KROK 2: umieść składniki w pojemniku do miksowania, upewniając się, że nie przekraczają oznaczenia maksymalnego napełnienia.

KROK 3: wlej niewielką ilość płynu do pojemnika o odpowiedniej pojemności. Ułatwi to miksowanie składników.

KROK 4: zamocuj nasadkę z czterema ostrzami na pojemniku do miksowania, obracając ją w prawo.

KROK 5: podłącz blender do źródła zasilania i włącz.

KROK 6: aby zmiksować składniki, odwróć kubek do miksowania tak, aby nasadka z czterema ostrzami była skierowana w dół. Zrównaj strzałkę na nasadce z czterema łopatkami ze strzałką na jednostce głównej blendera.

KROK 7: dociśnij pojemnik do miksowania i przekręć go w prawo, aby zablokować w odpowiedniej pozycji. Aby rozpocząć miksowanie, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania na jednostce głównej blendera. Miksuj tak długo, jak uznasz za stosowne, a następnie zwolnij przycisk zasilania.

KROK 8: wyłącz blender i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Aby zdjąć pojemnik do miksowania, przekręć go w lewo, a następnie podnieś.

KROK 9: zdejmij nasadkę z czterema ostrzami, obracając ją w lewo, a następnie załóż pokrywkę do picia.



UWAGA: przed użyciem należy sprawdzić, czy pokrywka do picia jest dobrze założona. Jeśli ostrza nie działają płynnie, zatrzymaj blender i ostrożnie zdejmij nasadkę z czterema ostrzami. Dodaj niewielką ilość zimnego płynu lub zmniejsz ilość składników w pojemniku.



UWAGA: podczas obsługi nasadki z czterema ostrzami należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza mogą się nagrzewać podczas pracy.



OSTRZEŻENIE: nie miksować ciepłych ani gorących płynów i potraw, ponieważ może to spowodować wzrost ciśnienia i w konsekwencji poważne obrażenia. Nie używać przez dłuższy czas. Maksymalny czas działania wynosi 30 sekund; przed ponownym użyciem odczekaj 1 minutę, aż blender ostygnie. Używanie blendera przez czas dłuższy niż 30 sekund spowoduje wzrost temperatury, co może prowadzić do wzrostu ciśnienia. W takim przypadku przed zdjęciem nasadki z czterema ostrzami należy wyłączyć blender, odłączyć go od zasilania sieciowego i poczekać, aż ostygnie. Nie zanurzaj jeszcze pojemnika do miksowania w zimnej wodzie. Podczas dodawania składników do pojemnika do miksowania nigdy nie przekraczaj oznaczenia maksymalnego napełnienia, ponieważ może to spowodować wyciek zawartości pojemnika i uszkodzenie blendera. Nie używaj blendera, jeśli pojemnik do mieszania jest pęknięty, popsuty lub pusty.

Praktyczna wskazówka

Jeśli składniki nie są równomiernie zmiksowane, zdejmij pojemnik z podstawy blendera. Potrząśnij pojemnikiem do miksowania, aby rozprowadzić składniki, a następnie jeszcze raz je zmiksuj.

Zalecane zastosowania pojemników do miksowania

Cel	Rodzaj żywności
Miksowanie	Ciasto Dipy
Sosy	Sosy typu winegret Dressingi do sałatek Proste sosy
Miksowanie mrożonek	Polewy Mrożone owoce Lody
Koktajle odżywcze / smoothie	Owoce Warzywa Soki

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Blender nie jest podłączony do zasilania sieciowego. Nasadka z czterema ostrzami nie jest prawidłowo przymocowana do pojemnika do miksowania.	Podłącz blender do źródła zasilania i włącz. Sprawdź, czy wypustki są prawidłowo wyrównane, przekręć nasadkę z czterema ostrzami w prawo, aż do momentu jej zablokowania.
Wymagana pokrywka nie chce się zamocować na pojemniku do miksowania.		Umieść pojemnik do miksowania na równej powierzchni i przymocuj odpowiednią pokrywkę do górnej części pojemnika, upewniając się, że wypustki są prawidłowo wyrównane. Przekręć pokrywkę w prawo, aż do oporu.
Napój nadal zawiera grudki.	W pojemniku do miksowania znajduje się zbyt wiele składników.	Zmniejsz ilość składników w pojemniku.
Napój jest wodnisty i nie ma smaku.	Składniki są nadmiernie zmiksowane.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj opcji pulsacyjnego miksowania składników w krótkich seriach.
Pojemnik do miksowania jest nieszczelny.	Pokrywka nie jest prawidłowo zamocowana.	Sprawdź, czy wypustki są odpowiednio wyrównane i przekręć pokrywkę w prawo aż do oporu.
Składniki nie są dobrze zmiksowane.		Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj opcji pulsacyjnego miksowania składników w krótkich seriach. W przypadku mrożonek miksuj składniki w krótkich seriach przez ok. 2–5 sekund.

Przechowywanie

Ponownie złącz blender.

Przed odłożeniem blendera w suche i chłodne miejsce należy dopilnować, by urządzenie było czyste, chłodne oraz suche.

Dane techniczne

Kod produktu: PT6133

Napięcie robocze: 220–240 V ~ 50 Hz

Zasilanie: 350 W

PRZEPISY

Poniższe przepisy są przedstawione jako inspiracja. Miary składników należy stosować jako wskazówki. Dotyczą one miksowania posiekanych składników (nie większych niż ok. 2 cm) z przerwami i są dostosowane do użycia butelki sportowej o pojemności 600 ml. W przypadku korzystania z butelki sportowej o pojemności 400 ml należy zmniejszyć objętość wszystkich składników o ok. 30%.



UWAGA: potrząsanie butelką pomiędzy dodawaniem składników zapewnia równomierne rozłożenie składników i korzystnie wpływa na proces miksowania.



UWAGA: nie przekraczaj linii maksymalnego napełnienia.

Zielone smoothie

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

150 g mango pokrojonego na kawałki
110 g banana, mrożonego i pokrojonego w plasterki
40 g liści szpinaku lub jedna kostka mrożonych liści szpinaku
250 ml słodzonego mleka migdałowego

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj szpinak i zmiksuj. Aby rozdrobnić szpinak, naciśnij przycisk zasilania, aby miksować w trybie pulsacji w krótkich seriach. Dodaj 50 g kawałków mango i 50 g pokrojonego banana, a następnie naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund. Po odpowiednim wymieszaniu dodaj kolejne 50 g mango i resztę pokrojonego banana. Wstrząśnij butelką i ponownie zmiksuj zawartość. Po zmiksowaniu dodaj pozostałe kawałki mango, potrząśnij i zmiksuj.

Smoothie truskawkowo-bananowe

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

160 g pełnotłustego jogurtu greckiego
150 g banana, mrożonego i pokrojonego w plasterki
130 g truskawek, mrożonych i pokrojonych w plasterki
130 ml pełnego mleka

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj jogurt grecki. Dodaj 50 g banana i 50 g truskawek, wstrząśnij butelką, a następnie zacznij miksować. Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund. Gdy składniki są wystarczająco zmiksowane, dodaj kolejne 50 g banana i 40 g truskawek. Wstrząśnij i ponownie zmiksuj. Powtórz powyższe czynności z resztą banana i truskawek.

Smoothie mango-tango

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

120 g pełnotłustego jogurtu greckiego
140 g mango pokrojonego na kawałki
140 g ananasa pokrojonego na kawałki
140 ml słodzonego mleka migdałowego
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj jogurt grecki oraz 50 g mango i 50 g ananasa. Wstrząśnij butelką, a następnie rozpocznij miksowanie. Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund.

Gdy składniki są wystarczająco wymieszane, dodaj kolejne 50 g mango i 50 g ananasa. Wstrząśnij i ponownie zmiksuj, a następnie powtórz powyższe czynności z pozostałymi kawałkami mango i ananasa. Aby uzyskać grubszą konsystencję, użyj mieszanki świeżych i mrożonych kawałków mango i ananasa.

Koktajl proteinowy z banana i masła orzechowego

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

120 g banana, mrożonego i pokrojonego w plasterki
240 ml słodzonego mleka migdałowego
1 miarka bezsmakowego proszku białkowego
2 łyżki stołowe masła orzechowego
1½ łyżki stołowej miodu
1 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj miód, ekstrakt waniliowy, masło orzechowe i proszek białkowy.

Dodaj 50 g banana, następnie wstrząśnij butelką i rozpocznij miksowanie. Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund.

Gdy składniki są wystarczająco zmiksowane, dodaj kolejne 50 g banana. Wstrząśnij i ponownie zmiksuj. Powtórz powyższe czynności z resztą banana.

Czekoladowy koktajl mleczny z orzechami laskowymi

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

3 batony wafłowe z czekoladą i orzechami laskowymi, podzielone na 12 części
200 g miękkich lodów waniliowych
235 ml pełnego mleka

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj 100 g lodów i 4 kawałki batona wafłowego z czekoladą i orzechami laskowymi, a następnie wstrząśnij butelką. Rozpocznij miksowanie, naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund.

Po odpowiednim zmiksowaniu składników dodaj 50 g lodów i kolejne 4 kawałki batona wafłowego z czekoladą i orzechami laskowymi. Wstrząśnij i ponownie zmiksuj. Dodaj resztę lodów i pozostałe kawałki batona wafłowego z czekoladą i orzechami

laskowymi, a następnie wstrząśnij i ponownie zmiksuj. Udekoruj bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi (opcjonalnie).

Czekoladowy koktajl mleczny z brownie

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

6 mini brownie, przekrojone na pół
250 g miękkich lodów czekoladowych
200 ml pełnego mleka

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj 70 g lodów czekoladowych i połowę przekrojonych brownie. Wstrząśnij butelką, a następnie rozpocznij miksowanie. Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund.

Po odpowiednim zmiksowaniu składników dodaj 50 g lodów, a następnie wstrząśnij i ponownie wymieszaj. Powtórz powyższe czynności dwukrotnie, dodając za każdym razem 50 g lodów. Dodaj pozostałe brownie, a następnie wstrząśnij i zmiksuj.

Kawowy koktajl mleczny z karmelem

Do przygotowania jednej butelki sportowej (600 ml)

Składniki

260 g miękkich lodów waniliowych
170 ml pełnego mleka
1 łyżka stołowa rozpuszczalnej kawy
1 łyżka stołowa kakao w proszku
1 łyżka stołowa słonego karmelu

Przygotowanie

Wlej mleko do butelki. Dodaj 75 g lodów, a następnie kawę. Wstrząśnij butelką, a następnie rozpocznij miksowanie. Naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj przez kilka sekund. Po odpowiednim zmiksowaniu składników dodaj kolejne 80 g lodów, a następnie kakao w proszku. Wstrząśnij i ponownie zmiksuj.

Po zmiksowaniu dodaj kolejne 80 g lodów, a następnie słony karmel. Wstrząśnij i zmiksuj.

Na koniec dodaj resztę lodów, wstrząśnij i zmiksuj.

CE

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD060324/MD120324/V2