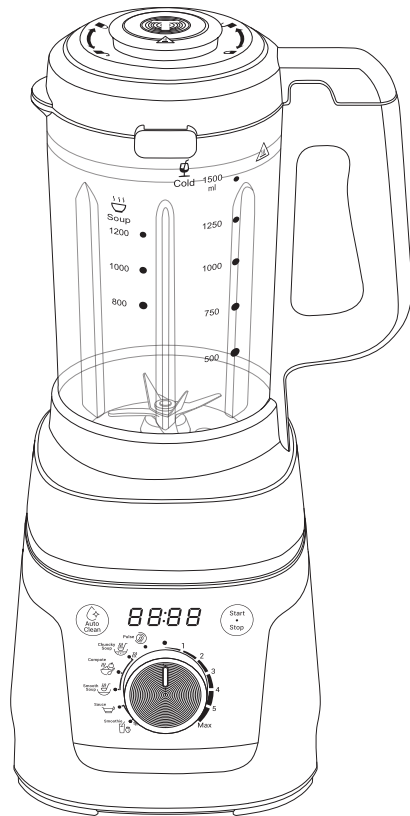


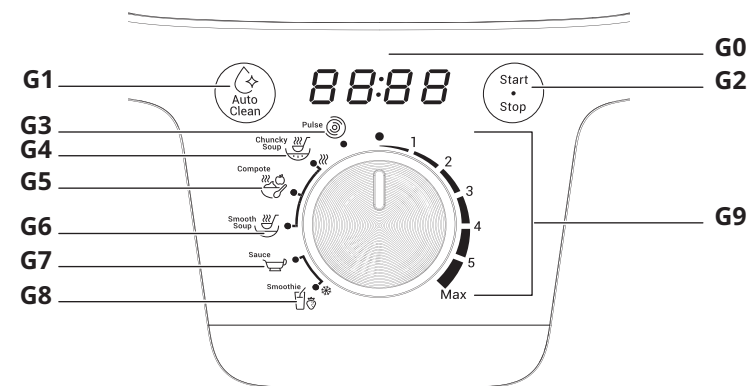
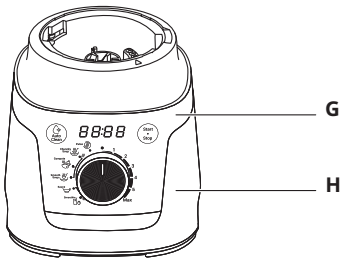
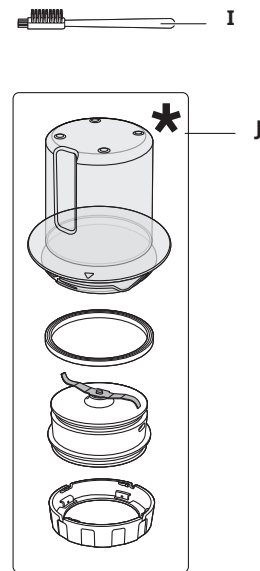
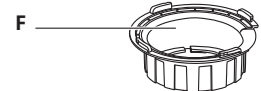
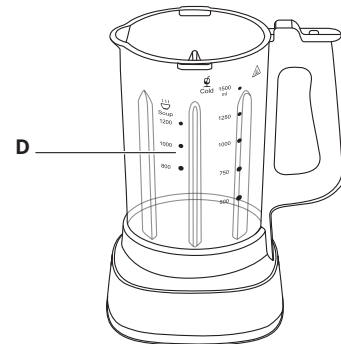
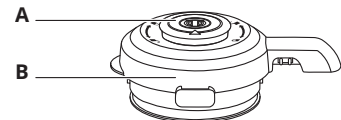
FR	p. 1 - 3	LT	p. 34 - 36
IT	p. 4 - 6	NL	p. 37 - 39
RU	p. 7 - 9	HU	p. 40 - 42
EN	p. 10 - 12	UK	p. 43 - 45
LV	p. 13 - 15	BS	p. 46 - 48
RO	p. 16 - 18	SL	p. 49 - 51
HR	p. 19 - 21	PL	p. 52 - 54
TR	p. 22 - 24	BG	p. 55 - 57
CS	p. 25 - 27	SR	p. 58 - 60
SK	p. 28 - 30	ET	p. 61 - 63
EL	p. 31 - 33	DE	p. 64 - 66



FR Scannez pour obtenir plus d'informations / **IT** Scansiona per ottenere maggiori informazioni / **RU** Отсканируйте, чтобы получить дополнительную информацию / **EN** Scan to get more information / **LV** Skenējiet, lai iegūtu vairāk informācijas / **RO** Scanați pentru a obține mai multe informații / **HR** Skenirajte za više informacija / **TR** Daha fazla bilgi almak için tarayın / **CS** Naskenujte pro více informací / **SK** Naskenujte pre viac informácií / **EL** Σκанируйте για περισσότερες πληροφορίες / **LT** Nuskenaukite, kad gautumėte daugiau informacijos / **NL** Scan om meer informatie te krijgen / **HU** Szkenneljen további információért / **UK** Відскануйте, щоб отримати більше інформації / **BS** Skenirajte za više informacija / **SL** Skenirajte za več informacij / **PL** Zeskanuj, aby uzyskać więcej informacji / **BG** Сканирайте, за да получите повече информация / **SR** Сканируйте за више информација / **ET** Skaneerige, et saada rohkem teavet / **DE** Scannen Sie, um mehr Informationen zu erhalten



FR
IT
RU
EN
LV
RO
HR
TR
CS
SK
EL
LT
NL
HU
UK
BS
SL
PL
BG
SR
ET
DE



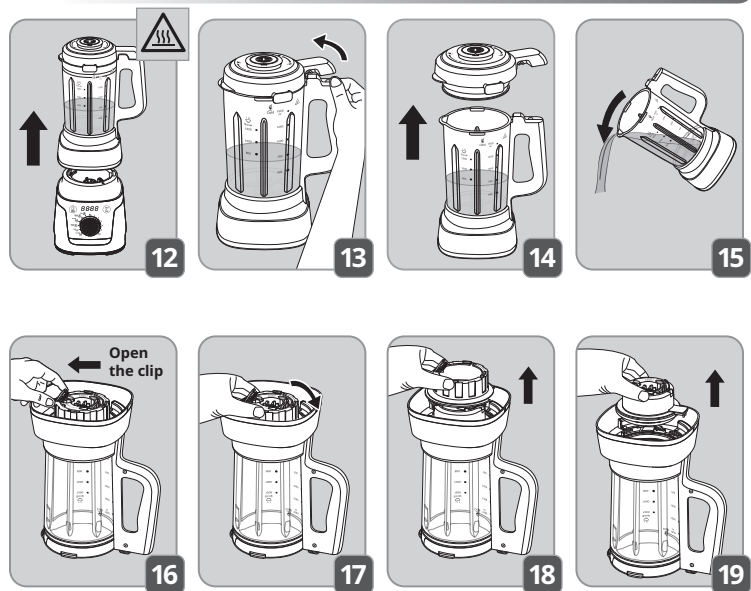
- G0 - Initial Position
- G1 - Program CLEAN
- G2 - START / STOP touch
- G3 - PULSE function
- G4 - Chunky Soup program
- G5 - Compote program
- G6 - Smooth Soup program
- G7 - Program Sauce
- G8 - Program Smoothie
- G9 - Manual speed

*selon le modèle / *secondo il modello / *согласно модели / *depending on model / *atkarībā no modeļa / *conform modelului / *prema modelu / *modele göre / *podle modelu / *podla modelu / *σύμφωνα με το μοντέλο / *pagal modelį / *volgens het model / *modelltől függően / *залежно від моделі / *u zavisnosti od modela / *glede na model / *zgodnie z modelem / *според модела / *према модели / *vastavalt mudelile / *dem Modell zufolge

ASSEMBLING THE JAR



DISASSEMBLING THE JAR



	✗	✗	✓
	✓	✗	✓



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| A. Soupape dégagement vapeur | G3 – Fonction PULSE |
| B. Couvercle | G4 – Programme Soupe épaisse |
| C. Joint | G5 – Programme Compote |
| D. Récipient | G6 – Programme Soupe veloutée |
| E. Porte-lame | G7 – Programme Sauce |
| F. Bague de verrouillage | G8 – Programme Smoothie |
| G. Panneau de commande | G9 – Vitesse manuelle |
| G0 – Position Initiale | H. Bloc moteur |
| G1 – Programme CLEAN | I. Brosse |
| G2 – Bouton START / STOP | |

ATTENTION : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez-les attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour les consulter ultérieurement. L'appareil ne peut fonctionner que si le récipient (D) est positionné correctement sur le bloc moteur (H) et que le couvercle (B) est verrouillé sur le récipient (D).

Votre appareil produit de la vapeur pouvant provoquer des brûlures. Manipulez le couvercle (B) et le soupape dégagement vapeur (A) avec précaution (utilisez des gants ou une manique si nécessaire).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Avant la première utilisation, démontez complètement votre bol (photos 12 à 19) et rincez les pièces en contact avec les aliments (bol (D), joint (C), couvercle (B), soupape de décompression (A) et porte-lame (E)) à l'eau savonneuse.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur (H) ni le porte-lames). Ne passez jamais le bloc moteur (G) sous l'eau courante.

Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur (H) et les parois du bol (D), utilisez un chiffon humide.

Faites bien attention lorsque vous nettoyez les lames du bol mixeur et lorsque vous videz le bol car les lames sont très aiguisées.

- Vérifiez que tous les éléments d'emballage ont été retirés avant d'utiliser l'appareil.

- Insérez le porte-lame (E) sur le fond du bocal (D) (image 1). Ensuite, insérez la bague de verrouillage (F) sur le fond de ce bocal (D) (images 2-3), en veillant à aligner précisément le loquet avec l'encoche

prévue à cet effet. Assurez-vous que le loquet de la bague de verrouillage (F) est correctement engagé dans l'encoche. Un mauvais alignement peut empêcher le mécanisme de se verrouiller correctement.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- 1 500 ml max pour une préparation épaisse froide et 1 500 ml max pour une préparation liquide froide
- 1 200 ml max pour une préparation soupe chaude

d'ingrédients lors du mixage de préparations chaudes (risque d'éclaboussures). Ne jamais retirer la soupape dégagement vapeur pendant les préparations. Elles peuvent atteindre une température élevée et provoquer des brûlures.

FONCTION AUTOMATIQUE :

ATTENTION : nous vous recommandons de ne pas ajouter

Programmes chauds	Recette	Temps/°C	Description du programme	Guide de l'utilisateur
 Soupe veloutée	Soupe de potiron 500 g de potiron, 100 g de pommes de terre, 100 g d'oignons, 500 ml d'eau	30 min 100 °C	Cuisson régulée automatiquement avec mixage à la fin de la cuisson.	Sélectionnez le programme Soupe veloutée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Soupe non mixée	Potage de légumes 200 g de pommes de terre, 150 g de carottes, 150 g de poireaux, 100 g d'oignons, 600 ml d'eau	30 min 100 °C	Cuisson régulée automatiquement sans mixage en fin de cuisson.	Sélectionnez le programme Soupe non mixée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Compote	Compote de pommes 700 g de pommes Golden, 100 ml d'eau	25 min 100 °C	Ce programme est idéal pour préparer une compote de fruits avec une petite quantité de liquide et un mixage automatique à la fin de la cuisson.	Sélectionnez le programme Compote Appuyez sur le bouton Start/Stop

Programmes chauds	Recette	Temps/°C	Description du programme	Guide de l'utilisateur
 Nettoyage automatique	800 ml d'eau	8 min 100 °C	Programme de nettoyage automatique chauffé. Permet un pré-nettoyage si le récipient est sale et obstrué.	Appuyez sur le bouton de nettoyage automatique. Ensuite, appuyez sur le bouton Strat/Stop.

Programmes froids	Recette	Temps/°C	Description du programme	Guide de l'utilisateur
 Smoothie	Smoothie mangue, banane et coco 200 g de banane + 200 g de mangue + 20 cl de lait de coco + 1 yaourt	1 min et 10 s	Série de mélanges à des vitesses adaptées à la préparation de smoothies pour garantir une texture fine.	Sélectionnez le programme Smoothie Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Sauce	Sauce Pistou 60 g de basilic + 15 g d'ail + 30 g de parmesan + 150 ml d'huile d'olive Ou Sauce tomate vierge 300 g de tomates + 10 g de basilic + 5 g d'ail + 10 g de jus de citron + 100 ml d'huile d'olive + sel et poivre	1 min	Série de mélanges à des vitesses adaptées à la préparation de sauces pour garantir des résultats homogènes	Sélectionnez le programme Sauce Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Pulse	Glace pilée 8 glaçons (150 g max)	3 min max	Programme pour des impulsions courtes ou continues	Sélectionnez le programme Pulse program et appuyez sur le bouton Start / Stop

HACHER DE PETITES QUANTITÉS

Utilisez l'accessoire hachoir quelques secondes avec la fonction « PULSE ». Recette Modèle 1000 WATTS : 100 g boeuf / 10 s maximum, ou 100 g de fromage / 10 s maximum.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| A. Valvola di rilascio del vapore | G3 – Funzione IMPULSI |
| B. Coperchio | G4 – Programma Zuppa Densa |
| C. Guarnizione | G5 – Programma Composta |
| D. Bicchiera | G6 – Programma Zuppa Cremosa |
| E. Gruppo lame | G7 – Programma Salsa |
| F. Anello di bloccaggio | G8 – Programma Frullato |
| G. Pannello di controllo | G9 – Velocità manuale |
| G0 – Posizione iniziale | H. Gruppo motore |
| G1 – Programma PULIZIA | I. Spazzola |
| G2 – Tasto START/STOP | |

ATTENZIONE: le precauzioni sulla sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare il nuovo apparecchio per la prima volta. Conservarle a portata di mano per poterle consultare in futuro. L'apparecchio funziona solo se il bicchiere è posizionato correttamente sul gruppo motore (E) e se il coperchio (B) è bloccato sul bicchiere (D).

L'apparecchio produce vapore che può causare ustioni. Maneggiare con cura il coperchio (B) e la valvola di sfiato del vapore (A) (utilizzare guanti o una presina se necessario).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima del primo utilizzo, smontare completamente la ciotola (foto da 12 a 19) e sciacquare le parti che entrano in contatto con gli alimenti (ciotola (D), guarnizione (C), coperchio (B), valvola di sicurezza (A) e portalama (E)) con acqua saponata.

Non immergere l'apparecchio in acqua (né il gruppo motore (H) né il portalama). Non tenere mai il gruppo motore (G) sotto l'acqua corrente.

Per pulire l'esterno del gruppo motore (H) e i lati della ciotola (D), utilizzare un panno umido.

Prestare attenzione quando si puliscono le lame del frullatore e quando si svuota il contenitore del frullatore, poiché le lame sono molto affilate.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.

- Inserire il portalama (E) sul fondo del contenitore (D) (immagine 1). Quindi, inserire l'anello di bloccaggio (F) sul fondo di questo contenitore (D) (immagini 2-3), assicurandosi di allineare esattamente il fermo con la

tacca designata. Assicurarsi che il fermo dell'anello di bloccaggio (F) sia correttamente inserito nella tacca. In caso di disallineamento, il meccanismo potrebbe non essere correttamente bloccato.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

-  1500 ml max per miscela densa fredda e 1500 ml max per miscela liquida fredda
-  1200 ml max per preparazioni calde

preparazione di preparazioni calde (rischio di schizzi). Non rimuovere mai la valvola di sfiato del vapore durante la preparazione. Potrebbe raggiungere temperature elevate e causare ustioni.

FUNZIONE AUTOMATICA:

ATTENZIONE: si consiglia di non aggiungere ingredienti durante la

Programmi a caldo	Ricetta	Durata/ T°C	Descrizione del programma	Guida per l'utente
 Vellutata	<u>Vellutata di zucca</u> 500 g di zucca, 100 g di patate, 100 g di cipolla, 500 g di acqua	30 min. 100 °C	Cottura regolata automaticamente con miscelazione al termine della cottura.	Selezionare il programma Vellutata Premere il tasto START/STOP
 Zuppa	<u>Minestra di verdure</u> 200 g di patate, 150 g di carote, 150 g di porro, 100 g di cipolla, 600 g di acqua	30 min. 100 °C	Cottura regolata automaticamente senza mescolare a fine cottura.	Selezionare il programma Zuppa Premere il tasto START/STOP
 Composta	<u>Composta di mele</u> 700 g di mele golden, 100 g di acqua	25 min. 100 °C	Questo programma è ideale per preparare una composta di frutta con una piccola quantità di liquido e miscelare automaticamente al termine della cottura.	Selezionare il programma Composta Premere il tasto START/STOP

Programmi a caldo	Ricetta	Durata/ T°C	Descrizione del programma	Guida per l'utente
 Pulizia automatica	800 g di acqua	8 min. 100 °C	Programma di pulizia automatica riscaldata. Consente la pulizia preliminare se il recipiente è molto sporco.	Premere il pulsante Auto Clean. Quindi premere il pulsante Strat/Stop.

Programmi a freddo	Ricetta	Durata	Descrizione del programma	Guida per l'utente
 Frullato	Frullato cocco, banana e mango 200 g di banana + 200 g di mango + 20 cl di latte di cocco + 1 yogurt	1 min. e 10 sec.	Serie di miscele a varie velocità ideali per la preparazione di frullati con una consistenza liscia.	Selezionare il programma Frullato Premere il tasto START/STOP
 Salsa	Salsa pistou 60 g di basilico + 15 g di aglio + 30 g di parmigiano + 150 g di olio d'oliva oppure Salsa vierge al pomodoro 300 g di pomodori + 10 g di basilico + 5 g di aglio + 10 g di succo di limone + 100 g di olio d'oliva + sale e pepe	1 min.	Serie di miscele a varie velocità adatte alla preparazione di salse con una consistenza uniforme	Selezionare il programma Salsa Premere il tasto START/STOP
 Impulsi	Ghiaccio tritato 8 cubetti di ghiaccio (150 g max)	Massimo 3 min.	Programma per impulsi brevi o continui	Selezionare il programma Pulse e premere il pulsante Start/Stop

TAGLIARE PICCOLE QUANTITÀ

Utilizzare l'accessorio tritatutto per qualche secondo con la funzione «PULSE». Ricetta per il modello da 1000 WATT: 100 g di manzo / 10 secondi al massimo, oppure 100 g di formaggio / 10 secondi al massimo.

- | | |
|---|---|
| <p>A. Клапан выпуска пара
 B. Крышка
 C. Прокладка
 D. Кувшин
 E. Держатель ножей
 F. Фиксирующее кольцо
 G. Панель управления
 G0 – Начальное положение
 G1 – Программа CLEAN (ОЧИСТКА)
 G2 – Сенсорная кнопка START / STOP (СТАРТ/СТОП)</p> | <p>G3 – Функция PULSE (ИМПУЛЬС)
 G4 – Программа «Густый суп»
 G5 – Программа «Компот»
 G6 – Программа «Пюре-суп»
 G7 – Программа «Соус»
 G8 – Программа «Смузи»
 G9 – Ручная скорость
 H. Моторный блок
 I. Щетка</p> |
|---|---|

ВНИМАНИЕ! Брошюра с правилами техники безопасности входит в комплектацию устройства. Внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности перед первым использованием нового прибора. Храните их в доступном месте для дальнейшего использования. Устройство включится, только когда кувшин (D) правильно установлен на моторный блок (P) и на кувшине (D) закрыта крышка (B).

Ваш прибор производит пар, который может вызвать ожоги. Обращайтесь с крышкой (B) и клапаном выпуска пара (A) осторожно (при необходимости используйте перчатки или прихватку).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Перед первым использованием полностью разберите чашу (фото 12–19) и промойте детали, контактирующие с продуктами (чашу (D), уплотнитель (C), крышку (B), клапан сброса давления (A) и держатель ножей (E)) мыльной водой.

Не погружайте прибор в воду (ни блок двигателя (H), ни держатель ножей). Никогда не держите блок

двигателя (G) под струей воды.

Для очистки внешней поверхности блока двигателя (H) и стенок чаши (D) используйте влажную ткань.

Будьте осторожны при чистке ножей блендера и опорожнении чаши блендера, так как ножи очень острые.

- Перед использованием прибора убедитесь, что все упаковочные материалы удалены.
- Вставьте держатель лезвия (E) на дно банки (D) (изображение 1). Затем вставьте стопорное кольцо (F) на дно этой банки (D) (изображения 2–3), убедившись, что защёлка точно

совместилась с обозначенной выемкой. Убедитесь, что защёлка стопорного кольца (F) надёжно зафиксировалась в выемке. Несоответствие может привести к недостаточной фиксации механизма.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

-  1500 мл для холодной густой смеси и 1500 мл для холодной жидкой смеси
-  1200 мл для горячих продуктов

добавлять ингредиенты во время приготовления горячих блюд (опасность разбрызгивания). Никогда не снимайте клапан выпуска пара во время приготовления. Они могут нагреться до высокой температуры и вызвать ожоги.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

ВНИМАНИЕ: не рекомендуется

Горячие блюда	Рецепт	Время/Т°С	Описание программы	Руководство пользователя
 Крем-суп	Тыквенный суп 500 г тыквы, 100 г картофеля, 100 г лука, 500 г воды	30 мин 100 °С	Автоматическое регулирование приготовления со смешиванием в конце приготовления.	Выберите программу «Крем-суп» Нажмите кнопку Start / Stop.
 Суп	Густой суп с овощами 200 г картофеля, 150 г моркови, 150 г лука-порей, 100 г лука, 600 г воды	30 мин 100 °С	Автоматически регулируемое приготовление без перемешивания в конце приготовления.	Выберите программу «Суп». Нажмите кнопку Start / Stop.
 Компот	Яблочный компот 700 г яблок Голден Делишес, 100 г воды	25 мин 100 °С	Эта программа идеально подойдет для приготовления компота из фруктов с небольшим количеством жидкости и автоматическим смешиванием в конце приготовления.	Выберите программу «Компот» Нажмите кнопку Start / Stop.

Горячие блюда	Рецепт	Время/Т°С	Описание программы	Руководство пользователя
 Автоочистка	800 г воды	8 мин 100 °С	Автоматический цикл очистки с подогревом. Поддерживает предварительную очистку, если чаша грязная, и в ней осталась пища.	Нажмите кнопку «Автоочистка». Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп».

Холодные блюда	Рецепт	Время	Описание программы	Руководство пользователя
 Смузи	Смузи из кокоса, банана и манго 200 г банана + 200 г манго + 200 мл кокосового молока + 1 йогурт	1 мин 10 с	Интервальное смешивание на скорости, оптимальной для приготовления смузи с оптимальной текстурой.	Выберите программу «Смузи» Нажмите кнопку Start / Stop.
 Соус	Соус писту 60 г базилика + 15 г чеснока + 30 г пармезана + 150 г оливкового масла Или Соус томат-вьерж 300 г помидоров + 10 г базилика + 5 г чеснока + 10 г лимонного сока + 100 г оливкового масла + соль и перец	1 мин	Интервальное смешивание на скорости, оптимальной для приготовления однородного соуса	Выберите программу «Соус» Нажмите кнопку Start / Stop.
 Импульсный режим	Колка льда 8 кубиков льда (макс. 150 г)	Макс. 3 мин	Программа с кратковременной или постоянной пульсацией	Выберите программу «Импульс» и нажмите кнопку «Старт/Стоп».

РЕЗКА НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ

Используйте насадку измельчитель в течение нескольких секунд с функцией «PULSE». Рецепт для модели мощностью 1000 Вт: 100 г говядины / максимум 10 секунд, или 100 г сыра / максимум 10 секунд.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A. Steam release valve
 B. Lid
 C. Seal
 D. Jar
 E. Blade Holder
 F. Locking ring
 G. Control Panel
 G0 – Initial Position
 G1 – Program CLEAN
 G2 – START / STOP touch
- G3 – PULSE function
 G4 – Chunky Soup program
 G5 – Compote program
 G6 – Smooth Soup program
 G7 – Program Sauce
 G8 – Program Smoothie
 G9 – Manual speed
- H. Motor block
 I. Brush

CAUTION: The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on. The appliance will only start if the jar (D) is correctly positioned on the motor unit (H) and the lid (B) locked on the jar (D).

Your appliance produces steam that can cause burns. Handle the lid (B) and the steam release valve (A) carefully (use gloves or a potholder if necessary).

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Before first use, completely disassemble your bowl (pictures 12 to 19) and rinse the parts in contact with food (bowl (D), seal (C), lid (B), Steam release valve (A) and blade holder (E)) with soapy water.

Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit (H) nor the blade holder). Never hold the motor unit (G) under running water.

To clean the exterior of the motor unit (H) and the sides of the bowl (D), use a damp cloth.

Be careful when cleaning the blender blades and when emptying

the blender bowl, as the blades are very sharp.

- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.
- Insert the blade holder (E) on the bottom of the jar (D) (image 1). After that, insert the locking ring (F) on the bottom of that jar (D) (image 2-3), making sure to precisely align the latch with the designated notch. Make sure the latch on the locking ring (F) is properly engaged in the notch. Misalignment can prevent the mechanism from locking securely.

USING YOUR APPLIANCE

-  1500 ml max for cold thick mixture and 1500ml max for cold liquid mixture
-  1200ml max for hot preparation

AUTOMATIC FUNCTION:

CAUTION: we recommend that you do not add ingredients when mixing hot preparations (risk of splashing). Never remove the steam release valve during preparation. They can reach a high temperature and cause burns.

Hot programs	Recipe	Time/ T°C	Program description	User Guide
 Smooth Soup	Pumpkin soup 500g pumpkin, 100g potato, 100g onion, 500g water	30min 100°C	Automatically regulated cooking with mixing at the end of cooking.	Select Smooth soup program Press Start / Stop button
 Chunky soup	Vegetable potage 200g potatoes + 150g carrot + 150g leek + 100g onion + 600g water	30min 100°C	Automatically regulated cooking without mixing at the end of cooking.	Select Chunky soup program Press Start / Stop button
 Compote	Apple compote 700g golden apple, 100g water	25min 100°C	This program is ideal for making fruit compote with a small amount of liquid and automatic blending at the end of cooking.	Select Compote program Press Start / Stop button
 Auto clean	800g water	8min 100°C	Heated automatic cleaning program. Allows pre- cleaning if the bowl is dirty and clogged.	Press the Auto Clean button. Then press the Start/ Stop button.

Cold programs	Recipe	Time	Program description	User Guide
Smoothie  Smoothie	<u>Smoothie coco banana mango</u> 200g banana + 200g mango + 20cl coconut milk + 1 yoghurt	1min 10s	Series of blends at speeds suited to smoothie making to ensure a fine texture.	Select Smoothie program Press Start / Stop button
Sauce  Sauce	<u>Sauce Pistou</u> 60g basil + 15g garlic + 30g parmesan + 150g olive oil Or <u>Sauce tomate vierge</u> 300g tomatoes + 10g basilic + 5g garlic + 10g lemon juice + 100g olive oil + salt & pepper	1min	Series of blends at speeds suited to sauce preparation to ensure consistent results	Select Sauce program Press Start / Stop button
Pulse  Pulse	<u>Ice crush</u> 8 ice cubes (150g max)	3min max	Program for short or continuous pulses	Select the Pulse program and press the Start/Stop button

CHOPPING SMALL QUANTITIES

Use the chopper attachment for a few seconds with the «PULSE» function. Recipe for the 1000 WATT model: 100g beef / 10s maximum, or 100g cheese / 10s maximum.

- A. Tvaika atbrīvošanas vārsts
- B. Vāks
- C. Blīve
- D. Krūze
- E. Asmens stiprinājums
- F. Fiksācijas gredzens
- G. Vadības panelis
- G0 – Sākotnējā pozīcija
- G1 – Programma TĪRĪŠANA
- G2 – Skārienpoga START / STOP (SĀKT/APTURĒT)
- G3 – Funkcija PULSĒŠANA
- G4 – Biezas zupas programma
- G5 – Kompota programma
- G6 – Krēmīgas zupas programma
- G7 – Mērces programma
- G8 – Smūtiņu programma
- G9 – Manuālais ātrums
- H. Motora bloks
- I. Suka

UZMANĪBU! Drošības instrukcijas ietilpst ierīces komplektācijā. Pirms uzsākt darbu ar jauno ierīci, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas. Glabājiet tās vietā, kur vēlāk varat tās atrast un ieskatīties. Ierīce sāks darboties tikai tad, ja krūze (D) ir pareizi novietota uz motora bloka (H) un vāks (B) ir nofiksēts uz krūzes.

Ierīce rada tvaiku, kas var izraisīt apdegumus. Uzmanīgi rīkojieties ar vāku (B) un tvaika izlaišanas vārstu (A) (ja nepieciešams, izmantojiet cimdus vai katla turētāju).

PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms pirmās lietošanas reizes pilnībā izjauciet blodu (12.–19. fotoattēls) un noskalojiet detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (bloda (D), blīvējums (C), vāks (B), spiediena samazināšanas vārsts (A) un asmens turētājs (E)), ar ziepjūdeni.

Nieiegremdējiet ierīci ūdenī (ne motora bloku (H), ne asmeņu turētāju). Nekad neturiet motora bloku (G) zem tekoša ūdens.

Lai notīrītu motora bloka (H) ārpusi un blodas malas (D), izmantojiet mitru drānu.

Esiet uzmanīgi, tīrot blendera asmeņus un iztukšojot blendera blodu, jo asmeņi ir ļoti asi.

- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka viss iepakojums ir noņemts.
- Ievietojiet asmens turētāju (E) krūkas apakšā (D) (1. attēls). Pēc tam ievietojiet bloķēšanas gredzenu (F) šīs krūzes apakšā (D) (2.–3. attēls), pārliecinoties, ka fiksators ir precīzi nofiksēts ar norādīto iecirtumu. Pārliecinieties, vai bloķēšanas gredzena aizbīdnis (F) ir pareizi ievietots iecirtumā. Nepareiza salāgošana var traucēt mehānisma drošu fiksāciju.

IERĪCES IZMANTOŠANA

-  maks. 1500 ml aukstam, biezam maisījumam un maks. 1500 ml aukstam šķidram maisījumam
-  maks. 1200 ml karstiem ēdieniem

AUTOMĀTISKĀ FUNKCIJA:

UZMANĪBU: mēs iesakām nepievienot sastāvdaļas, sajaucot

karstus preparātus (izšļakstīšanās risks). Sagatavošanas laikā nekad nenoņemiet tvaika izlaišanas vārstu. Tie var sasniegt augstu temperatūru un izraisīt apdegumus.

Programmas karstiem ēdieniem	Recepte	Laiks/ T°C	Programmas apraksts	Lietotāja rokasgrāmata
 Krēmzupa	Kirbju zupa 500 g ķirbja, 100 g kartupeļu, 100 g sīpolu, 500 g ūdens	30 min 100 °C	Automātiski regulēta gatavošana ar sajaukšanu gatavošanas beigās.	Atlasiet programmu Krēmzupa Nospiediet pogu Start/Stop (Sākt/Apturēt).
 Zupa ar gabaliņiem	Dārzeņu biezzupa 200 g kartupeļu, 150 g burkānu, 150 g puravu, 100 g sīpolu, 600 g ūdens	30 min 100 °C	Automātiski regulējama gatavošana bez sajaukšanas gatavošanas beigās.	Atlasiet programmu Zupa ar gabaliņiem Nospiediet pogu Start/Stop (Sākt/Apturēt).
 Kompots	Ābolu kompots 700 g gaišo ābolu, 100 g ūdens	25 min. 100 °C	Šī programma ir ideāli piemērota augļu kompota pagatavošanai ar nelielu šķidruma daudzumu un automātiskai blendēšanai gatavošanas beigās.	Atlasiet programmu Kompots Nospiediet pogu Start/Stop (Sākt/Apturēt).
 Automātiskā tīrīšana	800 g ūdens	8 min 100 °C	Apsildāma automātiskā tīrīšanas programma. Ļauj veikt iepriekšēju tīrīšanu, ja krūze ir netīra un aizsērējusi.	Nospiediet pogu Auto Clean. Pēc tam nospiediet Strat/Stop pogu.

Programmas auksto ēdienu pagatavošanai	Recepte	Laiks	Programmas apraksts	Lietotāja rokasgrāmata
 Smūtijs	Kokosriekstu, banānu un mango smūtijs 200 g banānu, 200 g mango, 20 cl kokosriekstu piena, 1 jogurts	1 min. 10 sek.	Blendēšanas sērija ar ātrumu, kas piemērots kokteiļu pagatavošanai, lai nodrošinātu smalku tekstūru.	Atlasiet programmu Smūtijs Nospiediet pogu Start/Stop (Sākt/Apturēt).
 Mērce	Mērce Pistou 60 g bazilika, 10 g ķiploku, 30 g parmežāna, 150 g olīveļļas Vai Neapstrādātu tomātu mērce 300 g tomātu, 10 g bazilika, 5 g ķiploku, 10 g citrona sulas, 100 g olīveļļas, sāls, pipari	1 min.	Blendēšanas sērija ar mērču pagatavošanai piemērotiem ātrumiem, lai nodrošinātu nemainīgus rezultātus	Atlasiet programmu Mērce Nospiediet pogu Start/Stop (Sākt/Apturēt).
 Pulsācija	Ledus smalcināšana 8 ledus gabaliņi (maks. 150 g)	3 min. maks.	Programma īsai vai nepārtrauktai pulsācijai	Izvēlieties programmu Impulss un nospiediet pogu Start/Stop

MAZU DAUDZUMU SABADĀŠANA

Dažas sekundes izmantojiet smalcinātāja uzgali ar funkciju «PULSEŠANA». Recepte 1000 WATT modelim: 100g liellopa gaļas / maksimāli 10s, vai 100g siera / maksimāli 10s.

DESCRIEREA APARATULUI

- A. Supapa de eliberare a aburului
- B. Capac
- C. Garnitură
- D. Vas
- E. Suport lamă
- F. Inel de blocare
- G. Panou de comandă
- G0 – Poziția inițială
- G1 – Program CURĂȚARE
- G2 – Touchpad START / STOP

- G3 – Funcția PULSE
- G4 – Program supă groasă
- G5 – Program compot
- G6 – Program supă cremoasă
- G7 – Program sos
- G8 – Program smoothie
- G9 – Viteză manuală
- H. Unitate motor
- I. Perie

ATENȚIE: Instrucțiunile privind siguranța fac parte din aparat. Citiți-le cu atenție înainte de a folosi noul aparat pentru prima dată. Păstrați-le într-un loc accesibil, pentru a le putea consulta ulterior. Aparatul funcționează numai dacă vasul (D) este poziționat corect pe unitatea motorului (H) și capacul (B) este fixat pe vas (D).

Aparatul dvs. produce abur care poate provoca arsuri. Manevrați cu atenție capacul (B) și supapa de eliberare a aburului (A) (utilizați mănuși sau un suport de oală dacă este necesar).

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

- Înainte de prima utilizare, demontați complet bolul (fotografiile 12-19) și clătiți piesele care intră în contact cu alimentele (bolul (D), garnitura (C), capacul (B), supapa de suprapresiune (A) și suportul lamei (E)) cu apă cu săpun.

Nu scufundați aparatul în apă (nici unitatea motorului (H) și nici suportul lamei). Nu țineți niciodată unitatea motorului (G) sub jet de apă.

Pentru a curăța exteriorul unității motorului (H) și părțile laterale ale bolului (D), utilizați o cârpă umedă.

Aveți grijă când curățați paletetele blenderului și la golirea vasului blenderului, deoarece lamele sunt foarte ascuțite.

- Asigurați-vă că toate ambalajele au fost îndepărtate înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

- Introduceți suportul lamei (E) pe fundul borcanului (D) (imaginea 1). Apoi, introduceți inelul de blocare (F) pe fundul acestui borcan (D) (imaginele 2-3), asigurându-vă că aliniați precis zăvorul cu creștătura desemnată.

Asigurați-vă că zăvorul inelului de blocare (F) este fixat corect în creștătură. Alinierea incorectă poate împiedica blocarea sigură a mecanismului.

FOLOSIREA APARATULUI

-  maxim 1500 ml pentru amestec gros, rece, și maxim 1500 ml pentru amestec lichid, rece
-  maxim 1200 ml pentru preparate Soup calde

FUNCȚIONARE AUTOMATĂ:

ATENȚIE: vă recomandăm să nu adăugați ingrediente la amestecarea preparatelor fierbinți (risc de stropire). Nu scoateți niciodată supapa de eliberare a aburului în timpul pregătirii. Pot atinge o temperatură ridicată și pot provoca arsuri.

Programe pentru alimente calde	Rețetă	Timp/ T°C	Descriere program	Ghid de utilizare
 Supă cremă	Supă de dovleac 500 g dovleac, 100 g cartofi, 100 g ceapă, 500 g apă.	30 min 100 °C	Gătire reglată automat cu mixare la finalul preparării.	Selectați programul Supă cremă Apăsăți pe butonul Start / Stop
 Supă cu bucăți mari	Bulion de legume 200 g cartofi, 150 g morcovi, 150 g praz, 100 g ceapă, 600 g apă.	30 min 100 °C	Gătire reglată automat fără amestecare la sfârșitul gătirii.	Selectați programul Supă cu bucăți mari Apăsăți pe butonul Start / Stop
 Compot	Compot cu mere 700 g mere galbene, 100 g apă	25 min 100 °C	Acest program este ideal pentru prepararea compotului de fructe cu o cantitate mică de lichid și mixare automată la sfârșitul preparării.	Selectați programul Compot Apăsăți pe butonul Start / Stop

Programe pentru alimente calde	Rețetă	Timp/ T°C	Descriere program	Ghid de utilizare
 Curățare automată	800 g apă	8 min 100 °C	Program automat de curățare cu încălzire. Permite pre-curățarea dacă bolul este murdar și înfundat.	Apăsați butonul Auto Clean. Apoi apăsați butonul Strat/ Stop.

Programe pentru alimente reci	Rețetă	Timp	Descriere program	Ghid de utilizare
 Smoothie	<u>Smoothie cocos-banane-mango</u> 200 g banană + 200 g mango + 20 cl lapte de cocos + 1 iaurt	1 min 10 s	Serii de mixări la viteze adaptate preparării smoothie-ului pentru a asigura o textură fină.	Selectați programul Smoothie Apăsați pe butonul Start / Stop
 Sos	<u>Sos Pistou</u> 60 g busuioc + 15 g usturoi + 30 g parmezan+ 150 g ulei de măsline Sau <u>Sos Vierge de roșii</u> 300 g roșii+ 10 g busuioc + 5 g usturoi+ 10 g suc de lămâie + 100 g ulei de măsline + sare și piper	1 min	Serii de mixări la viteze adaptate preparării sosului pentru a asigura rezultate consistente	Selectați programul Sos Apăsați pe butonul Start / Stop
 Pulse	<u>Mărunțire gheață</u> 8 cuburi de gheață (max. 150 g)	Max. 3 min	Program pentru impulsuri scurte sau continue	Selectați programul Pulse și apăsați butonul Start/Stop

TACARE CANTITATI MICI

Utilizați accesoriul pentru tocător timp de câteva secunde cu funcția «PULSE». Rețetă pentru modelul de 1000 WATT: 100g carne de vită / maximum 10s, sau 100g brânză / maximum 10s.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Ventil za ispuštanje pare B. Poklopac C. Brtva D. Posuda E. Držač oštrica F. Prsten za zaključavanje G. Upravljačka ploča <ul style="list-style-type: none"> G0 – Početna pozicija G1 – Program CLEAN G2 – dodirni gumb START / STOP | <ul style="list-style-type: none"> G3 – funkcija PULSE G4 – Program za gustu juhu G5 – Program za kompot G6 – Program za kremastu juhu G7 – Program za umak G8 – Program za smoothie G9 – Ručna brzina H. Blok motora I. Četka |
|---|---|

OPREZ: Sigurnosne mjere opreza smatraju se dijelom uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prve uporabe novog uređaja. Držite ih na mjestu koje možete lako pronaći kako biste ih kasnije mogli pregledati. Uređaj će raditi samo ako je posuda (D) ispravno postavljena na jedinicu motora (H) i ako je poklopac (B) zaključan na posudu (D).

Vaš uređaj proizvodi paru koja može izazvati opekline. Pažljivo rukujte poklopcem (B) i ventilom za ispuštanje pare (A) (po potrebi koristite rukavice ili držač za posudu).

PRIJE PRVE UPORABE UREĐAJA

- Prije prve upotrebe, potpuno rastavite zdjelu (fotografije 12 do 19) i isperite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (zdjela (D), brtva (C), poklopac (B), pretisni ventil (A) i držač oštrica (E)) sapunicom.

Nemojte uranjati uređaj u vodu (niti motornu jedinicu (H) niti držač oštrice). Nikada ne držite jedinicu motora (G) pod tekućom vodom.

Za čišćenje vanjskog dijela jedinice motora (H) i stranica posude (D) koristite vlažnu krpu.

Budite oprezni kada čistite oštrice blendera i kada praznite zdjelu blendera, jer su oštrice vrlo oštre.

- Provjerite jeste li uklonili svu ambalažu prije rukovanja uređajem.
- Umetnite držač oštrice (E) na dno posude (D) (slika 1). Zatim, umetnite prsten za zaključavanje (F) na dno ove posude (D) (slike 2-3), pazite da precizno poravnate zasun s određenim zarezom. Provjerite je li zasun prstena za zaključavanje (F) pravilno uglavljen u zarez. Nepravilno poravnanje može spriječiti sigurno zaključavanje mehanizma.

UPORABA UREĐAJA

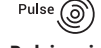
-  maks. 1500 ml za hladne guste mješavine i maks. 1500 ml za hladne tekuće mješavine
-  maks. 1200 ml za topla jela

AUTOMATSKI RAD:

OPREZ: preporučamo da ne dodajete sastojke prilikom miješanja vrućih

pripravaka (opasnost od prskanja). Nikada ne uklanjajte ventil za ispuštanje pare tijekom pripreme. Mogu doseći visoku temperaturu i izazvati opekline.

Programi za vruća jela	Recept	Vrijeme/ T°C	Opis programa	Korisnički priručnik
 Krem juha	Juha od bundeve 500 g bundeve, 100 g krumpira, 100 g luka, 500 g vode	30 min 100 °C	Automatski regulirana priprema uz miješanje na kraju pripreme.	Odaberite program Smooth soup (Krem juha) Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
 Juha s komadićima	Povrtna juha 200 g krumpira, 150 g mrkve, 150 g poriluka, 100 g luka, 600 g vode	30 min 100 °C	Automatski regulirano kuhanje bez miješanja na kraju kuhanja.	Odaberite program Chunky soup (Juha s komadićima). Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
 Kompot	Kompot od jabuka 700 g jabuka Zlatni delišes, 100 g vode	25 min 100 °C	Program je idealan za pripremu voćnih kompota s malom količinom tekućine i automatskim usitnjavanjem na kraju pripreme.	Odaberite program Compote (Kompot) Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
 Automatsko čišćenje	800 ml vode	8 min 100 °C	Automatski program čišćenja uz grijanje. Omogućuje prethodno čišćenje ako je posuda prljava i začepljena.	Pritisnite gumb Auto Clean. Zatim pritisnite gumb Strat/Stop.

Programi za hladna jela	Recept	Vrijeme	Opis programa	Korisnički priručnik
 Smoothie	Smoothie od kokosa, banane i manga 200 g banana + 200 g manga + 20 cl kokosovog mlijeka + 1 jogurt	1 min i 10 s	Niz usitnjavanja pri brzinama za pripremu smoothieja kako bi se osigurala fina tekstura.	Odaberite program Smoothie Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
 Umak	Pesto 60 g bosiljka + 15 g češnjaka + 30 g parmezana + 150 g maslinovog ulja Ili Umak od rajčice 300 g rajčica + 10 g bosiljka + 5 g češnjaka + 10 g limunovog soka + 100 g maslinovog ulja + sol i papar	1 min	Niz usitnjavanja pri brzinama za pripremu umaka kako bi se osigurali dosljedni rezultati.	Odaberite program Sauce (Umak) Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje
 Pulsiranje	Usitnjavanje leda 8 kockica leda (maks. 150 g)	maks. 3 min	Program za kratko ili neprekidno pulsiranje	Odaberite program Pulse i pritisnite tipku Start/Stop

SJECANJE MALE KOLIČINE

Koristite nastavak sjeckalice nekoliko sekundi s funkcijom «PULSE». Recept za model od 1000 WATT: 100g govedine / maksimalno 10 sekundi, ili 100g sira / maksimalno 10 sekundi.

CİHAZIN TANIMI

- A. Buhar tahliye vanası
B. Kapak
C. Conta
D. Kap
E. Bıçak Tutucu
F. Kilitleme halkası
G. Kontrol Paneli
G0 – Başlangıç Pozisyonu
G1 – TEMİZLEME Programı
G2 – BAŞLAT/DURDUR dokunmatik düğmesi

- G3 – PULSE (Darbeli Çalışma) işlevi
G4 – Yoğun Çorba Programı
G5 – Komposto Programı
G6 – Kremalı Çorba Programı
G7 – Sos Programı
G8 – Smoothie Programı
G9 – Manuel hız
H. Motor bloğu
I. Fırça

DİKKAT: Güvenlik önlemleri cihazın bir parçasıdır. Cihazı ilk defa kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Bunları bulabileceğiniz ve daha sonra başvurabileceğiniz bir yerde saklayın. Cihaz ancak kap (D) motor ünitesinin (H) üzerine doğru yerleştirilmişse ve kapak (B) kaba (D) sabitlenmişse çalışmaya başlayacaktır.

Cihazınız yanıklara neden olabilecek buhar üretiyor. Kapağı (B) ve buhar tahliye vanasını (A) dikkatli tutun (gerekirse eldiven veya tencere tutacağı kullanın).

CİHAZINIZI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- İlk kullanımdan önce, kaseyi tamamen sökün (fotoğraflar 12-19) ve yiyeceklerle temas eden parçaları (kase (D), conta (C), kapak (B), basınç tahliye valfi (A) ve bıçak tutucu (E)) sabunlu suyla durulayın.

Cihazı suya batırmayın (ne motor ünitesini (H) ne de bıçak tutucusunu). Motor ünitesini (G) asla akan suyun altına tutmayın.

Motor ünitesinin (H) dışını ve haznenin (D) yanlarını temizlemek için nemli bir bez kullanın.

Blender bıçaklarını temizlerken ve blender haznesini boşaltırken dikkatli olun, çünkü bıçaklar çok keskindir.

- Tüm ambalajın cihazı çalıştırmadan önce çıkarılmış olduğundan emin olun.
- Bıçak tutucuyu (E) kavanozun (D) tabanına yerleştirin (Resim 1). Ardından, kilitleme halkasını (F) bu kavanozun (D) tabanına yerleştirin (Resim 2-3), mandalı belirtilen çentikle tam olarak hizaladığınızdan emin olun. Kilit halkası mandalının (F) çentiğe düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun. Yanlış hizalama, mekanizmanın güvenli bir şekilde kilitlenmesini engelleyebilir.

CİHAZINIZI KULLANMA

-  Soğuk yoğun karışım için maksimum 1500 ml ve soğuk sıvı karışım için 1500 ml
-  Sıcak hazırlık için maksimum Soup 1200 ml

OTOMATİK İŞLEVİ:

DİKKAT: Sıcak karışımları karıştırırken malzeme eklememenizi öneririz (sıcrama riski). Hazırlık sırasında buhar tahliye vanasını asla çıkarmayın. Bunlar yüksek sıcaklığa ulaşabilir ve yanıklara neden olabilir.

Sıcak programlar	Tarif	Süre/ T°C	Program açıklaması	Kullanım Kılavuzu
 Pütürsüz Çorba	Balkabağı çorbası 500 g balkabağı, 100 g patates, 100 g soğan, 500 g su	30 dakika 100°C	Pişirme sonunda karıştırma ile otomatik düzenlenmiş pişirme.	Pütürsüz çorba programını seçin Başlat/Durdur düğmesine basın
 Taneli çorba	Sulu sebze yemeği 200 g patates + 150 g havuç + 150 g pırasa + 100 g soğan + 600 g su	30 dakika 100°C	Pişirme sonunda karıştırmaya gerek kalmadan otomatik ayarlı pişirme.	Taneli çorba programını seçin Başlat/Durdur düğmesine basın
 Komposto	Elma kompostosu 700 g sarı elma, 100 g su	25 dk 100°C	Bu program, pişirmenin sonunda az miktarda sıvı ve otomatik karıştırma ile meyve kompostosu yapmak için idealdir.	Komposto programını seçin Başlat/Durdur düğmesine basın
 Otomatik temizleme	800 g su	8 dakika 100°C	Isıtmalı otomatik temizleme programı. Kap kirli ve tıkalıysa ön temizlik sağlar.	Otomatik Temizleme düğmesine basın. Ardından Strat/ Stop düğmesine basın.

Soğuk programlar	Tarif	Süre	Program açıklaması	Kullanım Kılavuzu
 Smoothie	Hindistan cevizi, muz ve mango smoothie'si 200 g muz + 200 g mango + 20 cl hindistan cevizi sütü + 1 yoğurt	1 dk 10 sn	Akışkan doku için smoothie yapımına uygun hızlara sahip bir dizi karıştırma.	Smoothie programını seçin Başlat/ Durdur düğmesine basın
 Sauce Sos	Pistou Sosu 60 g fesleğen + 15 g sarımsak + 30 g parmesan + 150 g zeytinyağı Veya Tomate vierge sosu 300 g domates + 10 g fesleğen + 5 g sarımsak + 10 g limon suyu + 100 g zeytinyağı + tuz ve karabiber	1 dk	Tutarlı sonuçlar elde etmek için sos hazırlamaya uygun hızlarla karıştırma serisi	Sos programını seçin Başlat/ Durdur düğmesine basın
 Pulse Darbeli Çalışma	Buz kırma 8 buz küpü (maksimum 150 g)	Maksimum 3 dk	Kısa veya sürekli pulse programı	Pulse programını seçin ve Başlat/ Durdur düğmesine basın

KÜÇÜK MİKTARLARI DOĞRAMA

Doğrayıcı aparatını birkaç saniye «PULSE» fonksiyonuyla kullanın. 1000 WATT modeli için tarif: 100g dana eti / maksimum 10 saniye, veya 100g peynir / maksimum 10 saniye.

- | | |
|--|--|
| <p>A. Ventil pro vypouštění páry</p> <p>B. Víko</p> <p>C. Těsnění</p> <p>D. Nádoba</p> <p>E. Držák čepele</p> <p>F. Pojistný kroužek</p> <p>G. Ovládací panel</p> <p>G0 – Výchozí pozice</p> <p>G1 – Program ČIŠTĚNÍ</p> <p>G2 – Tlačítko START/STOP</p> | <p>G3 – Funkce PULZNÍHO REŽIMU</p> <p>G4 – Program pro hustou polévku</p> <p>G5 – Program pro kompot</p> <p>G6 – Program pro krémovou polévku</p> <p>G7 – Program pro omáčku</p> <p>G8 – Program pro smoothie</p> <p>G9 – Ruční nastavení rychlosti</p> <p>H. Blok motoru</p> <p>I. Kartáč</p> |
|--|--|

UPOZORNĚNÍ: K přístroji se vážou bezpečnostní opatření. Před prvním použitím přístroje si pokyny pozorně přečtete. Uchovávejte je na místě, kde je můžete později najít a nahlédnout do nich. Spotřebič se spustí pouze tehdy, pokud bude nádoba (D) správně umístěna na motorovou jednotku (H) a víko (B) zajištěné k nádobě (D).

Váš spotřebič produkuje páru, která může způsobit popáleniny. S poklicí (B) a ventilem pro vypouštění páry (A) zacházejte opatrně (v případě potřeby použijte rukavice nebo chňapku).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Před prvním použitím misku kompletně rozeberte (fotografie 12 až 19) a opláchněte části, které přicházejí do styku s potravinami (misku (D), těsnění (C), víko (B), přetlakový ventil (A) a držák čepele (E)) mýdlovou vodou.

Neponořujte spotřebič do vody (ani motorovou jednotku (H) ani držák čepele). Nikdy nedržte motorovou jednotku (G) pod tekoucí vodou.

K čištění vnějšku motorové jednotky (H) a stran mísy (D) použijte vlhký hadřík.

Buďte opatrní při čištění nožů mixéru a při vyprazdňování nádoby mixéru, protože nože jsou velmi ostré.

- Před použitím zařízení se ujistěte, že byl odstraněn veškerý obalový materiál.
- Vložte držák čepele (E) na dno nádoby (D) (obrázek 1). Poté vložte pojistný kroužek (F) na dno této nádoby (D) (obrázky 2-3) a ujistěte se, že je západka přesně zarovnána s určeným zářezem. Ujistěte se, že západka pojistného kroužku (F) je správně zajištěna v zářezu. Nesprávné zarovnání může zabránit bezpečnému zajištění mechanismu.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

-  maximálně 1 500 ml u studených hustých směsí a maximálně 1 500 ml u studených tekutých směsí,
-  maximálně 1 200 ml u přípravy teplých pokrmů.

AUTOMATICKÁ FUNKCE:

POZOR: při míchání horkých přípravků doporučujeme nepřidávat přísady (nebezpečí vystříknutí). Během přípravy nikdy neodstraňujte ventil pro vypouštění páry. Mohou dosáhnout vysoké teploty a způsobit popáleniny.

Programy na teplé pokrmy	Recept	Čas/ T°C	Popis programu	Uživatelská příručka
 Hladká polévka	Dýňová polévka 500 g dýně, 100 g brambor, 100 g cibule, 500 g vody	30 min 100 °C	Automaticky regulované vaření s mícháním na konci vaření.	Zvolte program Hladká polévka. Stiskněte tlačítko Start/Stop.
 Polévka s kousky	Hustá zeleninová polévka 200 g brambor + 150 g mrkve + 150 g pórků + 100 g cibule + 600 g vody	30 min 100 °C	Automaticky regulované vaření bez míchání na konci vaření.	Zvolte program Polévka s kousky. Stiskněte tlačítko Start/Stop.
 Kompot	Jablečný kompot 700 g jablek golden, 100 g vody	25 min 100 °C	Tento program je ideální pro výrobu ovocného kompotu s malým množstvím tekutiny a automatickým mixováním na konci vaření.	Zvolte program Kompot. Stiskněte tlačítko Start/Stop.
 Automatické čištění	800 g vody	8 min 100 °C	Program pro automatické čištění s ohřevem. Umožňuje předčištění, pokud je nádoba znečištěná nebo upaná.	Stiskněte tlačítko Auto Clean. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop.

Programy na studené pokrmy	Recept	Čas	Popis programu	Uživatelská příručka
 Smoothie	Smoothie s kokosem, banánem a mangem 200 g banánu + 200 g manga + 200 ml kokosového mléka + 1 jogurt	1 min 10 s	Sekvence různých rychlostí mixování, která je vhodná pro přípravu smoothie a zajišťuje jemnou texturu.	Zvolte program Smoothie. Stiskněte tlačítko Start/Stop.
 Omáčka	Omáčka Pistou 60 g bazalky + 15 g česneku + 30 g parmezánu + 150 g olivového oleje Nebo Omáčka Tomate vierge 300 g rajčat + 10 g bazalky + 5 g česneku + 10 g citronové šťávy + 100 g olivového oleje + sůl a pepř	1 min	Sekvence různých rychlostí mixování, která je vhodná pro přípravu omáček a zajišťuje konzistentní výsledky.	Zvolte program Omáčka. Stiskněte tlačítko Start/Stop.
 Pulzní režim	Drcení ledu 8 kostek ledu (max. 150 g)	max. 3 min	Program pro krátké nebo kontinuální pulzy	Vyberte program Pulse a stiskněte tlačítko Start/Stop

ŘEZÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ

Použijte nástavec se sekáčkem na několik sekund s funkcí «PULSE». Recept pro model 1000 WATT: 100 g hovězího masa / maximálně 10 s, nebo 100 g syra / maximálně 10 s.

- A. Ventil na vypúšťanie pary
 B. Veko
 C. Tesnenie
 D. Nádoba
 E. Držiak čepeľí
 F. Poistný krúžok
 G. Ovládací panel
 G0 – Počiatková poloha
 G1 – Program CLEAN
 G2 – Dotykové tlačidlo START/STOP

- G3 – Funkcia PULSE
 G4 – Program na hustú polievku
 G5 – Program na kompót
 G6 – Program na krémovú polievku
 G7 – Program na omáčku
 G8 – Program na smoothie
 G9 – Manuálna rýchlosť
 H. Blok motora
 I. Kefa

UPOZORNENIE: Bezpečnostné opatrenia sú súčasťou spotrebiča. Pred prvým použitím spotrebiča si ich pozorne prečítajte. Uchovajte ich na ľahko zapamätateľnom mieste, aby ste sa k nim mohli neskôr vrátiť. Spotrebič sa spustí len vtedy, keď je nádoba (D) správne umiestnená na motorovej jednotke (H) a je na nej zaistené veko (B).

Váš spotrebič produkuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny. S pokrievkou (B) a ventilom na vypúšťanie pary (A) manipulujte opatrne (ak je to potrebné, použite rukavice alebo držiak na hrniec).

NEŽ ZAČNETE SPOTREBIČ POUŽÍVAŤ

- Pred prvým použitím úplne rozoberte miskú (fotografie 12 až 19) a opláchnite časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami (miska (D), tesnenie (C), veko (B), pretlakový ventil (A) a držiak čepele (E)) mydlovou vodou.

Spotrebič neponárajte do vody (ani motorovú jednotku (H) ani držiak čepele). Motorovú jednotku (G) nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

Na čistenie vonkajšej časti motorovej jednotky (H) a bokov misy (D) použite vlhkú handričku.

Buďte opatrní pri čistení nožov mixéra a pri vyprázdňovaní nádoby mixéra, pretože čepele sú veľmi ostré.

- Než začnete spotrebič používať, skontrolujte, či ste odstránili všetky obaly.
- Vložte držiak čepele (E) na dno nádoby (D) (obrázok 1). Potom vložte poistný krúžok (F) na dno tejto nádoby (D) (obrázky 2-3) a uistite sa, že západku presne zarovnáte s určeným zárezom. Uistite sa, že západka poistného krúžku (F) je správne zaistená v zárezu. V prípade nesprávneho zasunutia sa nemusí mechanizmus správne zaistiť.

-  max. 1500 ml studenej hustej zmesi a max. 1500 ml studenej tekutej zmesi
-  max. 1200 ml pre horúce receptúry

AUTOMATICKÁ FUNKCIA:

POZOR: pri miešaní horúcich prípravkov odporúčame nepridávať prísady (nebezpečenstvo postriekania). Počas prípravy nikdy neodstraňujte ventil na vypúšťanie pary. Môžu dosiahnuť vysokú teplotu a spôsobiť popáleniny.

Programy teplej prípravy	Recept	Čas/ T°C	Opis programu	Používateľská príručka
 Krémová polievka	Tekvicová polievka 500 g tekvice, 100 g zemiakov, 100 g cibule, 500 g vody	30 min 100°C	Automatická regulácia varenia s miešaním na konci varenia.	Zvoľte program Krémová polievka Stlačte tlačidlo START/STOP
 Hustá polievka	Zeleninová hustá polievka 200 g zemiakov + 150 g mrkvy + 150 g póru + 100 g cibule + 600 g vody	30 min 100°C	Automaticky regulované varenie bez miešania na konci varenia.	Zvoľte program Hustá polievka Stlačte tlačidlo START/STOP
 Ovocné pyré	Jablkové pyré 700 g jablk Golden, 100 g vody	25 min 100°C	Tento program je ideálny na prípravu ovocného pyré s malým množstvom tekutiny a automatickým mixovaním na konci prípravy.	Zvoľte program Jablkové pyré Stlačte tlačidlo START/STOP
 Automatické čistenie	800 g vody	8 min 100°C	Vyhrievaný program automatického čistenia. Umožňuje predbežné čistenie, ak je nádoba znečistená a upchatá.	Stlačte tlačidlo Auto Clean. Potom stlačte tlačidlo Start/Stop.

Programy studenej prípravy	Recept	Čas	Opis programu	Používateľská príručka
 Smoothie	Smoothie kokos-banán-mango 200 g banánov + 200 g manga + 20 cl kokosového mlieka + 1 jogurt	1 min 10 s	Séria mixovaní pri rýchlostiach vhodných na prípravu smoothie, aby sa zabezpečila jemná textúra.	Zvoľte program Smoothie Stlačte tlačidlo START/STOP
 Sauce Omáčka	Omáčka Pistou 60 g bazalky + 15 g cesnaku + 30 g parmezánu + 150 g olivového oleja Alebo Paradajková omáčka Sauce vierge 300 g paradajok + 10 g bazalky + 5 g cesnaku + 10 g citrónovej šťavy + 100 g olivového oleja + soľ a korenie	1 min	Séria mixovaní pri rýchlostiach vhodných na prípravu omáčky, aby sa zabezpečili konzistentné výsledky	Zvoľte program Omáčka Stlačte tlačidlo START/STOP
 Pulse Funkcia Pulse	Ľadová drť 8 kociek ľadu (max. 150 g)	max. 3 min	Programovanie pre krátke alebo nepretržité impulzy	Zvoľte program Pulse a stlačte tlačidlo Start/Stop

SEKANIE MALÉHO MNOŽSTVA

Použite sekací nástavec na niekoľko sekúnd s funkciou «PULSE». Recept na model 1000 WATT: 100 g hovädzieho mäsa / maximálne 10 sekúnd, alebo 100 g syra / maximálne 10 sekúnd.

- A. Βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού
- B. Καπάκι
- C. Λάστιχο
- D. Κανάτα
- E. Βάση λεπίδας
- F. Δακτύλιος ασφάλισης
- G. Πίνακας ελέγχου
 - G0 – Αρχική θέση
 - G1 – Πρόγραμμα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
 - G2 – Διακόπτης αφής ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ

- G3 – ΠΑΛΜΙΚΗ λειτουργία
- G4 – Πρόγραμμα για πηχτή σούπα
- G5 – Πρόγραμμα για κομπόστα
- G6 – Πρόγραμμα για κρεμώδη σούπα
- G7 – Πρόγραμμα για σάλτσα
- G8 – Πρόγραμμα για smoothie
- G9 – Χειροκίνητα ρυθμιζόμενη ταχύτητα
- H. Συγκρότημα μοτέρ
- I. Βούρτσα

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος του προϊόντος. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε προσιτό μέρος ώστε να μπορείτε να ανατρέξετε σε αυτές αργότερα. Η συσκευή εκκινείται μόνο αν η κανάτα (D) έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στη μονάδα του μοτέρ (H) και το καπάκι (B) έχει ασφαλίσει πάνω στην κανάτα (D).

Η συσκευή σας παράγει ατμό που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Χειριστείτε προσεκτικά το καπάκι (B) και τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού (A) (χρησιμοποιήστε γάντια ή δοχείο δοχείου εάν χρειάζεται).

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, αποσυναρμολογήστε πλήρως το μπολ σας (φωτογραφίες 12 έως 19) και ξεπλύνετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (μπολ (D), στεγανοποίηση (C), καπάκι (B), βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης (A) και υποδοχή λεπίδας (E)) με σαπουνόνερο.

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (ούτε η μονάδα κινητήρα (H) ούτε η θήκη λεπίδας). Μην κρατάτε ποτέ τη μονάδα κινητήρα (G) κάτω από τρεχούμενο νερό.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της μονάδας κινητήρα (H) και τα πλαϊνά του μπολ (D), χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί.

Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τις λεπίδες του μπλέντερ και όταν αδειάζετε το μπολ του μπλέντερ, καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

• Τοποθετήστε τη θήκη λεπίδας (E) στο κάτω μέρος της κανάτας (D) (εικόνα 1). Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον δακτύλιο ασφάλισης (F) στο κάτω μέρος αυτής της κανάτας (D) (εικόνες 2-3), φροντίζοντας να ευθυγραμμίσετε με ακρίβεια το μάνδαλο με την καθορισμένη εγκοπή.

Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο του δακτύλιου ασφάλισης (F) έχει ασφαλίσει σωστά στην εγκοπή. Σε περίπτωση λανθασμένης ευθυγράμμισης, ο μηχανισμός μπορεί να μην ασφαλίζει σωστά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

-  Μέγιστος όγκος 1500 ml για παχύρρευστα κρύα μείγματα και 1500 ml για λεπτόρρευστα κρύα μείγματα
-  Μέγιστος όγκος 1200 ml για ζεστά παρασκευάσματα

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

ΠΡΟΣΟΧΗ: συνιστούμε να μην προσθέτετε υλικά όταν ανακατεύετε ζεστά παρασκευάσματα (κίνδυνος πτισιλιάματος). Μην αφαιρείτε ποτέ τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού κατά την προετοιμασία. Μπορούν να φτάσουν σε υψηλή θερμοκρασία και να προκαλέσουν εγκαύματα.

Προγράμματα για ζεστά παρασκευάσματα	Συνταγή	Χρόνος/ T°C	Περιγραφή προγράμματος	Οδηγίες χρήσης
 Βελουτέ σούπες	Κολοκυθόσουπα 500 γρ. κολοκύθα, 100 γρ. πατάτα, 100 γρ. κρεμμύδι, 500 γρ. νερό	30 λεπτά 100°C	Αυτόματα ελεγχόμενο μαγείρεμα με ανάμειξη στο τέλος του μαγειρέματος.	Επιλέξτε το πρόγραμμα για βελουτέ σούπες Πατήστε το κουμπί 'Εναρξη/Διακοπή'
 Σούπα με τεμαχισμένα κομμάτια	Σούπα λαχανικών 200 γρ. πατάτες + 150 γρ. καρότα + 150 γρ. πράσο + 100 γρ. κρεμμύδι + 600 γρ. νερό	30 λεπτά 100°C	Αυτόματα ρυθμιζόμενο μαγείρεμα χωρίς ανάμειξη στο τέλος του μαγειρέματος.	Επιλέξτε το πρόγραμμα Chunky soup (Σούπα με τεμαχισμένα κομμάτια) Πατήστε το κουμπί 'Εναρξη/Διακοπή'
 Κομπόστες	Κομπόστα μήλου 700 γρ. μήλα γκόλντεν, 100 γρ. νερό	25 λεπτά 100°C	Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδανικό για κομπόστες φρούτων με μικρή ποσότητα υγρών και αυτόματη ανάμειξη στο τέλος του μαγειρέματος.	Επιλέξτε το πρόγραμμα για κομπόστες Πατήστε το κουμπί 'Εναρξη/Διακοπή'

Προγράμματα για ζεστά παρασκευάσματα	Συνταγή	Χρόνος/ T°C	Περιγραφή προγράμματος	Οδηγίες χρήσης
 Αυτόματος καθαρισμός	800 γρ. νερό	8 λεπτά 100°C	Πρόγραμμα αυτόματου καθαρισμού με θέρμανση. Επιτρέπει τον προκαταρκτικό καθαρισμό εάν το μπολ είναι βρόμικο και φραγμένο.	Πατήστε το κουμπί Αυτόματος καθαρισμός. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Strat/Stop.

Προγράμματα κρύων παρασκευασμάτων	Συνταγή	Χρόνος	Περιγραφή προγράμματος	Οδηγίες χρήσης
 Smoothie	Smoothie Καρύδα-Μπανάνα-Μάνγκο 200 γρ. μπανάνα + 200 γρ. μάνγκο + 200 ml γάλα καρύδας + 1 γιαούρτι	1 λεπτό 10 δευτ.	Μια σειρά αναμειξεων σε ταχύτητες κατάλληλες για παρασκευή smoothie, που εξασφαλίζουν εξαιρετική υφή.	Επιλέξτε το πρόγραμμα Smoothie (Σμούθι) Πατήστε το κουμπί 'Εναρξη/Διακοπή'
 Σάλτσες	Σάλτσα Pistou 60 γρ. βασιλικός + 15 γρ. σκόρδο + 30 γρ. παρμεζάνα + 150 γρ. ελαιόλαδο Ή Σάλτσα ντομάτα vierge 300 γρ. ντομάτες + 10 γρ. βασιλικός + 5 γρ. σκόρδο + 10 γρ. χυμός λεμονιού + 100 γρ. ελαιόλαδο + αλάτι και πιπέρι	1 λεπτό	Μια σειρά αναμειξεων σε ταχύτητες κατάλληλες για παρασκευή σάλτσων, που εξασφαλίζουν ομοιόμορφα αποτελέσματα	Επιλέξτε το πρόγραμμα για σάλτσες Πατήστε το κουμπί 'Εναρξη/Διακοπή'
 Παλμική λειτουργία	Θρυμματισμός πάγου 8 παγάκια (150 γρ. το ανώτερο)	Μέγ. χρόνος 3 λεπτά	Πρόγραμμα για σύντομους ή συνεχείς παλμούς	Επιλέξτε το πρόγραμμα Pulse και πατήστε το κουμπί Start/Stop

ΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόφτη για λίγα δευτερόλεπτα με τη λειτουργία «PULSE». Συνταγή για το μοντέλο 1000 WATT: 100 γρ. μοσχάρι / 10 δευτερόλεπτα το πολύ, ή 100 γρ. τυρί / 10 δευτερόλεπτα το πολύ.

- A. garų išleidimo vožtuvas
 B. Dangtis
 C. Plomba
 D. Ašotis
 E. Geležties laikiklis
 F. Užrakto žiedas
 G. Valdymo skydelis
 G0 – pradinė padėtis
 G1 – CLEAN („VALYMO“) programa
 G2 – „START / STOP“ (PALEISTI / SUSTABDYTI) jutiklinis mygtukas
- G3 – funkcija PULSE („PULSAVIMAS“)
 G4 – Tirštos sriubos programa
 G5 – Kompoto programa
 G6 – Kreminės sriubos programa
 G7 – Padažo programa
 G8 – Kokteilių programa
 G9 – rankinis greičio nustatymas
- H. Variklio blokas
 I. Šepetėlis

DĖMESIO. Saugos instrukcijos yra neatskiriama prietaiso dalis. Prieš naudodami savo naują prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Laikykite jas ten, kur prireikus greitai rasite ir galėsite pasinaudoti ateityje. Prietaisas veiks tik tuomet, kai ašotis (D) bus tinkamai uždėtas ant variklio bloko (H) ir kai dangtis (B) bus užfiksuotas ant ašotio (D).

Jūsų prietaisas gamina garus, kurie gali nudeginti. Atsargiai tvarkykite dangtį (B) ir garų išleidimo vožtuvą (A) (jei reikia, naudokite pirštines arba puodo laikiklį).

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pirmą kartą naudodami, visiškai išardykite dubenį (nuotraukos nuo 12 iki 19) ir nuplaukite su maistu besiliečiančias dalis (dubenį (D), sandariklį (C), dangtį (B), slėgio mažinimo vožtuvą (A) ir peilių laikiklį (E)) muiluotu vandeniu.

Nenardinkite prietaiso į vandenį (nei variklio bloko (H), nei ašmenų laikiklio). Niekada nelaikykite variklio bloko (G) po tekančiu vandeniu.

Variklio bloko (H) išorę ir dubens (D) šonus valykite drėgna šluoste.

Būkite atsargūs valydami maišytuvo peiliukus ir ištuštinant maišytuvo dubenį, nes ašmenys yra labai aštrūs.

- Prieš naudodami prietaisą, būtina nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Įstatykite peilio laikiklį (E) į ašotio (D) dugną (1 pav.). Tada įstatykite fiksavimo žiedą (F) į šio ašotio (D) dugną (2–3 pav.), įsitikinkite, kad fiksavimo žiedo fiksatorius (F) tiksliai sulgyjuotas su nurodyta įpjova. Įsitikinkite, kad fiksavimo žiedo fiksatorius (F) tinkamai užfiksuotas įpjovoje. Dėl netinkamo sulgygiavimo mechanizmas gali tinkamai neužsikimšti.

-  daugiausia 1500 ml šaltam tirštam mišiniui ir daugiausia 1500 ml šaltam skystam mišiniui
-  daugiausia 1200 ml karštam maistui

AUTOMATINĖ FUNKCIJA:

ATSARGIAI: rekomenduojame nedėti ingredientų maišant karštas preparatus (aptaškymo pavojus). Ruošdami niekada nenuimkite garų išleidimo vožtuvo. Jie gali pasiekti aukštą temperatūrą ir sukelti nudegimus.

Karšto maisto programos	Receptas	Laikas/ T°C	Programos aprašymas	Naudotojo vadovas
 Trinta sriuba	Moliūgų sriuba 500 g moliūgų, 100 g bulvių, 100 g svogūnų, 500 g vandens	30 min. 100 °C	Automatiškai sureguliuotas ruošimas su maišymu ruošimo pabaigoje.	Pasirinkite Trintos sriubos („Smooth Soup“) programą Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
 Sriuba su dideliais gabaliukais	Daržovių puodas 200 g bulvių, 150 g morkų, 150 g porų, 100 g svogūnų, 600 g vandens	30 min. 100 °C	Automatiškai reguliuojamas gaminimas, nemaišant gaminimo pabaigoje.	Pasirinkite Sriubos su dideliais gabaliukais („Chunky Soup“) programą Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
 Kompotas	Obuolių kompotas 700 g geltonųjų obuolių, 100 g vandens	25 min. 100 °C	Ši programa puikiai tinka vaisių kompotui virti su nedideliu kiekiu skysčiu ir automatiniam maišymui maisto ruošimo pabaigoje.	Pasirinkite kompoto („Compote“) programą Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
 Automatinis valymas	800 g vandens	8 min. 100 °C	Šildoma automatinio valymo programa. Leidžia išankstinį valymą, jei dubuo purvinas ir užsikimšęs.	Paspauskite automatinio valymo mygtuką. Tada paspauskite Strat/Stop mygtuką.

Šalto maisto programos	Receptas	Laikas	Programos aprašymas	Naudotojo vadovas
 Smoothie Glotnutis	<u>Kokosų, bananų, mangų glotnutis</u> 200 g bananų + 200 g mangų + 20 cl kokosų pieno + 1 jogurtas	1 min. 10 sek.	Maišymų serija tokiomis greičiais, kurie tinkami gaminti glotnučius, siekiant smulkios tekstūros.	Pasirinkite glotnučio („Smoothie“) programą Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
 Sauce Padažas	<u>Pistou padažas</u> 60 g bazilikų + 15 g česnako + 30 g parmezano sūrio + 150 g alyvuogių aliejaus Arba <u>Tomate vierge padažas</u> 300 g pomidorų + 10 g bazilikų + 5 g česnako + 10 g citrinų sulčių + 100 g alyvuogių aliejaus + druskos ir pipirų	1 min.	Maišymų serija tokiu greičiu, kuris tiktų ruošti padažą, siekiant nuoseklaus rezultato	Pasirinkite padažo („Sauce“) programą Nuspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką
 Pulse Pulsavimas	<u>Smulkinti ledukai</u> 8 ledo kubeliai (daugiausia 150 g)	Daugiausia 3 min.	Programa trumpiems ar nuolatinams pulsavimams	Pasirinkite Pulse programą ir paspauskite Start/Stop mygtuką

NEDELŲ KIEKIŲ PAPJOMAS

Naudokite smulkintuvo priedą keletą sekundžių su funkcija «PULSE». Receptas 1000 WATT modeliui: 100 g jautienos / maks. 10 s, arba 100 g sūrio / maks. 10 s.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Stoomventiel | G3 – PULS-functie |
| B. Deksel | G4 – Programma Dikke Soep |
| C. Afdichting | G5 – Programma Compote |
| D. Kan | G6 – Programma Romige Soep |
| E. Meshouder | G7 – Programma Saus |
| F. Sluitering | G8 – Programma Smoothie |
| G. Bedieningspaneel | G9 – Handmatige snelheid |
| G0 – Beginpositie | H. Motoreenheid |
| G1 – Programma voor REINIGEN | I. Borstel |
| G2 – Aanraakknop STARTEN/
STOPPEN | |

LET OP: De veiligheidsvoorschriften maken deel uit van het apparaat. Lees ze zorgvuldig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar ze op een plaats waar u ze later kunt terugvinden en raadplegen. Het apparaat werkt alleen wanneer de kan (D) juist op de motoreenheid (H) is aangebracht en het deksel (B) op de kan (D) is vastgemaakt.

Uw apparaat produceert stoom die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel (B) en het stoomventiel (A) (gebruik indien nodig handschoenen of een pannenlap).

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

- Voor het eerste gebruik haal je de kom volledig uit elkaar (foto's 12 tot en met 19) en spoel je de onderdelen die in contact komen met voedsel (kom (D), afdichting (C), deksel (B), overdrukventiel (A) en meshouder (E)) af met zeepsop.

Dompel het apparaat niet onder in water (noch de motorunit (H), noch de meshouder). Houd de motorunit (G) nooit onder stromend water.

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de motorunit (H) en

de zijkanten van de kom (D) schoon te maken.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de blendermessen en bij het legen van de blenderkom, want de messen zijn erg scherp.

- Zorg dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats de meshouder (E) op de bodem van de kan (D) (afbeelding 1). Plaats vervolgens de borgring (F) op de bodem van deze kan (D) (afbeeldingen 2-3),

zorg ervoor dat de vergrendeling precies in lijn is met de daarvoor bestemde inkeping. Zorg ervoor dat de vergrendeling van de borgring (F) goed

in de inkeping vastklikt. Een verkeerde uitlijning kan ervoor zorgen dat het mechanisme niet goed vergrendelt.

UW APPARAAT GEBRUIKEN

-  Max. 1500 ml voor een koud, dik mengsel en max. 1500 ml voor koud, vloeibaar mengsel
-  Max. 1200 ml voor warme bereidingen

AUTOMATISCHE FUNCTIE:

LET OP: wij raden u aan geen ingrediënten toe te voegen tijdens het mixen van hete bereidingen (risico op spatten). Verwijder nooit het stoomventiel tijdens de bereiding. Deze kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

Hete programma's	Recept	Tijd/ T°C	Programma-beschrijving	Gebruikers-handleiding
 Gepureerde soep	Pompoensoep 500 g pompoen, 100 gaardappel, 100 g ui, 500 ml water	30 min. 100 °C	Automatisch gereguleerd koken met mengen aan het einde van de bereiding.	Selecteer het programma voor gepureerde soep Druk op de knop Start/Stop
 Stevige soep	Dikke groentesoep 200 g aardappel, 150 g wortel, 150 g prei, 100 g ui, 600 ml water	30 min. 100 °C	Automatisch geregelde kooktijd zonder dat er aan het einde van de kooktijd gemengd wordt.	Selecteer het programma voor grove soep Druk op de knop Start/Stop
 Compote	Appelmoes 700 g appel, 100 ml water	25 min. 100 °C	Dit programma is ideaal voor het maken van vruchtencompote met een kleine hoeveelheid vloeistof en voor het automatisch mengen aan het einde van de bereiding.	Selecteer het programma voor compote Druk op de knop Start/Stop
 Automatische reiniging	800 ml water	8 min. 100 °C	Automatisch verwarmd reinigingsprogramma. Voor voorspoelen als de kan vuil en verstopt is.	Druk op de Auto Clean-knop. Druk vervolgens op de Start/Stop-knop.

Koude programma's	Recept	Tijd	Programma-beschrijving	Gebruikers-handleiding
 Smoothie	Mangosmoothie met kokos en banaan 200 g banaan, 200 g mango, 20 cl kokosmelk, 1 yoghurt	1 min, 10s	Een reeks mengsels op snelheden die geschikt zijn voor het maken van smoothies, voor een fijne textuur.	Selecteer het programma voor smoothies Druk op de knop Start/Stop
 Saus	Pistousaus 60 g basilicum, 15 g knoflook, 30 g Parmezaanse kaas, 150 ml olijfolie Of Tomatensaus 300 g tomaten, 10 g basilicum, 5 g knoflook, 10 ml citroensap, 100 ml olijfolie, zout en peper	1 min.	Een reeks melanges op snelheden die geschikt zijn voor de bereiding van sauzen om consistente resultaten te garanderen	Selecteer het programma voor sauzen Druk op de knop Start/Stop
 Puls	Ijs verpulveren 8 ijsblokjes (max. 150 g)	Max. 3 min.	Programma voor korte of continue pulsen	Selecteer het Pulse-programma en druk op de Start/Stop-knop

KLEINE HOEVEELHEDEN HAKEN

Gebruik de hakmolen bevestiging voor enkele seconden met de «PULSE» functie. Recept voor het 1000 WATT model: 100g rundvlees / maximaal 10s, of 100g kaas / maximaal 10s.

A KÉSZÜLÉK ALKATRÉSZEI

- A. Gőzleeresztő szelep
- B. Fedél
- C. Tömítés
- D. Turmixedény
- E. Késtartó
- F. Rögzítőgyűrű
- G. Kezelőpanel
- G0 – Kezdeti pozíció
- G1 – TISZTÍTÁS program
- G2 – START/STOP érintőgomb

- G3 – PULZÁLÁS funkció
- G4 – Sűrű leves program
- G5 – Kompót program
- G6 – Krémes leves program
- G7 – Szósz program
- G8 – Turmix program
- G9 – Kézi sebesség

- H. Motorblokk
- I. Kefe

FIGYELEM: A biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó kézikönyv a készülék részét képezi. Kérjük, figyelmesen olvassa el az új készülék használata előtt. Tartsa a kézikönyvet olyan helyen, ahol később megtalálja. A készülék csak akkor működik, ha a turmixedény (D) megfelelően van a motoros egységre (H) helyezve, és a fedelet (B) is rögzítette a turmixedényre.

A készülék gőzt termel, amely égési sérüléseket okozhat. Óvatosan kezelje a fedelet (B) és a gőzkieresztő szelepet (A) (szükség esetén használjon kesztyűt vagy edényfogót).

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Első használat előtt szerelje szét teljesen a tálat (12–19. fotók), és öblítse le szappanos vízzel az élelmiszerral érintkező részeket (tál (D), tömítés (C), fedél (B), nyomáscsökkentő szelep (A) és pengetartó (E)).

Ne merítse vízbe a készüléket (sem a motoregységet (H), sem a késtartót). Soha ne tartsa a motoregységet (G) folyó víz alatt.

A motoregység külsejének (H) és az edény oldalainak (D) tisztításához használjon nedves ruhát.

Legyen óvatos a turmixlapátok és a a turmixgép edényének kiürítésekor, mivel a pengék nagyon élesek.

- A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy minden csomagolást eltávolított-e.

- Helyezze a pengetartót (E) az üveg (D) aljára (1. kép). Ezután helyezze be a rögzítőgyűrűt (F) az üveg (D) aljára (2-3. kép), ügyelve arra, hogy a reteszt pontosan a kijelölt bevágáshoz igazítsa. Győződjön meg arról,

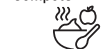
hogy a rögzítőgyűrű retesze (F) megfelelően be van illesztve a bevágásba. A nem megfelelő illeszkedés megakadályozhatja a mechanizmus szilárd rögzülését.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

-  legfeljebb 1500 ml hideg, tömény keverék és legfeljebb 1500 ml hideg, folyékony keverék
-  legfeljebb 1200 ml mennyiség Soup meleg étel készítéséhez

AUTOMATA FUNKCIÓ:

FIGYELEM: azt javasoljuk, hogy ne adjon hozzá összetevőket forró készítmények keverésekor (fröccsenés veszélye). Az előkészítés során soha ne távolítsa el a gőzkioldó szelepet. Magas hőmérsékletet érhetnek el és égési sérüléseket okozhatnak.

Forró programok	Recept	Idő/ T°C	Program leírása	Felhasználói útmutató
 Selymes leves	Töklevés 500 g sütőtök, 100 g burgonya, 100 g vöröshagyma, 500 g víz	30 perc 100 °C	Automatikus szabályozású főzés, turmixolással a főzés végén.	Válassza a Selymes leves programot Nyomja meg a Start/Stop gombot
 Darabos leves	Zöldségkrémleves 200 g burgonya, 150 g sárgarépa, 150 g póréhagyma, 100 g vöröshagyma, 600 g víz	30 perc 100 °C	Automatikus szabályozott főzés keverés nélkül a főzés végén.	A „Darabos leves” program kiválasztása Nyomja meg a Start/Stop gombot
 Kompót	Almakompót 700 g Golden alma, 100 g víz	25 perc 100 °C	Ez a program ideális gyümölcskompót készítéséhez, kis mennyiségű folyadékkal és automatikus turmixolással a főzés végén.	A Kompót program kiválasztása Nyomja meg a Start/Stop gombot
 Automatikus tisztítás	800 g víz	8 perc 100 °C	Fűtött automatikus tisztítási program. Lehetővé teszi az előtisztítást, ha a tál szennyezett és lerakódások vannak benne.	Nyomja meg az Automatikus tisztítás gombot. Ezután nyomja meg a Strat/Stop gombot.

Hideg programok	Recept	Idő	Program leírása	Felhasználói útmutató
 Smoothie	<u>Kókuszos banános mangós smoothie</u> 200 g banán + 200 g mangó + 20 cl kókusztej + 1 joghurt	1 perc 10 másodperc	Különféle turmixolások smoothie-készítéshez alkalmas sebességgel, a finom állag érdekében.	A Smoothie program kiválasztása Nyomja meg a Start/Stop gombot
 Sauce Szós	<u>Pistou szós</u> 60 g bazsalikom + 15 g fokhagyma + 30 g parmezán + 150 g olívaolaj Vagy <u>Főzés nélküli, friss paradicsomszós</u> 300 g paradicsom + 10 g bazsalikom + 5 g fokhagyma + 10 g citromlé + 100 g olívaolaj + só és bors	1 perc	Mártásokhoz alkalmas keverési sebességű turmixsorozat, amely biztosítja az egyenletes eredményt	A Szós program kiválasztása Nyomja meg a Start/Stop gombot
 Pulse Pulzálás	<u>Jégkása</u> 8 jégkocka (max. 150 g)	Max. 3 perc	Program rövid vagy folyamatos pulzáláshoz	Válassza ki a Pulse programot, és nyomja meg a Start/Stop gombot

KIS MENNYISÉGEK APRÁGÁSA

Használja néhány másodpercig a szecskázó tartozékot az «IMULZUS» funkcióval. Az 1000 WATT-os modell receptje: 100g marhahús / maximum 10 másodperc, vagy 100g sajt / maximum 10 másodperc.

- A. Клапан випуску пари
- B. Кришка
- C. Ущільнювальна прокладка
- D. Глек
- E. Тримач леза
- F. Стопорне кільце
- G. Панель керування
- G0 – Початкова позиція
- G1 – програма «ЧИЩЕННЯ»
- G2 – сенсорна кнопка СТАРТ / СТОП

- G3 – функція «ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ»
- G4 – Програма для густого супу
- G5 – Програма для компоту
- G6 – Програма для вершкового супу
- G7 – Програма для соусу
- G8 – Програма для смузі
- G9 – ручне налаштування швидкості
- H. Моторний блок
- I. Щітка

УВАГА! Посібник із правил безпеки постачається в комплекті з приладом. Уважно прочитайте його перед першим використанням нового приладу. Зберігайте посібник у такому місці, де згодом ви зможете знайти його, щоб скористатися. Прилад запрацює, лише якщо глек (D) правильно розміщено на моторному блоці (H), а кришку (B) зафіксовано на глеку (D).

Ваш прилад виробляє пару, яка може спричинити опіки. Обережно поведіться з кришкою (B) і клапаном випуску пари (A) (за потреби використовуйте рукавички або прихватку).

ЩО ПОТРІБНО ЗРОБИТИ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ?

- Перед першим використанням повністю розберіть миску (фото з 12 по 19) та промийте частини, що контактують з їжею (миска (D), ущільнювач (C), кришка (B), запобіжний клапан (A) та тримач леза (E)), мильною водою.

Не занурюйте прилад у воду (ані двигун (H), ані тримач леза). Ніколи не тримайте блок двигуна (G) під проточною водою.

Щоб очистити зовнішню частину блоку двигуна (H) і стінки чаші (D), використовуйте вологу тканину.

Будьте обережні під час чищення лез блендера та коли спорожняєте чашу блендера, оскільки леза дуже гострі.

- Перед використанням приладу переконайтеся, що всі пакувальні матеріали видалено.
- Вставте тримач леза (E) на дно банки (D) (зображення 1). Потім вставте

стопорне кільце (F) на дно цієї банки (D) (зображення 2-3), переконавшись, що фіксатор точно вирівняно з позначеним виїмкою. Переконайтеся, що фіксатор стопорного кільця (F)

належним чином зафіксовано у виїмці. Неправильне суміщення може перешкоджати надійному блокуванню механізму.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- макс. 1500 мл для холодної густої суміші та 1500 мл для холодної рідкої суміші;
- макс. 1200 мл для гарячих сумішей.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ

УВАГА: ми рекомендуємо не додавати інгредієнти під час змішування гарячих продуктів (ризик розбризкування). Ніколи не знімайте клапан випуску пари під час приготування. Вони можуть досягати високої температури і викликати опіки.

Програми приготування гарячих сумішей	Рецепт	Час/Т°С	Опис програми	Посібник користувача
 Крем-суп	Гарбузовий суп 500 г гарбуза, 100 г картоплі, 100 г цибулі, 500 г води	30 хв 100 °С	Автоматично регульоване приготування з перемішуванням у кінці приготування.	Виберіть програму «Крем-суп» Натисніть кнопку «Старт / стоп».
 Суп зі шматочками	Густий овочевий суп 200 г картоплі + 150 г моркви + 150 г цибулі-порей + 100 г цибулі + 600 г води	30 хв 100 °С	Автоматично регулюється приготування без перемішування в кінці приготування.	Виберіть програму «Суп зі шматочками» Натисніть кнопку «Старт / стоп».
 Компот	Компот із яблука 700 г яблука «Голден», 100 г води	25 хв 100 °С	Ця програма ідеально підходить для приготування фруктового компоту з невеликою кількістю рідини та автоматичним змішуванням у кінці приготування.	Виберіть програму «Компот» Натисніть кнопку «Старт / стоп».

Програми приготування гарячих сумішей	Рецепт	Час/Т°С	Опис програми	Посібник користувача
 Автоматичне очищення	800 г води	8 хв 100 °С	Програма автоматичного очищення з підігрівом. дає змогу проводити попереднє чищення, якщо чаша забруднена й засмічена.	Натисніть кнопку Auto Clean. Потім натисніть кнопку Strat/ Stop.

Програми приготування холодних сумішей	Рецепт	Час	Опис програми	Посібник користувача
 Смузі	Смузі з кокосів, бананів і манго 200 г бананів + 200 г манго + 200 мл кокосового молока + 1 йогурт	1 хв 10 с	Послідовність змішування на швидкостях, придатних для приготування смузі, щоб досягти ніжної консистенції.	Виберіть програму «Смузі» Натисніть кнопку «Старт / стоп».
 Соус	Соус «Песто» 60 г базиліка + 15 г часнику + 30 г пармезану + 150 г оливкової олії Або Томатний соус «Вірж» 300 г помідорів + 10 г базиліка + 5 г часнику + 10 г лимонного соку + 100 г оливкової олії + сіль і перець	1 хв	Послідовність змішування на швидкостях, придатних для приготування соусів, щоб досягти стабільних результатів	Виберіть програму «Соус» Натисніть кнопку «Старт / стоп».
 Подрібнення	Подрібнення льоду 8 кубиків льоду (макс. 150 г)	макс. 3 хв	Програма для короткочасної або тривалої роботи в імпульсному режимі	Виберіть програму Pulse і натисніть кнопку Пуск/Стоп

НАРІЗАННЯ НЕВЕЛИКИХ КІЛЬКОСТЕЙ

Використовуйте насадку для подрібнення протягом кількох секунд з функцією «PULSE». Рецепт для моделі потужністю 1000 WAT: 100 г яловичини / максимум 10 секунд, або 100 г сиру / максимум 10 секунд.

OPIS APARATA

- A. Ventil za otpuštanje pare
- B. Poklopac
- C. Gumica
- D. Posuda
- E. Držač noža
- F. Prsten za zaključavanje
- G. Kontrolna ploča
 - G0 – Početni položaj
 - G1 – Program za ČIŠĆENJE
 - G2 – Tipka za POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE

- G3 – Funkcija PULSIRANJE
- G4 – Program za gustu supu
- G5 – Program za kompot
- G6 – Program za kremastu supu
- G7 – Program za sos
- G8 – Program za smoothie
- G9 – Ručna brzina
- H. Blok motora
- I. Četka

OPREZ: Sigurnosna uputstva dio su aparata. Pažljivo pročitajte ta uputstva prije prvog korištenja novog aparata. Čuvajte ih na mjestu gdje ćete ih lako pronaći i kasnije pogledati. Aparat će raditi samo ako je posuda (D) pravilno postavljena na jedinicu motora (H) i ako je posuda (D) zatvorena poklopcem (B).

Vaš uređaj proizvodi paru koja može izazvati opekotine. Pažljivo rukujte poklopcem (B) i ventilom za ispuštanje pare (A) (koristite rukavice ili držač za lonce ako je potrebno).

PRVI PRVE UPOTREBE APARATA

- Prije prve upotrebe, potpuno rastavite posudu (fotografije 12 do 19) i isperite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (posuda (D), brtva (C), poklopac (B), ventil za smanjenje pritiska (A) i držač oštrice (E)) sapunom.

Ne uranjajte uređaj u vodu (ni motornu jedinicu (H) niti držač noža). Nikada nemojte držati jedinicu motora (G) pod tekućom vodom.

Za čišćenje spoljašnjosti jedinice motora (H) i strane posude (D), koristite vlažnu krp.

Budite oprezni kada čistite oštrice blendera i prilikom praznjenja posude blendera, jer su oštrice vrlo oštre.

- Prije rukovanja aparatom provjerite je li sva ambalaža uklonjena.
- Umetnite držač oštrice (E) na dno posude (D) (slika 1). Zatim, umetnite prsten za zaključavanje (F) na dno ove posude (D) (slike 2-3), pazite da precizno poravnate zasun sa određenim zarezom. Osigurajte da je zasun prstena za zaključavanje (F) pravilno zakačen u zarez. Nepravilno poravnanje može spriječiti sigurno zaključavanje mehanizma.

KORIŠTENJE APARATA

-  maksimalno 1500 ml za hladne guste mješavine i maksimalno 1500 ml za hladne tečne mješavine
-  maksimalno 1200 ml za vrela mješavine

AUTOMATSKA FUNKCIJA:

OPREZ: preporučujemo da ne dodajete sastojke prilikom miješanja vrućih priprava (opasnost od prskanja). Nikada ne uklanjajte ventil za ispuštanje pare tokom pripreme. Mogu dostići visoku temperaturu i izazvati opekotine.

Programi za vrela mješavine	Recept	Vrijeme/ T°C	Opis programa	Korisnički priručnik
 Krem supa	Supa od tikve 500 g tikve, 100 g krompira, 100 g luka, 500 g vode	30 min 100°C	Automatski regulirano kuhanje s miješanjem na kraju kuhanja.	Izaberite program za krem supu Pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje
 Supa s komadićima	Gusta supa od povrća 200 g krompira, 150 g mrkve, 150 g praziluka, 100 g luka, 600 g vode	30 min 100°C	Automatski regulirano kuhanje bez miješanja na kraju kuhanja.	Izaberite program za supu s komadićima Pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje
 Kompot	Kompot od jabuka 700 g zlatno žutih jabuka, 100 g vode	25 min 100°C	Ovaj program je idealan za pripremu voćnog kompot s malom količinom tečnosti i automatskim miješanjem na kraju kuhanja.	Izaberite program za kompot Pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje
 Automatsko čišćenje	800 g vode	8 min. 100°C	Program automatskog čišćenja s grijanjem. Omogućuje prethodno čišćenje ako je posuda prljava i začepljena.	Pritisnite dugme Auto Clean. Zatim pritisnite dugme Strat/Stop.

Programi za hladne mješavine	Recept	Vrijeme	Opis programa	Korisnički priručnik
Smoothie  Frape	<u>Smoothie od kokosa, banane i manga</u> 200 g banane, 200 g manga, 20 cl kokosovog mlijeka, 1 jogurt	1 min 10s	Serija blendanja pri brzinama prikladnim za pravljenje smoothieja da bi se osigurala fina tekstura.	Izaberite program za smoothie Pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje
Sauce  Sos	<u>Sos Pistou</u> 60 g bosiljka, 15 g bijelog luka, 30 g parmezana, 150 g maslinovog ulja Ili <u>Sos od paradajza</u> 300 g paradajza, 10 g bosiljka, 5 g bijelog luka, 10 g limunovog soka, 100 g maslinovog ulja, sol i biber	1 min	Serija blendanja pri brzinama prikladnim za pripremu sosa da bi se osigurali dosljedni rezultati.	Izaberite program za ljuti sos Pritisnite tipku pokretanje/zaustavljanje
Pulse  Pulsiranje	<u>Drobljenje leda</u> 8 kockica leda (maks. 150 g)	Maks. 3 min	Program za kratko ili kontinuirano pulsiranje	Odaberite Pulsni program i pritisnite tipku Start/Stop

SJECANJE MALE KOLIČINE

Koristite dodatak za sjeckanje nekoliko sekundi s funkcijom «PULSE». Recept za model snage 1000 WATTA: 100g govedine / maksimalno 10 sekundi, ili 100g sira / maksimalno 10 sekundi.

A. Ventil za izpust pare

B. Pokrov

C. Tesnilo

D. Posoda

E. Držalo rezila

F. Zaklepni obroč

G. Nadzorna plošča

G0 – Začetni položaj

G1 – Program CLEAN (čiščenje)

G2 – START/STOP (zagon/
zaustavitev) na dotik

G3 – PULZNO delovanje

G4 – Program za gosto juho

G5 – Program za kompot

G6 – Program za kremno juho

G7 – Program za omako

G8 – Program za smoothie

G9 – Ročna hitrost

H. Enota motorja

I. Ščetka

POZOR: Varnostna opozorila sodijo k napravi. Pred prvo uporabo nove naprave jih pozorno preberite. Shranite jih na mestu, kjer jih boste lahko kasneje našli in uporabljali. Naprava bo delovala samo, če je posoda (D) pravilno nameščena na motorno enoto (H) in je pokrov (B) na posodi (D) zaklenjen.

Vaša naprava proizvaja paro, ki lahko povzroči opekline. Previdno ravnajte s pokrovom (B) in ventilom za izpust pare (A) (po potrebi uporabite rokavice ali držalo za lonec).

PRED PRVO UPORABO NAPRAVE

- Pred prvo uporabo popolnoma razstavite skledo (fotografije 12 do 19) in dele, ki pridejo v stik s hrano (skledico (D), tesnilo (C), pokrov (B), rezervni ventil (A) in držalo rezil (E)), sperite z milnico.

Naprave ne potapljajte v vodo (niti motorne enote (H) niti držala za rezilo). Motorne enote (G) nikoli ne držite pod tekočo vodo.

Za čiščenje zunanosti motorne enote (H) in sten posode (D) uporabite vlažno krpo.

Bodite previdni pri čiščenju rezil mešalnika in pri praznjenju posode mešalnika, saj so rezila zelo ostrá.

- Pred uporabo naprave se prepričajte, da ste odstranili vso embalažo.
- Vstavite držalo rezila (E) na dno kozarca (D) (slika 1). Nato vstavite zaklepni obroč (F) na dno tega kozarca (D) (sliki 2–3) in pri tem pazite, da natančno poravnate zapah z določeno zarezo. Prepričajte se, da je zapah zaklepnega obroča (F) pravilno zaskočen v zarezi. Zaradi napačne poravnave se mehanizem ne more zanesljivo zakleniti.

UPORABA NAPRAVE

-  največ 1500 ml za hladne goste mešanice in največ 1500 ml za hladne tekoče mešanice
-  največ 1200 ml za pripravo toplih obrokov

SAMODEJNA FUNKCIJA:

POZOR: priporočamo, da sestavin ne dodajate pri mešanju vročih pripravkov (nevarnost brizganja). Med pripravo nikoli ne odstranite ventila za izpust pare. Lahko dosežejo visoko temperaturo in povzročijo opekline.

Programi za pripravo vročih obrokov	Recept	Čas/ T°C	Opis programa	Uporabniški priročnik
 Smooth soup (gladka juha)	Bučna juha 500 g buče, 100 g krompirja, 100 g čebule, 500 g vode	30 min 100 °C	Samodejno regulirano kuhanje z mešanjem ob koncu kuhanja.	Izberite program Smooth Soup (nespasirana juha). Pritisnite gumb za zagon/zaustavitev.
 Nespasirana juha	Zelenjavna gosta juha 200 g krompirja, 150 g korenja, 150 g pora, 100 g čebule, 600 g vode	30 min 100 °C	Samodejno regulirano kuhanje brez mešanja ob koncu kuhanja.	Izberite program Chunky soup (Nespasirana juha). Pritisnite gumb za zagon/zaustavitev.
 Kompot	Jabolčni kompot 700 g rumenih jabol, 100 g vode	25 min 100 °C	Ta program je idealen za pripravo sadnega kompota z majhno količino tekočine in samodejnim mešanjem ob koncu kuhanja.	Izberite program Compote (Kompot). Pritisnite gumb za zagon/zaustavitev.
 Samodejno čiščenje	800 g vode	8 min 100 °C	Ogrevan samodejni program za čiščenje. omogoča predhodno čiščenje, če je posoda umazana in zamašena.	Pritisnite gumb Auto Clean. Nato pritisnite gumb Strat/Stop.

Programi za pripravo mrzlih obrokov	Recept	Čas	Opis programa	Uporabniški priročnik
 Smuti	Smuti s kokosom, banano in mangom 200 g banane + 200 g manga + 20 cl kokosovega mleka + 1 jogurt	1 min 10 s	Nizi mešanja s hitrostjo, primerno za pripravo smutijev, za gladko teksturo.	Izberite program za smuti. Pritisnite gumb za zagon/zaustavitev.
 Omaka	Omaka Pistou 60 g bazilike + 15 g česna + 30 g parmezana + 150 g oljčnega olja ali Omaka tomate vierge 300 g paradižnika + 10 g bazilike + 5 g česna + 10 g limoninega soka + 100 g oljčnega olja + sol in poper	1 min	Nizi mešanja s hitrostjo, primerno za pripravo omak, za dosledne rezultate.	Izberite program Sauce (omaka). Pritisnite gumb za zagon/zaustavitev.
 Pulzno delovanje	Drobljenje ledu 8 ledenih kock (najv. 150 g)	Najv. 3 min	Program za kratke ali ponavljajoče se pulze	Izberite program Pulse in pritisnite gumb Start/Stop

SEKLJANJE MANJŠIH KOLIČIN

Uporabite nastavek za sekljanje za nekaj sekund s funkcijo «PULSE». Recept za model z močjo 1000 WATT: 100 g govedine / največ 10s, ali 100 g sira / največ 10s.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Zawór spustowy pary
- B. Pokrywka
- C. Uszczelka
- D. Dzbaneł
- E. Uchwyt ostrza
- F. Pierścień blokujący
- G. Panel sterowania
 - G0 – Pozycja początkowa
 - G1 – Program CZYSZCZENIE
 - G2 – Przycisk START/STOP

- G3 – Funkcja PULSACJA
- G4 – Program „Gęsta zupa”
- G5 – Program „Kompot”
- G6 – Program „Zupa krem”
- G7 – Program „Sos”
- G8 – Program „Smoothie”
- G9 – Prędkość ręczna
- H. Zespół silnika
- I. Szczotka

UWAGA! Instrukcje bezpieczeństwa stanowią część urządzenia. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie się z nimi zapoznać. Należy przechowywać je w miejscu, w którym można je będzie potem znaleźć, i odnieść się do nich później. Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy dzbanek (D) będzie prawidłowo umieszczony na zespole silnika (H), a pokrywka (B) zablokowana na dzbanku (D).

Urządzenie wytwarza parę, która może spowodować oparzenia. Ostrożnie obchodź się z pokrywą (B) i zaworem spustowym pary (A) (w razie potrzeby użyj rękawic lub ściereczki).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem całkowicie rozmontuj miskę (zdjęcia od 12 do 19) i opłucz części mające kontakt z żywnością (miskę (D), uszczelkę (C), pokrywę (B), zawór bezpieczeństwa (A) i uchwyt ostrza (E)) wodą z mydłem.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie (ani jednostki silnika (H), ani uchwytu ostrza). Nigdy nie trzymaj jednostki silnika (G) pod bieżącą wodą.

Aby wyczyścić zewnętrzną część jednostki silnika (H) i boki miski (D), użyj wilgotnej ściereczki.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia ostrzy blendera i opróżniania miski blendera, ponieważ ostrza są bardzo ostre.

- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że z urządzenia zostały usunięte wszystkie elementy opakowania.

- Włóż uchwyt ostrza (E) na dno słoika (D) (rysunek 1). Następnie włóż pierścień blokujący (F) na dno tego słoika (D) (rysunki 2-3), upewniając się, że zatrzask jest dokładnie dopasowany do wyznaczonego wycięcia. Upewnij się,

że zatrzask pierścienia blokującego (F) jest prawidłowo zatrzasknięty w wycięciu. Nieprawidłowe ustawienie może uniemożliwić prawidłowe zablokowanie mechanizmu.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

-  maks. 1500 ml dla zimnej, gęstej mieszanki i maks. 1500 ml dla zimnej, płynnej mieszanki
-  maks. 1200 ml dla mieszanin Soup gorących

FUNKCJA AUTOMATYCZNA:

UWAGA: zalecamy, aby nie dodawać składników podczas mieszania gorących potraw (ryzyko rozpryskiwania). Nigdy nie zdejmuj zaworu spustowego pary podczas przygotowywania. Mogą one osiągnąć wysoką temperaturę i spowodować oparzenia.

Programy do przygotowywania żywności na ciepło	Przepis	Czas/ T°C	Opis programu	Instrukcja obsługi
 Zupa krem	Zupa dyniowa 500 g dyni, 100 g ziemniaków, 100 g cebuli, 500 g wody	30 min 100°C	Automatyczne regulowane gotowanie z miksowaniem pod koniec programu.	Wybierać program Zupa krem Nacisnąć przycisk Start/Stop
 Zupa	Warzywna zupa krem 200 g ziemniaków, 150 g marchwi, 150 g pora, 100 g cebuli, 600 g wody	30 min 100°C	Automatycznie regulowane gotowanie bez konieczności mieszania na końcu gotowania.	Wybrać program Zupa z kawałkami warzyw Nacisnąć przycisk Start/Stop
 Mus	Kompot jabłkowy 700 g jabłka Golden, 100 g wody	25 min 100°C	Program ten idealnie nadaje się do przygotowywania kompotu owocowego z niewielką ilością płynu i automatycznego blendowania pod koniec gotowania.	Wybrać program Kompot Nacisnąć przycisk Start/Stop

Programy do przygotowywania żywności na ciepło	Przepis	Czas/ T°C	Opis programu	Instrukcja obsługi
 Automatyczne czyszczenie	800 ml wody	8 min 100°C	Podgrzewany program automatycznego czyszczenia. Umożliwia wstępne czyszczenie, jeśli misa jest brudna i zapchana.	Naciśnij przycisk Auto Clean. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop.

Programy do przygotowywania żywności na zimno	Przepis	Czas	Opis programu	Instrukcja obsługi
Smoothie  Koktajl	<u>Smoothie kokosowo-banane z mango</u> 200 g banana + 200 g mango + 20 ml mleka kokosowego + 1 jogurt	1 min 10 s	Seria blendowania z prędkością dostosowaną do przygotowywania smoothie, aby zapewnić delikatną konsystencję.	Wybrać program Smoothie Naciśnąć przycisk Start/Stop
Sauce  Sos	<u>Sos Pistou</u> 60 g bazylii + 15 g czosnku + 30 g parmezanu + 150 g oliwy z oliwek lub <u>Sos pomidorowy wierce</u> 300 g pomidorów + 10 g bazylii + 5 g czosnku + 10 g soku z cytryny + 100 g oliwy z oliwek + sól i pieprz	1 min	Seria blendowania z prędkościami dostosowanymi do przygotowywania sosów w celu zapewnienia spójnych rezultatów	Wybierać program Sos Naciśnąć przycisk Start/Stop
Pulse  Pulsacja	<u>Kruszenie lodu</u> 8 kostek lodu (maks. 150 g)	Maks. 3 min	Zaprogramuj krótkie lub ciągłe pulsacje	Wybierz program Pulse i naciśnij przycisk Start/Stop

CIĘCIE MAŁYCH IŁOŚCI

Użyj nasadki siekającej przez kilka sekund z funkcją „PULSE”. Przepis dla modelu 1000 W: 100g wołowiny / maksymalnie 10 sekund, lub 100g sera / maksymalnie 10 sekund.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A. Клапан за освобождаване на пара
- B. Капак
- C. Уплътнение
- D. Кана
- E. Държач на ножа
- F. Заклучващ пръстен
- G. Контролен панел
 - G0 – Начална позиция
 - G1 – Програма CLEAN (ПОЧИСТВАНЕ)
 - G2 – Сензорен бутон START / STOP (СТАРТ/СТОП)
- H. Моторен модул
- I. Четка
- G3 – Функция PULSE (ИМПУЛС)
- G4 – Програма за гъста супа
- G5 – Програма за компот
- G6 – Програма за кремобразна супа
- G7 – Програма за сос
- G8 – Програма за смути
- G9 – Ръчно задаване на скорост

ВНИМАНИЕ: Мерките за безопасност са част от комплекта на уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате своя нов уред за пръв път. Дръжте ги на място, където можете да ги намерите и да направите справка по-късно. Уредът ще започне да работи само ако каната (D) е поставена правилно върху моторния модул (E) и капакът е фиксиран правилно върху каната (D).

Вашият уред произвежда пара, която може да причини изгаряния. Боравете внимателно с капака (B) и вентила за изпускане на пара (A) (използвайте ръкавици или държач за гърне, ако е необходимо).

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА НА УРЕДА

- Преди първа употреба, разглобете напълно купата си (снимки 12 до 19) и изплакнете частите, които влизат в контакт с храната (купа (D), уплътнение (C), капак (B), предпазен вентил (A) и държач за ножове (E)) със сапунена вода.

Не потапяйте уреда във вода (нито моторния блок (H), нито държача

на острието). Никога не дръжте моторния блок (G) под течаща вода.

За да почистите външността на моторния блок (H) и стените на купата (D), използвайте влажна кърпа.

Бъдете внимателни, когато почиствате остриетата на пасатора и когато изправете купата на

блендера, тъй като остриетата са много остри.

- Уверете се, че всички части на опаковката са премахнати, преди да използвате уреда.
- Поставете държача за острие (Е) на дъното на буркана (D) (изображение 1). След това, поставете заключващия пръстен (F) на дъното на този буркан

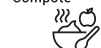
(D) (изображения 2-3), като се уверите, че сте подравнили точно заключващия механизъм с определения прорез. Уверете се, че заключващият механизъм на заключващия пръстен (F) е правилно захванат в прореза. Неправилното подравняване може да попречи на механизма да се заключи сигурно.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

-  1500 ml максимално за студена гъста смес и 1500 ml максимално за студена течна смес
-  1200 ml максимално за горещо приготвяне

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ:

ВНИМАНИЕ: препоръчваме да не добавяте съставки, когато смесвате горещи препарати (риск от пръски). Никога не отстранявайте вентила за изпускане на пара по време на приготвяне. Те могат да достигнат висока температура и да причинят изгаряния.

Горещи програми	Рецепта	Време/Т°С	Описание на програмата	Наръчник за потребителя
 Крем супа	<u>Супа от тиква</u> 500 г тиква, 100 г картофи, 100 г лук, 500 г вода	30 мин 100°C	Автоматично регулирано готвене с разбъркване в края на готвенето.	Изберете програма Smooth soup (Крем супа) Натиснете бутона Start / Stop (Старт/Стоп)
 Супа с парченца	<u>Гъста зеленчукова супа</u> 200 г картофи + 150 г моркови + 150 г праз + 100 г лук + 600 г вода	30 мин 100°C	Автоматично регулирано готвене без смесване в края на готвенето.	Изберете програма „Супа с парченца“ Натиснете бутона Start / Stop (Старт/Стоп)
 Компот	<u>Ябълков компот</u> 700 г ябълка сорт „златна“, 100 г вода	25 мин 100°C	Тази програма е идеална за приготвяне на плодов компот с малко количество течност и автоматично разбъркване в края на готвенето.	Изберете програма „Компот“ Натиснете бутона Start / Stop (Старт/Стоп)

Горещи програми	Рецепта	Време/Т°С	Описание на програмата	Наръчник за потребителя
 Auto Clean (Автоматично почистване)	800 g вода	8 мин 100°C	Програма за автоматично почистване с нагриване. Позволява предварително почистване, ако купата е мръсна и запушена.	Натиснете бутона Auto Clean. След това натиснете бутона Strat/Stop.

Студени програми	Рецепта	Време	Описание на програмата	Наръчник за потребителя
 Смути	<u>Смути от кокос, банан, манго</u> 200 g банан + 200 g манго + 20 cl кокосово мляко + 1 кисело мляко	1 мин и 10 сек	Серия от смеси при скорости, подходящи за приготвяне на смути, за да се гарантира фина текстура.	Изберете програма „Смути“ Натиснете бутона Start / Stop (Старт/Стоп)
 Сос	<u>Сос Писту</u> 60 g босилек + 15 g чесън + 30 g пармезан + 150 g зехтин Или <u>Доматен сос „Виерж“</u> 300 g домати + 10 g босилек + 5 g чесън + 10 g лимонов сок + 100 g зехтин + сол и пипер	1 минута	Серия от смеси при скорости, подходящи за приготвяне на сос, за да се гарантират постоянни резултати	Изберете програма Sauce (Сос) Натиснете бутона Start / Stop (Старт/Стоп)
 Режим Pulse (Импулс)	<u>Трошене на лед</u> 8 кубчета лед (150 g макс.)	3 min макс.	Програма за къси или продължителни импулси	Изберете програмата Pulse и натиснете бутона Старт/Стоп

НАЧИТВАНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА

Използвайте приставката за мелене за няколко секунди с функцията «PULSE». Рецепта за модел 1000 WATT: 100 г телешко месо / максимум 10 секунди, или 100 г сирене / максимум 10 секунди.

- A. Ventil za ispuštanje pare
 B. Poklopac
 C. Zaptivka
 D. Posuda
 E. Držać sečiva
 F. Prsten za zaključavanje
 G. Kontrolna tabla
 G0 – Početni položaj
 G1 – CLEAN Program
 G2 – tipka START/STOP

- G3 – funkcija PULSE
 G4 – Program za gustu supu
 G5 – Program za kompot
 G6 – Program za kremastu supu
 G7 – Program za sos
 G8 – Program za smutu
 G9 – ručni stepen prenosa
 H. Blok motora
 I. Četka

UPOZORENJE: Sigurnosna uputstva su dio uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prve upotrebe vašeg novog uređaja. Čuvajte ih na pristupačnom mjestu za buduću upotrebu. Aparat može raditi samo ako je posuda (D) pravilno postavljena na jedinicu motora (H) i ako je poklopac (B) pričvršćen na posudu (D).

Vaš aparat proizvodi paru koja može izazvati opekotine. Pažljivo rukujte poklopcem (B) i ventilom za ispuštanje pare (A) (koristite rukavice ili krpu ako je potrebno).

PRE KORIŠĆENJA UREĐAJA PRVI PUT

- Пре прве употребе, потпуно раставите посуду (слике 12 до 19) и исперите делове који долазе у контакт са храном (посуда (D), заптивач (C), поклопац (B), вентил за смањење притиска (A) и држач сечева (E)) сапуницом.

Ne merítse vízbe a készüléket (sem a motoregységet (H), sem a késtartót). Soha ne tartsa a motoregységet (G) folyó víz alatt.

A motoregység külsejének (H) és az edény oldalainak (D) tisztításához használjon nedves ruhát.

Legyen óvatos a turmixlapátok és a turmixgép edényének kiürítésekor, mivel a pengék nagyon élesek.

- Uverite se da ste uklonili svu ambalažu pre rukovanja uređajem.
- Уметните држач сечева (E) на дно тегле (D) (слика 1). Затим, уметните прстен за закључавање (F) на дно ове тегле (D) (слике 2-3), водећи рачуна да прецизно поравнате резац са предвиђеним резезом. Уверите се да је реза прстена за закључавање (F) правилно закачена у резез. Neispravno poravnanje može sprečiti sigurno zaključavanje mehanizma.

-  1500 ml maksimalno za hladne guste smese i 1500 ml maksimalno za hladne tečne smese
-  1200 ml maksimalno za tople Soup smese

AUTOMATSKA FUNKCIJA:

PAŽNJA: Preporučujemo da ne dodajete sastojke tokom mešanja toplih priprema (rizik od prskanja). Nikada ne skidajte ventil za ispuštanje pare tokom rada. Može doći do visoke temperature i izazvati opekotine.

Programi za vruće smese	Recept	Vreme/ T°C	Opis programa	Korisničko uputstvo
 Glatka supa	<u>Supa od bundeve</u> 500 g bundeve, 100 g krompira, 100 g luka, 500 g vode	30 min 100 °C	Automatski regulisano kuvanje sa mešanjem na kraju kuvanja.	Izaberite program „Glatka supa“ Pritisnite dugme Start/Stop
 „Supa s komadićima“	<u>Potaž od povrća</u> 200 g krompira + 150 g šargarepe + 150 g praziluka + 100 g luka + 600 g vode	30 min 100 °C	Automatski kontrolirano kuvanje bez miješanja na kraju kuvanja.	Izaberite program „Supa s komadićima“ Pritisnite dugme Start/Stop
 Kompot	<u>Kompot od jabuka</u> 700 g zrelih jabuka, 100 g vode	25 min 100 °C	Ovaj program je idealan za pripremu voćnih kompota sa malom količinom tečnosti i automatskim blendiranjem na kraju kuvanja.	Izaberite program „Kompot“ Pritisnite dugme Start/Stop
 Automatsko čišćenje	800 g vode	8 min 100 °C	Automatski program za čišćenje toplotom. Omogućava čišćenje unapred ako je posuda prljava i začepljena.	Pritisnite dugme za automatsko čišćenje. Zatim pritisnite dugme Start/Stop.

Programi za hladne smese	Recept	Vreme	Opis programa	Korisničko uputstvo
Smoothie  Smuti	<u>Smuti od kokosa, banane i manga</u> 200 g banana + 200 g manga + 20 cl kokosovog mleka + 1 jogurt	1 min. i 10 sek.	Niz pokretanja blendera na brzinama prilagođenim za pravljenje smutija radi osiguravanja fine teksture.	Izaberite program „Smuti“ Pritisnite dugme Start/Stop
Sauce  Sos	<u>Pesto sos</u> 60 g bosiljka + 15 g belog luka + 30 g parmezana + 150 g maslinovog ulja Ili <u>Sos od paradajza</u> 300 g paradajza + 10 g bosiljka + 5 g belog luka + 10 g limunovog soka + 100 g maslinovog ulja + so i biber	1 min	Niz pokretanja blendera na brzinama prilagođenim za pravljenje sosa radi osiguravanja ujednačenih rezultata	Izaberite program „Sos“ Pritisnite dugme Start/Stop
Pulse  Pulsiranje	<u>Drobljenje leda</u> 8 kockica leda (najviše 150 g)	Najduže 3 min	Program za kratko ili uzastopno pulsiranje	Izaberite program Pulse i pritisnite dugme Start/Stop.

KIS MENNYISÉGEK APRÁGÁSA

Koristite nastavak za sjeckanje sa funkcijom "IMULZUS" nekoliko sekundi. Recept za model od 1000 WATT: 100g govedine / maksimalno 10 sekundi, ili 100g sira / maksimalno 10 sekundi.

A. Auru väljalaskeklapp

B. Kaas

C. Tihend

D. Kann

E. Terahoidik

F. Lukustusrõngas

G. Juhtpaneel

G0 – Posición inicial

G1 – Puhastusprogramm

G2 – START / STOP nupp

G3 – Pulseerimisrežiim

G4 – Paksu supi programm

G5 – Kompoti programm

G6 – Kreemja supi programm

G7 – Kastme programm

G8 – Smuuti programm

G9 – Manuaalne kiirusevalik

H. Mootoriplokk

I. Hari

ETTEVAATUST! Ohutusmeetmed kuuluvad lahutamatu seadme juurde. Lugege enne uue seadme esmakasutust need hoolikalt läbi. Hoidke neid kohas, kust saate neid hiljem leida ja neile viidata. Seade käivitub ainult siis, kui kann (D) on õigesti mootoriosale (H) paigaldatud ja kaas (B) on kannu (D) peale lukustatud.

Teie seade toodab auru, mis võib põhjustada põletusi. Käsitsege hoolikalt kaant (B) ja auruvabastusventiili (A) (vajadusel kasutage kindaid või potihoidjat).

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST

• Enne esmakasutust võtke kauss täielikult lahti (fotod 12 kuni 19) ja loputage toiduga kokkupuutuvad osad (kauss (D), tihend (C), kaas (B), rõhukaitseklapp (A) ja terahoidik (E)) seebiveega.

No sumerja el aparato en agua (ni la unidad del motor (H) ni el portacuchillas). Nunca sumerja la unidad del motor (G) bajo el chorro de agua.

Para limpiar el exterior de la unidad del motor (H) y los laterales del recipiente (D), utilice un paño húmedo.

Tenga cuidado al limpiar las cuchillas de la licuadora y al vaciar el recipiente de la licuadora, ya que las cuchillas son muy afiladas.

• Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik pakendi osad on eemaldatud.
• Sisestage terahoidik (E) purgi (D) põhja (pilt 1). Seejärel sisestage lukustusrõngas (F) selle purgi (D) põhja (pildid 2-3), veendudes, et riiv on täpselt vastava sälguga joondatud. Veenduge, et lukustusrõnga riiv (F) on sälgus korralikult kinni. Vale joondamine võib takistada mehhanismi korralikku lukustumist.

SEADME KASUTAMINE

- Külma paksu segu puhul maksimaalselt 1500 ml ja külma vedela segu puhul maksimaalselt 1500 ml
- Max 1200 ml kuumade toitude puhul

AUTOMAATNE FUNKTSIOON:

ETTEVAATUST: kuumade preparaate segamisel soovitage mitte lisada koostisosi (pritsmete oht). Ärge kunagi eemaldage auru väljalaskeklappi ettevalmistamise ajal. Need võivad tõusta kõrgele temperatuurile ja põhjustada põletusi.

Kuum-programmid	Retsept	Aeg/ T°C	Programmi kirjeldus	Kasutusjuhend
 Püreesupp	Kõrvitsasupp 500 g kõrvitsat, 100 g kartulit, 100 g sibulat, 500 g vett	30 min 100 °C	Automaatselt reguleeritud toiduvalmistamine koos segamisega valmistamise lõpus.	Valige püreesupi programm Vajutage nuppu Start/stopp
 Klassikaline supp	Köögililjasupp 200 g kartulit, 150 g porgandit, 150 g porrut, 100 g sibulaid, 600 g vett	30 min 100 °C	Cocci6n regulada autom6ticamente sin mezclar al final de la cocci6n.	Valige klassikalise supi programm Vajutage nuppu Start/stopp
 Kompott	Õunakompott 700 g kuldseid õunu, 100 g vett	25 min 100 °C	See programm sobib ideaalselt puuviljakompoti valmistamiseks väikese koguse vedelikuga ja automaatselt segamiseks keetmise lõpus.	Valige kompotiprogramm Vajutage nuppu Start/stopp
 Auto-maatpuhastus	800 g vett	8 min 100 °C	Soojendusega automaatne puhastusprogramm. Võimaldab eelpuhastust, kui kauss on m66rdunud ja ummistunud.	Vajutage nuppu Auto Clean. Seej6rel vajutage Strat/Stop nuppu.

K6lm-programmid	Retsept	Aeg	Programmi kirjeldus	Kasutusjuhend
 Smuuti	Kookose-banaani-mango smuuti 200 g banaani + 200 g mangot + 20 cl kookospiima + 1 jogurt	1 min 30 sek	Smuutide valmistamiseks sobivate kiirustega segamise seeria, mis tagab peene tekstuuri.	Valige programm Smuuti Vajutage nuppu Start/stopp
 Kaste	Pistou kaste 60 g basiilikut + 15 g k66slauku + 30 g parmesani + 150 g oliivi66li V66i Tomati vierge kaste 300 g tomatit + 10 g basiilikut + 5 g k66slauku + 10 g sidrunimahla + 100 g oliivi66li + sool ja pipar	1 min	Kastmete valmistamiseks sobivate kiirustega segamise seeria, et tagada 66htlane tulemus	Valige kastme programm Vajutage nuppu Start/stopp
 Pulseerimine	J66 purustamine 8 j66kuubikut (max 150 g)	Max 3 minutit	L66hikeste v66i pidevate impulsside programm	Valige programm Impulss ja vajutage nuppu Start/Stop

PICANDO PEQUEÑAS CANTIDADES

Kasutage hakkimistarvikut m66neks sekundiks funktsiooniga «PULSE». Retsept 1000 WATT mudelile: 100g veiseliha / maksimaalselt 10 sekundit, v66i 100g juustu / maksimaalselt 10 sekundit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A. Dampfablassventil
- B. Deckel
- C. Dichtung
- D. Behälter
- E. Klingenhalter
- F. Sicherungsring
- G. Bedienfeld
 - G0 – Ausgangsposition
 - G1 – Programm REINIGUNG
 - G2 – START-/STOPP-Taste

- G3 – IMPULSFUNKTION
- G4 – Suppenprogramm
- G5 – Kompottprogramm
- G6 – Cremige Suppenprogramm
- G7 – Saucenprogramm
- G8 – Smoothie-Programm
- G9 – Manuelle Geschwindigkeit
- H. Motorblock
- I. Bürste

VORSICHT: Die Sicherheitsanweisungen sind ein Teil des Geräts. Lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das neue Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie sie zur späteren Referenz an einem leicht zugänglichen Ort auf. Das Gerät startet nur, wenn der Behälter (D) richtig auf der Motoreinheit (H) positioniert und der Deckel (B) auf dem Behälter (D) verriegelt ist.

Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie vorsichtig mit dem Deckel (B) und dem Dampfablassventil (A) um (verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe oder einen Topflappen).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor dem ersten Gebrauch zerlegen Sie die Schüssel vollständig (Fotos 12 bis 19) und spülen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Schüssel (D), Dichtung (C), Deckel (B), Druckbegrenzungsventil (A) und Klingenhalter (E)), mit Seifenwasser ab.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder die Motoreinheit (H) noch den Klingenhalter). Halten Sie die Motoreinheit (G) niemals unter fließendes Wasser.

Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite der Motoreinheit (H) und der Seiten der Schüssel (D) ein feuchtes Tuch.

Seien Sie beim Reinigen der Mixerklingen und beim Entleeren des Mixerbehälters vorsichtig, da die Klingen sehr scharf sind.

- Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Setzen Sie den Klingenhalter (E) auf den Boden des Glases (D) (Bild 1). Setzen Sie anschließend den Sicherungsring (F) auf den Boden des Glases (D) (Bilder 2–3) und achten Sie darauf, dass der Verschluss

genau mit der vorgesehenen Kerbe übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass der Verschlussring (F) richtig in der Kerbe einrastet. Eine Fehlausrichtung kann dazu führen, dass der Mechanismus nicht sicher einrastet.

BENUTZUNG IHRES GERÄTES

-  Max. 1500 ml bei kalten festen Zutaten und max. 1500 ml bei kalten flüssigen Zutaten
-  Max. 1200 ml bei heißen Lebensmitteln

AUTOMATIK-FUNKTION:

VORSICHT: Wir empfehlen, beim Mischen heißer Zubereitungen keine Zutaten hinzuzufügen (Spritzgefahr). Entfernen Sie während der Zubereitung niemals das Dampfablassventil. Es kann hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen.

Programme für heiße Lebensmittel	Rezept	Zeit/ T°C	Programm-beschreibung	Benutzer-handbuch
 Suppe	Kürbissuppe 500 g Kürbis, 100 g Kartoffeln, 100 g Zwiebeln, 500 g Wasser	30 Min. 100 °C	Automatisch reguliertes Kochen mit Mixen am Ende des Kochvorgangs.	Suppenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Cremige Suppe	Gemüse Eintopf 200 g Kartoffeln, 150 g Karotten, 150 g Lauch, 100 g Zwiebeln, 600 g Wasser	30 Min. 100 °C	Automatisch geregeltes Garen ohne Umrühren am Ende des Garvorgangs.	Eintopf-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Kompott	Apfelkompott 700 g goldene Äpfel, 100 g Wasser	25 Min. 100 °C	Dieses Programm ist ideal für die Zubereitung von Fruchtkompott mit einer kleinen Menge Flüssigkeit. Es erfolgt ein automatisches Mixen am Ende des Kochvorgangs.	Kompott-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Automatische Reinigung	800 g Wasser	8 Min. 100 °C	Automatisches Reinigungsprogramm mit erhitztem Wasser. Ermöglicht eine Vorreinigung, wenn der Topf verschmutzt und verstopft ist.	Drücken Sie die Taste „Auto Clean“. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stop“.

Programme für kalte Lebensmittel	Rezept	Zeit	Programm-beschreibung	Benutzer-handbuch
Smoothie  Smoothie	Kokos-Bananen-Mango-Smoothie 200 g Bananen, 200 g Mango, 20 cl Kokosmilch, 1 Joghurt	1 Min. 10 s	Mehrere Mixvorgänge bei Geschwindigkeiten, die zur Herstellung von Smoothies geeignet sind, für eine feine Textur.	Smoothie-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
Sauce  Soße	Sauce Pistou 60 g Basilikum, 15 g Knoblauch, 30 g Parmesan, 150 g Olivenöl oder Sauce Vierge 300 g Tomaten, 10 g Basilikum, 5 g Knoblauch, 10 g Zitronensaft, 100 g Olivenöl, Salz und Pfeffer	1 Min.	Mehrere Mixvorgänge bei Geschwindigkeit, die zur Herstellung von Smoothies geeignet sind, für ein gleichmäßiges Ergebnis	Soßenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
Pulse  Puls	Crushed Ice 8 Eiswürfel (maximal 150 g)	Max. 3 Min.	Programm für kurze oder kontinuierliche Impulse	Wählen Sie das Pulsprogramm und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste

KLEINE MENGEN ZERKLEINERN

Verwenden Sie den Zerkleinerer- Aufsatz einige Sekunden lang mit der „PULSE“-Funktion. Rezept für das 1000-WATT-Modell: 100g Rindfleisch / maximal 10 Sekunden, oder 100g Käse / maximal 10 Sekunden.