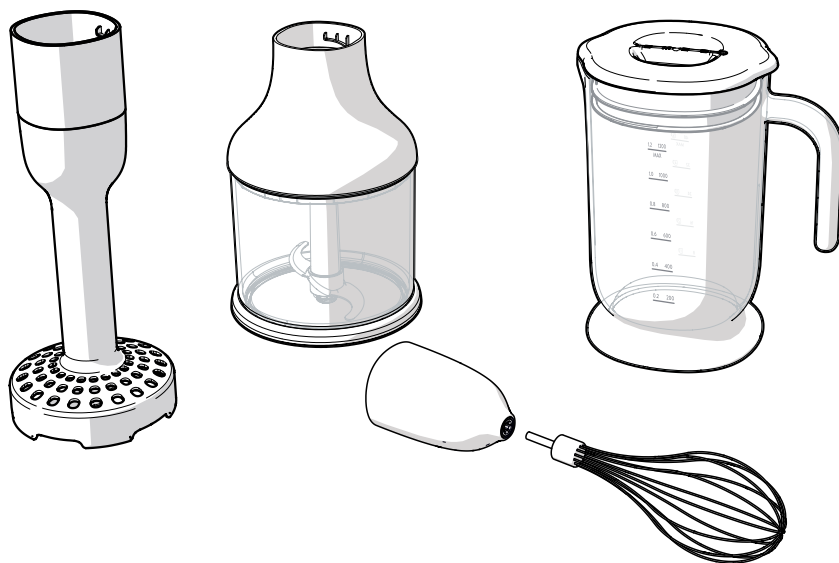


Szanowny Kliencie,
Serdecznie dziękujemy za zakup blendera ręcznego z Serii Lata 50-te Smeg.
Wybierając jeden z naszych produkt, wybrali Państwo rozwiązanie, w którym walory estetyczne oraz innowacyjne wzornictwo techniczne oferują unikalne przedmioty wyposażenia wnętrza.

Urządzenia gospodarstwa domowego firmy Smeg doskonale komponują się z innymi produktami tej samej linii stając się jednocześnie prawdziwą ozdobą Waszej kuchni. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni docenić zalety swojego nowego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com lub www.smeg50style.com.



Model HBAC01
Akcesoria do blendera ręcznego

Spis treści

1 Ostrzeżenia	190
1.1 Wprowadzenie	190
1.2 Instrukcja obsługi	190
1.3 Przeznaczenie	190
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	191
1.5 Odpowiedzialność producenta	193
1.6 Tabliczka znamionowa	193
1.7 Utylizacja	193
2 Opis	194
2.1 Opis produktu	194
2.2 Opis elementów sterowniczych	195
2.3 Akcesoria	195
3 Użytkowanie	197
3.1 Przed pierwszym użyciem	197
3.2 Użytkowanie akcesoriów blendera ręcznego	197
3.3 Użytkowanie rozdrabniacza	198
3.4 Użytkowanie praski do warzyw	199
3.5 Poradnik na temat przygotowywania składników	201
4 Przepisy	202
5 Czyszczenie i konserwacja	204
5.1 Ostrzeżenia	204
5.2 Czyszczenie korpusu silnika	204
5.3 Czyszczenie komponentów blendera ręcznego	204

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com

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



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Wprowadzenie

Ważne informacje dla użytkownika:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i dołączonych akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje na temat użytkowania.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Przepisy



Lista przepisów.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1.2 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

1.3 Przeznaczenie

- Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętym otoczeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenia można używać do miksowania, rozdrabniania, mieszania i emulgowania różnych składników. Poza tym, w połączeniu z akcesoriami może rozdrabniać/mieścić mięso, sery, chleb, tłuczenia ziemniaków i innych warzyw lub do ubijania jajek oraz śmietany. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Urządzenia można używać:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innym otoczeniu pracy;
 - w gospodarstwach rolniczych/agroturystycznych;
 - w hotelach, motelach i residence do użytku klientów;
 - w pokojach do wynajęcia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.



1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania zastosować się do wszystkich ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Natychmiast po użyciu odłączyć urządzenie od gniazdka prądu.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Przed czyszczeniem i po każdym użyciu odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Przed zmianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części w ruchu podczas funkcjonowania, należy wcześniej wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- 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, celem uniknięcia możliwego ryzyka należy skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona 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.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- W przypadku awarii, naprawa urządzenia może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- 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.
- Przed montażem, demontażem, czyszczeniem oraz po każdym użyciu odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą użytkować omawianego urządzenia. Trzymać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub osoby nieposiadające doświadczenia chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.



Ostrzeżenia

Informacje na temat omawianego urządzenia

- 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.
- W przypadku pozostawiania blendera ręcznego bez nadzoru, przed montażem i demontażem komponentów oraz przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć go od gniazdka prądu.
- W przypadku niestosowania blendera ręcznego, przed czyszczeniem i w razie usterki wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozwolić, aby dzieci bez nadzoru używały urządzenia.
- Nie dotykać noży na przystawce blendera i rozdrabniacza, ponieważ są bardzo ostre: Niebezpieczeństwo przecięcia! Podczas zdejmowania, wkładania i czyszczenia zachować maksymalną ostrożność.
- Wyjąć zespół noży z rozdrabniacza przed opróżnieniem miski.
- Nie stosować do miksowania olejów lub tłuszczu w wysokiej temperaturze.
- Podczas wlewania gorących płynów do miski rozdrabniacza lub na przystawkę blendera, należy zachować maksymalną ostrożność, ponieważ mogą się rozpryskiwać poza urządzenie.
- 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.
- Nie stosować go w połączeniu z częściami lub akcesoriami innego produktu.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Zastosowanie nieoryginalnych części zamiennych może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub osobistych obrażeń.
- 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!
- Przed rozpoczęciem czyszczenia blendera ręcznego, należy poczekać, aż ostygnie.
- Nie stosować agresywnych detergentów lub metalowych skrobaków do czyszczenia blendera, jego przyłączy i końcówek.



1.5 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.6 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.7 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (Dyrektywa 2012/19/WE).

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtłoczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtłoczyć urządzenie od gniazdka prądu.

- **Nie wolno wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych do odpadów domowych!** Zgodnie z obowiązującymi przepisami, zużyte urządzenia elektryczne należy oddać do centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Dzięki temu będzie możliwy recykling cennych materiałów pochodzących ze starych urządzeń i ochrona środowiska. Aby uzyskać więcej informacji prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub pracownikami punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



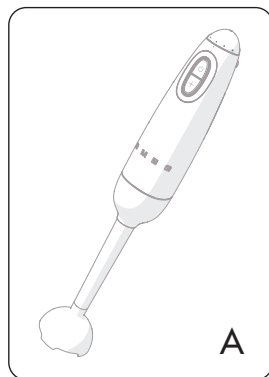
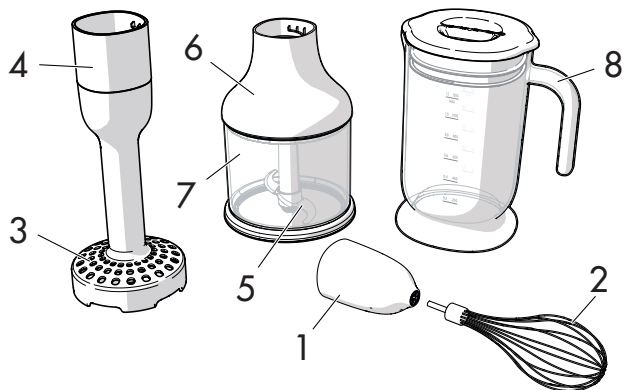
Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami opakowania.



2 Opis

2.1 Opis produktu



Model HBAC01 - Akcesoria do blendera ręcznego

- 1 Przystawka do trzepaczki
- 2 Trzepaczka ze stali nierdzewnej
- 3 Praska do warzyw
- 4 Nasadka
- 5 Zespół noży rozdrabniacza
- 6 Pokrywka rozdrabniacza
- 7 Miska rozdrabniacza z Tritan™ bez BPA z silikonową podstawą antypoślizgową
- 8 Dzbanek z Tritan™ bez BPA (o pojemności 1,4 litra)

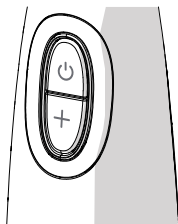
i Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

i Blender ręczny (A) nie znajduje się w wyposażeniu. Można go zakupić oddzielnie.



2.2 Opis elementów sterowniczych

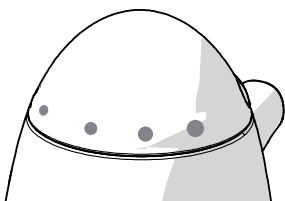
Przycisk ON/OFF i przycisk TURBO



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

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

Przełącznik prędkości

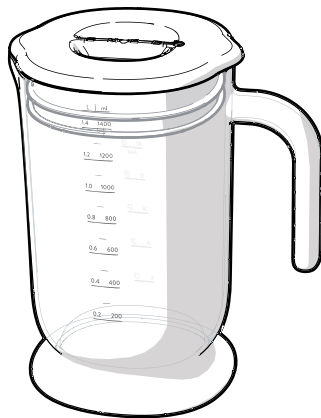


Umożliwia wyregulowanie prędkości obrotów noży podczas stosowania blendera ręcznego. Prędkość jest regulowana stopniowo: kółka znajdujące się na przełączniku stają się coraz większe, wskazując zwiększenie prędkości.

Aby zwiększyć prędkość przekręcić przełącznik prędkości w prawo. Aby zmniejszyć prędkość przekręcić przełącznik prędkości w lewo.

2.3 Akcesoria

Dzbanek z Tritan™ bez BPA



Dzbanek z Tritan™ bez BPA posiada uchwyt i pokrywkę. Są na nim wskazane poziomy w litrach, szklankach, mililitrach i uncjach.

Jej pojemność zawiera się w zakresie od minimum 0,2 litra do maksimum 1,4 litra.

Trzepaczka

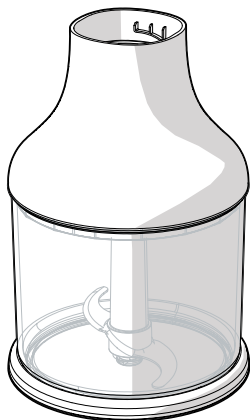


Idealna do ubijania piany z białek, lekkich ciast i śmietany do przygotowywania sosów, kremów itp.



Opis

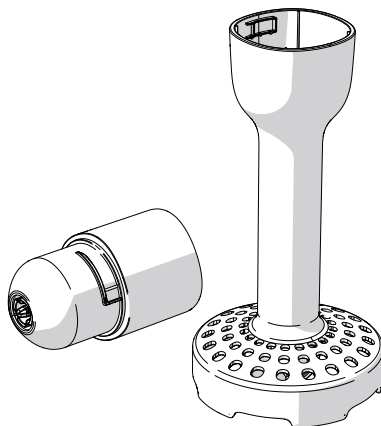
Rozdrabniacz



Można go stosować do siekania ziół, biszkoptów, chleba, suszonych owoców i warzyw. Rozdrabniacz posiada miskę i zespół noży.

Miska rozdrabniacza jest wyposażona w silikonową podstawę antypoślizgową, której można użyć jako pokrywki.

Praska do warzyw i nasadka



Idealna do przeciskania ugotowanych warzyw jak na przykład ziemniaki, słodkie ziemniaki, marchewka i rzepa.



3 Użytkowanie



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Włożyć wtyczkę do gniazdka o odpowiedniej charakterystyce, posiadającego uziemienie.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie używać przedłużacza.
- Nieprzestrzeganie takich zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.

3.1 Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć ewentualne etykiety i naklejki z blendera ręcznego i jego akcesoriów.
2. Wyczyścić korpus silnika za pomocą czystej wilgotnej szmatki i wytrzeć.
3. Dokładnie umyć komponenty blendera i dokładnie je wytrzeć (patrz „5 Czyszczenie i konserwacja”).

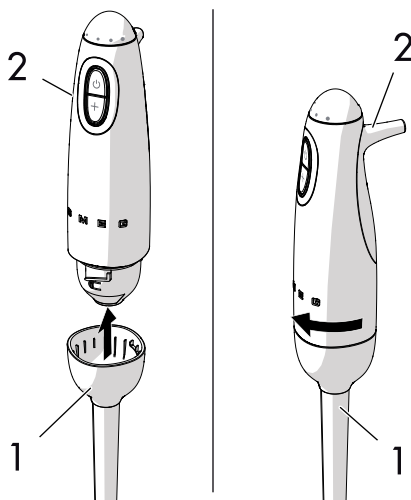


Części w ruchu Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia urządzenia

- Nie wkładać palców, widelców lub łyżeczek do przytłoczy blendera ręcznego. Może to doprowadzić do uszkodzenia noży lub spowodować obrażenia.
- Należy trzymać ręce, włosy, łańcuszki, bransoletki, krawaty, łyżki 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.

3.2 Użytkowanie akcesoriów blendera ręcznego

1. Użyć akcesorium najodpowiedniejsze do rodzaju składników.
2. Założyć akcesorium (1) na korpus silnika (2) i przekręcić w lewo, dopóki nie zablokuje się.



3. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
4. Przytrzymać przycisk **ON/OFF**, aby uruchomić urządzenie. Użyć przełącznika prędkości w celu jej zwiększenia lub przycisku **TURBO** w celu pracy z maksymalną prędkością.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

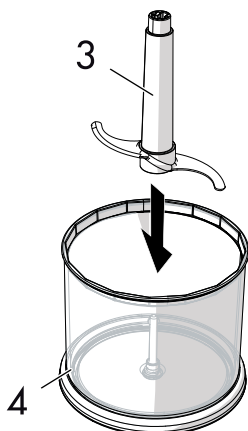
- Unikać dotykania noży. Użyć łopatką w celu wyjęcia produktu.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



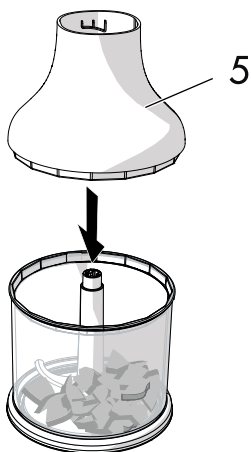
Użytkowanie

3.3 Użytkowanie rozdrabniacza

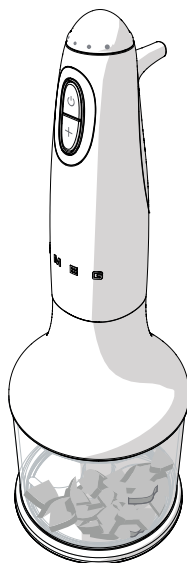
1. Zmontować rozdrabniacz wkładając zespół noży (3) do gniazda znajdującego się na środku miski (4).



2. Włożyć składniki i przykryć miskę pokrywką (5).



3. Włożyć przystawkę rozdrabniacza do korpusu silnika przekręcając w lewo, aby zamocować ją w gnieździe korpusu. Rozpocząć siekanie wciskając przycisk **ON/OFF** i wyregulować prędkość, na podstawie składników do rozdrobnienia, za pomocą przełącznika prędkości. Można również użyć przycisku **TURBO**.



Ostre noże

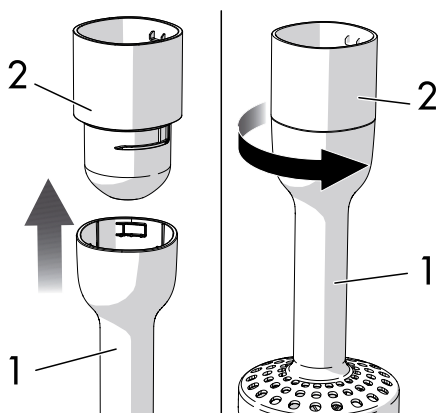
Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.

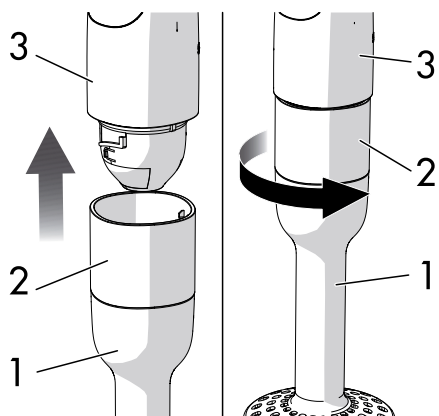


3.4 Użytkowanie praski do warzyw

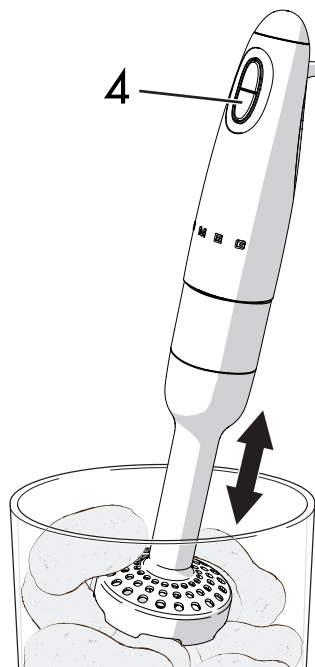
1. Ugotować i odcedzić ziemniaki lub inne warzywa i włożyć je do garnka lub miski.
2. Zamocować praskę do warzyw (1) do nasadki (2).



3. Następnie włożyć całość - praskę do warzyw z nasadką - do korpusu blendera ręcznego (3).



4. Wybrać żądaną prędkość za pomocą przełącznika prędkości.
5. Włożyć głowicę praski w warzywa lub inne warzywa i wcisnąć przycisk **ON/OFF** (4). Podnosić i ponownie wkladać głowicę w różne miejsca garnka lub miski. Kontynuować, dopóki ziemniaki/warzywa nie będą odpowiednio zmielone.



Ostre noże

Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.



Użytkowanie

Wskazówki dotyczące użytkowania blendera ręcznego

- **Przystawka blendera:** Delikatnie poruszać przystawką miksującą do góry i na dół w celu uzyskania jak najlepszego rezultatu.
- Włączyć blender tylko wtedy, gdy przystawka miksująca jest włożona między składniki.
- Pokroić produkty na mniejsze kawałki, aby ułatwić mieszanie i rozdrabnianie.
- Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie lub innych płynach.
- Aby do mieszanki przedostało się powietrze, trzymać zespół noży lekko pod powierzchnią.
- **Trzepaczka:** Podczas stosowania trzepaczki nie powinno się zbyt długo ubijać białek, ponieważ mogą wyschnąć i stać się mniej sztywne.
- Jak tylko piana zacznie sztywnieć powoli dodawać do białek cukier.
- Maksymalny czas ciągłego funkcjonowania trzepaczki wynosi 4 minuty.
- **Praska do warzyw:** Podczas stosowania praski do warzyw powinno się wybrać małą prędkość, ponieważ ziemniaki są bogate w skrobię i nie wymagają nadmiernego wyrabiania. Używać większej prędkości w przypadku warzyw takich, jak rzepa i słodkie ziemniaki.
- Przeciskać warzywa, gdy są jeszcze gorące.
- Najpierw przecisnąć warzywa, a następnie dodać pozostałe składniki: mleko, masło i przyprawy.
- **Rozdrabniacz:** Uruchomić rozdrabniacz tylko po uprzednim włożeniu składników do miski.
- Nie napełniać nadmiernie miski rozdrabniacza.
- Pokroić składniki na równe kawałki w celu uzyskania jednolitej konsystencji.
- Postawić miskę rozdrabniacza na płaskiej i solidnej powierzchni.
- Upewnić się, że zespół noży jest prawidłowo włożony.
- Nie wkładać zbyt gorących składników.
- Niektóre przyprawy mogą zarysować miskę rozdrabniacza.



3.5 Poradnik na temat 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 1-2 cm	120 g	TURBO	10 sekund
Marchewki	Pokroić na kawałki o wielkości 2-3 cm	200 g	DUŻA	15 sekund
Pietruszka	Odciąć łodygi	50 g	DUŻA	10 sekund
Cebula	Przekroić na pół lub na ćwiartki	100 g	ŚREDNIA	8-10 sekund
Czosnek	Całe ząbki bez skórki	12 ząbków	MAŁA	8-10 sekund



Prędkości i czasy wskazane w tabeli są przybliżone i opierają się na badaniach przeprowadzonych w laboratorium.

Rezultaty mogą się różnić w zależności od jakości składników i konsystencji jaką chce się uzyskać.



4 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 (o temperaturze pokojowej) w dzbanku, według wskazanej wyżej kolejności.
2. Powoli zanurzyć przystawkę miksującą, aby dotknęła 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 rozdrabniacza włożyć najpierw zespół noży do miski, a następnie wszystkie składniki.
2. Przykryć rozdrabniacz pokrywką i włożyć przystawkę do korpusu silnika. Pracować aktywując blender impulsowo, dopóki masa nie uzyskażądaney konsystencji.

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



Ciasto na pancake

Składniki:

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

Wykonanie:

1. Używając akcesorium rozdrabniacza włożyć najpierw zespół noży do miski, a następnie wszystkie składniki.
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. Wykałaczka 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 rozdrabniać ziemniaki przez 1 minutę z prędkością **TURBO**. Nie urabiać ich zbyt długo, aby nie stały się kleiste.



5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Ostrzeżenia



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.

5.2 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.



Blender ręczny nie znajduje się w wyposażeniu. Można go zakupić oddzielnie.

5.3 Czyszczenie komponentów blendera ręcznego

Umyć gorącą wodą i neutralnym detergentem przystawkę miksującą i akcesorium praski do warzyw.

Można umyć miskę wraz z zespołem noży rozdrabniacza, podstawę antypoślizgową, trzepaczkę ze stali nierdzewnej, noże praski do warzyw i dzbanek z pokrywką z Tritan™ w zmywarce.

Pokrywkę rozdrabniacza i przystawkę trzepaczki należy wyczyścić wilgotną szmatką.

Dokładnie wytrzeć.



Ostre noże Niebezpieczeństwo zranienia

- Unikać dotykania noży.
- Zachować uwagę podczas obchodzenia się z nożami.

