

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Blender

3 w 1

Elegancja w każdej kuchni



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 używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one 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.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie należy zbliżać rąk, palców, włosów ani luźnych ubrań do obracających się części urządzenia.

Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

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 należy korzystać z urządzenia, jeśli zostało ono upuszczone, widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeżeli przecieka.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać uszkodzonych akcesoriów.

Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie wolno wlewać wrzącej wody ani bardzo gorącego płynu do urządzenia.

Nie należy miksować suchych składników – zawsze należy dodawać niewielką ilość płynu.

Nie należy przeciążać urządzenia, ponieważ ciasto/masa może zwiększyć swoją objętość podczas mieszania.

Podczas pracy urządzenia nie należy dotykać żadnych ruchomych części, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Nie należy używać złamanych lub poluzowanych noży tnących ani obracających się noży.

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego. Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia. Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

OSTRZEŻENIE: Nie należy dotykać ostrzy.

Konserwacja

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

KROK 2: Wytrzyj blender miękką, wilgotną szmatką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.

KROK 3: Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wypłucz i dokładnie osusz.

Nigdy nie należy dotykać ostrzy. Zachowaj szczególną ostrożność – wyczyść je szczotką i dokładnie osusz.

Nigdy nie należy zanurzać podstawy blendera w wodzie ani w innym płynie.

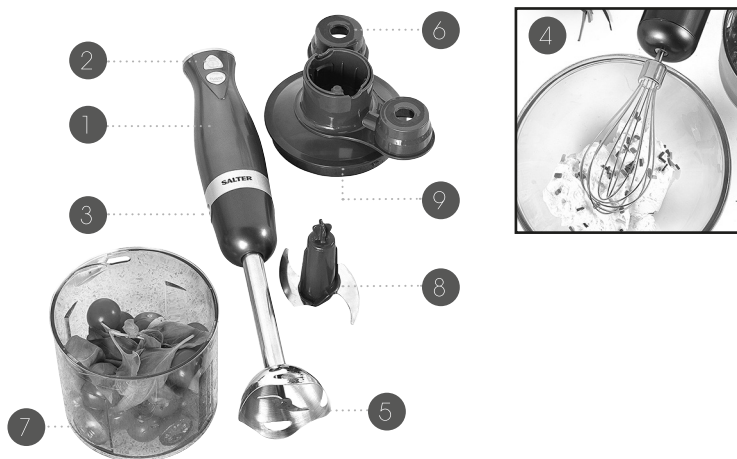
Do czyszczenia blendera nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Blender nie nadaje się do mycia w zmywarce.

UWAGA: blender należy wyczyścić po każdym użyciu.

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

Opis części



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Blender | 6. Uchwyt na akcesoria |
| 2. 2 przyciski prędkości | 7. Miska do rozdrabniania |
| 3. Przyciski zwalniające akcesoria | 8. Ostrze rozdrabniające |
| 4. Trzepaczka | 9. Pokrywka miski do rozdrabniania |
| 5. Nasadka blendera | |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wypłucz i dokładnie osusz.

Wytrzyj blender miękką, wilgotną szmatką i poczekaj, aż całkowicie wyschnie.

Nigdy nie należy dotykać ostrzy. Akcesoria należy myć szczotką i ostrożnie osuszyć. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

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

Korzystanie z blendera 3 w 1

Przed użyciem należy dokładnie zamocować wszystkie akcesoria. Nie należy ich zdejmować, dopóki się nie zatrzymają.

Z nasadką do krojenia

Nasadka do krojenia świetnie nadaje się do siekania lub krojenia w kostkę owoców i warzyw podczas przygotowywania pysznych posiłków i sałatek.

KROK 1: przed podłączeniem blendera do zasilania sieciowego ostrożnie przymocuj ostrze do siekania do głowicy od wewnętrznej strony miski i naciśnij je, aż usłyszysz kliknięcie.

KROK 2: umieść w misce żywność, która ma zostać posiekana. Zabezpiecz pokrywkę, umieszczając ją na górze miski i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.

KROK 3: aby przymocować blender, umieść go na pokrywce miski i zabezpiecz, naciskając do momentu, aż usłyszysz kliknięcie.

KROK 4: Podłącz blender do źródła zasilania i włącz.

KROK 5: trzymając miskę nieruchomo, naciśnij i przytrzymaj przycisk wybranej prędkości na blenderze.

KROK 6: po posiekaniu jedzenia do żądanej wielkości zwolnij przycisk prędkości, poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać i zdejmij pokrywkę miski.

KROK 7: W tym momencie do posiekanych składników można dodać dowolne dodatkowe produkty. W tym celu należy zdjąć pokrywkę z miski, dodać składniki, założyć pokrywkę i powtórzyć proces rozdrabniania.

KROK 8: aby odłączyć blender od pokrywki miski, przytrzymaj przycisk zwalniający akcesoria i rozłącz je.

PRZESTROGA: Przed przystąpieniem do zdejmowania miski do rozdrabniania oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyłączyć blender i odłączyć go od zasilania sieciowego.

OSTRZEŻENIE: nie używaj miski do rozdrabniania, jeśli jest pęknięta lub uszkodzona.

Nie uruchamiaj blendera, gdy miska jest pusta, ponieważ spowoduje to uszkodzenie urządzenia.

Z nasadką do ubijania

Nasadka do ubijania świetnie nadaje się do miksowania lekkich składników, takich jak białka jaj, śmietana czy desery błyskawiczne. Nie nadaje się ona do miksowania cięższych składników, takich jak margaryna i cukier. Może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

KROK 1: przed podłączeniem blendera do zasilania sieciowego ostrożnie przymocuj nasadkę do miksowania do blendera, naciskając ją do momentu, aż usłyszysz kliknięcie.

KROK 2: umieść składniki do ubicia w dzbanku do mieszania, a potem podłącz blender do zasilania sieciowego i włącz go.

KROK 3: zamocuj nasadkę do ubijania na dzbanku do mieszania i naciśnij przycisk wybranej prędkości.

KROK 4: powoli obracaj nasadkę do ubijania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uniknąć rozlewania cieczy. Uważaj, aby poziom cieczy

nie wzniosł się ponad druty nasadki do ubijania. Po zakończeniu ubijania zwolnij przycisk prędkości.

KROK 5: po użyciu naciśnij przycisk zwalniania akcesoriów i zdejmij nasadkę do ubijania z blendera.

UWAGA: podczas mieszania cieczy, zwłaszcza gorącej, należy używać wysokich naczyń lub ubijać niewielkie ilości, by ograniczyć rozlewanie i pryskanie, które mogą prowadzić do oparzeń.

OSTRZEŻENIE: aby uniknąć urazów, nie należy używać nasadki do ubijania z bardzo gorącymi lub wrzącymi cieczami. Podczas wkładania produktów do dzbanka do mieszania nie należy go przepętniać, ponieważ może to prowadzić do ich rozlewania.

Przed przystąpieniem do zdejmowania trzepaczki oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyłączyć blender i odłączyć go od zasilania sieciowego.

Z nasadką do miksowania

Nasadka do miksowania idealnie nadaje się do miksowania lub rozgniatacia gotowanych warzyw, takich jak ziemniaki lub marchewki. Nie nadaje się ona do miksowania twardych lub nieugotowanych składników, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

KROK 1: przed podłączeniem blendera do zasilania sieciowego ostrożnie przymocuj nasadkę do miksowania do blendera, naciskając ją do momentu, aż usłyszysz kliknięcie.

KROK 2: umieść składniki do miksowania w dzbanku do mieszania, a potem podłącz blender do zasilania sieciowego i włącz go.

KROK 3: umieść nasadkę do miksowania w dzbanku do mieszania i naciśnij przycisk wybranej prędkości.

KROK 4: powoli poruszaj nasadką w górę i w dół, aby równo zmiksować składniki. Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk prędkości.

KROK 5: po użyciu naciśnij przycisk zwalniania akcesoriów i zdejmij nasadkę do miksowania z blendera.

UWAGA: Uwaga: podczas mieszania cieczy, zwłaszcza gorącej, należy używać wysokich naczyń lub miksować niewielkie ilości, by ograniczyć rozlewanie i przyskanie, które mogą prowadzić do oparzeń.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć urazów, nie należy używać blendera do miksowania bardzo gorących lub gotujących się cieczy.

Podczas wkładania produktów do dzbanka lub misy nie należy ich przepychać, ponieważ może to prowadzić do rozlewania się zawartości podczas miksowania.

Przed przystąpieniem do wyjmowania nasadki miksującej oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyłączyć blender i odłączyć go od zasilania sieciowego.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Blender nie jest podłączony do zasilania sieciowego.	Podłącz blender do źródła zasilania i włącz.
Ostrza nie poruszają się przy kontakcie ze składnikami.	Składniki to twarde warzywa, takie jak ziemniak, marchewka i rzepa, co utrudnia blenderowi miksowanie.	Miksuj tylko miękkie składniki, takie jak gotowane warzywa lub miękkie owoce.

Przechowywanie

Ponowne składanie blendera.

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

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół blendera. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2827

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 250–350 W



Przepisy

* Wszystkie ilustracje przepisów wykorzystane w niniejszej instrukcji obsługi mają wyłącznie charakter poglądowy.

Malinowe bąbelki

Składniki

Garść malin
Mrożony jogurt lub lody waniliowe,
do smaku

Kieliszek wina musującego lub szampana

Przygotowanie

Włóż wszystkie składniki do dzbanka do mieszania i miksuj, aż masa będzie gładka.

Smoothie truskawkowe

Składniki

Garść posiekanych malin
1 mały dojrzały banan

1 mały kubek jogurtu waniliowego
100 ml odtłuszczonego mleka

Przygotowanie

Umieść wszystkie składniki w dzbanku do mieszania i miksuj, aż masa będzie gładka; udekoruj truskawkami.

Świeży sok ananasowy

Składniki

Mniej więcej ½ ananasa
pokrojonego w kawałki

Przygotowanie

Włóż wszystkie składniki do dzbanka do mieszania i miksuj, aż masa będzie gładka. Jeśli koktajl jest zbyt gęsty, dodaj wody, aby uzyskać pożądaną konsystencję.

Zupa pomidorowa na zimno

Składniki

225 g pomidorków koktajlowych
1 ząbek czosnku
100 ml gorącej wody
2 łyżki kwaśnej śmietany

Zioła do przyprawiania (np. bazylia
lub pietruszka)
Tabasco lub inny sos chilli (opcjonalnie)
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Napełnij dzbanek do mieszania pomidorami koktajlowymi, dodaj gorącej wody i miksuj, aż masa będzie gładka.

Dodaj czosnek, zioła i śmietanę i miksuj przez kolejne 10 sekund.

W razie potrzeby dodaj sól, pieprz i Tabasco do smaku.

Omlet

Składniki

2 średnie jajka
½ zielonej papryki drobno posiekanej
50 g tartego sera (opcjonalnie)

2 łyżeczki mleka
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Zmiksuj jajka i mleko w dzbanku do mieszania. Wlej miksturę na patelnię z olejem i często mieszaj, podgrzewając na wolnym ogniu.

Po około 2 minutach dodaj zielony pieprz i smaż do momentu, gdy omlet osiągnie odpowiednią konsystencję.

Złóż omlet na pół za pomocą odpornej na wysoką temperaturę i przywieranie szpatułki.

W razie potrzeby przypraw solą, pieprzem i serem do smaku.



Dressing do sałatek

Składniki

2–3 łyżki oliwy z oliwek (lub ½ oliwy z oliwek i ½ oleju słonecznikowego)

2 łyżeczki francuskiej musztardy diżońskiej

1 łyżeczka octu z białego wina

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż wszystkie składniki do dzbanka do mieszania i miksuj, aż masa będzie gładka.

Uwagi:

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.salter.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Salter oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

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.

Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji,
przejdź na stronę **guarantee.upgs.com/salter**
i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od
daty zakupu.

SALTER®

Wyprodukowano przez:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**



Wyprodukowano w Chinach.

©Salter znak towarowy.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

