

# Wysokoobrotowy blender 1,8 l



Instrukcja obsługi

# Konstrukcja urządzenia



## Panel obsługowy



## Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenia AGD mogą być używane przez osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane odnośnie użycia urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją one związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Urządzenie i przewód zasilający powinny być przechowywane i obsługiwane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Urządzenie nie może być czyszczone lub konserwowane przez dzieci bez nadzoru.
- W następujących sytuacjach przed przystąpieniem do pracy należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej:
  - W przypadku awarii
  - Jeśli ostrza są zacięte
  - Podczas montażu i demontażu
  - Przy wymianie części lub akcesoriów
  - Przed czyszczeniem
  - W przypadku pozostawienia urządzenia bez nadzoru
- Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Zachowaj ostrożność podczas pracy z ostrymi ostrzami tnącymi (niebezpieczeństwo zranienia!), jak również podczas napełniania/ opróżniania dzbanka lub podczas czyszczenia.
- Przed wyjęciem zablokowanych składników należy zawsze wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Po użyciu urządzenia należy oczyścić wszystkie powierzchnie/części, które miały kontakt z żywnością. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja.”

- Zachować ostrożność podczas napełniania gorącymi płynami (maks. 60°C!), które mogą zostać wyrzucone z urządzenia w postaci pary. Gorące płyny dodawać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone!
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją. Niewłaściwe użytkowanie może nieść ze sobą ryzyko porażenia prądem lub inne zagrożenia.
- Nigdy nie należy umieszczać dzbanka blendera na jednostce napędowej lub wyjmować go, gdy urządzenie jest włączone.
- Urządzenie zaprojektowano do użytku w gospodarstwie domowym i innych środowiskach, np.:
  - W kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
  - W gospodarstwach rolnych;
  - Przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
  - W obiektach typu bed-and-breakfast.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.

## Przed użyciem

Blender może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. W związku z tym zaleca się uważne przeczytanie instrukcji obsługi przed użyciem. W instrukcji zawarte są informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w przypadku nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Należy również zwrócić uwagę na informacje dotyczące gwarancji, które znajdują się w końcowej części instrukcji. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, tylko do przygotowywania domowych ilości żywności.

Podczas użytkowania należy przestrzegać środków ostrożności.

### Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220-240V~ 50-60Hz
Zużycie energii:	1370-1630 W
Klasa ochrony:	II

## Środki ostrożności

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ciągnąć ani nie zaciskać kabla na ostrych krawędziach. Nie pozostawiać w zawieszaniu. Chronić przed ciepłem i olejem.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, itp., lub w pobliżu otwartych płomieni.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki kabla zasilającego z gniazda ciągnąc za kabel zasilający lub mokrymi rękami.
- Nie włączać urządzenia, gdy dzabnek blendera jest pusty.
- **Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że zespół ostrzy jest mocno zamocowany, a pokrywa prawidłowo zamknięta na dzabniku. Urządzenie należy zawsze obsługiwać przy zamkniętej pokrywie. Przed zdjęciem pokrywy i/lub dzbanka blendera należy zawsze poczekać, aż ostrza zatrzymają się w miejscu.**  
Zawsze należy sprawdzić, czy pokrywa jest podłączona również w narożniku do zlewania.
- Urządzenie nie może być użytkowane bez nadzoru.
- Nigdy nie wkładać przedmiotów do dzbanka blendera, gdy urządzenie pracuje.
- **Nie sięgać do dzbanka przed odłączeniem urządzenia od sieci elektrycznej.**
- Przed wyjęciem dzbanka blendera zawsze przelączać przelącznik na pozycję wyłączoną ("0").
- Nie napełniać dzbanka blendera powyżej oznaczenia MAX (gorące produkty spożywcze nie powinny być dodawane powyżej połowy odległości od oznaczenia MAX).
- Nie należy przekraczać objętości i czasu obróbki podanych w odpowiedniej tabeli.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia przez okres dłuższy niż 7 minut bez przerwy. Przed kontynuacją należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia do momentu osiągnięcia temperatury pokojowej.
- **Uwaga!** Istnieje ryzyko poparzenia podczas przetwarzania gorącej żywności. W skrajnych przypadkach może dojść do uszkodzenia dzbanka blendera. Przetwarzana może być tylko żywność o maksymalnej temperaturze 60°C. Podczas przetwarzania gorących potraw lub składników, które mogłyby się spienić, nie napełniać dzbanka blendera więcej niż do połowy i trzymać mocno ręką pokrywę na dzbanku podczas obsługi.
- Należy zachować ostrożność podczas manipulacji ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania dzbanka i czyszczenia.
- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się w trakcie pracy, urządzenie musi być wyłączone i odłączone od sieci elektrycznej.
- Należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i/lub wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazodka, jeśli:
  - Urządzenie lub przewód zasilający jest uszkodzony
  - Istnieje podejrzenie, że urządzenie może być uszkodzone po upadku lub podobnym zdarzeniu. W takich przypadkach należy przeprowadzić naprawę urządzenia.
- **Blender nie może być podłączony do zewnętrznego wyłącznika, np. wyłącznika czasowego lub obwodu, który regularnie się włącza i wyłącza.**
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazodka:
  - jeżeli podczas użytkowania wystąpią usterki
  - Przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji
  - Po użyciu
- Nie wolno zanurzać jednostki napędowej w wodzie.
- Za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub niewłaściwie przeprowadzonej naprawy producent nie ponosi odpowiedzialności. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

## Użytkowanie

Urządzenie nadaje się do mieszania i siekania potraw takich jak owoce, warzywa i orzechy, jak również do przygotowywania soków, smoothies, koktajli i zup.

Blender posiada sześć programów automatycznych:

### Smoothie

Program Smoothie może być używany do łatwego przygotowania smoothies. Urządzenie pracuje na przemian z różnymi prędkościami obrotowymi.

### Zupa

Prędkość ostrzy podgrzewa i miesza ugotowane warzywa i buliony.

### Siekanie

Do siekania twardych produktów spożywczych, takich jak orzechy. Blender pracuje na przemian z różnymi prędkościami obrotowymi

### Kruszenie lodu

Przycisk Kruszenie lodu może być używany do łatwego kruszenia kostek lodu. Włożyć maksymalnie 12 kostek lodu (ok. 20 x 25 mm). Blender pracuje w trybie pulsacyjnym.

### Sorbet

Aby przygotować sorbet, urządzenie pracuje stale na jednym poziomie prędkości.

### Czyszczenie

Proste czyszczenie dzbanka blendera i zespołu ostrzy.

Oprócz korzystania z programów, urządzenie może być również obsługiwane w trybie pulsacyjnym za pomocą przycisku trybu pulsacyjnego, a prędkość można ustawić na 10 różnych poziomów (1-H).

## Wymagania wstępne

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić dzbanek blendera, pokrywę i zatyczkę pokrywy. Uważać, aby nie zranić się ostrym ostrzem. Umieścić dzbanek blendera na jednostce napędowej. Uchwyt musi być skierowany w prawo lub w lewo. Dodać składniki. Należy przestrzegać maksymalnego poziomu napełnienia dzbanka. Napełnianie powyżej maksymalnego poziomu może prowadzić do przepełnienia, w zależności od konsystencji składników. W przypadku pokarmów, które się pienią, nie należy napełniać dzbanka więcej niż do połowy. Zamknąć dzbanek blendera za pomocą pokrywy i zatyczki.

**Ostrzeżenie!** Blender włączy się tylko wtedy, gdy dzbanek i pokrywa zostały prawidłowo zamontowane.



W tym celu należy przyłożyć dziobek pokrywy bokiem do dziobka na dzbanku blendera i delikatnie docisnąć pokrywę do dzbanka (1). Następnie wcisnąć mechanizm blokujący pokrywę w dół, aż zatrzaśnie się w uchwycie (2).

Funkcja zabezpieczenia przed włączeniem uniemożliwia pracę bez dzbanka i pokrywy.

Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika, przyciski funkcyjne zostaną podświetlone, a poziom prędkości 5 jest pokazywany na wyświetlaczu jako prędkość domyślna.

**Ważne:** Jeśli przy włączaniu napędu nie ma dzbanka z pokrywą, wówczas emitowany jest sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz nie jest podświetlany. Po umieszczeniu dzbanka z pokrywą na jednostce napędowej, przycisk start/stop jest podświetlony, a urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

Urządzenie jest gotowe do pracy po ponownym naciśnięciu przycisku start/stop.

Wybierz program lub użyj ręcznego ustawienia prędkości, naciskając przycisk +/-.

Aby rozpocząć, naciśnij przycisk start/stop.

W przypadku ręcznego ustawiania prędkości można również nacisnąć przycisk Set, aby ustawić czasomierz na maksymalnie 7 minut, który można ustawić w 5-sekundowych odstępach czasu za pomocą przycisku +/- . Po upływie ustawionego czasu proces blendowania kończy się automatycznie.

**Ważne:** Blendowanie można zakończyć, naciskając ponownie przycisk start/stop.

**Ważne:** Po 3 minutach urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania i świeci się tylko przycisk start/stop. Po ponownym naciśnięciu przycisku start/stop urządzenie powraca do ustawionego trybu pracy.

### **Dzbanek blendera**

Dzbanek blendera wykonany jest z wysokiej jakości tworzywa Tritan i jest stabilny, lekki, wykonany w technologii BPA-free. Pojemność dzbanka wynosi 1,8 litra, należy uważać, aby go nie przepelnić. Zatyczkę w pokrywie można zdjąć obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i użyć jako miarki (30/40 ml).

Składniki mogą być dodawane przez zdjęcie zatyczki, nawet podczas pracy silnika.

Uważać na rozpryski.

### **Skrobak**

za pomocą skrobaka można zeszkrobać jedzenie przyklejone do krawędzi dzbanka z powrotem w kierunku zespołu ostrzy. W tym celu należy zdjąć zatyczkę z zamkniętej pokrywy i umieścić skrobak w otworze. Przesuwaj skrobak wzdłuż ścian i narożników dzbanka tak, aby żywność mogła zostać zeszkrobana dalej.

**Ważne:** Wyłączyć urządzenie przed zdjęciem dzbanka blendera z jednostki napędowej lub zdjęć pokrywę z dzbanka.

### **Zabezpieczenie przed przeciążeniem**

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciążeniowe. Zapobiega to uszkodzeniu silnika w wyniku przeciążenia. Jeśli urządzenie wyłącza się podczas pracy, należy postępować w następujący sposób:

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz, wyjąć wtyczkę i pozostawić do ostygnięcia na ok. 15-20 minut.
- Ponownie podłączyć zasilanie do urządzenia, włączyć je przyciskiem włącz/wyłącz i kontynuować proces blendowania.



## Przepisy

### Zielone smoothie oczyszczające:

250 g jabłek, np. Granny Smith, 120 g selera naciowego, umytego, 125 g kiwi, obrane, 180 g gruszek, 40 g szpinaku, 225 ml wody, 8 kostek lodu.

Umieścić wszystkie składniki w dzbanku blendera. Wybrać program „Smoothie.” Do szklanek wlać przygotowany koktajl smoothie i podawać od razu.

### Zupa-krem z cukinii z czosnkiem i ziołami:

Cukinia 600 g, seler 30 g, marchew 60 g, płatki owsiane 40 g, serek śmietankowy z ziołami 60 g, 1 kostka rosółowa, 500 ml wody, sól i pieprz.

Włożyć wszystkie składniki do dzbanka blendera. Wybrać program „Zupa.” Podawać od razu

**Ważne:** Wymienione wyżej warzywa nie muszą być wcześniej gotowane, ponieważ smakują bardzo dobrze również na surowo.

Jeśli jednak chcesz przygotować zupę z ziemniakami, fasolą lub marchewką, powinieneś wcześniej gotować składniki przez 20 minut.

### Pasta orzechowa:

300 g niesolonych orzeszków ziemnych, 120 g solonych orzechów nerkowca, 80 g orzechów pekan, 80 g brązowego cukru.

Włożyć wszystkie składniki do dzbanka blendera. Wybrać program „Siekanie.” Aby przyspieszyć proces użyj tłuczka, wkładając go przez otwór pokrywy. Wyjąć ubijak na minutę przed zakończeniem programu i zamknąć pokrywę korkiem. Pozwolić, aby mikser działał do końca programu.

Do przeniesienia mieszaniny do miski należy użyć szpatułki.

**Ważne:** Do czyszczenia podstawy dzbanka należy użyć programu czyszczącego.

### Sorbet malinowo-żurawinowy:

500 g mrożonych malin, 130 g cukru pudru, 230 ml soku żurawinowego.

Włożyć wszystkie składniki do dzbanka blendera. Wybrać program „Sorbet.” Aby przyspieszyć proces użyj tłuczka, wkładając go przez otwór pokrywy.

Sorbet należy podawać od razu w małych miseczkach lub umieścić na tacy, aby zamrozić.

### Lody bananowe:

500 g bananów, 20 g niesłodzonego kakao, 80 g cukru, 250 ml mleka kokosowego.

Na 24 godziny przed przygotowaniem lodów obierz banany i pokrój w plastry, połóż je na blasze pokrytej papierem do pieczenia i umieść w zamrażarce. Aby zrobić lody, należy wyjąć plasterki bananów z papieru do pieczenia i dodać do dzbanka z pozostałymi składnikami. Następnie wybrać program „Sorbet” i włączyć urządzenie na 40 sekund. Aby przyspieszyć proces użyj tłuczka, wkładając go przez otwór pokrywy.

Sorbet lodowy należy podawać od razu w małych miseczkach lub umieścić na tacy, aby zamrozić.

**Ważne:** Rozmrożone lody nigdy nie mogą być ponownie zamrożone

### Pesto Genovese:

2 pęczki świeżej bazylii (ok. 40 g), 100 g prażonych orzechów piniowych, 80 g parmezanu, 1 ząbek czosnku, 110 g oliwy z oliwek, sól, pieprz.

Podzielić parmezan na spore kawałki, umieścić w blenderze i posiekać, naciskając 4 razy przycisk Pulse. Dodać pozostałe składniki i miksować na poziomie 8 przez ok. 30 sekund. Użyć tłuczka lub gumowego skrobaka, aby zeszkobać bazylię od krawędzi na dół do dzbanka. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

**Ważne:** Pesto powinno być mieszane tylko delikatnie, aby zachować smak w jak największym stopniu.

### **Meksykańska salsa:**

2 pomidory, 1 papryka chilli, 1 szalotka, 1 pomarańcza, 6 łydzy kolendry, 1 czubata łyżeczka przecieru pomidorowego, 20 g płatków owsianych, sól.

Obrać szalotkę. Wycisnąć sok z pomarańczy. Pomidory, kolendrę i paprykę chilli umyć i pokroić pomidory na ćwiartki. Umieścić kolendrę, owies, szalotkę, pomidory, przecier pomidorowy, sok pomarańczowy i mały kawałek papryki chilli w dzbanku blendera (wielkość chili jest zależna od upodobań i ostrości). Dodaj sól i miksuj przez 4 minuty na najwyższym poziomie.

**Ważne:** Ten sos po zmieszaniu można podawać letni z makaronem.

## **Czyszczenie i konserwacja**

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda. Napęd nie powinien być nigdy umieszczony w wodzie, tylko przecierany wilgotną ściereczką. Nigdy nie stosować środków czyszczących o właściwościach ściernych. Podczas czyszczenia dzbanka blendera należy uważać, aby nie zranić się ostrymi ostrzami. Program czyszczenia umożliwia łatwe czyszczenie dzbanka blendera. Natychmiast po wymieszaniu napełnić dzbanek blendera ciepłą wodą z kranu (maks. 1 litr), nałożyć pokrywę z zatyczką na dzbanek i rozpocząć program czyszczenia. Po zakończeniu programu zdemontować dzbanek i przepłukać czystą wodą.

**Ostrzeżenie!** Nie wolno myć dzbanka blendera, zespołu ostrzy i uszchelek w zmywarce.

**Ważne:** Nie wolno wyjmować zespołu tnącego w celu wyczyszczenia.

Aby uniknąć uszkodzenia, należy oczyścić pokrywę, zatyczkę i ubijak ciepłą wodą.



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.

Sprawdzono zgodność z normą EN60335 Klauzula 11.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

## **POLSKA**

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska  
Ul. Inflancka 4C  
00-189 Warszawa

## **SLOVENSKO**

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.  
Cesta na Senec 2/A  
821 04 Bratislava

## **ROMANIA**

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.  
Ermil Pangratti nr. 13  
011881 Bucureşti

## **HRVATSKACROATIA**

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku Et p d.o.o.  
Sarajevska 29,  
10000 Zagreb

## **SLOVENIA**

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,  
spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A  
821 04 Bratislava

## **ČESKÁ REPUBLIKA**

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.  
Futurama Business Park (budova A)  
Sokolovská 651/136a  
186 00 Praha 8

## **HUNGARY**

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE  
Kft.2040 Budaörs,  
Puskás Tivadar út 14

## **БЪЛГАРИЯBULGARIA**

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.  
България 58 С, ет 9, офис 30  
1680 София

### Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

---

### Hersteller:

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
www.wmf-ce.de