

# optimum

## **WIELOFUNKCYJNY BLENDER RĘCZNY RK-1237**



<b>PL</b>	Instrukcja obsługi .....	6
<b>UK</b>	Operating Instructions .....	9

# KARTA GWARANCYJNA

NR.....

Ważna wraz z dowodem zakupu  
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

**Nazwa sprzętu:** WIELOFUNKCYJNY BLENDER RĘCZNY

**Typ, model:** RK-1237

**Nr fabryczny:** .....

**Data sprzedaży:** .....

**Rachunek nr:** .....

.....  
*pieczętka i podpis sprzedawcy*

## SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)

**Expo-service Sp. z o.o.**

00-710 Warszawa, Al. Witosa 31, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

[AGD@expo-service.com.pl](mailto:AGD@expo-service.com.pl)

[www.optimum.hoho.pl](http://www.optimum.hoho.pl)

*Adres do korespondencji:*

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4



## WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
  - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
  - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
  - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
  - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
    - samodzielnych napraw
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
  - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
  - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
  - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 3 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		
NAPRAWA 4 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		

## **Adnotacje o przebiegu napraw**

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu



#### OPIS URZĄDZENIA

1. Napęd
2. Przystawka miksująca ze stali nierdzewnej
3. Przystawka do ubijania piany z białek, lekkich kremów, sosów
4. Pojemnik 0,5 l z nożem ze stali nierdzewnej do siekania i rozdrabniania

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa urządzenia, niezgodna z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. Starannie przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi.
2. Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia. Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji..
4. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż zostało przeznaczone.
5. Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.
6. Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
7. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, muszą być one wymieniane obowiązkowo przez autoryzowany serwis.

8. Nie wolno dopuścić aby długie włosy, szale, krawaty itp. zwisały nad urządzeniem lub jego dodatkowym wyposażeniem w trakcie używania. Trzymaj palce, włosy, odzież i przybory kuchenne z daleka od części ruchomych.
9. Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
10. Należy zachować ostrożność podczas posługiwania się ostrymi nożami w trakcie opróżniania miski oraz podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre.
11. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy ostrożnie wyczyścić wszystkie akcesoria. Nie zanużaj napędu blendera w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy.
12. Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego czy wtyczki do wody lub innych płynów.
13. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
14. Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem
15. Ze względów bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnych akcesoriów i części zamienianych dostosowanych do urządzenia i dostarczonych przez producenta lub autoryzowany serwis.
16. Należy dopilnować, aby kabel nigdy nie znajdował się w pobliżu nagrzewających się elementów urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi, ani się z nimi nie stykał.
17. Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub przed manipulowaniem częściami poruszającymi się podczas funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
18. Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.

#### URUCHOMIENIE / UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy dokładnie umyć wszystkie akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Oplukać i dokładnie wysuszyć.
- Ważne jest zachowanie czystości na blacie roboczym.

#### Blender ręczny przeznaczony jest do:

- mieszania cieczy np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, drinków i koktajli,
- mieszania miękkich składników, np. ciasta naleśnikowego lub majonezu,
- przecierania gotowanej żywności, np. pokarmu dla dzieci.

#### PRZYSTAWKA MIKSUJĄCA

1. Przymocować przystawkę miksującą do napędu przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zablokowany.
2. Podłącz urządzenie.
3. Nie napełniać dzbanka powyżej 2/3 wysokości.
4. Zanurzyć ostrze w mieszanej żywności przed włączeniem urządzenia, aby uniknąć rozpryskiwania.  
Nie używaj blendera do mieszania twardych pokarmów, takich jak ziarna kawy, kostki lodu, cukier, płatki zbożowe, czekolada itp.
5. Utrzymując pojemnik w stabilnej pozycji wybrać zadaną prędkość obrotów, a następnie wcisnąć włącznik.

- (Aby miksować wolniej i zminimalizować rozpryskiwanie się składników, wybrać niską prędkość obrotów. By miksować szybciej, wybrać wyższą prędkość).
6. Nie dopuszczaj do kontaktu cieczy z połączeniem między napędem a końcówką blendera.
  7. Nie używaj blendera więcej niż 30 sekund za jednym razem, pozostaw kilka minut przed następnym użyciem.
  8. Podczas mieszania żywności przesuwaj końcówkę blendera w pionie i poziomie.
  9. Po użyciu odłącz przewód zasilający i końcówkę urządzenia.

### TRZEPACZKA

Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek, deserów itp. Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem – uszkodzi to trzepaczkę.

1. Nałożyć trzepaczkę na jednostkę silnika przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zablokowana.
2. Podłącz urządzenie.
3. **Umieścić składniki w dużej, głębokiej misce. Wybrać odpowiednią prędkość i wcisnąć włącznik.**
4. Całkowicie zanurzyć trzepaczkę w składnikach.
5. Używać trzepaczki jednorazowo nie dłużej niż 1 minutę, w przeciwnym razie silnik zostanie spalony.
6. Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka po użyciu lub przed czyszczeniem.

### ROZDRABNIANIE/SIEKANIE

1. Umieścić ostrze siekające na środkowym bolcu miski rozdrabniacza. Zawsze umieszczaj mięso na podkładce antypoślizgowej.
2. Włożyć składniki do miski siekacza, np. mięso, ser, cebulę, zioła, czosnek, marchew, migdały, suszone śliwki itp.
3. Nałóż napęd na miskę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania.
4. Podłączyć napęd do prądu i nacisnąć przycisk uruchamiający.
5. Aby uruchomić urządzenie należy nacisnąć i przytrzymać włącznik umieszczony na napędzie, przytrzymując miskę drugą ręką.
6. Po użyciu odłącz urządzenie i rozmontuj.
7. Ostrożnie wyjmij ostrze. Ostrożnie obchodź się z ostrzem, ponieważ jest ostry!
8. Wyjmij przetworzoną żywność z miski rozdrabniacza.

**UWAGA:** Czas rozdrabniania/siekania nie powinien przekraczać 30 sekund jednorazowo, a ilość składników 500 g.

### CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
2. Oczyszczyć obudowę urządzenia wilgotną ściereczką. Nie zanurzać jednostki silnikowej w żadnym płynie. Wytrzeć suchą lub lekko wilgotną ściereczką.

3. W żadnym wypadku nie używać do mycia urządzenia ostrych gąbek lub przedmiotów z elementami metalowymi.
4. Oczyszczyć ostrza i akcesoria natychmiast po użyciu. Ostrożnie obchodzić się z nożami, ponieważ są bardzo ostre.
5. W przypadku zabarwienia elementów urządzenia przez produkty spożywcze (przez marchewkę, pomarańcze, itd), przetrzeć je ściereczką zamoczoną w oleju spożywczym, a następnie normalnie umyć.

### PARAMETRY TECHNICZNE

Zasilanie: 220-240 V~, 50 Hz

Moc: 400 W

### UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwić odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Waga: 1,05kg €





**PARTS NAME**

1. Motor Unit
2. S/S rod
3. Whisk
4. 0.5 l Chopper

**IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATION**

1. Read the instructions carefully before using your appliances for the first time.
2. Make sure the rated voltage in your local place is conformity to the rating plate on the unit.
4. Do not use outdoors. The appliance is household use only.
5. Unplug your appliance when you finish using it or clean it.
6. Do not use the appliance if it has damaged. You should contact an approved service center.
7. If the power cable or plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service center.
8. Do not allow long hair, scarves etc. to hang down over blender stick or whisk when they are in operation.
9. Never put the appliance close to heat source.
10. Please the note: The blades of the appliance are sharp. Handle the blades with care.
11. Before using your appliance first time, clean the various accessories carefully. Do not immerse motor unit in water or any liquid.
12. Save the instruction for your future reference.
13. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

#### 14. Children shall not play with the appliance.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

#### 15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

#### 16. Switch off and disconnect from the supply the appliance before changing accessories or approaching parts, which move in use.

#### 17. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not allow children to use the blender without supervision.

#### HOW TO USE STICK BLENDER

1. Twist the stick blender onto the unit at anti-clockwise until it is locked.
2. Plug in the appliance.
3. The beaker must be not more than 2/3 full to prevent overflowing.
4. Always use the stick blender to blend ingredients together with water or other liquid.
5. Do not use the stick blender to blend hard foods only, such as coffee bean, ice cubes, sugar, cereals, chocolate etc.
6. Two speeds set for your different blending various ingredients.
7. Do not operate the stick blender more than 30 seconds at one time, allow a few minutes rest for next use.
8. When you take out the stick from the motor unit, make sure of it unplugged.
9. Its blade is sharp, handle it with care to avoid any hurt of you.
10. The max. capacity of container is 600 ml, the quantity of ingredients consist of 1 parts soaked carrots and 4 parts water.

#### HOW TO USE WHISK

1. Turn the whisk onto the motor unit at anti-clockwise until it is locked.
2. Plug in the appliance.
3. Two speeds set for mixing eggs or creams etc. In operation, please take care of your long hair or scarves etc. hanging down over the rotating whisk to avoid any damage to you.
4. After using it, please do not press the switch to avoid liquid ingredient splashed to make your clothes or table dirty.
5. Operate whisk each time for not more than 1 minute, otherwise the motor will be burnt if it is performed long time.
6. Always unplug it after your using or cleaning.

#### HOW TO USE CHOPPER

1. Place chopping blade on the center pin of chopper bowl.  
Always place the chopper bowl on the anti-slip pad.

2. Fill in the food in chopper bowl, such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots almonds, prunes etc.
3. Put the gear box on the chopper bowl, and turn it at clockwise until locked.
4. Locate motor unit onto the gear box, and plug in.
5. Press the switch to operate the chopper. During the processing, hold the motor unit with one hand and other for chopper bowl.
6. After use, unplug it and take the motor unit from gear box; then remove the gear box.
7. Carefully take out the blade. Handle the blade with care because it is sharp!
8. Remove the processed food from the chopper bowl.

**CAUTION:** Chopping time does not exceed more than 30 seconds each time, and food quantity is under 500 g.

#### HOW TO CLEANING

1. Unplug the appliance.
2. Clean the body of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in any liquid.
3. The chopper gear box may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.
4. Clean the blades and accessories immediately after using, and avoid bacterial growth. Take care of the blades because they are too sharp!

#### HOW TO STORAGE

For easily storage the appliance, locate the accessories holder on the chopper gear box. Turn the motor unit on the holder, then put the whisk, blender stick on the accessories holder separately.

**CAUTION:** Use extreme care when handling the Double Blade Knife.

Do not touch the Blades with your fingers. The Blades are very sharp and can cause injury if touched.

1. Carefully unpack the Stick Blender and all accessories.
2. Wash the Mixing Blender and Lid, Chopper Container and Lid, Double Blade Knife, Stainless Steel Beaters, and Balloon Whisk in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Never immerse the Blender Body, Stick Blender or Single and Double Gearboxes in water or any other liquid. If necessary, these attachments can be wiped clean with a moistened cloth.  
The Stick Blender can be washed under running water; but be careful not to allow water to enter the hollow shaft.
4. Always dry the Stick Blender thoroughly so that no water can enter the Blender Body

#### TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240 V, 50 Hz

Power: 400 W

#### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Weight: 1.05kg 

