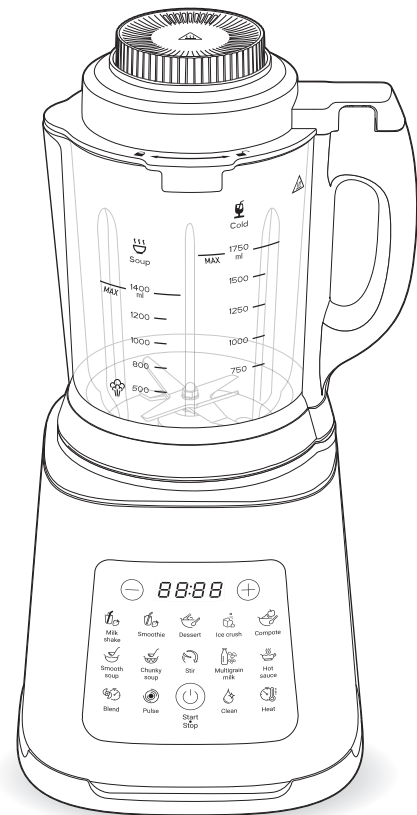
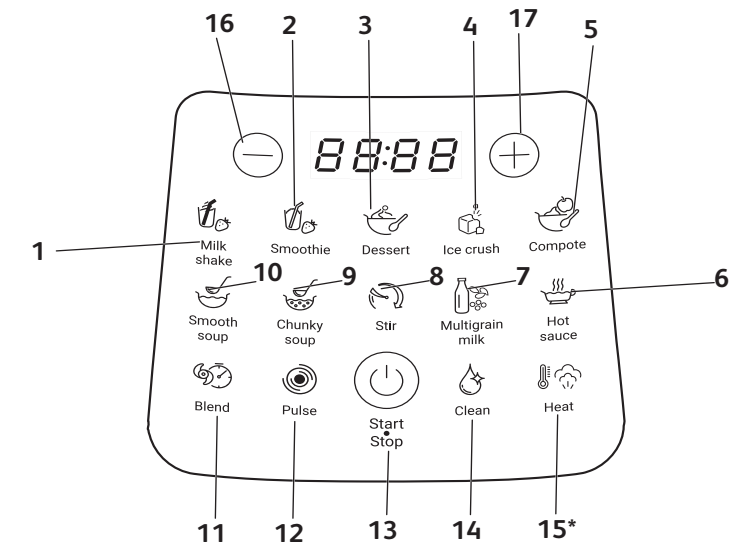
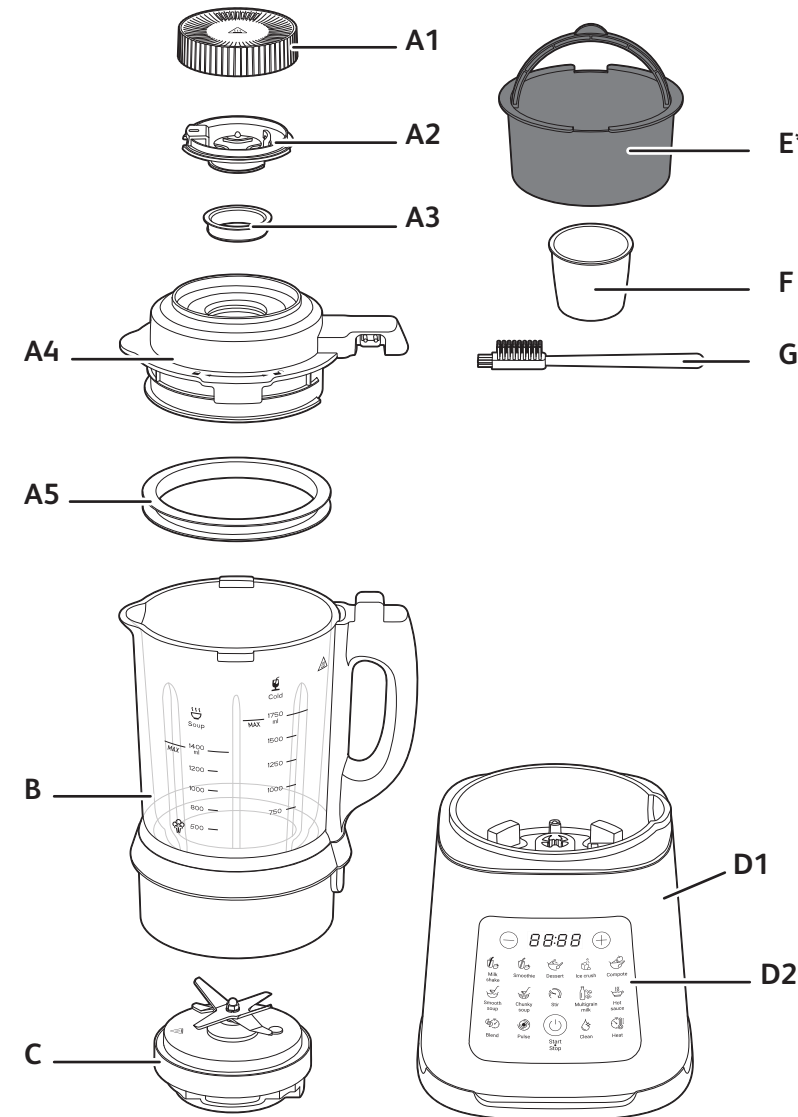


- EN p. 1 - 6
- FR p. 7 - 13
- ES p. 14 - 20
- PT p. 21 - 27
- IT p. 28 - 34
- EL p. 35 - 41
- NL p. 42 - 48
- DE p. 49 - 55
- UK p. 56 - 62
- RU p. 63 - 69
- KK p. 70 - 76
- AR p. 77 - 83
- FA p. 84 - 92

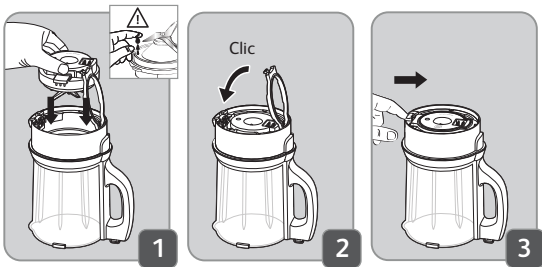


- EN
- FR
- ES
- PT
- IT
- EL
- NL
- DE
- UK
- RU
- KK
- AR
- FA

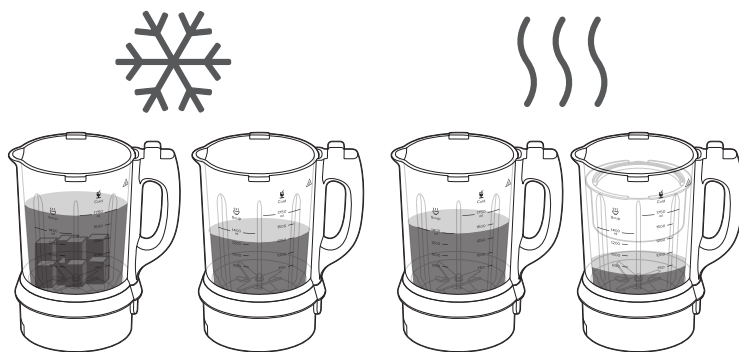
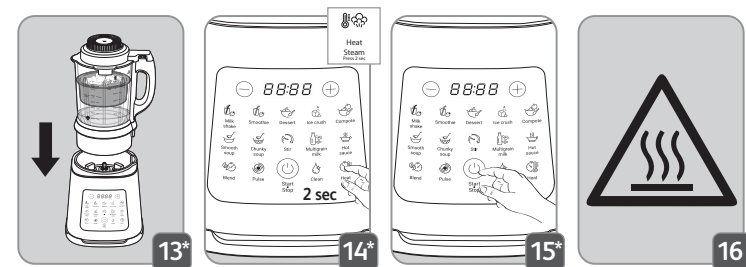
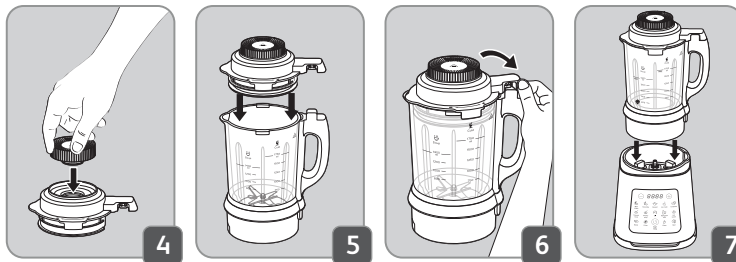


- 1. PROGRAM MILKSHAKE
- 2. PROGRAM SMOOTHIE
- 3. PROGRAM DESSERT
- 4. ICE CRUSH
- 5. PROGRAM COMPOTE
- 6. PROGRAM HOT SAUCE
- 7. PROGRAM MULTI GRAIN MILK
- 8. PROGRAM STIR
- 9. PROGRAM CHUNKY SOUP
- 10. PROGRAM SMOOTH SOUP
- 11. MANUAL BLEND
- 12. PULSE
- 13. START AND STOP
- 14. PROGRAM CLEAN
- 15. MANUAL HEATING / STEAM*
- 16. - BUTTON
- 17. + BUTTON

*depending on model



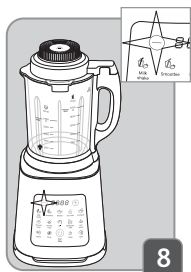
ASSEMBLING THE JAR



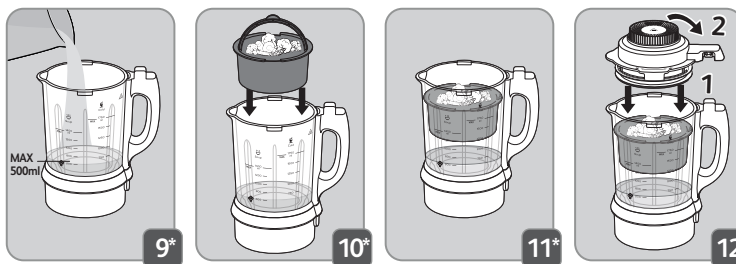
for cold preparation
1750ml for thick mixture
1250 for liquide mixture
max

1400ml for
hot preparation
max

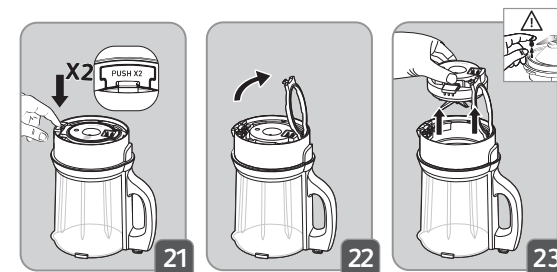
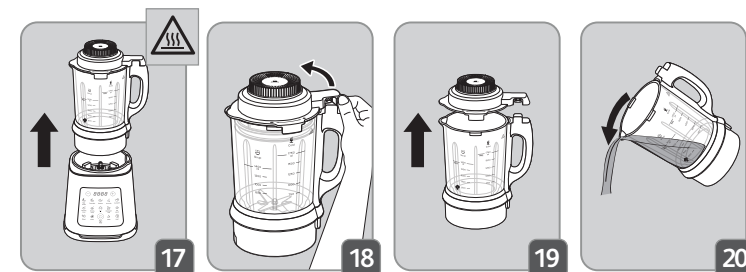
500ml
for steam
max



HOW TO ADD STEAM BASKET (*depending on model part)



DISASSEMBLING THE JAR



			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A1. Cap top
- A2. Cap bottom
- A3. Cap seal
- A4. Lid
- A5. Seal
- B. Jar
- C. Blade Holder

- D1. Motor block
- D2. Panel
- E. *STEAM BASKET
- F. Cup
- G. Brush

* Depending on model

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 jug is correctly positioned on the motor unit (D) and the lid locked on the jug.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Before using your appliance for the first time, rinse the parts that come into contact with food (jug, lid and measuring cup) with soapy water

CAUTION : Do not immerse the appliance in water (neither the motor unit nor the jug base). Never put the motor unit (D) under running


water. Clean with a damp cloth and dry it carefully.

The blades are extremely sharp and removable.


- Make sure all the packaging has been removed before operating the appliance.

USING YOUR APPLIANCE

- Put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes.
- Add the ingredients into the assembled jug without exceeding the maximum level indicated:

-  **Cold** 1750 ml max for cold thick mixture and 1250ml max for cold liquid mixture

-  **Soup** 1400 ml max for hot preparation

-  500 ml max of water for steam program

AUTOMATIC FUNCTION:

How to use :

- Lock the lid on the jug by rotating it and place the lid cap in position on the lid. The appliance only starts up once the jug and lid are correctly in place.
- Plug in the blender. The product makes a beep and the screen lights up.
- The product will be immediately in standby mode. At this stage you can select a program by pressing the right program on the screen with your finger. The led will turn on on the selected program. The recipe time information will be displayed.
- Press the start/stop button. Then the appliance starts to work automatically.





*depending on model

- At the end of the recipe, the blender stops automatically. The appliance bips 5 times.
- You can also stop the blending during the cycle:
 - within 1 minute of working, press the start/stop button
 - more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds
- To add ingredients while blending for cold preparation only, remove the lid cap from the lid and add the ingredients through the feeder hole. Beware of the risk of spatter.


CAUTION : We recommend not to add ingredients while blending hot preparations. (risk of splashing). Do not remove the lid cap from the lid during hot preparations. It can reach high temperature and cause burns.






- Do not shake the motor unit or the jug when the blender is in use.

CAUTION: After running one program, especially long recipe, let the blender rest for minimum 5 minutes before operating it again.

Cold Programs		
 Milk shake	Banana shake 250g vanilla ice cream + 1 banana (100g) + 25 cl milk	Select Milkshake program Press Start/Stop button
 Smoothie	Vitality cocktail 200g carrots, 100g celeriac, 100g banana, 500g orange juice	Select Smoothie program Press Start/Stop button
 Ice-crush	8 Ice cubes 30x30x40 mm	Select Ice crush program Press Start/Stop button
 Dessert	Quick cake: (Add ingredient in order) 3 eggs, 100g sunflower oil, 210g sugar, 7.5g vanilla sugar, 6g baking powder, 125g flour Bake for 40min to 180°C	Select Dessert program Press Start/Stop button

These programs are predefined on a standard basis. You can freely add extra heating/blending thanks to the manual settings at your convenience.

Hot Programs		
 Smooth soup	Pumpkin soup 600g pumpkin, 120g potato, 80g onion, 600g water.	Select Soup program Press Start/Stop button

 Chunky soup	Vegetables potage 300g potatoes, 150g carrots, 150g leek, 100g onion, 700g water.	Select Chunky soup program Press Start/Stop button
 Compote	Apple compote 700g golden apple, 50g water.	Select Compote program Press Start/Stop button
 Stir	Chicken noodle soup First step 900g chicken stock + ginger Second step 80g pasta + 100g carrot + 100g celeriac Third step 120g chicken + 100g celery + soya sauce	Select Stir program Press Start/Stop button When the beep sounds, add the ingredients from step 2 for 5 minutes When the beep sounds, add the ingredients from step 3 for 5 minutes
 Multigrain milk	Soya milk 1000g water, 100g soya beans	Select Multigrain milk program Press Start/Stop button
 Hot sauce	Béchamel 500g milk, 45g butter, 45g flour, nutmeg (1 pinch)	Select Hot sauce program Press Start/Stop button

Steam program	400 g max of ingredients	Select steam program long pause on the button (2s) Press Start/Stop button
----------------------	--------------------------	--

ROUGH CHOPPING SMALL QUANTITIES

Chop in a few seconds by pulsing: peanuts

Model 1400 WATT: quantity / max time :300g of peanuts / 15 seconds

COOKING FOOD

To ensure the food is cooked thoroughly and to avoid any type of bacteriological contamination a minimum temperature and time have to be respected depending on the type of food:

- to ensure the pasteurization of beef, pork and poultry: wait until temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.
- to ensure the pasteurization of eggs: wait until the temperature reaches 75°C during at least 2min at core of the food.


- to ensure the pasteurization of vegetables: wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.

- to ensure the pasteurization of fish and seafood wait until the temperature reaches 65°C during at least 2min at core of the food.


!/\ Warning:

Sensitive people like pregnant women, young children, elderly people and immunocompromised people must take into account that some of the recipes suggested don't cook the ingredient thoroughly enough to kill food poisoning bacteria.

MANUAL FUNCTIONS:

-  **Pulse:** Press the pulse button to let the appliance run for only a few seconds at a time. To stop it, release the button. Press the pulse button as often as it is necessary.

The longest working time can not be more than 3 minutes.

-  **Blend:** select blend program on screen then choose the speed setting with + and - buttons, validate with Start/Stop button.

Then choose timer, default time 2 min and adjust with + and - buttons, validate with Start/Stop button the programme will start immediately. At the end of the program, the appliance beeps 5 times.

-  **Heat :** allows to freely control the way you want to heat. Press the heat button, the screen indicates « 75° » but you can choose the heating temperature from 40° up to 100° by selecting + and - buttons. Then press Start/Stop button.

You can set up the working time by selecting + and - buttons between 5 minutes and 90 minutes, the screen indicate default time : 10 minutes. Then, press Start/Stop button.


The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically. The appliance beeps 5 times. You can also stop the blending during the cycle :

- within 1 minute of working, press the start/stop button

CLEANING


- Clean the jug immediately after use.
- For easy cleaning, you can use. **Deep clean:** Put 800ml of water in the jug. Select the cleaning program on the screen and press Start/Stop button Wait for the end of program. Finish cleaning the jug with the help of a sponge.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- Rinse the inside of the jug and the lid under running water.
- In the event of the heated part of the jug getting extremely dirty, fill in the jar with a mix of water and washing up liquid and let it soaked for a few hours to help get it clean.

- more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds.

-  **Steam*:** Add the ingredients in the steam basket. Add 500ml of water in the jar. Then add the steam basket in the jar and close the lid. Maintains heat /steam button for 2 seconds. The pictogram will become yellow You can set up the working time by + and -buttons, between 5 minutes and 90 minutes. Then press Start/Stop button. The remaining time appears on the screen. Wait for the blender to stop automatically, The appliance beeps 5 times. **For safety reasons, remove the cap and wait 1 minute to remove excess steam.**

*Depending on model

OTHER FUNCTIONS

-  **Start/Stop :** allows to stop any blending or heating program before the end by pressing this button. You can also stop the blending during the cycle :

- within 1 minute of working, press the start/stop button
- more than 1 minute of working, press and hold the start/stop button for 3 seconds If the appliance switches off during operation, proceed as follows :
 - Unplug and leave it to cool down for approximately 15-20 minutes.
 - Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
 - The appliance will keep the program in memory for 3min if stopped.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK ?

Problems	Causes	Solutions
Appliance does not work	The plug is not connected.	Connect the appliance to a socket with the same voltage as indicated on the rating plate of the appliance.
	The blender jug is not positioned correctly on the motor unit or the jug and lid are correctly in place and are not locked onto the motor unit.	Check that the blender jug and the lid are positioned properly on the motor unit as explained in the instructions.
	Appliance, keyboard or program not responding	Unplug the appliance, wait for 1 minute and plug in again.
	In case of overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes.
The appliance stopped while in use	Overload or overheating	Unplug and leave it to cool down for approx. 15-20 minutes. Reconnect the appliance to the power supply and resume blending.
Excessive vibrations	The product is not placed on a flat surface.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
Leak or overflow from the lid	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned.	Place the lid correctly on the blender jug.
	The seal of the lid is not correctly positioned, or is missed.	Put the seal in the correct position.
Leak from the bottom of the blender jug	Deterioration of the watertightness of the appliance.	verify the blade holder is correctly put in place and the interface between blade holder / jug is totally clean. If the problem persists, contact the consumer service (see contact information in the warranty leaflet)

Problems	Causes	Solutions
The blades do not turn easily	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients processed.
Cooking problem	The food is not cooked enough or / The food is overcooked	use manual function to adapt time of use and heating temperature
	Food sticks to the bottom	use manual function to adapt time of use and heating temperature. And see cleaning instructions

If your appliance is still not running properly, please contact the customer service department for your country.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A1. Bouchon supérieur
- A2. Bouchon inférieur
- A3. Joint
- A4. Couvercle
- A5. Joint
- B. Bol
- C. Porte-lame

- D1. Bloc moteur
- D2. Interface
- E. *PANIER VAPEUR
- F. Verre doseur
- G. Brosse

*selon le modèle

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 bol est positionné correctement sur le bloc moteur (D) et que le couvercle est verrouillé sur le bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lavez les pièces entrant en contact avec les aliments (bol, couvercle, et verre doseur) à l'eau savonneuse.



ATTENTION : n'immergez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ni la base du bol). Ne placez jamais le bloc moteur (D) sous


l'eau du robinet. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

Les lames sont extrêmement coupantes et amovibles.

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

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, éloignée des sources de chaleur et de toute projection d'eau.
 - Mettez les ingrédients dans le bol assemblé sans dépasser le niveau maximal indiqué :
-  1 750 ml max pour une préparation épaisse froide et 1 250 ml max pour une préparation liquide froide
 -  1 400 ml max pour une préparation chaude

-  500 ml d'eau max pour le programme vapeur

FONCTION AUTOMATIQUE :

Instructions d'utilisation :

- Verrouillez le couvercle sur le bol en le faisant tourner et placez le bouchon sur le couvercle. L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement assemblés.
- Branchez le blender. L'appareil émet un signal sonore et l'écran s'allume.
- L'appareil est immédiatement en

*selon le modèle

mode veille. À cette étape, vous pouvez sélectionner un programme en appuyant sur celui de votre choix sur l'interface tactile. Le voyant LED s'allume sur le programme sélectionné. Les informations relatives au temps de préparation de la recette s'affichent.





- Appuyez sur le bouton Start/Stop. L'appareil démarre automatiquement.
- À la fin de la recette, le blender s'arrête automatiquement. L'appareil émet 5 signaux sonores.
- Vous pouvez également arrêter le mixage pendant le cycle :
- pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
- après une minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes
- Pour ajouter des ingrédients pendant

le mixage (préparations froides uniquement), retirez le bouchon du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'orifice d'insertion. Prenez garde au risque d'éclaboussures.







ATTENTION : nous vous recommandons de ne pas ajouter d'ingrédients lors du mixage de préparations chaudes (risque d'éclaboussures). Ne retirez pas le bouchon du couvercle pendant les préparations chaudes. Elles peuvent atteindre une température élevée et provoquer des brûlures.

- Ne secouez pas le bloc moteur ou le bol pendant l'utilisation du blender.

ATTENTION : après avoir utilisé le blender pour un programme, en particulier une recette longue, laissez-le reposer pendant au moins 5 minutes avant de le réutiliser.

Programmes froids		
 Milkshake	Milkshake à la banane 250 g de glace à la vanille + 1 banane (100 g) + 25 cl de lait	Sélectionnez le programme Milkshake Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Smoothie	Cocktail vitalité 200 g de carottes, 100 g de céleri-rave, 100 g de bananes, 500 g de jus d'orange	Sélectionnez le programme Smoothie Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Glace pilée	8 glaçons 30 x 30 x 40 mm	Sélectionnez le programme Ice crush Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Dessert	Gâteau rapide (ajoutez les ingrédients dans l'ordre) : 3 œufs, 100 g d'huile de tournesol, 210 g de sucre, 7,5 g de sucre vanillé, 6 g de levure chimique, 125 g de farine Faites cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.	Sélectionnez le programme Dessert Appuyez sur le bouton Start/Stop

Ces programmes sont prédéfinis sur une base standard. Vous pouvez modifier la vitesse de mixage ou la température grâce aux réglages manuels selon vos besoins.

Programmes chauds		
 Soupe veloutée	Soupe de potiron 600 g de potiron, 120 g de pommes de terre, 80 g d'oignons, 600 g d'eau.	Sélectionnez le programme Soupe veloutée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Soupe non mixée	Potage de légumes 300 g de pommes de terre, 150 g de carottes, 150 g de poireaux, 100 g d'oignons, 700 g d'eau.	Sélectionnez le programme Soupe non mixée Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Compote	Compote de pommes 700 g de pommes Golden, 50 g d'eau.	Sélectionnez le programme Compote Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Mélange	Soupe de nouilles au poulet Première étape : 900 g de bouillon de poulet + gingembre Deuxième étape : 80 g de pâtes + 100 g de carottes + 100 g de céleri-rave Troisième étape : 120 g de poulet + 100 g de céleri + sauce soja	Sélectionnez le programme Mélange Appuyez sur le bouton Start/Stop Lorsque le signal sonore retentit, ajoutez les ingrédients de l'étape 2 pour 5 minutes Lorsque le signal sonore retentit, ajoutez les ingrédients de l'étape 3 pour 5 minutes
 Lait végétal	Lait de soja 1 000 g d'eau, 100 g de graines de soja	Sélectionnez le programme Lait végétal Appuyez sur le bouton Start/Stop
 Sauce chaude	Béchamel 500 g de lait, 45 g de beurre, 45 g de farine, noix de muscade (1 pincée)	Sélectionnez le programme Sauce chaude Appuyez sur le bouton Start/Stop

Programme cuisson vapeur	400g maximum d'ingrédients	Sélectionner le programme cuisson vapeur, faire une longue pause sur le bouton (2 secondes). Presser le bouton start and stop.
---------------------------------	----------------------------	--

PIUSSANT HACHOIR POUR DES PATITES QUANTITES

Coupe en quelques secondes avec la fonction pulse: cacahuètes
Modèle 1400 W : quantité / temps maximum: 300g de cacahuètes / 15 secondes

CUISSON DES ALIMENTS

Pour garantir une cuisson à cœur des aliments et afin d'éviter une contamination bactériologique, une température et une durée minimum doivent être respectées selon le type d'aliment :

- pour assurer la pasteurisation du bœuf, du porc et de la volaille : attendez que la température atteigne 75°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.

- pour assurer la pasteurisation des œufs : attendez que la température atteigne 75°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.


- pour assurer la pasteurisation des légumes : attendez que la température atteigne 65°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.

- pour assurer la pasteurisation du poisson et des fruits de mer : attendez que la température atteigne 65°C durant au moins 2 minutes au cœur des aliments.

!/ Avertissement :

Les personnes sensibles comme les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent prendre en compte le fait que certaines des recettes proposées ne cuisent pas suffisamment l'ingrédient pour éliminer les bactéries responsables d'intoxication alimentaire.


FONCTIONS MANUELLES :

 **Pulse** : appuyez sur le bouton Pulse pour faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes. Pour l'arrêter, relâchez le bouton. Appuyez sur le bouton Pulse aussi souvent que nécessaire.

La durée de fonctionnement ne doit pas dépasser 3 minutes.

 **Mixage** : sélectionnez le programme de mixage à l'écran, réglez la vitesse à l'aide des boutons + et -, puis validez avec le bouton Start/Stop.

Ensuite, choisissez un minuteur : le temps par défaut est de 2 min, réglez-le avec les boutons + et -, puis validez avec le bouton Start/Stop. Le programme démarre immédiatement. A la fin du programme, l'appareil émet 5 signaux sonores.

 **Chauffage** : vous permet de contrôler librement la façon dont vous voulez chauffer la préparation. Appuyez sur le bouton de chauffage, l'écran indique « 75°C » mais vous pouvez choisir une température de chauffe entre 40°C et 100°C à l'aide des boutons + et -. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop.

Vous pouvez également régler le temps de chauffe entre 5 et 90 minutes à l'aide des boutons + et -, l'écran indique le temps par défaut : 10 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Attendez que le blender s'arrête automatiquement. L'appareil émet 5 signaux sonores. Vous pouvez également interrompre le mixage pendant le cycle :

- pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
- après une minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



Cuisson Vapeur* : Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau dans le bol. Placez ensuite le panier vapeur dans le bol et fermez le couvercle. Maintenez le bouton de chauffe / cuisson vapeur pendant 2 secondes. Le pictogramme devient jaune. Vous pouvez régler le temps de fonctionnement entre 5 et 90 minutes à l'aide des boutons + et -. Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop. Le temps restant s'affiche à l'écran. Attendez que le blender s'arrête automatiquement, l'appareil émet 5 signaux sonores.

NETTOYAGE

- Nettoyez le bol immédiatement après utilisation.
- Pour un nettoyage facile, vous pouvez utiliser le **programme nettoyage en profondeur** : versez 800 ml d'eau dans le bol. Sélectionnez le programme de nettoyage à l'écran et appuyez sur le bouton Start/Stop, puis attendez la fin du programme. Terminez de nettoyer le bol avec une éponge.
- Rincez l'intérieur du bol et le couvercle à l'eau du robinet.
- Rincez l'intérieur du bol et le couvercle à l'eau du robinet.
- Si la partie chauffée du bol devient extrêmement sale, remplissez le bol d'un mélange d'eau et de liquide vaisselle puis laissez tremper quelques heures afin de faciliter le nettoyage.

Pour des raisons de sécurité, enlever le capuchon et attendez une minutes que l'excédent de vapeur s'échappe.

*selon le modèle

AUTRES FONCTIONS

-  **Start/Stop** : appuyer sur ce bouton vous permet d'arrêter tout programme de mixage ou de chauffage avant la fin.

Vous pouvez également arrêter le mixage pendant le cycle :

- pendant la première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop
- après une première minute de fonctionnement, appuyez sur le bouton Start/Stop et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, procédez comme suit :

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.
- Rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et poursuivez le mixage.
- L'appareil conservera le programme en mémoire pendant 3 minutes en cas d'arrêt.

- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Vous pouvez utiliser la brosse pour nettoyer le porte-lame. Attention, les lames sont très coupantes.

Attention :

- **Videz la préparation, le bol n'est pas destiné à stocker des aliments au réfrigérateur ou au congélateur.**
- **Pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur et les parois du bol, utilisez un chiffon humide.**
- **Ne plongez pas l'appareil dans l'eau (ni le bloc moteur ou la base du bol). Ne placez jamais le bloc moteur (E) sous l'eau du robinet.**
- **Reportez-vous au tableau de nettoyage pour vérifier comment nettoyer chaque pièce.**

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée.	Branchez l'appareil dans une prise fournissant une tension identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Le bol mixeur n'est pas positionné correctement sur le bloc moteur ou le bol et le couvercle sont correctement installés mais ne sont pas verrouillés sur le bloc moteur.	Vérifiez que le bol mixeur et le couvercle sont correctement positionnés sur le bloc moteur tel qu'expliqué dans les instructions.
	L'appareil, le clavier ou le programme ne répond pas	Débranchez l'appareil, attendez une minute et rebranchez-le.
	En cas de surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 à 20 minutes.
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation	Surcharge ou surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 à 20 minutes. Rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et poursuivez le mixage.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
Fuite ou débordement au niveau du couvercle	Le volume d'ingrédients est trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Le couvercle n'est pas positionné correctement.	Placez le couvercle correctement sur le bol mixeur.
	Le joint du couvercle n'est pas positionné correctement ou est manquant.	Positionnez le joint correctement.
Fuite à la base du bol mixeur.	Détérioration de l'étanchéité de l'appareil.	Vérifiez que le porte-lame est correctement installé et que l'espace entre le porte-lame et le bol est parfaitement propre. Si le problème persiste, contactez le service client (voir les coordonnées fournies dans le livret de garantie)

Problèmes	Causes	Solutions
Les lames tournent mal	Les morceaux d'aliments sont trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille des ingrédients mixés ou la quantité préparée.
Problème de cuisson	Les aliments ne sont pas suffisamment cuits ou sont trop cuits	Réglez manuellement la durée de fonctionnement et la température de chauffe
	Les aliments ont collé au fond	Réglez manuellement la durée de fonctionnement et la température de chauffe. Consultez les instructions de nettoyage

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de votre pays.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A1:** Tapón superior
- A2:** Tapón inferior
- A3:** Junta del tapón
- A4:** Tapa
- A5:** Junta
- B:** Jarra
- C:** Soporte de las cuchillas

- D1:** Bloque motor
- D2:** Panel
- E:** *CESTO DE COCCIÓN AL VAPOR
- F:** Vaso
- G:** Cepillo

*Según el modelo

PRECAUCIÓN: Las medidas de seguridad forman parte del aparato. Léelas con atención antes de usar el aparato por primera vez. Guárdalas en un lugar donde puedas encontrarlas y consultarlas más adelante. El aparato solo funcionará si la jarra está correctamente colocada en el motor (D) y la tapa bloqueada en la jarra.




ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Antes de usar el aparato por primera vez, lava las piezas que van a estar en contacto con los alimentos (jarra, tapa y tapón de medición) con agua y jabón.
- PRECAUCIÓN: No sumerjas el aparato en agua (ni el motor ni la base de la jarra). No pongas nunca**

el motor (D) bajo un chorro de agua. Límpialos con un paño húmedo y sécalos cuidadosamente. **Las cuchillas están muy afiladas y son extraíbles.**

- Antes de utilizar el aparato, asegúrate de retirar todo el embalaje.

USO DEL APARATO

- Coloca el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de calor o de salpicaduras de agua.
 - Añade los ingredientes a la jarra montada sin superar el nivel máximo indicado:
-  1750 ml para mezclas frías y espesas y 1250 ml para mezclas frías y líquidas como máximo
 -  1400 ml para preparaciones calientes como máximo
 -  500 ml de agua para el programa de vapor como máximo

FUNCIÓN AUTOMÁTICA:

Cómo utilizarla:

- Bloquea la tapa en la jarra girándola y coloca el tapón en su sitio. El aparato solo se pone en marcha una vez que la jarra y la tapa están correctamente colocadas en su lugar.
- Enchufa la batidora. El producto emite un pitido y la pantalla se ilumina.
- El producto entrará inmediatamente en modo standby. En ese momento, puedes seleccionar un programa pulsando el programa adecuado en la pantalla. El LED del programa seleccionado se iluminará. Se

mostrará la información del tiempo de la receta.





- Pulsa el botón inicio/stop. A continuación, el aparato comienza a funcionar automáticamente.
- Al final de la receta, la batidora se detiene automáticamente. El aparato emite 5 pitidos.
- También puedes detener el triturado durante el ciclo:
 - durante el primer minuto de funcionamiento, pulsando el botón inicio/stop
 - después del primer minuto de funcionamiento, pulsando el botón inicio/stop durante 3 segundos
- Para agregar ingredientes con la batidora en funcionamiento, solo en preparaciones frías, quita el tapón de la tapa y añade los ingredientes a

través de la abertura. Ten cuidado con el riesgo de salpicaduras.

PRECAUCIÓN: Recomendamos no agregar ingredientes mientras se Trituran preparaciones calientes. (hay riesgo de salpicaduras). No quites el tapón de la tapa mientras haces preparaciones calientes. Puede alcanzar altas temperaturas y provocar quemaduras.

- No sacudas el motor ni la jarra cuando la batidora esté en uso.

PRECAUCIÓN: Después de un programa, especialmente si es una receta larga, deja descansar la batidora durante al menos 5 minutos antes de volver a utilizarla.

Programas fríos		
 Batido de leche	Batido de plátano 250 g de helado de vainilla + 1 plátano (100 g) + 25 cl de leche	Selecciona el programa Batido de leche Pulsa el botón inicio/stop.
 Batido verde	Cóctel de vitalidad 200 g de zanahorias, 100 g de apio nabo, 100 g de plátano, 500 g de zumo de naranja	Selecciona el programa Batido verde Pulsa el botón inicio/stop.
 Hielo picado	8 cubitos de hielo de 30 x 30 x 40 mm	Selecciona el programa Hielo picado Pulsa el botón inicio/stop.
 Postre	Bizcocho rápido: (Añade los ingredientes en orden) 3 huevos, 100 g de aceite de girasol, 210 g de azúcar, 7,5 g de azúcar vainillado, 6 g de levadura en polvo, 125 g de harina Hornea durante 40 minutos a 180 °C.	Selecciona el programa Postre Pulsa el botón inicio/stop.

*Según el modelo

Estos programas están predefinidos de forma estándar. Puedes aumentar la temperatura o la velocidad de triturado mediante los ajustes manuales, según desees.

Programas calientes		
 Sopa sin grumos	Sopa de calabaza 600 g de calabaza, 120 g de patata, 80 g de cebolla y 600 g de agua.	Selecciona el programa Sopa Pulsa el botón inicio/stop.
 Sopa con tropezones	Sopa de verduras 300 g de patatas, 150 g de zanahorias, 150 g de puerro, 100 g de cebolla y 700 g de agua.	Selecciona el programa Sopa con tropezones Pulsa el botón inicio/stop.
 Compota	Compota de manzana 700 g de manzana golden y 50 g de agua.	Selecciona el programa Compota Pulsa el botón inicio/stop.
 Mezclar	Sopa de fideos de pollo Primer paso: 900 g de caldo de pollo + jengibre Segundo paso: 80 g de pasta + 100 g de zanahoria + 100 g de apio nabo Tercer paso: 120 g de pollo + 100 g de apio + salsa de soja	Selecciona el programa Mezclar Pulsa el botón inicio/stop. Cuando suene el pitido, añade los ingredientes del paso 2 durante 5 minutos Cuando suene el pitido, añade los ingredientes del paso 3 durante 5 minutos
 Leche multicereales	Leche de soja 1000 g de agua, 100 g de soja	Selecciona el programa Leche multicereales Pulsa el botón inicio/stop.
 Salsa caliente	Bechamel 500 g de leche, 45 g de mantequilla, 45 g de harina, nuez moscada (1 pizca)	Selecciona el programa Salsa caliente Pulsa el botón inicio/stop.

Programa de cocción al vapor	400g máximo de ingredientes	Seleccione el programa de cocción al vapor, pause el botón durante un tiempo prolongado (2 segundos). Presione el botón de inicio y parada.
-------------------------------------	-----------------------------	---

PICAR CANTIDADES PEQUEÑAS EN TROZOS GRUESOS

Picar ingredientes en unos segundos, por ejemplo cacahuetes.
Modelo 1400W: cantidad/tiempo max : 300g de cacahuetes / 15 segundos

COCINAR ALIMENTOS

Para asegurarte de que los alimentos se cocinan bien y evitar cualquier tipo de contaminación bacteriológica, se debe respetar una temperatura y un tiempo mínimos en función del tipo de alimento:

- Para garantizar la pasteurización de la carne de vacuno, cerdo y aves: espera hasta que la temperatura alcance 75°C en el centro y cocina al menos durante 2 minutos.

- Para garantizar la pasteurización de los huevos: espera hasta que la temperatura alcance 75°C en el centro y cocina al menos durante 2 minutos.


- Para garantizar la pasteurización de las verduras: espera hasta que la temperatura alcance 65°C en el centro y cocina al menos durante 2 minutos.

- Para garantizar la pasteurización del pescado y marisco: espera hasta que la temperatura alcance 65°C en el centro y cocina al menos durante 2 minutos.


!! Advertencia:

Las personas delicadas como las mujeres embarazadas, los niños pequeños, las personas mayores y las personas inmunodeprimidas deben tener en cuenta que algunas de las recetas sugeridas no cocinan el ingrediente lo suficiente como para eliminar las bacterias que pueden producir intoxicaciones alimentarias.


FUNCIONES MANUALES:


-  **Pulsación:** Pulsa el botón PULSACION para que el aparato funcione durante unos segundos cada vez. Para detenerla, suelta el botón. Pulsa el botón PULSACION tantas veces como sea necesario.

No puede prolongarse el funcionamiento más de 3 minutos.

-  **Triturar:** selecciona el programa en la pantalla y elige la velocidad con los botones + y -, confirma con el botón inicio/stop.

A continuación, selecciona el tiempo. El

tiempo predeterminado es 2 minutos.  Ajustalo con los botones + y -, valida con el botón inicio/stop y el programa comenzará de inmediato. Al final del programa, el aparato emite 5 pitidos.


-  **Calor:** permite controlar libremente cómo quieres usar la función de calor. Pulsa el botón Calor, la pantalla indica "75°", pero puedes elegir la temperatura de calentamiento de 40° a 100° con los botones + y -. A continuación, pulsa el botón inicio/stop.

Puedes configurar el tiempo de funcionamiento con los botones + y - entre 5 minutos y 90 minutos; la pantalla indica el tiempo predeterminado: 10 minutos. A continuación, pulsa el botón inicio/stop.

El tiempo restante aparece en la pantalla. Espera a que la batidora se detenga automáticamente. El aparato emite 5 pitidos. También puedes detener el triturado durante el ciclo:

- durante el primer minuto de funcionamiento, pulsando el botón inicio/stop

- después del primer minuto de funcionamiento, pulsando el botón inicio/stop durante 3 segundos

-  **Vapor*:** Coloca los ingredientes en el cesto de cocción al vapor. Vierte 500 ml de agua en la jarra. A continuación, introduce

el cesto de cocción al vapor en la jarra y cierra la tapa. Mantén pulsado el botón de calor/vapor durante 2 segundos. El pictograma se volverá amarillo. Puedes configurar el tiempo de funcionamiento con los botones + y -, entre 5 y 90 minutos. A continuación, pulsa el botón inicio/stop. El tiempo restante aparece en la pantalla. Espera a que la batidora se detenga automáticamente. El aparato emite 5 pitidos.

Por motivos de seguridad, retira el tapón y espera 1 minuto para eliminar el exceso de vapor.

*Según el modelo

OTRAS FUNCIONES

-  **Inicio/stop:** puedes detener cualquier programa de triturado o de calentamiento

antes de que termine pulsando este botón. También puedes detener el triturado durante el ciclo:

- durante el primer minuto de funcionamiento, pulsando el botón inicio/stop
- después del primer minuto de funcionamiento, manteniendo pulsado el botón inicio/stop durante 3 segundos

Si el aparato se apaga durante el

funcionamiento, procede de la siguiente manera:

- Desenchúfalo y deja que se enfríe durante unos 15 a 20 minutos.
- Vuelve a conectar el aparato a la alimentación y reanuda el triturado.
- El aparato guardará el programa en la memoria durante 3 minutos si se detiene.

LIMPIEZA

- Limpia la jarra inmediatamente después de su uso.
- Para una limpieza sencilla, puedes usar: **Limpieza en profundidad:** Vierte 800 ml de agua en la jarra. Selecciona el programa de limpieza en la pantalla y pulsa el botón inicio/stop. Espera a que finalice el programa. Termina de limpiar la jarra con ayuda de una esponja.
- Enjuaga el interior de la jarra y la tapa bajo el grifo.
- Enjuaga el interior de la jarra y la tapa bajo el grifo.
- En caso de que la parte que se calienta de la jarra esté muy sucia, llena la jarra con una mezcla de agua y jabón líquido lavavajillas, y deja en remojo durante unas horas para que se limpie.

- Utiliza un paño húmedo para limpiar el motor. Sécalo con cuidado.
- Puedes utilizar el cepillo para limpiar el soporte de las cuchillas. Ten cuidado, las cuchillas están muy afiladas.

Precaución:

- **Vacía la preparación, la jarra no está diseñada para almacenar alimentos en el frigorífico ni el congelador.**
- **Para limpiar el exterior del motor y las paredes de la jarra, utiliza un paño húmedo.**
- **No sumerjas el aparato en agua (ni el motor ni el soporte de las cuchillas). No pongas nunca el motor bajo un chorro de agua.**
- **Consulta la tabla de limpieza para saber cómo limpiar cada pieza.**

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Problemas	Causas	Soluciones
El aparato no se pone en marcha	El enchufe no está conectado.	Conecta el aparato a una toma de corriente con el mismo voltaje que se indica en la placa de características del aparato.
	La jarra de la batidora no está colocada correctamente en el motor o la jarra y la tapa están correctamente colocadas pero no están bloqueadas en el motor.	Comprueba que la jarra de la batidora y la tapa están correctamente colocadas en el motor, tal y como se explica en las instrucciones.
	El aparato, el teclado o el programa no responden	Desenchufa el aparato, espera 1 minuto y vuelve a enchufarlo.
	En caso de sobrecalentamiento	Desenchúfalo y deja que se enfríe durante unos 15-20 minutos.
El aparato se detuvo mientras estaba en uso	Sobrecarga o sobrecalentamiento	Desenchúfalo y deja que se enfríe durante unos 15-20 minutos. Vuelve a conectar el aparato a la fuente de alimentación y reanuda el batido.
Vibración excesiva.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana.	Coloca el aparato en una superficie plana.
	El volumen de los ingredientes es excesivo.	Reduce la cantidad de ingredientes que vas a procesar.
Fuga o derrame de la tapa	El volumen de los ingredientes es excesivo.	Reduce la cantidad de ingredientes que vas a procesar.
	La tapa no está colocada correctamente.	Coloca la tapa correctamente en la jarra de la batidora.
	Falta la junta de la tapa o no está correctamente colocada.	Coloca la junta en la posición correcta.
Fugas en la parte inferior de la jarra de la batidora.	Deterioro de la estanqueidad del aparato.	Comprueba que el soporte de las cuchillas esté colocado correctamente y que la conexión entre el soporte y la jarra está totalmente limpia. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente (consulta la información de contacto en el folleto de garantía)

Problemas	Causas	Soluciones
Las cuchillas no giran con facilidad	Los trozos de alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes que vas a procesar.
Problema de cocción	La comida no está suficientemente cocinada o demasiado cocinada	Usa la función manual para adaptar el tiempo de cocción y la temperatura de funcionamiento
	Los alimentos se pegan al fondo	Usa la función manual para adaptar el tiempo de cocción y la temperatura de funcionamiento. Consulta también las instrucciones de limpieza

Si el aparato sigue sin funcionar correctamente, ponte en contacto con el departamento de atención al cliente de tu país.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A1.** Tampa doseadora
- A2.** Tampa de inferior
- A3.** Vedante da tampa
- A4.** Tampa
- A5.** Vedante
- B.** Copo
- C.** Suporte da lâmina

- D1.** Bloco do motor
- D2.** Painel
- E.** *CESTO DE VAPOR
- F.** Taça
- G.** Escova

* Consoante o modelo

CUIDADO: As precauções de segurança fazem parte do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Guarde-as num local onde as possa encontrar e consultar mais tarde.

O aparelho apenas funciona se o copo estiver corretamente encaixado na unidade do motor (D) e se a tampa estiver encaixada no copo.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ




- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, enxague as peças que entram em contacto com os alimentos (copo, tampa e tampa doseadora) com água e detergente para a loiça

CUIDADO: Não mergulhe o aparelho em água (nem a unidade do motor ou a base do copo). Nunca coloque

a unidade do motor (D) debaixo de água corrente. Limpe com um pano húmido e seque-a cuidadosamente. **As lâminas são extremamente afiadas e amovíveis.**

- Certifique-se de que todas as embalagens foram removidas antes de utilizar o aparelho.

UTILIZAR O APARELHO

- Coloque o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de fontes de calor ou salpicos de água.
- Adicione os ingredientes no copo liquidificador encaixado sem exceder o nível máximo indicado:
 -  1750 ml, no máximo, para misturas espessas e frias e 1250 ml, no máximo, para preparações líquidas e frias
 -  1400 ml, no máximo, para preparações a quente
 -  500 ml, no máximo, de água para o programa de vapor

FUNÇÃO AUTOMÁTICA:

Como utilizar:

- Rode a tampa do copo para a bloquear e coloque a tampa doseadora na tampa do copo. O aparelho só funciona quando o copo liquidificador e a tampa estiverem corretamente colocados.
- Ligue a liquidificadora à tomada. O aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã acende-se.
- O aparelho entra imediatamente em standby (modo poupança de energia). Nesta fase, pode selecionar

* consoante o modelo

um programa ao premir o programa desejado no ecrã. O LED relativo ao programa selecionado acende-se. A informação do tempo da receita será apresentada.





- Prima o botão Start/Stop. Em seguida, o aparelho começa a funcionar automaticamente.
- No final da receita, a liquidificadora para automaticamente. O aparelho emite um aviso sonoro 5 vezes.
- Também pode parar a mistura durante o ciclo:
- No prazo de 1 minuto após começar a funcionar, prima o botão Start/Stop.
- Após mais de 1 minuto a funcionar, mantenha premido o botão Start/Stop durante 3 segundos.
- Para adicionar ingredientes apenas durante a mistura de preparações a frio, retire a tampa doseadora

da tampa do copo e adicione os ingredientes através do orifício de alimentação. Tenha cuidado com o risco de salpicos.





CUIDADO: Recomendamos que não adicione ingredientes enquanto mistura preparações a quente. (risco de salpicos) Não retire a tampa doseadora da tampa do copo durante as preparações a quente. Pode alcançar temperaturas elevadas e causar queimaduras.

- Não agite a unidade do motor nem o copo liquidificador quando o aparelho estiver em funcionamento.

CUIDADO: Depois de utilizar um programa, especialmente uma receita longa, deixe a liquidificadora repousar durante, no mínimo, 5 minutos antes de a voltar a utilizar.

Programas a frio		
 Batido	Batido de banana 250 g de gelado de baunilha + 1 banana (100 g) + 25 cl de leite	Selecione o programa Batido Prima o botão Start/Stop
 Smoothie	Cocktail de vitalidade 200 g de cenouras, 100 g de aipo, 100 g de banana, 500 g de sumo de laranja	Selecione o programa Smoothie Prima o botão Start/Stop
 Gelo picado	8 cubos de gelo de 30 x 30 x 40 mm	Selecione o programa Gelo picado Prima o botão Start/Stop
 Sobremesa	Bolo rápido: (Adicione os ingredientes por ordem) 3 ovos, 100 g de óleo de girassol, 210 g de açúcar, 7,5 g de açúcar de baunilha, 6 g de fermento em pó, 125 g de farinha Coza durante 40 minutos a 180 °C	Selecione o programa Sobremesa Prima o botão Start/Stop

Estes programas são predefinidos de série. As definições manuais permitem aumentar o tempo de aquecimento/mistura.

Programas quentes		
 Sopa cremosa	Sopa de abóbora 600 g de abóbora, 120 g de batata, 80 g de cebola, 600 g de água.	Selecione o programa Sopa Prima o botão Start/Stop
 Sopa com pedaços	Caldo de legumes 300 g de batatas, 150 g de cenouras, 150 g de alho francês, 100 g de cebola, 700 g de água.	Selecione o programa Sopa com pedaços Prima o botão Start/Stop
 Compota	Compota de maçã 700 g de maçã Golden, 50 g de água.	Selecione o programa Compota Prima o botão Start/Stop
 Misturar	Sopa de noodles e frango Primeiro passo: 900 g de caldo frango + gengibre Segundo passo: 80 g de massa + 100 g de cenoura + 100 g de aipo Terceiro passo: 120 g de frango + 100 g de aipo + molho de soja	Selecione o programa Misturar Prima o botão Start/Stop Quando for emitido um aviso sonoro, adicione os ingredientes do passo 2 e deixe misturar durante 5 minutos Quando for emitido um aviso sonoro, adicione os ingredientes do passo 3 e deixe misturar durante 5 minutos
 Bebida vegetal	Bebida de soja 1000 g de água, 100 g de feijão de soja	Selecione o programa Bebida vegetal Prima o botão Start/Stop
 Molho quente	Bêchamel 500 g de leite, 45 g de manteiga, 45 g de farinha, noz-moscada (1 pitada)	Selecione o programa Molho quente Prima o botão Start/Stop

Programa de cozimento a vapor

400g máximo de ingredientes

Selecione o programa de cozimento a vapor, pause o botão por um longo tempo (2 segundos). Pressione o botão Iniciar e Parar.

PICAR GROSSEIRAMENTE PEQUENAS QUANTIDADES

Pique em alguns segundos com a função "pulse": amendoins
Modelo 1400W: quantidade / tempo max: 300g de amendoins / 15 segundos

PREPARAR ALIMENTOS

Para garantir que os alimentos são totalmente cozinhados e de forma a evitar qualquer tipo de contaminação bacteriológica, é necessário respeitar uma temperatura e um tempo mínimo, consoante do tipo de alimento:

- para assegurar a pasteurização de carne de vaca, porco e aves: aguarde até que a temperatura atinja os 75 °C durante, pelo menos, 2 minutos no centro do alimento.

- para assegurar a pasteurização dos ovos: aguarde até que a temperatura atinja os 75 °C durante, pelo menos, 2 minutos no centro do alimento.

- para assegurar a pasteurização dos vegetais: aguarde até que a temperatura atinja os 65°C durante, pelo menos, 2 minutos no centro do alimento.

- para assegurar a pasteurização de peixe e marisco: aguarde até que a temperatura atinja os 65°C durante, pelo menos, 2 minutos no centro do alimento.

!!\ Aviso:


As pessoas sensíveis, como as grávidas, as crianças pequenas, os idosos e as pessoas imunocomprometidas, devem ter em conta que algumas das receitas sugeridas não cozinham os ingredientes o suficiente para matar as bactérias que causam intoxicação alimentar.

FUNÇÕES MANUAIS:


-  **"Pulse"**: Prima o botão "Pulse" para que o aparelho funcione

durante apenas alguns segundos de cada vez. Para parar, solte o botão. Prima o botão "Pulse" as vezes que forem necessárias.

O tempo de funcionamento mais longo não pode ser superior a 3 minutos.

-  **Blend (Mistura)**: selecione o programa de mistura no ecrã e selecione a definição de velocidade com os botões + e - e valide com o botão Start/Stop.

Em seguida, escolha o temporizador, cujo tempo predefinido é de 2 minutos, e ajuste com os botões + e -. Valide com o botão Start/Stop para o programa começar imediatamente. No final do programa, o aparelho emite um aviso sonoro 5 vezes.


-  **Heat (Aquecimento)**: permite controlar livremente a forma como pretende aquecer. Prima o botão de aquecimento; o ecrã indica "75°", mas pode seleccionar a temperatura de aquecimento entre 40 °C e 100 °C com os botões + e -. Em seguida, prima o botão Start/Stop.

Pode definir o tempo de funcionamento com os botões + e - entre 5 e 90 minutos. O ecrã indica o tempo predefinido: 10 minutos. Em seguida, prima o botão Start/Stop.

O tempo remanescente é apresentado no ecrã. Aguarde que a liquidificadora pare automaticamente. O aparelho emite um aviso 5 vezes. Também pode parar a mistura durante o ciclo:

- No prazo de 1 minuto após começar a funcionar, prima o botão Start/Stop.

- Após mais de 1 minuto a funcionar, mantenha premido o botão Start/Stop durante 3 segundos.

-  **Steam*** (Cozedura a vapor): Adicione os ingredientes no cesto do vapor. Adicione 500 ml de água no copo liquidificador. Em seguida, coloque o cesto do vapor no copo e feche a tampa. Mantenha premido o botão de aquecimento/vapor durante 2 segundos. O pictograma fica amarelo. Pode definir o tempo de funcionamento com os botões + e - entre 5 e 90 minutos. Em seguida, prima o botão Start/Stop. O tempo remanescente é apresentado no ecrã. Aguarde que a liquidificadora pare automaticamente. O aparelho emite um aviso sonoro 5 vezes.


Por razões de segurança, retire a tampa e aguarde 1 minuto para remover o excesso de vapor.

*Consoante o modelo

LIMPEZA

- Limpe o copo liquidificador imediatamente após cada utilização.
- Para uma limpeza fácil, pode utilizar.
- **Limpeza profunda**: Adicione 800 ml de água ao copo. Selecione o programa de limpeza no ecrã e prima o botão Start/Stop. Aguarde pelo fim do programa. Termine a limpeza do copo com a ajuda de uma esponja.
- Enxague o interior do copo e a tampa em água corrente.
- Enxague o interior do copo e a tampa em água corrente.
- Se a parte aquecida do copo ficar extremamente suja, encha o copo com uma mistura de água e detergente líquido para a loiça e deixe atuar durante algumas horas para ajudar a limpar.

OUTRAS FUNÇÕES

-  **Start/Stop**: permite parar qualquer programa de mistura ou aquecimento antes do fim ao premir este botão. Também pode parar a mistura durante o ciclo:
 - No prazo de 1 minuto após começar a funcionar, prima o botão Start/Stop
 - após mais de 1 minuto a funcionar, mantenha premido o botão Start/Stop durante 3 segundos

Se o aparelho se desligar durante o funcionamento, proceda da seguinte forma:

- Desligue e deixe arrefecer durante cerca de 15 a 20 minutos.
- Volte a ligar o aparelho à fonte de alimentação e retome a mistura.
- O aparelho manterá o programa na memória durante 3 minutos se o parar.

- Utilize um pano húmido para limpar a unidade do motor. Seque-a cuidadosamente.
- Pode utilizar a escova para limpar o suporte da lâmina. Tenha cuidado, pois as lâminas são muito afiadas.

Cuidado:

- **Esvazie a preparação, pois o copo não se destina a guardar alimentos no frigorífico ou no congelador.**
- **Utilize um pano húmido para limpar o exterior da unidade do motor e as laterais do copo.**
- **Não mergulhe o aparelho em água (nem a unidade do motor ou o suporte das lâminas). Nunca coloque a unidade do motor (D) debaixo de água corrente.**
- **Consulte a tabela de limpeza para saber como limpar cada peça.**

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Problemas	Causas	Soluções
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada na tomada.	Ligue o aparelho a uma tomada com a mesma voltagem indicada na placa das especificações do aparelho.
	O copo liquidificador não está posicionado corretamente na unidade do motor ou o copo e a tampa estão corretamente colocados mas não estão bloqueados na unidade do motor.	Verifique se o copo liquidificador e a tampa estão corretamente posicionados na unidade do motor, conforme explicado nas instruções.
	O aparelho, o teclado ou o programa não estão a responder	Desligue o aparelho da tomada, aguarde 1 minuto e volte a ligá-lo.
	Em caso de sobreaquecimento	Desligue da tomada e deixe arrefecer durante aprox. 15-20 minutos.
O aparelho parou durante a utilização	Sobrecarga ou sobreaquecimento	Desligue da tomada e deixe arrefecer durante aprox. 15-20 minutos. Volte a ligar o aparelho à fonte de alimentação e retome a mistura.
Vibração excessiva	O aparelho não está colocado numa superfície plana.	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
	O volume dos ingredientes é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes processados.
Fuga ou transbordo da tampa	O volume dos ingredientes é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes processados.
	A tampa não está corretamente posicionada.	Coloque a tampa corretamente no copo liquidificador.
	O vedante da tampa não está corretamente colocado ou está em falta.	Coloque o vedante na posição correta.
Fuga da base do copo liquidificador	Deterioração da impermeabilidade do aparelho.	verifique se o suporte da lâmina está colocado corretamente e se a interface entre o suporte da lâmina/ copo está totalmente limpa. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor (consulte as informações de contacto no folheto da garantia)

Problemas	Causas	Soluções
As lâminas não rodam facilmente	Os pedaços de alimentos são demasiado grandes ou demasiado duros.	Reduza o tamanho ou a quantidade dos ingredientes processados.
Problema de cozedura	Os alimentos não foram cozinhados o suficiente ou/Os alimentos foram cozinhados em excesso	utilize a função manual para ajustar o tempo de utilização e a temperatura
	Os alimentos ficam presos ao fundo	utilize a função manual para ajustar o tempo de utilização e a temperatura. E consulte as instruções de limpeza

Se o aparelho continuar a não funcionar corretamente, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado do seu país.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A1.** Parte superiore del tappo
- A2.** Parte inferiore del tappo
- A3.** Guarnizione del tappo
- A4.** Coperchio
- A5.** Guarnizione
- B.** Caraffa
- C.** Gruppo portalamo
- D1.** Blocco motore
- D2.** Pannello
- E.** *CESTELLO VAPORE
- F.** Tazza
- G.** Spazzola

* In base al modello

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 funzionerà solo se la caraffa è posizionata correttamente sull'unità motore (D) e se il coperchio è bloccato sulla caraffa.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, risciacquare le parti che entrano in contatto con il cibo (caraffa, coperchio e misurino) con acqua saponata


ATTENZIONE: non immergere l'apparecchio nell'acqua (né l'unità motore né la base della caraffa).

Non mettere mai l'unità motore (D) sotto l'acqua corrente. Pulire con un panno umido e asciugare con cautela. **Le lame sono estremamente affilate e rimovibili.**

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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o spruzzi d'acqua.
- Aggiungere gli ingredienti nella caraffa assemblata senza superare il livello massimo indicato:
-  1750 ml max per miscela densa fredda e 1250 ml max per miscela liquida fredda
-  1400 ml max per preparazioni calde

-  500 ml max di acqua per programma vapore

FUNZIONE AUTOMATICA
Modalità d'uso:

- Bloccare il coperchio sulla caraffa ruotandolo e posizionare l'apposito tappo sul coperchio. L'apparecchio si avvia solo quando la caraffa e il coperchio sono posizionati correttamente.
- Collegare il frullatore. Il prodotto emette un segnale acustico e lo schermo si accende.

*a seconda del modello

- Il prodotto entrerà immediatamente in modalità standby. A questo punto è possibile selezionare un programma premendo con il dito quello desiderato sullo schermo. Il LED si accenderà sul programma selezionato. Verranno visualizzate le informazioni relative ai tempi della ricetta.
- Premere il pulsante Avvio/Arresto. L'apparecchio inizia a funzionare automaticamente.
- Completata la preparazione, il frullatore si arresta automaticamente. L'apparecchio emette 5 segnali acustici.
- È inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:
 - entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
 - oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi

- Per aggiungere altri ingredienti esclusivamente durante la miscelazione di preparazioni fredde, rimuovere il tappo dal coperchio e inserire gli ingredienti attraverso il foro. Fare attenzione al rischio di schizzi.







ATTENZIONE: si consiglia di non aggiungere ingredienti durante la miscelazione di preparazioni calde (rischio di schizzi). Non rimuovere il tappo dal coperchio durante le preparazioni calde. Questo può raggiungere temperature elevate e causare ustioni.

- Non scuotere l'unità motore o la caraffa quando il frullatore è in uso.

ATTENZIONE: dopo aver eseguito un programma, specialmente una ricetta lunga, lasciare riposare il frullatore per almeno 5 minuti prima di riaccenderlo.

Programmi a freddo		
 Frappè	Frappè alla banana 250 g di gelato alla vaniglia + 1 banana (100 g) + 25 cl di latte	Selezionare il programma Frappè Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Frullato	Cocktail Vitality 200 g di carote, 100 g di sedano, 100 g di banana, 500 g di succo d'arancia	Selezionare il programma Frullato. Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Ghiaccio tritato	8 cubetti di ghiaccio 30x30x40 mm	Selezionare il programma Ghiaccio tritato Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Dessert	Torta veloce: (aggiungere gli ingredienti nell'ordine) 3 uova, 100 g di olio di girasole, 210 g di zucchero, 7,5 g di zucchero vanigliato, 6 g di lievito in polvere, 125 g di farina Cuocere in forno per 40 minuti a 180 °C	Selezionare il programma Dessert Premere il pulsante Avvio/Arresto

Questi programmi sono predefiniti su base standard. Grazie alle impostazioni manuali è possibile aggiungere liberamente ulteriori opzioni di riscaldamento/miscelazione.

Programmi a caldo		
 Zuppa liscia	Vellutata di zucca 600 g di zucca, 120 g di patate, 80 g di cipolla, 600 g di acqua.	Selezionare il programma Zuppa Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Zuppa a pezzi	Zuppa di verdure 300 g di patate, 150 g di carote, 150 g di porro, 100 g di cipolla, 700 g di acqua.	Selezionare il programma Zuppa a pezzi Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Composta	Composta di mele 700 g di mele golden, 50 g di acqua.	Selezionare il programma Composta Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Mescolare	Zuppa di noodle al pollo Prima fase 900 g di brodo di pollo + zenzero Seconda fase 80 g di noodle + 100 g di carote + 100 g di sedano Terza fase 120 g di pollo + 100 g di sedano + salsa di soia	Selezionare il programma Mescolare Premere il pulsante Avvio/Arresto Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere gli ingredienti della fase 2 per 5 minuti Quando viene emesso il segnale acustico, aggiungere gli ingredienti della fase 3 per 5 minuti
 Latte vegetale	Latte di soia 1000 g di acqua, 100 g di semi di soia	Selezionare il programma Latte vegetale Premere il pulsante Avvio/Arresto
 Salsa calda	Besciamella 500 g di latte, 45 g di burro, 45 g di farina, noce moscata (1 pizzico)	Selezionare il programma Salsa calda Premere il pulsante Avvio/Arresto

Programma di cottura a vapore	400 g massimo di ingredienti	Selezionare il programma di cottura a vapore, mettere in pausa il tasto per un lungo periodo (2 secondi). Premere il pulsante Start e Stop.
--------------------------------------	------------------------------	---

TRITARE GROSSOLANAMENTE PICCOLE QUANTITÀ

Tritare in pochi secondi a impulsi: arachidi
Modello 1400 W: quantità / durata max: 300g d'arachidi/ 15 secondi

COTTURA DEL CIBO

Per garantire la cottura completa del cibo e per evitare qualsiasi tipo di contaminazione batterica, è necessario rispettare la temperatura e il tempo minimi a seconda del tipo di cibo:

- per garantire la pastorizzazione di manzo, maiale e pollame: attendere che la temperatura raggiunga i 75 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.

- per garantire la pastorizzazione delle uova: attendere che la temperatura raggiunga i 75 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.

- per garantire la pastorizzazione delle verdure: attendere che la temperatura raggiunga i 65 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.

- per garantire la pastorizzazione di pesce e frutti di mare: attendere che la temperatura raggiunga i 65 °C al centro dell'alimento e proseguire con la cottura per almeno 2 minuti.

!/\ Avvertenza


Le persone sensibili come le donne incinte, i bambini piccoli, gli anziani e le persone immunodepresse devono tenere presente che in alcune delle ricette suggerite gli ingredienti non vengono cotti completamente e in modo sufficiente per uccidere i batteri che contaminano il cibo.

FUNZIONI MANUALI


-  **Impulsi:** premere il pulsante impulsi per far funzionare l'apparecchio solo per alcuni secondi alla volta. Per fermarlo,

rilasciare il pulsante. Premere il pulsante impulsi ogni volta che è necessario.

Il tempo di elaborazione più lungo non può essere superiore a 3 minuti.

-  **Miscelare:** selezionare il programma Miscelare sullo schermo, quindi scegliere l'impostazione della velocità con i pulsanti + e -, convalidare con il pulsante Avvio/Arresto.

Quindi scegliere timer, tempo predefinito 2 min e regolare con i pulsanti + e -, convalidare con il pulsante Avvio/Arresto, il programma si avvierà immediatamente. Al termine del programma, l'apparecchio emette 5 segnali acustici.

-  **Calore:** consente di controllare liberamente il modo in cui si desidera riscaldare. Premere il pulsante Calore, lo schermo indica « 75° », ma è possibile scegliere la temperatura di riscaldamento da 40° a 100° selezionando i pulsanti + e -. Quindi, premere il pulsante Avvio/Arresto.

È possibile impostare la durata di funzionamento selezionando i pulsanti + e - tra 5 minuti e 90 minuti; lo schermo indica la durata predefinita: 10 minuti. Quindi, premere il pulsante Avvio/Arresto.

Il tempo rimanente viene visualizzato sullo schermo. Attendere che il frullatore si arresti automaticamente. L'apparecchio emette 5 segnali acustici. È inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:

- entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
- oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi.

Vapore*: aggiungere gli ingredienti nel cestello vapore. Aggiungere 500 ml di acqua nella caraffa. Quindi aggiungere il cestello vapore nella caraffa e chiudere il coperchio. Tenere premuto il pulsante Calore/Vapore per 2 secondi. Il piftogramma diventa giallo. È possibile impostare la durata di funzionamento tramite i pulsanti + e -, tra 5 minuti e 90 minuti. Quindi, premere il pulsante Avvio/Arresto. Il tempo rimanente viene visualizzato sullo schermo. Attendere che il frullatore si arresti automaticamente. L'apparecchio emette 5 segnali acustici.

Per motivi di sicurezza, rimuovere il vapore e attendere 1 minuto che il vapore in eccesso fuoriesca.

*A seconda del modello

ALTRE FUNZIONI

Avvio/Arresto: è possibile interrompere qualsiasi

PULIZIA

- Pulire la caraffa subito dopo l'uso.
- Per una facile pulizia, è possibile attenersi a quanto segue. **Pulizia a fondo:** versare 800 ml di acqua nella caraffa. Selezionare il programma di pulizia sullo schermo e premere il pulsante Avvio/Arresto. Attendere la fine del programma. Terminare la pulizia della caraffa con l'aiuto di una spugna.
- Risciacquare l'interno della caraffa e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- Risciacquare l'interno della caraffa e il coperchio sotto l'acqua corrente.
- Nel caso in cui la parte riscaldata della caraffa si sporchi eccessivamente, riempire la caraffa con una soluzione di acqua e detersivo liquido e lasciare agire per qualche ora per consentirne la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire il gruppo motore. Asciugare con cura.

programma di miscelazione o riscaldamento prima della fine premendo questo pulsante. E inoltre possibile interrompere la miscelazione durante il ciclo:

- entro 1 minuto di funzionamento, premere il pulsante Avvio/Arresto
- oltre 1 minuto di funzionamento, tenere premuto il pulsante Avvio/Arresto per 3 secondi

Se l'apparecchio si spegne durante il funzionamento, procedere come segue:

- Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti.
- Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e riprendere la miscelazione.
- L'apparecchio manterrà il programma in memoria per 3 minuti se arrestato.

- È possibile utilizzare la spazzola per pulire il gruppo portalamme. Prestare attenzione, le lame sono molto affilate.

Attenzione:

- **Svuotare la preparazione, la caraffa non è adatta per conservare gli alimenti in frigorifero o nel congelatore.**
- **Per pulire la parte esterna del gruppo motore e le pareti della caraffa, utilizzare un panno umido.**
- **Non immergere l'apparecchio in acqua (né il blocco motore né il gruppo portalamme). Non mettere mai l'unità motore (D) sotto l'acqua corrente.**
- **Fare riferimento alla tabella relativa alla pulizia per controllare come pulire ciascun componente.**

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa.	Collegare l'apparecchio a una presa con la stessa tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
	La caraffa del frullatore non è posizionata correttamente sul gruppo motore oppure la caraffa e il coperchio sono posizionati correttamente ma non sono bloccati sul gruppo motore.	Controllare che la caraffa del frullatore e il coperchio siano posizionati correttamente sul gruppo motore come spiegato nelle istruzioni.
	L'apparecchio, i pulsanti o il programma non rispondono.	Scollegare l'apparecchio dalla presa, attendere 1 minuto e ricollegarlo.
	In caso di surriscaldamento	Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti.
L'apparecchio si arresta mentre è in funzione.	Sovraccarico o surriscaldamento	Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per circa 15-20 minuti. Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e riprendere la miscelazione.
Vibrazioni eccessive	Il prodotto non è posizionato su una superficie piana.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti da elaborare.
Perdite o fuoriuscite dal coperchio	Quantità di ingredienti eccessiva.	Ridurre la quantità di ingredienti da elaborare.
	Il coperchio è posizionato in modo errato.	Posizionare il coperchio correttamente sulla caraffa.
Perdite dal fondo della caraffa.	La guarnizione del coperchio è posizionata in modo errato o è assente.	Posizionare la guarnizione nella posizione corretta.
	Deterioramento della tenuta stagna dell'apparecchio.	Verificare che il gruppo portalamme sia posizionato correttamente e che l'interfaccia tra il gruppo portalamme e la caraffa sia completamente pulita. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti (vedere le informazioni di contatto nell'opuscolo della garanzia)

Problemi	Cause	Soluzioni
Le lame non ruotano facilmente.	Pezzi di alimenti troppo grandi o troppo duri.	Ridurre la quantità o le dimensioni degli ingredienti.
Problema di cottura	Gli alimenti non sono cotti a sufficienza o / sonotroppo cotti.	Usare la funzione manuale per adattare la durata e la temperatura di cottura.
	Gli alimenti si incollano al fondo.	Usare la funzione manuale per adattare la durata e la temperatura di cottura. Consultare le istruzioni relative alla pulizia.

Se l'apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattare il servizio clienti del proprio Paese.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A1. Πώμα καπακιού
- A2. Κάτω μέρος καπακιού
- A3. Στεγανοποίηση καπακιού
- A4. Καπάκι
- A5. Δακτύλιος στεγανοποίησης
- B. Κανάτα
- C. Βάση λεπίδας

- D1. Μονάδα μοτέρ
- D2. Οθόνη
- E. *ΚΑΛΑΘΙ ΑΤΜΟΥ
- F. Καπάκι
- G. Βούρτσα

* Ανάλογα με το μοντέλο

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

• Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (κανάτα, καπάκι και δοσομετρική κούπα) με νερό και υγρό πιάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (ούτε τη μονάδα του μοτέρ ούτε τη βάση της κανάτας). Μην τοποθετείτε


ποτέ τη μονάδα του μοτέρ (D) κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίστε το με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το προσεκτικά.

Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές και αφαιρούνται.

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από πηγές θερμότητας ή σημεία όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Εισαγάγετε τα υλικά μέσα στη συναρμολογημένη κανάτα, χωρίς να ξεπερνάτε την ένδειξη μέγιστης στάθμης:

-  1750 ml μέγιστο για παχύρρευστα κρύα μείγματα και 1250 ml μέγιστο για υγρά κρύα μείγματα

-  1400 ml μέγιστο για ζεστές παρασκευές

-  500 ml νερό μέγιστο για το πρόγραμμα ατμού

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

Πώς χρησιμοποιείται:

- Ασφαλίστε το καπάκι στην κανάτα περιστρέφοντάς το και τοποθετήστε το πώμα του καπακιού στο καπάκι. Η συσκευή θα ξεκινήσει μόνο αν η κανάτα και το καπάκι είναι τοποθετημένα σωστά στη θέση τους.
- Βάλτε το μπλέντερ στην πρίζα. Το προϊόν κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη φωτίζεται.
- Το προϊόν περνά αυτόματα σε λειτουργία αναμονής. Σε αυτό το στάδιο, μπορείτε να επιλέξετε πρόγραμμα, πατώντας την αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη με το δάχτυλό σας. Η λυχνία Led θα ανάψει στο επιλεγμένο

*ανάλογα με το μοντέλο

πρόγραμμα. Θα εμφανιστεί ο απαιτούμενος χρόνος για τη συνταγή.

- Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής. Μετά, η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα.
- Στο τέλος της συνταγής, το μπλέντερ θα σταματήσει αυτόματα. Η συσκευή θα κάνει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές.
- Μπορείτε επίσης να σταματήσετε το μπλέντερ κατά τη διάρκεια του κύκλου:
 - μέσα σε 1 λεπτό από την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 - αν έχει περάσει πάνω από 1 λεπτό λειτουργίας, κρατήστε πατημένο το κουμπί έναρξης/διακοπής για 3 δευτερόλεπτα.
- Για να προσθέσετε υλικά (μόνο κατά την ανάμειξη για κρύες παρασκευές), αφαιρέστε το πώμα από το καπάκι και προσθέστε τα





υλικά από την οπή τροφοδοσίας. Λάβετε υπόψη τον κίνδυνο πιτσιλιώματος.







ΠΡΟΣΟΧΗ: Συνιστούμε να μην προσθέτετε υλικά κατά τη διάρκεια της ανάμειξης για ζεστές παρασκευές (κίνδυνος εκτίναξης υλικών). Μην αφαιρείτε το πώμα από το καπάκι κατά τη λειτουργία για ζεστές παρασκευές. Μπορεί να είναι καυτό και να προκαλέσει εγκαύματα.

• Μην ανακινείτε τη μονάδα του μοτέρ ή την κανάτα όταν το μπλέντερ είναι σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά την ολοκλήρωση ενός προγράμματος, ειδικά για συνταγές που χρειάζονται πολύ χρόνο, αφήστε το μπλέντερ εκτός λειτουργίας για τουλάχιστον 5 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

Αυτά τα προγράμματα διαθέτουν προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον θερμοκρασία/ανάμειξη, χάρη στις μη αυτόματες ρυθμίσεις, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Προγράμματα κρύων παρασκευών		
 Μιλκσέικ	Μιλκσέικ μπανάνα 250 γρ. παγωτό βανίλια + 1 μπανάνα (100 γρ.) + 250 ml γάλα	Επιλέξτε το πρόγραμμα Milkshake (Μιλκσέικ) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Σμούθι	Κοκτέιλ ενέργειας 200 γρ. καρότα, 100 γρ. σελινόριζα, 100 γρ. μπανάνα, 500 γρ. χυμός πορτοκάλι	Επιλέξτε το πρόγραμμα Smoothie (Σμούθι) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Θρυμματισμός πάγου	8 παγάκια 30x30x40mm	Επιλέξτε το πρόγραμμα Ice crush (Θρυμματισμός πάγου) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Επιδόρπια	Γρήγορο κέικ: (Προσθέστε διαδοχικά τα υλικά) 3 αβγά, 100 γρ. ηλιέλαιο, 210 γρ. ζάχαρη, 7,5 γρ. βανιλίνη, 6 γρ. μπέικιν πάουντερ, 125 γρ. αλεύρι Ψήστε για 40 λεπτά στους 180°C	Επιλέξτε το πρόγραμμα Dessert (Επιδόρπιο) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.

Προγράμματα ζεστών παρασκευών		
 Βελουτέ σούπες	Κολοκυθόσουπα 600 γρ. κολοκύθα, 120 γρ. πατάτα, 80 γρ. κρεμμύδι, 600 γρ. νερό.	Επιλέξτε το πρόγραμμα Soup (Σούπες). Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Σούπες με τεμαχισμένα κομμάτια	Σούπα λαχανικών 300 γρ. πατάτες, 150 γρ. καρότα, 150 γρ. πράσο, 100 γρ. κρεμμύδι 700 γρ. νερό.	Επιλέξτε το πρόγραμμα Chunky soup (Σούπα με τεμαχισμένα κομμάτια) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Κ ομπόστες	Κομπόστα μήλου 700 γρ. μήλα γκόλντεν, 50 γρ. νερό.	Επιλέξτε το πρόγραμμα Compote (Κομπόστα) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Ανάδευση	Σούπα νουντλς με κοτόπουλο Πρώτο βήμα 900 γρ. ζωμός κοτόπουλο + τζίντζερ Δεύτερο βήμα 80 γρ. ζυμαρικά + 100 γρ. καρότο + 100 γρ. σελινόριζα Τρίτο βήμα 120 γρ. κοτόπουλο + 100 γρ. σέλερι + σάλτσα σόγιας	Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir (Ανάδευση) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής. Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, προσθέστε τα υλικά από το βήμα 2 και μαγειρέψτε για 5 λεπτά Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, προσθέστε τα υλικά από το βήμα 3 και μαγειρέψτε για 5 λεπτά
 Φυτικό γάλα	Γάλα σόγιας 1 λίτρο νερό, 100 γρ. φασόλια σόγιας	Επιλέξτε το πρόγραμμα Multigrain milk (Φυτικό γάλα) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
 Ζεστές σάλτσες	Μπεςαμέλ 500 γρ. γάλα, 45 γρ. βούτυρο, 45 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, μοσχοκάρυδο (1 πρέζα)	Επιλέξτε το πρόγραμμα Hot sauce (Ζεστές σάλτσες) Πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.

Πρόγραμμα μαγειρικής ατμού	400g το πολύ συστατικά	Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος ατμού, παύστε το κουμπί για μεγάλο χρονικό διάστημα (2 δευτερόλεπτα). Πατήστε το κουμπί έναρξης και διακοπής.
-----------------------------------	------------------------	--

ΧΩΝΔΙΚΟΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΟΝ ΠΟΣΟΤΙΤΩΝ

Ψιλοκόψτε για μερικά δευτερόλεπτα με την παλμική λειτουργία : φιστίκια
Μοντέλο 1400 w: ποσότητα/μέγ. χρόνος: 300 g φιστίκια/15 δευτερόλεπτα

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά και για την αποφυγή οποιουδήποτε είδους βακτηριακής μόλυνσης, πρέπει να τηρούνται η ελάχιστη θερμοκρασία και ο χρόνος ανάλογα με τον τύπο του φαγητού:

-για να διασφαλιστεί η παστερίωση του βοείου κρέατος, του χοιρινού κρέατος και των πουλερικών: περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει στους 75°C στο κέντρο του φαγητού για τουλάχιστον 2 λεπτά.

-για να διασφαλιστεί η παστερίωση των αβγών: περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει στους 75°C στο κέντρο του φαγητού για τουλάχιστον 2 λεπτά.


-για να διασφαλιστεί η παστερίωση των λαχανικών: περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει στους 65°C στο κέντρο του φαγητού για τουλάχιστον 2 λεπτά.

-για να διασφαλιστεί η παστερίωση των ψαριών και των θαλασσινών περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία φτάσει στους 65°C στο κέντρο του φαγητού για τουλάχιστον 2 λεπτά.

!/ Προειδοποίηση:

Ευαίσθητα άτομα όπως έγκυοι, μικρά παιδιά, ηλικιωμένοι και άτομα σε ανοσοκαταστολή πρέπει να λάβουν υπόψη ότι ορισμένες από τις συνταγές που προτείνονται δεν μαγειρεύουν το συστατικό αρκετά καλά για να σκοτώσουν τα βακτήρια που προκαλούν τροφική δηλητηρίαση.


ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ:

-  **Παλμική λειτουργία:** Πατήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας για να λειτουργήσει η συσκευή, μόνο για μερικά δευτερόλεπτα. Για να

Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος ατμού, παύστε το κουμπί για μεγάλο χρονικό διάστημα (2 δευτερόλεπτα). Πατήστε το κουμπί έναρξης και διακοπής.


διακόψετε τη λειτουργία του, αφήστε το κουμπί. Πατήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας όσες φορές χρειάζεται.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να ξεπερνάει τα 3 λεπτά.

-  **Ανάμειξη:** επιλέξτε το πρόγραμμα ανάμειξης στην οθόνη και κατόπιν επιλέξτε τη ρύθμιση ταχύτητας χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -.

Επιβεβαιώστε την επιλογή σας με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής.

Στη συνέχεια, επιλέξτε τον χρονοδιακόπτη. Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι τα 2 λεπτά και μπορείτε να τον ρυθμίσετε με τα κουμπιά + και -. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής. Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως. Στο τέλος του προγράμματος, η συσκευή κάνει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές.

-  **Θερμοκρασία:** σας επιτρέπει να ελέγχετε ελεύθερα τον τρόπο θέρμανσης. Όταν πατήσετε το πλήκτρο θερμοκρασίας, η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «75°», αλλά μπορείτε να επιλέξετε θερμοκρασία από 40° έως το 100° χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας μεταξύ 5 και 90 λεπτών, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος: 10 λεπτά. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.

Ο χρόνος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη. Περιμένετε να σταματήσει αυτόματα το μπλέντερ. Η συσκευή θα κάνει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές. Μπορείτε επίσης να σταματήσετε την ανάμειξη κατά τη διάρκεια του κύκλου:

- μέσα σε 1 λεπτό από την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί έναρξης/ διακοπής.
- αν έχει περάσει πάνω από 1 λεπτό λειτουργίας, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/ διακοπής για 3 δευτερόλεπτα.



Ατμός*: Προσθέστε τα υλικά στο καλάθι ατμού. Προσθέστε 500 ml νερό στην κανάτα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καλάθι ατμού στην κανάτα και κλείστε το καπάκι. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί θερμοκρασίας/ατμού για 2 δευτερόλεπτα. Το εικονόγραμμα θα γίνει κίτρινο Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας μεταξύ 5 και 90 λεπτών, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής. Ο χρόνος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη. Περιμένετε να σταματήσει αυτόματα το μπλέντερ. Η συσκευή κάνει τον χαρακτηριστικό ήχο 5 φορές.


Για λόγους ασφαλείας, πρέπει να αφαιρέσει το καπάκι και να περιμένει ένα λεπτό προκειμένου να φύγει η περίσσεια ατμού.

*Εξαρτάται από το μοντέλο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρίζετε την κανάτα αμέσως μετά από τη χρήση.
- Για εύκολο καθάρισμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε: **Βαθύς καθαρισμός:** Βάλτε 800 ml νερό στην κανάτα. Επιλέξτε το πρόγραμμα καθαρισμού στην οθόνη και πατήστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής. Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ολοκληρώστε το καθάρισμα της κανάτας με ένα σφουγγάρι.
- Ξεπλύνετε το εσωτερικό της κανάτας και το καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ξεπλύνετε το εσωτερικό της κανάτας και το καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Σε περιπτώσεις που το μέρος της κανάτας που ζεσταίνεται έχει συσσωρεύσει πολλή βρωμά, γεμίστε την κανάτα με ένα μείγμα νερού και υγρού καθαρισμού και αφήστε να μουλιάσει για λίγες ώρες, για να γίνει πιο εύκολο το καθάρισμα.

ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

-  **Έναρξη/Διακοπή:** Οποιοδήποτε πρόγραμμα για ανάμειξη ή ζέσταμα μπορεί να διακοπεί πριν από τη λήξη του, πατώντας το συγκεκριμένο κουμπί. Μπορείτε επίσης να διακόψετε την ανάμειξη κατά τη διάρκεια του κύκλου:

-μέσα σε 1 λεπτό από την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής
-μετά από 1 λεπτό από την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/διακοπής για 3 δευτερόλεπτα

Αν σβήσει η συσκευή κατά τη λειτουργία, πραγματοποιήστε τα εξής:

-Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 15-20 λεπτά.

-Συνδέστε και πάλι τη συσκευή στην πρίζα και συνεχίστε την ανάμειξη.

-Η συσκευή θα αποθηκεύσει τη λειτουργία για 3 λεπτά από τη στιγμή της διακοπής.

- Καθαρίστε τη μονάδα του μοτέρ με ένα βρεγμένο πανί. Στεγνώστε την προσεκτικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το βουρτσάκι για να καθαρίσετε τη βάση της λεπίδας. Προσοχή, οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές.

Προσοχή:

- **Αδειάστε την παρασκευή, η κανάτα δεν προορίζεται για αποθήκευση τροφίμων στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.**
- **Για να καθαρίσετε εξωτερικά τη μονάδα του μοτέρ και τα τοιχώματα της κανάτας, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί.**
- **Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (ούτε το μοτέρ ούτε τη βάση της λεπίδας). Μην τοποθετείτε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ (D) κάτω από τρεχούμενο νερό.**
- **Ανατρέξτε στον πίνακα καθαρισμού για να δείτε πώς καθαρίζεται το κάθε εξάρτημα.**

Προβλήματα	Αιτίες	Λύσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη.	Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα με την ίδια τάση που υποδεικνύεται στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
	Η κανάτα του μπλέντερ δεν είναι σωστά τοποθετημένη στη μονάδα του μοτέρ ή η κανάτα ή το καπάκι δεν έχουν εφαρμόσει σωστά και δεν έχουν ασφαλίσει στη μονάδα του μοτέρ.	Ελέγξτε ότι η κανάτα του μπλέντερ και το καπάκι σωστά τοποθετημένα στη μονάδα του μοτέρ, όπως περιγράφεται στις οδηγίες.
	Η συσκευή, τα κουμπιά ή το πρόγραμμα δεν αποκρίνονται	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε 1 λεπτό και βάλτε την ξανά στην πρίζα.
	Σε περίπτωση υπερθέρμανσης	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυσώσει για περίπου 15-20 λεπτά.
Διακόπηκε η λειτουργία της συσκευής κατά τη χρήση της.	Υπερφόρτωση ή υπερθέρμανση	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυσώσει για περίπου 15-20 λεπτά. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και συνεχίστε την ανάμιξη.
Υπερβολικές δονήσεις.	Το προϊόν δεν είναι τοποθετημένο σε επίπεδη επιφάνεια.	Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια.
	Η ποσότητα των υλικών είναι υπερβολικά μεγάλη.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών προς επεξεργασία.
Διαρροή ή υπερχειλίση από το καπάκι	Η ποσότητα των υλικών είναι υπερβολικά μεγάλη.	Μειώστε την ποσότητα των υλικών προς επεξεργασία.
	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του καπακιού δεν είναι σωστά τοποθετημένος ή λείπει.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη σωστή θέση.
Διαρροή από τη βάση της κανάτας του μπλέντερ.	Επιδείνωση της στεγανότητας της συσκευής.	Βεβαιωθείτε ότι η βάση της λεπίδας είναι σωστά τοποθετημένη και ότι η περιοχή ανάμεσα στη βάση της λεπίδας και στην κανάτα είναι απολύτως καθαρή. Αν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών (βλ. Στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο της εγγύησης)

Προβλήματα	Αιτίες	Λύσεις
Οι λεπίδες δεν γυρίζουν με ευκολία	Τα κομμάτια φαγητού είναι είτε υπερβολικά μεγάλα είτε υπερβολικά σκληρά.	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των υλικών προς επεξεργασία.
Πρόβλημα στο μαγειρέμα	Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά ή το φαγητό έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.	Χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία για να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
	Το φαγητό κολλάει στον πυθμένα.	Χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία για να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία. Δείτε επίσης τις οδηγίες καθαρισμού

Αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί κανονικά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της χώρας σας.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A1. Dop
- A2. Dop onderkant
- A3. Dopafdichting
- A4. Deksel
- A5. Afdichting
- B. Kan
- C. Meshouder

- D1. Motorblok
- D2. Paneel
- E. *STOOMMANDJE
- F. Beker
- G. Borstel

* Afhankelijk van het model

LET OP: De veiligheidsvoorschriften maken deel uit van het apparaat. Lees deze zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een plaats waar u ze later kunt terugvinden en raadplegen.

Het apparaat start alleen als de kan correct op de motoreenheid (D) is geplaatst en het deksel op de kan is vergrendeld.

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

- Spoel, voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, de onderdelen die met voedsel in aanraking komen (kan, deksel en doseerdop) af met zeepsop

LET OP: Dompel het apparaat niet onder in water (noch de motoreenheid, noch de onderkant van de kan). Zet de motoreenheid


(D) nooit onder stromend water. Maak schoon met een vochtige doek en droog zorgvuldig af.

De messen zijn uiterst scherp en afneembaar.

- Zorg ervoor dat alle verpakking is verwijderd voordat u het apparaat in gebruik neemt.

UW APPARAAT GEBRUIKEN

- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen of waterspatten.
- Voeg de ingrediënten toe aan de samengestelde kan zonder het aangegeven maximumniveau te overschrijden:

-  Max. 1750 ml voor een koud, dik mengsel en max. 1250 ml voor koud, vloeibaar mengsel

-  Max. 1400 ml voor warme bereidingen

-  Max. 500 ml water voor stoomprogramma

AUTOMATISCHE FUNCTIE:

Instructies voor gebruik:

- Vergrendel het deksel op de kan door het te draaien en plaats de dop op zijn plaats op het deksel. Het apparaat start pas op als de kan en het deksel goed op hun plaats zitten.
- Sluit de blender aan. Het product piept en het scherm licht op.

* afhankelijk van het model

- Het product staat onmiddellijk in de stand-bymodus. In dit stadium kunt u een programma selecteren door met uw vinger op het juiste programma op het scherm te drukken. Het lampje gaat branden op het geselecteerde programma. De informatie over de recepttijd wordt weergegeven.
- Druk op de start/stop-knop. Daarna begint het apparaat automatisch te werken.
- Aan het einde van het recept stopt de blender automatisch. U hoort vervolgens vijf geluidssignalen.
- U kunt de blender ook tijdens de cyclus stoppen:
 - binnen één minuut na het werken op de start-/stopknop drukken
 - houd de start-/stopknop voor drie seconden ingedrukt nadat de blender één minuut in gebruik is

- Om ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen, alleen voor koude bereiding, verwijderd u de dop van het deksel en voegt u de ingrediënten toe via het gat. Pas op: aanwezig product in de blender kan opspatten.







LET OP: Wij raden u aan geen ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen van hete bereidingen. (risico op spatten). Verwijder de dop niet van het deksel tijdens hete bereidingen. Het kan een hoge temperatuur bereiken en brandwonden veroorzaken.

- de motoreenheid of de kan niet wanneer de blender in werking is.

LET OP: Na het beëindigen van een programma, in het bijzonder na een lang recept, wacht minstens 5 minuten voordat u de blender opnieuw inschakelt.

Koude programma's		
 Milkshake	Bananenshake 250 g vanille-ijs + 1 banaan (100 g) + 25 cl melk	Kies het programma Milkshake Druk op de knop Start/Stop
 Smoothie	Vitality-cocktail 200 g wortels, 100 g knolselderie, 100 g banaan, 500 g sinaasappelsap	Selecteer het programma voor smoothies Druk op de knop Start/Stop
 ICE crush	8 ijsblokjes 30 x 30 x 40 mm	Selecteer het programma voor ice crush Druk op de knop Start/Stop
 Dessert	Snelle taart: (Ingrediënten op volgorde toevoegen) 3 eieren, 100 g zonnebloemolie, 210 g suiker, 7,5 g vanillesuiker, 6 g bakpoeder, 125 g bloem Bak 40 minuten op 180 °C.	Selecteer het programma voor dessert Druk op de knop Start/Stop

Deze programma's zijn standaard vooraf ingesteld. U kunt de verwarmings-/menginstelling naar wens aanpassen via de handmatige instellingen.

Hete programma's		
 Gepureerde soep	Pompoensoep 600 g pompoen, 120 g aardappel, 80 g ui, 600 g water.	Selecteer het programma voor soep Druk op de knop Start/ Stop
 Grove soep	Dikke groentensoep 300 g aardappelen, 150 g wortels, 150 g prei, 100 g ui, 700 g water.	Selecteer het programma voor grove soep Druk op de knop Start/ Stop
 Compote	Appelmoes 700 g Jonagold-appels, 50 g water.	Selecteer het programma voor compote Druk op de knop Start/ Stop
 Roeren	Kip-noedelsoep Eerste stap 900 g kippenbouillon + gember Tweede stap 80 g pasta + 100 g wortels + 100 g knolselderie Derde stap 120 g kip + 100 g bleekselderij + sojasaus	Selecteer programma voor roeren Druk op de knop Start/ Stop Wanneer u de pieptoon hoort, voegt u de ingrediënten uit stap 2 toe en laat u de blender vijf minuten werken Wanneer u de pieptoon hoort, voegt u de ingrediënten uit stap 3 toe en laat u de blender vijf minuten werken
 Plantaadige melk	Sojamelk 1000 g water, 100 g sojabonen	Selecteer het programma voor plantaardige melk Druk op de knop Start/ Stop
 Hete saus	Bechamelsaus 500 g melk, 45 g boter, 45 g bloem, nootmuskaat (1 snuffje)	Selecteer het programma Hete saus Druk op de knop Start/ Stop

Stoom kookprogramma	Maximaal 400 g ingrediënten	Selecteer stoomprogramma lange pauze op de knop (2s) Druk op de Start / Stop-knop
----------------------------	-----------------------------	--

GROF HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN

Hak in enkele seconden door te pulseren: pinda's
Model 1400 W : hoeveelheid / max. tijd: 300g pinda's / 15 seconden

VOEDSEL KOKEN

Afhankelijk van het soort voedsel, dient een minimumtemperatuur en -tijd te worden gehanteerd om te zorgen dat het voedsel goed bereid wordt en bacteriële besmetting wordt voorkomen:

- om rund, varken en gevogelte te pasteuriseren: wacht tot de temperatuur in de kern van het voedsel gedurende minimaal 2 minuten 75 °C is.

- om eieren te pasteuriseren: wacht tot de temperatuur in de kern van het voedsel gedurende minimaal 2 minuten 75 °C is.

- om groenten te pasteuriseren: wacht tot de temperatuur in de kern van het voedsel gedurende minimaal 2 minuten 65 °C is.

- om vis en zeevruchten te pasteuriseren: wacht tot de temperatuur in de kern van het voedsel gedurende minimaal 2 minuten 65 °C is.


!!\ Waarschuwing:

Gevoelige mensen, zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, bejaarden en immuno-incompetente mensen moeten er rekening mee houden dat sommige van de voorgestelde recepten het ingrediënt niet grondig genoeg koken om de bacteriën te doden.

HANDMATIGE FUNCTIES:

-  **Puls:** Druk op pulsknop om het apparaat gedurende enkele seconden per keer in te schakelen. Laat de knop los om het apparaat te laten stoppen. Druk zo vaak als nodig op de pulsknop.

De langste werkingstijd mag niet meer dan 3 minuten zijn.

-  **Mengen:** kies het mengprogramma op het scherm, kies dan de snelheidsinstelling met de knoppen + en -, en bevestig met de start/stop-knop.

Kies vervolgens de timer, standaardtijd 2 min en stel deze in met de knoppen + en -, bevestig met de start/stop-knop; het programma begint onmiddellijk. Aan het einde van het programma hoort u vijf geluidsignalen.

-  **Verwarmen:** maakt het mogelijk te kiezen hoe u wilt verwarmen. Druk op de verwarmingsknop, het scherm geeft '75°' aan, maar u kunt de verwarmingstemperatuur kiezen van 40° tot 100° door de knoppen + en - te kiezen. Druk daarna op de start/stop-knop.

U kunt de werkingstijd instellen door met de knoppen + en - te kiezen tussen 5 minuten en 90 minuten, het scherm geeft de standaardtijd aan: 10 minuten Druk daarna op de start/stop-knop.

De resterende tijd verschijnt op het scherm. Wacht tot de blender automatisch stopt. U hoort vervolgens vijf geluidsignalen. U kunt de blender ook tijdens de cyclus stoppen:

- binnen één minuut na het werken op de start-/stopknop drukken
- houd de start-/stopknop voor drie seconden ingedrukt nadat de blender één minuut in gebruik is.

-  **Stomen*:** Voeg de groenten toe aan de stoommand. Voeg

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

500ml water toe aan de kan. Plaats daarna het stoommandje in de kan en sluit het deksel. Houd de verwarmings-/stoomknop 2 seconden ingedrukt. Het pictogram wordt geel. U kunt de werkingstijd instellen met de knoppen + en -, tussen 5 minuten en 90 minuten. Druk daarna op de start/stop-knop. De resterende tijd verschijnt op het scherm. Wacht tot de blender automatisch stopt. U hoort vervolgens vijf geluidssignalen.

Wacht om veiligheidsredenen na het verwijderen van het deksel 1 minuut tot de overtollige stoom verdwenen is.

*Afhankelijk van het model

OVERIGE FUNCTIES

- 
Start/stop: maakt het mogelijk elk meng- of verwarmingsprogramma voor

REINIGEN

- Maak de kan direct na gebruik schoon.
- Voor eenvoudige reiniging kunt u het volgende gebruiken. **Grondige reiniging:** Vul de kan met 800ml water. Selecteer het reinigingsprogramma op het scherm en druk op de start/stop-knop. Wacht tot het programma is afgelopen. Maak de kan schoon met een spons.
- Spoel de binnenkant van de kan en het deksel schoon onder de kraan.
- Spoel de binnenkant van de kan en het deksel schoon onder de kraan.
- Als het verwarmde deel van de kan erg vuil wordt, vul de kan dan met een mengsel van water en afwasmiddel en laat het een paar uur weken om het schoon te maken.
- Gebruik een vochtige doek om de motoreenheid schoon te maken. Droog het voorzichtig.

het einde te stoppen door op deze knop te drukken. U kunt ook het mengen tijdens de cyclus stoppen :

- druk binnen 1 minuut na het werken op de start/stop-knop
- meer dan 1 minuut bezig, druk op en houdt de start/stop-knop 3 seconden ingedrukt

Als het apparaat tijdens het gebruik uitschakelt, gaat u als volgt te werk:

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het ongeveer 15-20 minuten afkoelen.

Sluit het apparaat weer aan op de voeding en hervat het mengen.

- Het apparaat onthoudt het programma voor 3 min als het is gestopt.

- U kunt het borsteltje gebruiken om de meshouder schoon te maken. Wees voorzichtig, de messen zijn zeer scherp.

Let op:

- **Verwijder de bereiding, de kan is niet bedoeld voor het bewaren van voedsel in de koelkast of vriezer.**
- **Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de motoreenheid en de wanden van de kan schoon te maken.**
- **Dompel het apparaat niet onder in water (noch de motoreenheid, noch de meshouder). Zet de motoreenheid (D) nooit onder stromend water.**
- **Raadpleeg de schoonmaaktabel om te controleren hoe u elk onderdeel schoonmaakt.**

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet aangesloten op netstroom.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact met dezelfde spanning als dat staat aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
	De mengkan is niet goed op de motoreenheid geplaatst of de kan en het deksel zijn goed geplaatst en niet op de motoreenheid vergrendeld.	Controleer of de mengkan en het deksel goed op de motoreenheid zijn geplaatst, zoals uitgelegd in de instructies.
	Apparaat, toetsenbord of programma reageert niet	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 1 minuut en steek opnieuw in.
	In geval van oververhitting	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 15-20 minuten afkoelen.
Het apparaat is gestopt tijdens het gebruik	Overbelasting of oververhitting	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het ongeveer 15-20 minuten afkoelen. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening en hervat het mengen.
Overmatige trillingen	Het product is niet op een vlakke ondergrond geplaatst.	Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
	Er zitten te veel ingrediënten in.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kan.
Lekkage of overloop uit het deksel	Er zitten te veel ingrediënten in.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kan.
	Het deksel is niet goed geplaatst. De afdichting van het deksel is niet goed geplaatst of ontbreekt.	Plaats het deksel goed op de mengkan. Plaats de afdichting in de juiste positie.
Lekkage aan de onderkant van de mengkan	Aantasting van de waterdichtheid van het toestel.	Controleer of de meshouder correct is geplaatst en of de interface tussen de meshouder/kan volledig schoon is. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice (zie de contactgegevens in de garantiebrochure)

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De messen draaien niet soepel	Stukken voedsel te groot of te hard.	Maak de stukken kleiner of verminder de ingrediënten in de kan.
Bereidingsprobleem	Het eten is niet gaar genoeg/het eten is overgaar	Gebruik de handmatige functie om de verwerkingstijd en de temperatuur aan te passen
	Eten plakt aan de bodem	Gebruik de handmatige functie om de verwerkingstijd en de temperatuur aan te passen. En bekijk de reinigingsinstructies

Als het apparaat nog steeds niet goed werkt, neem dan contact op met de klantenservice in uw land.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A1. Kappe
- A2. Kappenunterseite
- A3. Kappendichtung
- A4. Deckel
- A5. Dichtung
- B. Behälter
- C. Klingenthaler

- D1. Motorblock
- D2. Anzeige
- E. *DAMPFEINSATZ
- F. Becher
- G. Pinsel

*je nach Modell

ACHTUNG: 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 richtig auf der Motoreinheit (D) positioniert und der Deckel auf dem Behälter verriegelt ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Behälter, Deckel und Messkappe), mit Seifenwasser ab.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder die Motoreinheit noch den Behältersockel). Halten Sie die Motoreinheit (D) niemals unter


fließendes Wasser. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie vorsichtig ab.

Die Klingen sind extrem scharf und herausnehmbar.

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

VERWENDEN DES GERÄTS

- Stellen Sie das Gerät in einiger Entfernung zu Wärmequellen und vor Wasserspritzern geschützt auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Geben Sie die Zutaten in den zusammengesetzten Behälter, wobei der angezeigte Höchststand nicht überschritten werden darf:

-  Max. 1750 ml bei kalten festen Zutaten und max. 1250 ml bei kalten flüssigen Zutaten

-  Max. 1400 ml bei heißen Lebensmitteln

-  Max. 500 ml Wasser für Programm „Dampfgaren“

AUTOMATIK-FUNKTION:

Verwendung:

- Verriegeln Sie den Deckel auf dem Behälter, indem Sie ihn drehen, und setzen Sie die Deckelkappe auf den Deckel. Das Gerät startet erst, wenn Behälter und Deckel richtig angebracht wurden.
- Schließen Sie den Mixer an den Netzstrom an. Das Gerät gibt einen Piepton aus und die Anzeige leuchtet auf.

*je nach Modell

- Das Produkt wechselt sofort in den Stand-by-Modus. Nun können Sie ein Programm auswählen, indem Sie mit dem Finger auf das gewünschte Programm auf der Anzeige drücken. Die LED für das ausgewählte Programm leuchtet auf. Die Zeitangaben für das Rezept werden angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Das Gerät startet automatisch.
- Am Ende des Rezepts stoppt der Mixer automatisch. Das Gerät piept 5 Mal.
- Sie können den Mixvorgang auch während des Zyklus stoppen:
- Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste.
- Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Nur bei kalten Lebensmitteln: Wenn Sie Zutaten während des Mixens

hinzugeben möchten, entfernen Sie die Deckelkappe vom Deckel, und geben Sie die Zutaten durch die Zugabeöffnung hinzu. Vorsicht vor Spritzern.

ACHTUNG: Wir empfehlen, beim Mixen heißer Lebensmittel keine Zutaten hinzuzugeben (Spritzgefahr). Bei heißen Lebensmitteln darf die Deckelkappe nicht vom Deckel abgenommen werden. Der Behälterinhalt kann hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen.

- Schütteln Sie die Motoreinheit oder den Behälter nicht, solange der Mixer in Gebrauch ist.

ACHTUNG: Lassen Sie den Mixer nach dem Ausführen eines Programms, besonders nach langen Rezepten, mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.

Programme für kalte Lebensmittel		
 Milchshake	Bananenshake 250 g Vanilleeis + 1 Banane (100 g) + 25 cl Milch	Milchshake-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Smoothie	Vitalitäts-Cocktail 200 g Karotten, 100 g Sellerie, 100 g Banane, 500 g Orangensaft	Smoothie-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 CRUSHED Ice	8 Eiswürfel von 30 x 30 x 40 mm	Crushed Ice-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Dessert	Schneller Kuchen: (Zutaten in dieser Reihenfolge hinzufügen) 3 Eier, 100 g Sonnenblumenöl, 210 g Zucker, 7,5 g Vanillezucker, 6 g Backpulver, 125 g Mehl 40 Min. bei bis zu 180 °C backen	Dessert-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken

Diese Programme sind standardmäßig vordefiniert. Mit den gewünschten manuellen Einstellungen können Sie nach Belieben zusätzliche Heiz- oder Mixphasen hinzufügen.

Programme für heiße Lebensmittel		
 Cremesuppe	Kürbissuppe 600 g Kürbis, 120 g Kartoffeln, 80 g Zwiebeln, 600 g Wasser	Suppenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Eintopf	Gemüse Eintopf 300 g Kartoffeln, 150 g Karotten, 150 g Lauch, 100 g Zwiebeln, 700 g Wasser	Eintopf-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Kompott	Apfelkompott 700 g goldene Äpfel, 50 g Wasser	Kompott-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 RÜHREN	Hühnernudelsuppe Erster Schritt: 900 g Hühnerbrühe + Ingwer Zweiter Schritt: 80 g Pasta + 100 g Karotte + 100 g Sellerie Dritter Schritt: 120 g Huhn + 100 g Sellerie + Sojasoße	Rührprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken Nach dem Piepton 5 Minuten lang die Zutaten aus Schritt 2 hinzugeben Nach dem Piepton 5 Minuten lang die Zutaten aus Schritt 3 hinzugeben
 Mehrkornmilch	Sojamilch 1 Liter Wasser, 100 g Sojabohnen	Mehrkornmilch-Programm wählen Start-/Stopp-Taste drücken
 Soße	Béchamel 500 g Milch, 45 g Butter, 45 g Mehl, Muskatnuss (1 Prise)	Soßenprogramm wählen Start-/Stopp-Taste drücken

Dampfgarprogramm	Maximal 400 g Zutaten	Wählen Sie die lange Pause des Dampfprogramms auf der Taste (2s). Drücken Sie die Start / Stopp-Taste
-------------------------	-----------------------	--

GOBES HACKEN KLEINER MENGEN

Zerkleinern sie in Sekundenschnelle mithilfe der Pulse-Funktion: Edermusse Modell 1400 W: Menge/Max. Zeit 300g Erdnüsse/ 15 Sekunden

KOCHEN VON LEBENSMITTELN


Um sicherzustellen, dass die Lebensmittel vollständig gegart werden, und um jegliche bakterielle Kontamination zu vermeiden, müssen die Mindesttemperatur und die Mindestdauer je nach Art des Lebensmittels eingehalten werden:

- um die Pasteurisierung von Rind, Schweinefleisch und Geflügel sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 75°C im Kern erreicht hat.
- Um die Pasteurisierung von Eiern sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 75°C im Kern erreicht hat.
- Um die Pasteurisierung von Gemüse sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 65°C im Kern erreicht hat.
- Um die Pasteurisierung von Fisch und Meeresfrüchten sicherzustellen, warten Sie, bis die Temperatur mindestens 2 Minuten lang 65°C im Kern erreicht hat.


!/\! Warnung:

Für empfindliche Menschen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und immungeschwächte Personen muss berücksichtigt werden, dass bei einigen der vorgeschlagenen Rezepte die Zutaten nicht genügend gegart werden, um Bakterien abzutöten, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen könnten.


MANUELLE FUNKTIONEN:

-  **Pulsieren:** Drücken Sie die Taste „Pulsieren“, um das Gerät nur einige Sekunden lang laufen zu lassen. Lassen Sie die Taste los, um es zu stoppen. Drücken Sie die Taste „Pulsieren“ so oft wie nötig.

Die Betriebszeit darf nicht mehr als 3 Minuten betragen.

-  **Mixen:** Wählen Sie das Programm „Mixen“ auf der Anzeige und dann die Geschwindigkeitseinstellung mit den Tasten + und -. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Start/Stop-Taste.

Wählen Sie dann Timer, Standardzeit 2 min, und passen Sie die Zeit mit den Tasten + und - an. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Start/Stop-Taste. Das Programm startet sofort. Am Ende des Programms piept das Gerät 5 Mal.

-  **Erhitzen:** Zur freien Auswahl der Art des Erhitzens. Drücken Sie die Taste „Erhitzen“. Auf der Anzeige wird „75°“ angezeigt.

Sie können jedoch mit den Tasten + und - eine Heiztemperatur zwischen 40 und 100 °C wählen. Drücken Sie dann die Start/Stop-Taste.

Sie können mit den Tasten + und - die Arbeitszeit zwischen 5 Minuten und 90 Minuten einstellen. Auf der Anzeige wird die Standardzeit angezeigt: 10 Minuten. Drücken Sie dann die Start/Stop-Taste.

Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Warten Sie, bis der Mixer automatisch stoppt. Das Gerät piept 5 Mal. Sie können den Mixvorgang auch während des Zyklus stoppen:

- Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start/Stop-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.


-  **Dampfgaren*:** Geben Sie die Zutaten in den Dampfeinsatz. Geben Sie 500 ml Wasser in den Behälter. Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Behälter und schließen Sie den Deckel. Halten Sie die Taste „Erhitzen/Dampf“ 2 Sekunden lang gedrückt. Das Piktogramm wird gelb. Sie können mit den Tasten + und - die Arbeitszeit zwischen 5 Minuten und 90 Minuten einstellen. Drücken Sie dann die Start/Stop-Taste. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Warten Sie, bis der Mixer automatisch stoppt. Das Gerät piept 5 Mal.

Entfernen Sie aus Sicherheitsgründen die Kappe und warten Sie 1 Minute, bis überschüssiger Dampf entwichen ist.

Entfernen Sie aus Sicherheitsgründen die Kappe und warten Sie 1 Minute, bis überschüssiger Dampf entwichen ist.

*je nach Modell

WEITERE FUNKTIONEN

-  **Start/Stop:** Mit dieser Taste können Sie das Mix- oder Heizprogramm vor dem Ende stoppen. Sie können das Mixen auch während des Zyklus stoppen:
 - Läuft das Gerät seit weniger als 1 Minute, drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
 - Läuft das Gerät bereits länger als 1 Minute, halten Sie die Start/Stop-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

REINIGUNG

- Reinigen Sie den Behälter sofort nach Gebrauch.
- Für eine einfache Reinigung können Sie die folgenden Programme verwenden: **Tiefenreinigung:** Geben Sie 800 ml Wasser in den Behälter. Wählen Sie das Reinigungsprogramm auf der Anzeige aus und drücken Sie die Start/Stop-Taste. Warten Sie bis zum Programmende. Reinigen Sie den Behälter mit einem Schwamm nach.
- Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Spülen Sie die Innenseite des Behälters und den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Wenn der beheizbare Teil des Behälters besonders verschmutzt ist, füllen Sie den Behälter mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn einige Stunden einweichen, um ihn besser reinigen zu können.

Wenn sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
- Setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Das Gerät behält das Programm 3 Minuten lang im Speicher, wenn es gestoppt wurde.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Mit dem Pinsel können Sie den Klingenthaler reinigen. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Klingen sehr scharf sind.

Achtung:

- **Leeren Sie den Behälter. Er ist nicht für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierschrank vorgesehen.**
- **Reinigen Sie die Außenseite der Motoreinheit und die Wände des Behälters mit einem feuchten Tuch.**
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (weder Motoreinheit noch Klingenthaler). Halten Sie die Motoreinheit (D) niemals unter fließendes Wasser.**
- **Informationen zur Reinigung der einzelnen Teile finden Sie in der Tabelle zur Reinigung.**

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die dieselbe Spannung hat, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
	Der Mixbehälter ist nicht richtig auf der Motoreinheit positioniert oder Behälter und Deckel sind richtig angebracht, aber nicht an der Motoreinheit verriegelt.	Überprüfen Sie, ob Mixbehälter und Deckel ordnungsgemäß auf der Motoreinheit positioniert sind, wie in der Anleitung beschrieben.
	Gerät, Tastatur oder Programm reagieren nicht	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie 1 Minute lang und stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
	Bei Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen.
Das Gerät stoppt während des Gebrauchs	Überlastung oder Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ca. 15–20 Minuten abkühlen. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und setzen Sie den Mixvorgang fort.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
	Das Volumen der Zutaten ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
Leck oder Überlauf aus dem Deckel	Das Volumen der Zutaten ist zu groß.	Verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert.	Setzen Sie den Deckel richtig auf den Mixbehälter.
	Die Dichtung des Deckels wurde nicht korrekt positioniert oder fehlt.	Setzen Sie die Dichtung in die korrekte Position.
Undichtigkeit am Boden des Mixbehälters	Die Wasserdichtigkeit des Geräts lässt nach.	Stellen Sie sicher, dass der Klingenhalter richtig eingesetzt ist und dass die Kontaktfläche zwischen Klingenhalter/ Behälter vollständig sauber ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen in der Garantieschrift).

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Klängen drehen sich nicht leichtgängig	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
Problem beim Garen	Die Lebensmittel sind nicht durchgegart oder verkocht	Verwenden Sie die manuelle Funktion, um die Garzeit und die Temperatur anzupassen.
	Lebensmittel haften am Boden	Verwenden Sie die manuelle Funktion, um die Garzeit und die Heiztemperatur anzupassen. Beachten Sie auch die Reinigungsanweisungen.

Wenn Ihr Gerät weiterhin nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst für Ihr Land.

ОПИС ПРИЛАДУ

- A1. Пробка, верх
- A2. Пробка, ниж
- A3. Ущільнення пробки
- A4. Кришка
- A5. Ущільнення
- B. Їмність
- C. Тримач леза

- D1. Моторний блок
- D2. Панель
- E. * КОШИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ
- F. Стакан
- G. Щітка

* Залежно від моделі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! 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 чашу правильно розміщено на моторному блоці (D), а кришку зафіксовано.

ЩО ПОТРІБНО ЗРОБИТИ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ?

• Перед першим використанням приладу промийте деталі, що контактують із продуктами (чашу, кришку та мірну кришку), мильною водою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не занурюйте прилад у воду (ані моторний блок, ані підставку чаші). Ніколи не ставте моторний блок

(D) під проточну воду. Протріть вологою серветкою і ретельно висушіть.

Леза надзвичайно гострі та знімаються.

• Перед використанням приладу переконайтеся, що всі пакувальні матеріали видалено.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

• Поставте прилад на рівну, стійку та термостійку поверхню подалі від джерел тепла або бризок води.

• Покладіть інгредієнти в чашу, що вже було зібрано, не перевищуючи вказану максимальну кількість:

– макс. 1750 мл для холодної густої суміші та 1250 мл для холодної рідкої суміші;

– макс. 1400 мл для гарячих сумішей;

– макс. 500 мл для програми приготування на пару.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ

Як використовувати?

• Зафіксуйте кришку на чаші, повертаючи її, і встановіть на кришку пробку. Прилад

запускається лише після того, як чашу та кришку правильно встановлено.

• Підключіть блендер до мережі. Лунає звуковий сигнал, і екран починає світитися.

• Одразу вмикається режим очікування. На цьому етапі ви можете вибрати програму, натисканням обравши потрібне на екрані. Буде активовано вибрану програму. Відобразиться інформація про час приготування страви.

• Натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Потім прилад почне працювати автоматично.

• У кінці приготування блендер автоматично вимикається. Звуковий сигнал пролунає 5 разів.

* Залежно від моделі

• Ви також можете зупинити змішування під час циклу:

– не більше 1 хвилини роботи — натисніть кнопку запуску/зупинки;

– більше 1 хвилини роботи — натисніть і утримуйте кнопку запуску/зупинки протягом 3 секунд

• Щоб додати інгредієнти під час змішування холодних сумішей, зніміть пробку кришки з кришки і додайте інгредієнти через отвір для інгредієнтів. Остерігайтеся бризок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Рекомендуємо не додавати інгредієнти під час

змішування гарячих сумішей. (Ризик розбризкування.) Не знімайте пробку з кришки під час приготування гарячих сумішей. Вона може бути дуже гарячою і спричинити опіки.

• Не струшуйте моторний блок або чашу, коли блендер працює.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Після запуску однієї програми, особливо програми тривалого приготування, дайте блендеру відпочити мінімум 5 хвилин, перш ніж знову використовувати його.

Програми приготування холодних сумішей		
Молочний коктейль	Банановий коктейль 250 г ванільного морозива + 1 банан (100 г) + 25 мл молока	Виберіть програму «Молочний коктейль» Натисніть кнопку «Запуск/зупинка».
Смузі	Коктейль для відновлення сил і енергії 200 г моркви, 100 г чистотілу, 100 г банана, 500 г апельсинового соку	Виберіть програму «Смузі» Натисніть кнопку «Запуск/зупинка».
Подрібнення льоду	8 кубиків льоду 30 x 30 x 40 мм	Виберіть програму «Подрібнення льоду» Натисніть кнопку «Запуск/зупинка».
Десерт	Піріг швидкого приготування: (додавайте інгредієнт по порядку) 3 яйця, 100 г соняшникової олії, 210 г цукру, 7,5 г ванільного цукру, 6 г розпушувача, 125 г борошна Випікайте 40 хвилин за температури до 180 °C	Виберіть програму «Десерт» Натисніть кнопку «Запуск/зупинка».

Ці програми визначені заздалегідь за замовченням. Для зручності ви можете вільно регулювати нагрівання/змішування завдяки ручним налаштуванням.

Програми приготування гарячих сумішей		
 Крем-суп	Гарбузовий суп 600 г гарбуза, 120 г картоплі, 80 г цибулі, 600 г води.	Виберіть програму «Суп» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка».
 Суп зі шматочками	Овочі «потаж» 300 г картоплі, 150 г моркви, 150 г цибулі-порей, 100 г цибулі, 700 г води.	Виберіть програму «Суп зі шматочками» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка».
 Компот	Компот із яблук 700 г яблук «Голден», 50 г води.	Виберіть програму «Компот» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка».
 Перемішування	Курячий суп із локшиною Перший крок: 900 г курячого бульйону + імбир Другий крок: 80 г макаронних виробів + 100 г моркви + 100 г чистотілу Третій крок: 120 г курки + 100 г селери + соєвий соус	Виберіть програму «Перемішування» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка». Коли пролунає звуковий сигнал, додайте інгредієнти з кроку 2 (5 хвилин) Коли пролунає звуковий сигнал, додайте інгредієнти з кроку 3 (5 хвилин)
 Молоко зі злаками	Соеве молоко 1000 г води, 100 г сої	Виберіть програму «Молоко зі злаками» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка».
 Гарячий соус	Бешамель 500 г молока, 45 г вершкового масла, 45 г борошна, мускатний горіх (1 шпінка)	Виберіть програму «Гарячий соус» Натисніть кнопку «Запуск/ зупинка».

Програма приготування на пару	Максимум 400 г інгредієнтів	Виберіть програму приготування на пару, призупиніть кнопку надовго (2 секунди). Натисніть кнопку запуску та зупинки.
--------------------------------------	-----------------------------	--

ПОДРІБНЕННЯ МАЛИХ ОБСЯГІВ ПРОДУКТУ НА ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Підрібнення протягом кількох секунд в імпульсному режимі : арахіс
Кількість/макс. час (модель на 1400 Вт): 300 г арахісу / 15 секунд

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Для правильного приготування страв та уникнення будь-якого бактеріологічного забруднення дотримуйтеся мінімальної температури та часу, визначених залежно від типу їжі:

– для пастеризації яловичини, свинини та птиці: почекайте, поки внутрішня температура не досягне 75 °C, і готуйте ще не менше 2 хвилини.

– для пастеризації яєць: почекайте, поки внутрішня температура не досягне 75 °C, і готуйте ще не менше 2 хвилини.


– для пастеризації овочів: почекайте, поки внутрішня температура не досягне 65 °C, і готуйте ще не менше 2 хвилини.

– для пастеризації риби та морепродуктів: почекайте, поки внутрішня температура не досягне 65 °C, і готуйте ще не менше 2 хвилини.


!/ Попередження.

Особи з підвищеною чутливістю, такі як вагітні жінки, маленькі діти, люди похилого віку та люди з ослабленим імунітетом, мають враховувати, що в деяких із запропонованих рецептах ступінь приготування інгредієнтів не настільки високий, щоб забезпечити знищення бактерії, що отруюють їжу.


РУЧНІ ФУНКЦІЇ

-  **Підрібнення.** Натисніть кнопку режиму подрібнення, щоб прилад працював лише кілька секунд за раз. Щоб зупинити його, відпустіть кнопку. Натискайте кнопку режиму подрібнення так часто, як це потрібно.

Найдовший період роботи не може перевищувати 3 хвилини.

-  **Змішування.** Виберіть програму змішування на екрані, потім оберіть налаштування швидкості за допомогою кнопок «+» та «-» і підтвердьте вибір кнопкою «Запуск/зупинка».

Потім оберіть таймер, час за замовчуванням — 2 хвилини, відрегулюйте його за допомогою кнопок «+» та «-» і підтвердьте вибір кнопкою «Запуск/зупинка», програма почне виконуватися одразу. Після закінчення програми 5 разів пролунає звуковий сигнал.

-  **Нагрівання.** Дозволяє вільно контролювати процес нагрівання. Натисніть кнопку нагрівання, на екрані відобразиться «75°», але ви можете вибрати температуру нагрівання від 40 до 100 °C, натискаючи кнопки «+» та «-». Потім натисніть кнопку «Запуск/зупинка».

Ви можете встановити час, натискаючи кнопки «+» та «-», від 5 до 90 хвилин. На екрані відобразиться час за замовчуванням: 10 хвилин. Потім натисніть кнопку «Запуск/зупинка».

Час, що залишився, відображається на екрані. Зачекайте, поки блендер зупиниться автоматично. 5 разів пролунає звуковий сигнал. Ви також можете зупинити змішування під час циклу:


- не більше 1 хвилини роботи — натисніть кнопку запуску/зупинки;
- більше 1 хвилини роботи — натисніть і утримуйте кнопку запуску/зупинки протягом 3 секунд.

-  **Приготування на пару*.** Покладіть інгредієнти у кошик для приготування на пару. Додайте в ємність 500 мл води. Потім встановіть у ємність кошик для приготування на пару й закрийте кришку. Утримуйте кнопку нагрівання / приготування на пару протягом 2 секунд. Піктограма стане жовтою. Ви можете встановити час за допомогою кнопок «+» та «-» від 5 до 90 хвилин. Потім натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Час, що залишився, відображається на екрані. Зачекайте, поки блендер зупиниться автоматично, звуковий сигнал пролунає 5 разів.

З міркувань безпеки змініть кришку та зачекайте одну хвилину, щоб вийшов надлишок пари.

* Залежно від моделі

ІНШІ ФУНКЦІЇ

-  **Запуск/зупинка.** Дозволяє зупинити будь-яку програму змішування або нагрівання до її завершення. Ви також можете зупинити змішування протягом циклу: – не більше 1 хвилини роботи — натисніть кнопку «Запуск/зупинка»; – більше 1 хвилини роботи — натисніть і утримуйте кнопку запуску/зупинки протягом 3 секунд.

Якщо прилад вимикається під час роботи, виконайте наведені дії.

– Від'єднайте від мережі й залиште охолоджуватися приблизно на 15–20 хвилин.

– Підключіть прилад до електромережі та відновіть процес змішування.

– Програма зберігається в пам'яті протягом 3 хвилин після її зупинки.

ОЧИЩЕННЯ

- Чистити чашу слід одразу після використання.
- Для зручності чищення можна використовувати наведене. **Ретельне чищення:** Налийте в чашу 800 мл води. Виберіть програму очищення на екрані та натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Зачекайте закінчення програми. Завершіть очищення чаші за допомогою губки.
- Промийте кришку та чашу всередині проточною водою.
- Промийте кришку та чашу всередині проточною водою.
- Якщо гарячий компонент ємності сильно забруднений, наповніть чашу водою з м'якою рідиною та залиште на кілька годин.
- Для очищення моторного блоку використовуйте вологу тканину. Ретельно просушіть.

• Тримач леза можна почистити щіткою. Будьте обережні, адже леза дуже гострі.

Попередження.

- **Перелийте суміш: чаша не призначена для зберігання продуктів у холодильнику або морозильній камері.**
- **Для очищення зовнішньої частини моторного блоку та стінок чаші використовуйте вологу тканину.**
- **Не занурюйте прилад у воду (ані моторний блок, ані підставку чаші). Ніколи не ставте моторний блок (D) під проточну воду.**
- **Див. таблицю з відомостями про очищення, щоб дізнатися, як чистити деталі.**

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

Проблеми	Причини	Рішення
Прилад не працює	Прилад не підключений до електромережі.	Підключіть прилад до розетки з тією ж напругою, що вказана на паспортній таблиці приладу.
	Чаша блендера неправильно встановлена на моторному блоці, або чаша та кришка встановлені правильно, але не закріплені на моторному блоці.	Переконайтеся, що чаша блендера та кришка встановлені на моторному блоці належним чином, як зазначено в інструкції.
	Пристрій, клавіатура або програма не реагують	Відключіть прилад від мережі, зачекайте 1 хвилину та підключіть знову.
	У разі перегрівання	Від'єднайте прилад від мережі й залиште охолоджуватися приблизно на 15–20 хвилин.
Прилад зупинився під час роботи	Перевантаження або перегрівання	Від'єднайте прилад від мережі й залиште охолоджуватися приблизно на 15–20 хвилин. Підключіть прилад до електромережі та відновіть процес змішування.
Надмірна вібрація	Виріб стоїть не на рівній поверхні.	Поставте прилад на рівну поверхню.
	Об'єм інгредієнтів занадто великий	Зменште кількість інгредієнтів, що оброблюється.
Витік або перелив із кришки	Об'єм інгредієнтів занадто великий	Зменште кількість інгредієнтів, що оброблюється.
	Кришку встановлено неправильно.	Правильно встановіть кришку на чашу блендера.
	Ущільнення кришки встановлено неправильно або його немає.	Установіть ущільнення в правильне положення.
Витік із нижньої частини чаші блендера	Погіршення герметичності приладу.	Переконайтеся, що тримач леза правильно встановлено, а між тримачем леза / чашею нічого немає. Якщо проблема не зникає, зверніться до центру обслуговування клієнтів (див. контактну інформацію в гарантійному листі)

Проблеми	Причини	Рішення
Леза погано обертаються	Занадто великі або занадто тверді шматки їжі.	Зменшіть розмір або кількість інгредієнтів, що оброблюється.
Проблеми приготування	Їжа недостатньо приготовлена або переготовлена	Використовуйте ручну функцію для коригування часу використання та температури нагрівання
	Їжа пристає до дна	Використовуйте ручну функцію для коригування часу використання і температури нагрівання Див. інструкції з очищення

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до центру підтримки клієнтів у вашій країні.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- A1. Колпачок крышки
- A2. Нижняя часть крышки
- A3. Уплотнитель крышки
- A4. Крышка
- A5. Уплотнитель
- B. Чаша
- C. Держатель ножа

- D1. Блок двигателя
- D2. Панель
- E. *ПАРОВАЯ КОРЗИНА
- F. Мерный колпачок
- G. Щетка

* В зависимости от модели

ВНИМАНИЕ! Брошюра с правилами техники безопасности входит в комплектацию устройства. Внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности перед первым использованием нового устройства. Храните их в доступном месте для дальнейшего использования.

Устройство включится, только когда чаша правильно установлена на блок двигателя (D) и на чаше закрыта крышка.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА

- Перед первым использованием устройства промойте в мыльной воде все части, которые непосредственно контактируют с пищей (чаша, крышка и мерный колпачок)

ВНИМАНИЕ! Не погружайте устройство в воду (ни блок двигателя, ни основание чаши). Не помещайте блок двигателя

(D) под проточную воду. Для очистки используйте влажную ткань, а затем тщательно протрите насухо.



Ножи очень острые и съемные.


- Перед использованием устройства убедитесь, что все упаковочные материалы удалены.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите устройство на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность подальше от источников тепла и брызг воды.

- Поместите ингредиенты внутрь чаши, не превышая указанный максимальный уровень:

-  1750 мл для холодной густой смеси
-  1250 мл для холодной жидкой смеси

-  1400 мл для горячих продуктов

-  500 мл воды для программы «Пароварка»

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Порядок использования

- Установите крышку на чашу, поместите колпачок на крышку и поверните, чтобы зафиксировать. Устройство работает только в том случае, когда чаша и крышка правильно установлены на свои места.

- Подключите блендер к электросети. Устройство издаст звуковой сигнал, а экран начнет светиться.

- Устройство немедленно перейдет в режим ожидания. На этом этапе можно выбрать программу, нажав на требуемую программу

*в зависимости от модели

на экране. После выбора программы загорится индикатор. Отобразится информация о времени приготовления.

- Нажмите кнопку Старт/Стоп. Устройство начнет работать автоматически.
- По окончании приготовления блендер остановится автоматически. Устройство издаст звуковой сигнал 5 раз.
- Процесс смешивания можно остановить до окончания цикла:
- если после начала работы прошло не более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп;
- если после начала работы прошло более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп и удерживайте 3 секунды.
- Чтобы добавить ингредиенты в процессе смешивания, снимите колпачок с

крышки и добавьте ингредиенты через загрузочное отверстие (только для холодных продуктов). Остерегайтесь брызг горячих продуктов.

ВНИМАНИЕ! При использовании горячих продуктов не рекомендуется добавлять ингредиенты в процессе смешивания (опасность разбрызгивания). Не снимайте колпачок с крышки в процессе смешивания горячих продуктов. Воздействие высокой температуры может привести к ожогам.

• Не трясите блок двигателя или чашу, когда работает блендер.

ВНИМАНИЕ! После окончания одной программы, особенно если она выполнялась длительное время, дайте блендеру остыть не менее 5 минут перед повторным использованием.

Данные программы являются стандартно заданными. Их можно свободно дополнять функциями нагрева/смешивания благодаря ручным настройкам.

Холодные блюда		
Молочный коктейль	Банановый коктейль 250 г ванильного мороженого + 1 банан (100 г) + 250 мл молока.	Выберите программу «Молочный коктейль». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
Смузи	Витаминный коктейль 200 г моркови, 100 г сельдерея, 100 г банана, 500 г апельсинового сока.	Выберите программу «Смузи». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
ЛЕДЯНАЯ крошка	8 кубиков льда 30x30x40 мм.	Выберите программу «Колка льда». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
Десерт	Быстрый пирог (Добавьте ингредиенты в указанной последовательности) 3 яйца, 100 г подсолнечного масла, 210 г сахара, 7,5 г ванильного сахара, 6 г разрыхлителя, 125 г муки. Выпекайте в течение 40 минут при температуре 180 °С.	Выберите программу «Десерт». Нажмите кнопку Старт/Стоп.

Горячие блюда		
Крем-суп	Тыквенный суп 600 г тыквы, 120 г картофеля, 80 г лука, 600 г воды.	Выберите программу «Суп». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
СУП	Густой суп с овощами 300 г картофеля, 150 г моркови, 150 г лука-порей, 100 г лука, 700 г воды.	Выберите программу «Суп». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
Компот	Яблочный компот 700 г яблок Голден Делишес, 50 г воды.	Выберите программу «Компот». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
Перемешивание	Куриный суп с лапшой Первый шаг: 900 г куриного бульона + имбирь. Второй шаг: 80 г лапши + 100 г моркови + 100 г сельдерея. Третий шаг: 120 г курицы + 100 г сельдерея + соевый соус.	Выберите программу «Перемешивание». Нажмите кнопку Старт/Стоп. После звукового сигнала добавляйте в течение 5 минут ингредиенты из шага 2. После звукового сигнала добавляйте в течение 5 минут ингредиенты из шага 3.
Альтернативное молоко	Соевое молоко 1000 г воды, 100 г соевых бобов	Выберите программу «Альтернативное молоко». Нажмите кнопку Старт/Стоп.
Горячий соус	Бешамель 500 г молока, 45 г сливочного масла, 45 г муки, мускатный орех (1 щепотка).	Выберите программу «Горячий соус». Нажмите кнопку Старт/Стоп.

Программа приготовления на пару	Максимум 400 г ингредиентов	Выберите программу приготовления на пару, приостановите кнопку надолго (2 секунды). Нажмите кнопку запуска и остановки.
--	-----------------------------	---

КРУПНАЯ НАРЕЗКА НЕБОЛЬШИХ ПАРТИЙ

Мгновенное измельчение в импульсном режиме : арахис
Модель 1400 Вт: количество / макс. время: 300 г арахиса / 15 с

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД


Для обеспечения тщательного приготовления пищи и предотвращения любого типа бактериологического заражения необходимо соблюдать минимальную температуру и время в зависимости от типа блюда:

- пастеризация говядины, свинины и птицы: подождите, пока температура не поднимется до 75 °С, и готовьте не менее 2 минут.
- пастеризация яиц: подождите, пока температура не достигнет 75 °С, и готовьте не менее 2 минут.
- пастеризация овощей: подождите, пока температура не достигнет 65 °С, и готовьте не менее 2 минут.
- пастеризация рыбы и морепродуктов: подождите, пока температура не достигнет 65 °С, и готовьте не менее 2 минут.


! Предупреждение.

Беременные женщины, дети, пожилые люди и люди с ослабленным иммунитетом должны быть осведомлены, что ингредиенты по некоторым рецептам готовятся недостаточно тщательно для уничтожения бактерий, вызывающих пищевое отравление.


РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

-  **Импульсный режим.** Нажмите кнопку «Импульсный режим», чтобы устройство работало только в течение нескольких секунд за один запуск. Чтобы остановить его, отпустите кнопку. Нажимайте кнопку импульсного режима по мере необходимости.

Максимальное время работы не может превышать 3 минут.

-  **Измельчение.** Выберите программу «Измельчение» на экране, затем выберите настройку скорости с помощью кнопок +/-, подтвердите, нажав кнопку Старт/Стоп.

Затем выберите таймер, настройте время по умолчанию 2 минуты с помощью кнопок +/-, подтвердите, нажав кнопку Старт/Стоп. Программа запустится немедленно. По окончании программы устройство издаст звуковой сигнал 5 раз.

-  **Нагрев.** Позволяет свободно управлять процессом нагрева. Нажмите кнопку нагрева. На экране появится значение «75°»,

но можно выбрать температуру нагрева от 40° до 100°, нажимая кнопки +/- . Затем нажмите кнопку Старт/Стоп.

С помощью кнопок +/- можно настроить время работы в от 5 до 90 минут. На экране появится время по умолчанию: 10 минут. Затем нажмите кнопку Старт/Стоп.

Оставшееся время появится на экране. Дождитесь, когда блендер автоматически выключится. Устройство издаст звуковой сигнал 5 раз. Процесс смешивания можно остановить до окончания цикла:

- если после начала работы прошло не более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп;
- если после начала работы прошло более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп и удерживайте 3 секунды.



Пароварка*: Положите ингредиенты в паровую корзину. Добавьте 500 мл воды в чашу. Затем установите паровую корзину в чашу и закройте крышку. Нажмите и удерживайте кнопку нагрева/подачи пара в течение 2 секунд. Пиктограмма станет желтой. С помощью кнопок +/- вы можете установить время работы от 5 до 90 минут. Затем нажмите кнопку Старт/Стоп. Оставшееся время появится на экране. Дождитесь, когда блендер автоматически выключится. Устройство издаст звуковой сигнал 5 раз.

В целях безопасности снимите крышку и подождите 1 минуту, чтобы удалить излишки пара.

*В зависимости от модели

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

-  **Старт/Стоп** Позволяет прервать цикл любой программы измельчения или нагрева до ее окончания с помощью нажатия этой кнопки. Процесс измельчения можно остановить до окончания цикла:
 - если после начала работы прошло не более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп;
 - если после начала работы прошло более 1 минуты, нажмите кнопку Старт/Стоп и удерживайте 3 секунды.

Если устройство отключилось во время использования, следуйте инструкциям ниже.

- Отключите устройство от электросети и дайте остыть в течение прикл. 15–20 минут.
- Подключите устройство к электросети и продолжайте использование.
- При остановке устройство сохраняет программу в памяти в течение 3 минут.

ОЧИСТКА

- Вымойте чашу сразу после использования.
- Для удобства можно использовать кнопку **Глубокая очистка**. Налейте в чашу 800 мл воды. Выберите программу очистки на экране и нажмите кнопку Старт/Стоп. Дождитесь окончания программы. Завершите очистку чаши с помощью губки.
- Промойте чашу и крышку под проточной водой.
- Промойте чашу и крышку под проточной водой.
- Если нагреваемая часть чаши сильно загрязнена, залейте в нее смесь воды с моющим средством и оставьте на несколько часов.
- Для очистки блока двигателя используйте влажную ткань. Затем аккуратно вытрите

его насухо.

- Используйте щетку для очистки держателя ножей. Будьте осторожны, ножи очень острые.

Внимание!

- **Опорожните чашу — она не предназначена для хранения пищи в холодильнике или морозильной камере.**
- **Используйте влажную ткань для очистки внешней поверхности блока двигателя и стенок чаши.**
- **Не погружайте устройство в воду (ни блок двигателя, ни основание чаши). Не помещайте блок двигателя (D) под проточную воду.**
- **См. таблицу очистки, чтобы узнать, как очищать каждую деталь.**

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ?

Проблемы	Причины	Решения
Устройство не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Подключите устройство к розетке электросети, напряжение которой соответствует указанному на паспортной табличке устройства.
	Чаша блендера неправильно расположена на блоке двигателя или чаша и крышка правильно расположены на своих местах, но не зафиксированы на блоке двигателя.	Убедитесь, что чаша блендера и крышка расположены на блоке двигателя надлежащим образом, как указано в инструкции.
	Устройство, кнопки управления или программа не отвечают.	Отключите устройство от электросети, подождите одну минуту и подключите снова.
	Устройство перегрелось.	Отключите устройство от электросети и дайте остыть приблизительно 15–20 минут.
Устройство остановилось во время использования.	Перегрузка или перегрев.	Отключите устройство от электросети и дайте остыть приблизительно 15–20 минут. Снова подключите устройство к электросети и продолжайте использование.
Чрезмерные вибрации.	Устройство установлено на неровной поверхности.	Установите устройство на ровную поверхность.
	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
Крышка протекает или происходит переполнение.	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Крышка неправильно установлена на устройство.	Закройте крышку на чаше блендера надлежащим образом.
	Уплотнитель крышки неправильно установлен или отсутствует.	Установите уплотнитель надлежащим образом.
Основание чаши протекает.	Ухудшение водонепроницаемости устройства.	Убедитесь, что держатель ножей установлен правильно, а соединение между держателем ножей и чашей полностью чистое. Если проблема не устранена, обратитесь в центр обслуживания клиентов (см. контактную информацию в гарантийном талоне).

Проблемы	Причины	Решения
Ножи плохо вращаются.	Слишком большие или слишком твердые куски пищи.	Уменьшите размер или количество обрабатываемых ингредиентов.
Проблемы с приготовлением пищи.	Пища не приготовлена до конца, либо время приготовления превышено.	Установите вручную время приготовления и температуру нагрева.
	Пища прилипает ко дну.	Установите вручную время приготовления и температуру нагрева. См. также инструкции по очистке.

Если ваше устройство по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в центр обслуживания клиентов вашей страны.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- A1. Кесенің үстіңгі жағы
- A2. Кесенің төменгі жағы
- A3. Кесе тығыздағышы
- A4. Қақпақ
- A5. Тығыздағыш
- B. Құты
- C. Пышақ ұстағыш

- D1. Мотор блогы
- D2. Панель
- E. *БУ СЕБЕТІ
- F. Кесе
- G. Қылшақ

* Үлгіге байланысты

АБАЙЛАҢЫЗ: сақтық шаралар құрылғының бөлігі болып табылады. Жаңа құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын оларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды таба алатын жерге қойып, кейінірек қарап шығыңыз.

Құрылғы тек құмыра мотор блогына (D) дұрыс орналастырылған және қақпақ құмыраға құлыпталған жағдайда іске қосылады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

• Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын тағаммен жанасатын бөлшектерін (құмыра, қақпақ және өлшеуіш кесе) сабынды сумен шайыңыз

АБАЙЛАҢЫЗ: құрылғыны (мотор блогын да, құмыра түбін де) суға батырмаңыз. Мотор блогын (D)

ешқашан ағын судың астына қоймаңыз. Құрылғыны дымқыл шүберекпен тазалап, оны мұқият құрғатыңыз.



Пышақтар өте өткір және алынбалы.


• Құрылғыны қолданбас бұрын барлық қаптамалардың алынғанына көз жеткізіңіз.


ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

• Құрылғыны жылу көздерінен немесе судан алшақ, тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

• Ингредиенттерді көрсетілген максималды деңгейден асырмай құрастырылған құмыраға салыңыз:

-  суық қою қоспа үшін макс. 1750 мл
 суық сұйық қоспа үшін макс. 1250 мл

-  ыстық тағам үшін макс. 1400 мл

-  бұмен әзірлеу бағдарламасы үшін макс. 500 мл

АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯ:

Пайдалану әдісі:

*үлгіге байланысты

жанады. Рецепт уақыты туралы ақпарат көрсетіледі.

- Бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Содан кейін құрылғы автоматты түрде жұмыс істеуді бастайды.
- Рецепт аяқталған кезде, блендер автоматты түрде тоқтайды. Құрылғы 5 рет дыбыстық сигнал шығарады.
- Сондай-ақ араластыруды цикл барысында тоқтатуға болады:
- жұмыс істеудің 1 минутында бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- жұмыс істеудің 1 минутынан көп, бастау/тоқтату түймесін 3 секунд басып тұрыңыз
- Тек суық тағам үшін араластыру барысында ингредиенттерді қосу үшін, қақпақ кесесін қақпақтан алып,





ингредиенттерді саңылаудан салыңыз. Шашырау қаупінен сақтаныңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ: ыстық тағамдарды араластыру барысында ингредиенттерді қосу ұсынылмайды. (шашырау қаупі бар). Ыстық тағамдар кезінде қақпақ кесесін қақпақтан алуға болмайды. Ол ыстық температураға жетіп, күйіп қалуға өкелуі мүмкін.







• Блендерді қолданыста болған кезде, мотор блогын немесе құмыраны шайқамаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ: бір бағдарламаны, әсіресе ұзақ дайындалатын рецептіні қосқаннан кейін блендерді қайта пайдаланбас бұрын кемінде 5 минут демалдырыңыз.

Суық тағам бағдарламалары

 Сүт коктейлі	Банан коктейлі 250 г ванильді балмұздақ + 1 банан (100 г) + 25 мл сүт	«Сүт коктейлі» бағдарламасын таңдаңыз. Бастау/тоқтату түймесін басу
 Смузи	Vitality коктейлі 200 г сәбіз, 100 г балдыркөк, 100 г банан, 500 г апельсин шырыны	«Смузи» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 МҰЗҮгіту	30x30x40 мм-лік 8 мұз текшесі	«Мұз үгіту» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 Десерт	Жылдам пісіру: (Ингредиенттерді ретімен қосыңыз) 3 жұмыртқа, 100 г құнбағыс майы, 210 г қант, 7,5 г ванильді қант, 6 г қопсытқыш, 125 г ұн 180°С-де 40 минут пісіру	«Десерт» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу

Бұл бағдарламалар стандартты негізде алдын ала анықталған. Шамадан тыс қыздыру/араластыру мүмкіндіктерін қолмен реттелетін параметрлердің арқасында қалаған уақытта еркін қосуға болады.

Ыстық тағам бағдарламалары		
 Ингредиенттері майдаланған сорпа	Асқабақ сорпасы 600 г асқабақ, 120 г картоп, 80 г пияз, 600 г су.	«Сорпа» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 Ингредиенттері майдаланбаған сорпа	Қою көкөніс сорпасы 300 г картоп, 150 г сәбіз, 150 г порей пиязы, 100 г пияз, 700 г су.	«Ингредиенттері майдаланбаған сорпа» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 Компот	Алма компоты 700 г амбарелла, 50 г су.	«Компот» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 Араластыру	Кеспе қосылған тауық сорпасы Бірінші қадам 900 г тауық сорпасы + зімбір Екінші қадам 80 г макарон + 100 г сәбіз + 100 г балдырқөк Үшінші қадам 120 г тауық еті + 100 г балдырқөк + соя тұздығы	«Араластыру» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу Дыбыстық сигнал шыққанда, ингредиенттерді 2-қадамнан бастап 5 минутта салыңыз. Дыбыстық сигнал шыққанда, ингредиенттерді 3-қадамнан бастап 5 минутта салыңыз.
 Көп дәнді сүт	Соя сүті 1000 г су, 100 г соя бұршағы	«Көп дәнді сүт» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу
 Ащы тұздық	Бешамель 500 г сүт, 45 г май, 45 г ұн, мускат жаңғағы (1 салым)	«Ащы тұздық» бағдарламасын таңдау Бастау/тоқтату түймесін басу

Бумен пісіру бағдарламасы	Ең көп дегенде 400 г ингредиенттер	Бумен пісіру бағдарламасын таңдаңыз, түймені ұзақ уақытқа тоқтатыңыз (2 секунд). Бастау және тоқтату түймесін басыңыз.
----------------------------------	------------------------------------	--

ШАҒЫН МӨЛШЕРДІ ІРІ ЕТІП ҰСАҚТАУ

Импульс арқылы бірнеше секундта ұсақтаныз: жержаңғақ, бадам және т.б.
1400 Вт модель: мөлшері/мас. уақыты: 300 г жержаңғақ/15 секунд немесе

ТАҒАМ ПІСІРУ

Тағамды мұқият дайындау және бактериологиялық зақымдалмаудың алдын алу үшін тағам түріне байланысты ең төмен температура мен уақытты сақтау керек:

- сиыр етін, шошқа етін және құс етін пастерлеу үшін: тағамның ортасындағы температура 75 °C-қа жеткенше кем дегенде 2 минут күтіңіз.

- жұмыртқаны пастерлеу үшін: тағамның ортасындағы температура 75 °C-қа жеткенше кем дегенде 2 минут күтіңіз.


- көкөністерді пастерлеу үшін: тағамның ортасындағы температура 65 °C-қа жеткенше кем дегенде 2 минут күтіңіз.

- балықты және теңіз өнімдерін пастерлеу үшін: тағамның ортасындағы температура 65 °C-қа жеткенше кем дегенде 2 минут күтіңіз.


!! Ескерту:

Екіқабат әйел, жас бала, кәрі адам және иммунитеті әлсіз адам сияқты сезімтал адамдар кейбір рецепте тамақты улайтын бактерияны өлтіру үшін ингредиенттерді толық дайындамауға кеңес берілгенін ескеруі қажет.


ҚОЛМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ:

-  **Соққылау:** Құрылғы бір рет бірнеше секунд жұмыс істеу үшін соққылау түймесін басыңыз. Оны тоқтату үшін түймені жіберіңіз. Қажет болса соққылау түймесін бірнеше рет басыңыз.

Ең ұзақ жұмыс істеу уақыты 3 минуттан артық болмауы тиіс.

-  **Араластыру:** экранда араластыру бағдарламасын таңдаңыз, содан кейін + және - түймелерін пайдаланып, жылдамдық параметрін таңдап, бастау/тоқтату түймесімен растаңыз.

Содан кейін таймер функциясын таңдаңыз, әдепкі уақыт 2 минут болады, + және - түймелерін пайдаланып баптаңыз, бастау/тоқтату түймесімен растаңыз, бағдарлама бірден жұмыс істей бастайды. Бағдарламаның соңында құрылғы 5 рет дыбыстық сигнал шығарады.

-  **Қыздыру:** қыздыру әдісін еркін басқаруға мүмкіндік береді. Түймені басыңыз, экранда « 75° » саны шығады, бірақ сіз + және - түймелерін пайдаланып, 40° - 100° ауқымында қыздыру температурасын таңдай аласыз. Содан кейін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.

+ және - түймелерін пайдаланып, жұмыс уақытын 5-90 минут арасында орнатуға болады, экранда әдепкі уақыт көрсетіледі: 10 минут. Содан кейін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.

Экранда қалған уақыт пайда болады. Блендердің автоматты түрде тоқтағанын күтіңіз. Құрылғы 5 рет дыбыстық сигнал шығарады. Цикл кезінде де араластыруды тоқтатуға болады:

- жұмыс істеген 1 минут ішінде бастау/тоқтату түймесін басыңыз


- 1 минуттан артық жұмыс істеген кезде 3 секундтай бастау/тоқтату түймесін басып, ұстап тұрыңыз.

-  **Бумен өзирлеу*:** Бу себетіне ингредиенттерді қосыңыз. Құтыға 500 мл су қосыңыз. Содан кейін бу себетін құтыға салып, қақпақты жабыңыз. 2 секундтай қыздыру/бу түймесін басыңыз, Пиктограмма сары болады + және - түймелерін пайдаланып, жұмыс уақытын 5-90 минут арасында орнатуға болады. Содан кейін бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Экранда қалған уақыт пайда болады. Блендердің автоматты түрде тоқтағанын күтіңіз, Құрылғы 5 рет дыбыстық сигнал шығарады.

Қауіпсіздік мақсатында қақпақты алып, артық буды шығарып тастау үшін 1 минут күтіңіз.

*Үлгіге байланысты

БАСҚА ФУНКЦИЯЛАР

-  **Бастау/тоқтату:** осы түймені басу арқылы кез келген араластыру немесе қыздыру бағдарламасын тоқтатуға мүмкіндік береді. Цикл кезінде де араластыруды тоқтатуға болады:

- жұмыс істеген 1 минут ішінде бастау/тоқтату түймесін басыңыз бастау/тоқтату түймесін басыңыз

1 минуттан артық жұмыс істеген кезде 3 секундтай бастау/тоқтату түймесін басып, ұстап тұрыңыз

Егер құрылғы жұмыс кезінде өшіп қалса, келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Ашаны суырып, салқындату үшін шамамен 15-20 минутқа қалдырыңыз.

ТАЗАЛАУ

- Пайдаланғаннан кейін құтыны бірден тазартыңыз.
- Оңай тазарту үшін келесілерді пайдалануға болады. **Терең тазарту:** Құтыға 800 мл су қосыңыз. Экранда тазарту бағдарламасын таңдап, бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Бағдарламаның аяғына дейін күтіңіз. Соңында құтыны ысқышпен тазалаңыз.
- Ағын судың астында құты мен қақпақты шайыңыз.
- Ағын судың астында құты мен қақпақты шайыңыз.
- Құтының қызып кеткен бөлігі қатты ластанса, су мен жуғыш сұйықтықпен құтыны толтырып, тазалауға оңай болу үшін бірнеше сағатқа жібітіп қойыңыз.
- Мотор бөлігін тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз. Мұқият құрғатыңыз.

- Құрылғыны қуат көзіне қайта жалғап, араластыруды жалғастырыңыз.

- Құрылғыны тоқтатқан кезде, ол 3 минут бойы бағдарламаны жадында сақтайды.

• **Пышақ ұстағышын тазалау үшін қылшақты пайдалануға болады. Мұқият болыңыз, пышақтар өте өткір.**

Абайлаңыз!

- **Дайындаған тамағыңызды алып қойыңыз, құты тамақты тоңазытқыш немесе мұздатқышта сақтау үшін арналмаған.**
- **Мотор блогының сыртын және құтының қабырғаларын тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.**
- **Құрылғыны (мотор блогын да, пышақ ұстағышын суға батырмаңыз). Мотор блогын (D) ешқашан ағын судың астына қоймаңыз.**
- **Әр бөлікті тазалау әдісін тазалау кестесінде қараңыз.**

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА.



Мәселелер	Себептері	Шешімдер
Құрылғы жұмыс істемейді	Құты қосылмаған.	Құрылғының паспорт тақтайшасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетін розеткаға жалғаңыз.
	Блендер құтысы мотор блогында дұрыс орналастырылмаған немесе құты және қақпақ орнында дұрыс тұр және мотор блогында құлыпталған.	Нұсқауда көрсетілгендей блендер құтысы және қақпақ мотор блогында дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
	Құрылғы, пернетақта немесе бағдарлама жауап бермейді	Құрылғыны розеткадан суырып, 1 минут күтіңіз және розеткаға қайта қосыңыз.
	Шамадан тыс қызып кеткен жағдайда	Розеткадан суырып, салқындату үшін шамамен 15-20 минутқа қалдырыңыз.
Құрылғыжұмыс кезінде тоқтап қалды	Шамадан тыс жүктеу немесе шамадан тыс қызып кету	Ашаны суырып, салқындату үшін шамамен 15-20 минутқа қалдырыңыз. Құрылғыны қуат көзіне қайта қосып, араластыруды жалғастырыңыз.
Шамадан тыс діріл	Өнім тегіс бетке қойылмаған.	Құрылғыны тегіс жерге қойыңыз.
	Ингредиенттер көлемі тым көп.	Өңделетін ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
Ағып кету немесе қақпақтан тыс шығып кету	Ингредиенттер көлемі тым көп.	Өңделетін ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
	Қақпақ дұрыс қойылмаған.	Қақпақты блендер құтысына дұрыс қойыңыз.
	Қақпақтың тығыздағышы дұрыс қойылмаған немесе жоқ.	Тығыздағышты дұрыс орнына қойыңыз.
Блендер құтысының астынан ағып кету	Құрылғының суды өткізбейтін қасиеті .зақымдалған.	Пышақ ұстағышының орнында дұрыс қойылғаны және пышақ ұстағышы/құты арасындағы аралықтың толықтай таза екеніне көз жеткізіңіз. Ақау жоғалмаса, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз (келіпдік талонындағы байланыс ақпаратын қараңыз)

Ақаулар	Себептері	Шешімдер
Пышақтар оңай бұрылмайды	Тағам бөліктері тым үлкен немесе тым қатты.	Өңделген ингредиенттердің өлшемін немесе мөлшерін азайтыңыз.
Дайындау ақауы	Тамақ жеткілікті дайындалмаған немесе/тамақшамадан тыс дайындалған	Пайдалану уақыты мен қыздыру температурасын баптау үшін қолмен басқару функциясын пайдаланыңыз
	Тамақтүбіне жабысып қалады	пайдалану уақыты мен қыздыру температурасын баптау үшін қолмен басқару функциясын пайдаланыңыз. Және тазалау нұсқауларын қараңыз

Егер құрылғыңыз әлі де дұрыс жұмыс істемесе, еліңіздегі тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

المشكلات	الأسباب	الحلول
تسرب أو طفو المكونات من الغطاء	مقدار المكونات عالٍ للغاية.	قلل مقدار المكونات الجاري تحضيرها.
	الغطاء غير مثبت في موضعه بشكل صحيح.	ثبت الغطاء على إبريق الخلاط بشكل صحيح.
	لم يتم وضع مانع تسرب الغطاء بشكل صحيح، أو أنه مفقود.	ثبت مانع التسرب في موضعه بشكل صحيح.
تسريب من الجزء السفلي من إبريق الخلاط	تلف قدرة الجهاز على إحكام الماء.	تحقق من تثبيت حامل الشفرة في موضعه بشكل صحيح والنظافة التامة للواجهة التي بين حامل الشفرة/الإبريق. في حال استمرار المشكلة، اتصل بخدمة العملاء (راجع معلومات الاتصال في ورقة الضمان)
الشفرات لا تدور بسهولة	قطع الطعام كبيرة للغاية أو صلبة للغاية.	قلل حجم أو مقدار المكونات الجاري تحضيرها.
مشكلة الطهي	لم يتم طهي الطعام بشكل جيد أو يُطهى أكثر من اللازم	استخدم وظيفة التشغيل اليدوي لتعديل وقت الاستخدام ودرجة حرارة التسخين
	الطعام يلتصق في القاع	استخدم وظيفة التشغيل اليدوي لتعديل وقت الاستخدام ودرجة حرارة التسخين. وراجع تعليمات التنظيف

في حال استمرار عمل الجهاز بشكل ملائم، يُرجى الاتصال بقسم خدمة العملاء المخصص لبلدك.

- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك. وجففها بعناية.
- يمكنك استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف حامل الشفرة. كن حذرًا، الشفرات حادة للغاية.
- تنبيه:
- أفرغ التحضير، لا يهدف استخدام الإبريق إلى تخزين الطعام في الثلاجة أو المجمد.
- لتنظيف الجزء الخارجي من وحدة المحرك وجدران الإبريق، استخدم قطعة قماش مبللة.
- لا تغمر الجهاز بالماء (وكذلك وحدة المحرك وحامل الشفرة). لا تضع وحدة المحرك (D) تحت المياه الجارية.
- راجع جدول التنظيف لمعرفة طريقة تنظيف كل جزء.
- نظف الإبريق بعد الاستخدام.
- سهولة التنظيف، يمكنك استخدام. **التنظيف العميق:**
- أضف 800 مل من الماء في المرطبان. حدد برنامج التنظيف على الشاشة واضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل وانتظر حتى ينتهي البرنامج.
- أضف اللمسات الأخيرة لعملية التنظيف باستخدام إسفنجة.
- اشطف الجزء الداخلي من الإبريق والغطاء تحت الماء الجاري.
- اشطف الجزء الداخلي من الإبريق والغطاء تحت الماء الجاري.
- في حال الاتساخ الشديد للجزء المسخن من الإبريق، املاً المرطبان بمزيج من الماء وسائل التنظيف وانقعه لبضع ساعات للمساعدة على تنظيفه.

المشكلات	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم توصيل المقبس بالتيار.	قم بتوصيل الجهاز بمقبس بمقدار الجهد نفسه على النحو الموضح على لوحة تصنيف الجهاز.
	إبريق الخلاط غير مثبت بشكل صحيح على وحدة المحرك، أو أن الإبريق والغطاء في مكانهما الصحيح ولكنهما غير مقفلين على وحدة المحرك.	تحقق من أن إبريق الخلاط والغطاء مثبتان في موضعهما بشكل ملائم على وحدة المحرك كما هو موضح في التعليمات.
	الجهاز أو لوحة المفاتيح أو البرنامج لا يستجيب	افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لمدة دقيقة واحدة وأعد توصيله مرة أخرى.
	في حال التسخين المفرط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا.
توقف الجهاز أثناء التشغيل	الحمل الزائد أو التسخين المفرط	افصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا. - أعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي واستأنف الخلط.
اهتزازات زائدة	لم يتم وضع الجهاز على سطح مستوٍ.	ضع الجهاز على سطح مستوٍ.
	مقدار المكونات عالٍ للغاية.	قلل مقدار المكونات الجاري تحضيرها.

حدد برنامج حليب مالتى جرين اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل	حليب الصويا 1000 جرام ماء، 100 جرام فول صويا	 حليب مالتى جرين
حدد برنامج الصلصة اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل	البشاميل 500 جرام حليب، 45 جرام زبدة، 45 جرام دقيق، جوز الطيب (رشة واحدة)	 الصلصة الساخنة
حدد برنامج الطهي بالبخار ، وأوقف الزر مؤقتًا لفترة طويلة (ثانيتين). اضغط على زر البدء والإيقاف.	400 جرام كحد أقصى من المكونات	برنامج الطبخ بالبخار

الفرم الخشن للكميات الصغيرة

المجمعة

الفول السوداني واللوز وما إلى ذلك. : يمكنك فرم المكونات لعدة ثوانٍ باستخدام الوضع النابض

الطراز 1400 واط: الكمية/الحد الأقصى للوقت: 300 جم فول سوداني/ 15 ثوانٍ

- للتأكد من تعقيم شرائح السمك والمأكولات البحرية انتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 65 درجة مئوية لمدة دقيقتين على الأقل في نقطة مركز الطعام.

! /تحذير:

يجب أن يضع الأشخاص الحساسون مثل الحوامل والأطفال الصغار وكبار السن والأشخاص الذين يعانون من نقص المناعة في الحسبان أن بعض الوصفات المقترحة لا يتم طهي المكونات فيها جيدًا بدرجة كافية لقتل البكتيريا السامة الموجودة في الطعام.

التشغيل اليدوي:

• النبض: اضغط على زر النبض حتى يعمل الجهاز بضع ثوانٍ في المرة الواحدة. لإيقاف تشغيله، حرر الزر. اضغط على زر النبض عدة مرات حسبما يلزم الأمر.

لا يمكن أن يزيد أطول وقت للتشغيل على 3 دقائق.

• **الخلط:** حدد برنامج الخلط على الشاشة ثم اختر إعداد السرعة بالزرين + و-، وقم بتفعيل الخيار بالضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

ثم اختر المؤقت، الوقت الافتراضي دقيقتان واضبط الإعداد بالزر + و-، وقم بتفعيل الخيار بالضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل، وسوف يبدأ البرنامج على الفور. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية في نهاية البرنامج.

• **التسخين :** يُتيح لك التحكم بحرية في طريقة التسخين التي تريدها. اضغط على زر التسخين. حيث يظهر على شاشة العرض "75 درجة مئوية" ولكن يمكنك اختيار درجة حرارة التسخين بداية من 40 وحتى 100 درجة باستخدام الزرين + و-، ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

يمكنك ضبط وقت التشغيل بتحديد الزرين + و- بين 5 دقائق و90 دقيقة، سيُوضح على الشاشة الوقت الافتراضي: 10 دقائق. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل.

سيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة. انتظر حتى يتوقف الخلاط عن التشغيل أو توماتيكياً. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية. يمكنك أيضًا إيقاف الخلط أثناء الدورة:

- في غضون دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل
- في غضون أكثر من دقيقة منذ بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ.

• **الطهي بالبخار*:** أضف المكونات في وعاء الطهي بالبخار. أضف 500 مل من الماء في المرطبان. ثم ضع وعاء الطهي بالبخار في المرطبان وأغلق الغطاء. استمر في الضغط على زر التسخين/الطهي بالبخار لمدة ثانيتين. سيصبح لون الجهاز أصفر يمكنك ضبط وقت التشغيل من خلال الزرين + و- بين 5 دقائق و90 دقيقة. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل. سيتم عرض الوقت المتبقي على الشاشة. انتظر حتى يتوقف الخلاط عن التشغيل أو توماتيكياً سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية.

لأسباب تتعلق بالسلامة، أزل الغطاء وانتظر دقيقة واحدة قبل إزالة البخار الزائد.

*حسب الطراز

وظائف أخرى

• **تشغيل/إيقاف التشغيل:** يسمح بإيقاف كل برامج الخلط أو التسخين قبل انتهائها بالضغط على هذا الزر. كما يمكنك أيضًا

إيقاف الخلط أثناء الدورة:


- في غضون دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل

- خلال أكثر من دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ إذا انطفأ الجهاز أثناء التشغيل، فيمكنك اتباع ما يلي:

- افصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة تقريبًا.

- أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة واستأنف الخلط.

- سيحتفظ الجهاز بالبرنامج في الذاكرة لمدة 3 ثوانٍ إذا تم إيقافه عن التشغيل.

 <p>الحلوى Dessert</p>	<p>الكعكة السريعة: (أضف المكونات بالترتيب) 3 بيضات، 100 جرام من زيت دوار الشمس، 210 جرامات من السكر، 7.5 جرامات من سكر الفانيليا، 6 جرامات من مسحوق الخبز، 125 جرامًا من الدقيق تُخبز لمدة 40 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية</p>	<p>حدد برنامج الحلوى اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
---	---	--

تم تعريف هذه البرامج وفق أسس قياسية. يمكنك إضافة المزيد من التسخين/الخلط بفضل الإعدادات اليدوية المتاحة حسبما يلائمك.

البرامج الساخنة		
 <p>شوربة كريمية Smooth SOUP القوم</p>	<p>شوربة القرع 600 جرام من القرع، 120 جرامًا من البطاطس، 80 جرامًا من البصل، 600 جرام من الماء.</p>	<p>حدد برنامج الشوربة اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>شوربة تشونكي Chunky soup</p>	<p>عصيدة الخضراوات 300 جرام بطاطس، 150 جرام جزر، 150 جرام كرات 100 جرام بصل، 700 جرام ماء.</p>	<p>حدد برنامج شوربة تشونكي اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>الخشاف Compote</p>	<p>خشاف التفاح 700 جرام تفاح أصفر، 50 جرام ماء.</p>	<p>حدد برنامج الخشاف اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>التقليب Stir</p>	<p>برنامج شوربة الدجاج مع المعكرونة الخطوة الأولى 900 جرام مرق دجاج + زنجبيل الخطوة الثانية 80 جرام معكرونة + 100 جرام جزر + 100 جرام جذور كرفس الخطوة الثالثة 120 جرام دجاج + 100 جرام كرفس + صلصة الصويا</p>	<p>حدد برنامج التقليب اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل عندما تصدر الإشارة الصوتية، أضف المكونات من الخطوة 2 لمدة 5 دقائق عندما تصدر الإشارة الصوتية، أضف المكونات من الخطوة 3 لمدة 5 دقائق</p>

- إضافة المكونات أثناء عملية الخلط للمكونات الباردة فقط، ارفع الجزء العلوي من الغطاء وأضف المكونات من خلال فتحة التلقيم. يُرجى الحذر من تطاير المكونات.
- تنبيه: نصح بعدم إضافة المكونات أثناء عملية خلط التحضيرات الساخنة. (خطر تطاير المكونات).
- تجنب رفع الجزء العلوي من الغطاء أثناء إعداد التحضيرات الساخنة. يمكن أن تصل إلى درجة حرارة عالية وقد تُسبب حروقًا.
- تجنب هز وحدة المحرك أو الإبريق حالما يكون الخلط قيد الاستخدام.
- تنبيه: عقب تشغيل أحد البرامج، لاسيما برامج الوصفات التي تستغرق وقتًا طويلاً، اترك الخلط ليرتاح لمدة 5 دقائق كحد أدنى قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.
- وصل الخلاط بالتيار الكهربائي. ستصدر عن الجهاز إشارة صوتية وتُضيء الشاشة.
- سيصبح الجهاز في وضع الاستعداد في الحال. في هذه المرحلة، يمكنك اختيار البرنامج بالضغط بإصبعك على البرنامج المناسب على الشاشة. سيضيئ المؤشر بإضاءة led على البرنامج المحدد. وسيتم عرض معلومات وقت الوصفة.
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل. حينئذٍ سيبدأ تشغيل الجهاز أوتوماتيكيًا.
- وسيوقف الخلاط عن التشغيل أوتوماتيكيًا عند انتهاء تحضير الوصفة. سيصدر الجهاز 5 إشارات صوتية.
- يمكنك أيضًا إيقاف الخلط أثناء الدورة:
- في غضون دقيقة واحدة منذ بدء التشغيل، اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل
- في غضون أكثر من دقيقة منذ بدء التشغيل، اضغط مع الاستمرار على زر تشغيل/إيقاف التشغيل لمدة 3 ثوانٍ

البرامج الباردة		
 <p>مخفوق الحليب Milk shake</p>	<p>مخفوق الموز 250 جرامًا من الآيس كريم بنكهة الفانيليا + موزة واحدة (100 جرام) + 25 سنتيلترًا من الحليب</p>	<p>حدد برنامج مخفوق الحليب اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>برنامج السمودي Smoothie</p>	<p>كوكتيل النشاط والحياة 200 جرام من الجزر، 100 جرام من جذور الكرفس، 100 جرام من الموز، 500 جرام من عصير البرتقال</p>	<p>حدد برنامج السمودي اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>
 <p>سحق الثلج Ice crush</p>	<p>8 مكعبات من الثلج بحجم 30 × 30 × 40 ملم</p>	<p>حدد برنامج سحق الثلج اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل</p>

وصف الجهاز

- أ.1. جزء الغطاء العلوي
 أ.2. جزء الغطاء السفلي
 أ.3. سدادة الغطاء
 أ.4. الغطاء
 أ.5. السدادة
 B. المرطبان
- C. حامل الشفرة
 د.1. وحدة المحرك
 د.2. اللوحة
 E. وعاء البخار*
 F. الكوب
 G. الفرشاة





* حسب الطراز

تنبيه: تعد تدابير السلامة جزءاً لا يتجزأ من الجهاز. يُرجى قراءتها بعناية قبل استخدام الجهاز الجديد للمرة الأولى. مع الاحتفاظ بها في متناول اليد والرجوع إليها في وقت لاحق. لن يبدأ الجهاز بالعمل إلا إذا تم وضع الإبريق بشكل صحيح على وحدة المحرك (D) والغطاء مقفل على الإبريق.

قبل استخدام جهازك للمرة الأولى

- المياه الجارية. تُنظف بقطعة قماش رطبة ثم تُجفف بعناية.
 - قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، اشطف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل مباشر (الإبريق، والغطاء، وكوب القياس) بالماء والصابون الشفرت حادة جداً ويمكن فصلها.
 - يُرجى الحرص على إزالة جميع مواد التغليف قبل تشغيل الجهاز.
- قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، اشطف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل مباشر (الإبريق، والغطاء، وكوب القياس) بالماء والصابون
 - تنبيه: لا تغمر الجهاز بالماء (وكذلك وحدة المحرك وقاعدة الإبريق). لا تضع وحدة المحرك (D) تحت

استخدام الجهاز

- ضع الجهاز فوق سطح منبسط وثابت ومقاوم للحرارة، وبعيداً عن مصادر الحرارة أو رذاذ الماء. أضف المكونات في الإبريق المرغّب، دون تجاوز مستوى الحد الأقصى الموضح:
 - 500 مل من الماء كحد أقصى لبرنامج البخار  - الوظيفة الأوتوماتيكية: كيفية الاستخدام:
 - اقفل الغطاء على الإبريق من خلال تدويره وضع الجزء العلوي من الغطاء في موضعه المحدد واقفله. سيبدأ تشغيل الجهاز فقط عند تثبيت الإبريق والغطاء في موضعيهما الصحيحين.
- 1750 مل كحد أقصى للتحضيرات الباردة الكثيفة  -
 - و 1250 مل كحد أقصى للتحضيرات السائلة الباردة  -
 - 1400 مل كحد أقصى للتحضيرات الساخنة  -

* حسب الطراز



مقدار موادي را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.	حجم مواد غذایی بیش از حد است.	
درپوش را درست روی پارچ جا بزنید.	درپوش درست جا نیفتاده است.	نشتی یا سرریز از درپوش
واشر را در جای خود قرار دهید.	واشر درب درست در جای خود قرار نگرفته است یا در درپوش نیست.	
مطمئن شوید که پایه تیغه‌ها را درست در جای خود قرار داده‌اید و فاصله بین تیغه و پارچ همیز است.	خراب شدن آب‌بندی دستگاه.	نشتی از زیر پارچ مخلوط‌کن
اگر مشکل ادامه پیدا کرد، با خدمات مشتریان تماس بگیرید (اطلاعات تماس را در بروشور ضمانت‌نامه مشاهده کنید)		
اندازه یا مقدار موادي را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.	قطعات غذا بیش از حد بزرگ یا بیش از حد سخت است.	تیغه‌ها به راحتی نمی‌چرخند
از عملکرد دستی برای تنظیم زمان استفاده و دمای گرم کردن استفاده کنید	غذا به حد کافی پخته نشده است یا / غذا بیش از حد پخته است	
از عملکرد دستی برای تنظیم زمان استفاده و دمای گرم کردن استفاده کنید. و به دستورالعمل‌های همیز کردن مراجعه کنید	غذا به کف پارچ چسبیده است	مشکل در پختن

اگر دستگاه هنوز درست کار نمی‌کند، با بخش خدمات مشتریان کشورتان تماس بگیرید.

- می‌توانید از برس برای تمیز کردن پایه تیغه استفاده کنید. مراقب باشید، تیغه‌ها خیلی تیز است.
- **احتیاط:**
- غذای تهیه شده را خالی کنید، پارچ برای نگهداری غذا در یخچال یا فریزر طراحی نشده است.
- برای تمیز کردن سطوح خارجی واحد موتور و دیواره پارچ از یک پارچه مرطوب استفاده کنید.
- دستگاه (همچنین واحد موتور و قسمت پایین پارچ) را در آب فرو نبرید. هرگز واحد موتور (D) را زیر آب جاری قرار ندهید.
- برای بررسی نحوه تمیز کردن هر قسمت به جدول تمیز کردن مراجعه کنید.

- پارچ را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.
- برای سهولت تمیز کردن دستگاه، می‌توانید از این عملکرد استفاده کنید. **تمیز کردن عمقی: 800** میلی‌لیتر آب در پارچ بریزید. برنامه تمیز کردن روی نمایشگر را انتخاب کنید و دکمه شروع/توقف را فشار دهید، صبر کنید تا برنامه پایان یابد. با استفاده از یک اسفنج پارچ را تمیز کنید.
- داخل پارچ و درپوش را زیر آب شیر بشویید.
- داخل پارچ و درپوش را زیر آب شیر بشویید.
- اگر قطعات داغ دستگاه خیلی کثیف است، پارچ را با محلولی از آب و مایع ظرفشویی پر کنید و چند ساعت صبر کنید تا خیس بخورد تا تمیز کردن آن آسان شود.
- از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید. آن را با دقت خشک کنید.

مشکل	علت	راه‌حل
دستگاه کار نمی‌کند	سیم برق وصل نیست.	دستگاه را به پریز برقی با همان ولتاژی که در پلاک روی دستگاه مشخص شده بزنید.
	پارچ مخلوط کن درست در روی واحد موتور قرار نگرفته است یا پارچ و درپوش درست جا نیفتاده و در واحد موتور قفل نشده است.	بررسی کنید که پارچ مخلوط‌کن و درپوش آن به همان صورتی که در دستورالعمل‌ها توضیح داده شده روی واحد موتور قرار گرفته باشد.
	دستگاه، صفحه کلید یا برنامه پاسخ‌گو نیست	دستگاه را از برق بکشید، 1 دقیقه صبر کنید و دوباره آن را به برق بزنید.
	در صورت داغ شدن بیش از حد	دستگاه را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
دستگاه هنگام کار متوقف شد	بار بیش از حد یا داغ شدن بیش از حد	دستگاه را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود. دستگاه را دوباره به منبع نیرو متصل کنید و به مخلوط‌کردن ادامه دهید.
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صاف قرار نگرفته است.	دستگاه را روی سطح صافی قرار دهید.
	حجم مواد غذایی بیش از حد است.	مقدار موادی را که در پارچ ریخته‌اید کاهش دهید.

برنامه شیر غلات را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	شیر سویا 1000 گرم آب، 100 دانه سویا	 شیر غلات
برنامه سس تند را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید	بشامل 500 گرم شیر، 45 گرم کره، 45 گرم آرد، جوز (یک سرانگشت)	 سس تند

برنامه پخت بخار را انتخاب کنید ، دکمه را برای مدت طولانی (2 ثانیه) مکث کنید. دکمه شروع و توقف را فشار دهید.	حداکثر 400 گرم مواد تشکیل دهنده	برنامه پخت و پز بخار
--	---------------------------------	----------------------

خرد کردن مقادیر کم مواد سخت

در چند ثانیه قطعات را خرد کنید: بادام زمینی، بادام و غیره. با فشارهای متناوب پالسی مدل 1400 وات:

مقدار/حداکثر زمان: 300 گرم بادام زمینی/ 15

!! هشدار:

افراد حساسی مانند زنان حامله، بچه‌های کوچک، افراد پیر و افرادی با نقص ایمنی باید در نظر داشته باشند که برخی از این دستورات غذایی مواد غذایی را به حد کافی نمی‌پزند که سموم باکتریایی را از بین ببرند.

عملکرد دستی:

- پالس: دکمه پالس را فشار دهید تا دستگاه هر بار به مدت فقط چند ثانیه کار کند. برای توقف دستگاه، دکمه را رها کنید. دکمه پالس را هر چند بار که لازم است فشار دهید.
- پولس: دکمه پولس را برای اطمینان از پاستوریزه شدن تخم‌مرغ: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 75 درجه سانتی‌گراد برسد.
- پولس: دکمه پولس را برای اطمینان از پاستوریزه شدن سبزیجات: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 65 درجه سانتی‌گراد برسد.
- پولس: دکمه پولس را برای اطمینان از پاستوریزه شدن ماهی و غذاهای دریایی: حداقل 2 دقیقه صبر کنید تا دما در مرکز غذا به 65 درجه سانتی‌گراد برسد.

دهید و درپوش را ببندید. دکمه گرم کردن/بخارپز را به مدت 2 ثانیه نشان می‌دهد. تصویرنگاشت به رنگ زرد درمی‌آید می‌توانید زمان کارکرد را با استفاده از دکمه‌های + و - بین 5 دقیقه و 90 دقیقه تنظیم کنید. سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید. زمان باقی‌مانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. صبر کنید تا مخلوط‌کن به‌طور خودکار متوقف شود، دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

برای ایمنی خود، کلاهک را بردارید و 1 دقیقه صبر کنید تا بخار اضافی خارج شود.

*پسته به مدل دستگاه

عملکردهای دیگر

- شروع/توقف: با فشار این دکمه می‌توانید هر کدام از برنامه‌های مخلوط کردن یا گرم کردن را قبل از پایان برنامه متوقف کنید. همچنین می‌توانید مخلوط کردن را به این صورت در طول چرخه متوقف کنید:
 - در طول 1 دقیقه کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 - بیش از 1 دقیقه کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید و به مدت 3 ثانیه فشار دهید
 اگر دستگاه در طول عملیات خاموش شد، به صورت زیر ادامه دهید:
 - آن را از برق بکشید و به مدت 15 تا 20 دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
 - دستگاه را دوباره به برق وصل کنید و مخلوط کردن را ادامه دهید.
 - دستگاه برنامه را در صورت توقف به مدت 3 دقیقه در حافظه نگه می‌دارد.

را با استفاده از دکمه‌های + و - تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف سرعت را تأیید کنید.

سپس تایمر را انتخاب کنید، زمان پیش‌فرض 2 دقیقه است و با دکمه‌های + و - می‌توانید آن را تنظیم کنید، با دکمه شروع/توقف این تنظیم را تأیید کنید و برنامه بلافاصله شروع می‌شود. در پایان برنامه، دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

گرم کردن: به شما امکان می‌دهد به راحتی روش گرم کردن را کنترل کنید. دکمه گرم کردن را فشار دهید، نمایشگر

75° را نشان می‌دهد اما می‌توانید با دکمه‌های + و - دمای گرم کردن را از 40 درجه تا 100 درجه سانتیگراد تنظیم کنید. سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

می‌توانید زمان کارکرد را با استفاده از دکمه‌های + و - بین 5 دقیقه تا 90 دقیقه تنظیم کنید، نمایشگر زمان پیش‌فرض را نشان می‌دهد: 10 دقیقه سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

زمان باقی‌مانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. صبر کنید تا مخلوط‌کن به‌طور خودکار متوقف شود. دستگاه 5 بار بوق می‌زند. همچنین می‌توانید در طول چرخه مخلوط کردن دستگاه را متوقف کنید:


- در عرض 1 دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

- بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگهدارید.

بخارپز*: مواد غذایی را در داخل سبد بخارپز بریزید. 500 میلی‌لیتر آب در پارچ بریزید. سپس سبد بخارپز را در پارچ قرار

• همچنین می‌توانید در طول چرخه مخلوط کردن آن را متوقف کنید:
 - در عرض 1 دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
 - بیش از یک دقیقه پس از شروع کار، دکمه شروع/توقف را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگهدارید
 • برای افزودن مواد در هنگام مخلوط کردن هنگام تهیه مخلوط سرد، کلاهک درپوش را از روی درپوش بردارید و مواد را از دریچه تغذیه به داخل پارچ بریزید. مراقب باشید احتمال دارد مواد به اطراف پاشیده شود.



- 500 میلی‌لیتر حداکثر آب برای برنامه بخارپز
عملکرد خودکار:
 روش استفاده:
 • درپوش روی پارچ را با چرخاندن آن قفل کنید و کلاهک درپوش را در جای خود قرار دهید.
 • دستگاه تنها وقتی شروع به کار می‌کند که پارچ و درپوش به درستی در جای خود قرار گرفته باشند.
 • مخلوط کن را به پلاک برق بزنید. وقتی نمایشگر روشن شد صدای بوق کوتاهی شنیده می‌شود.
 • سپس دستگاه بلافاصله در حالت آماده به کار قرار می‌گیرد. در این مرحله می‌توانید با فشار انگشت روی نمایشگر برنامه موردنظر را انتخاب کنید.
 • لامپ ال ای دی برنامه منتخب روشن می‌شود. اطلاعات مدت زمان دستور غذا نمایش داده می‌شود.
 • دکمه شروع/توقف را فشار دهید. دستگاه به طور خودکار شروع به کار می‌کند.
 • در پایان زمان دستور غذا، مخلوط کن خودبه خود متوقف می‌شود. دستگاه 5 بار بوق می‌زند.

 خرده یخ Ice crush	8 قطعه یخ 30x30x40 میلی‌متر	برنامه خرده یخ را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 دسر Dessert	یک فوری: (مواد را به ترتیب اضافه کنید) 3 تخم مرغ، 100 گرم روغن آفتابگردان، 210 گرم شکر، 7.5 گرم وانیل شکری، 6 گرم بیکنینگ پودر، 125 گرم آرد به مدت 40 دقیقه در فر با دمای 180 درجه سانتیگراد قرار دهید	برنامه دسر را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید

این برنامه‌ها براساس استانداردهای تعریف شده‌اند. در صورت تمایل می‌توانید با استفاده از تنظیمات دستی مدت زمان بیشتری برای مخلوط کردن/گرم کردن به آن اضافه کنید.

برنامه‌های داغ		
 سوپ صاف Smooth soup	سوپ کدو حلوايي 600 گرم کدو حلوايي، 120 گرم سبب زمینی، 80 گرم پیاز، 600 گرم آب.	برنامه سوپ را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 سوپ پر مواد Chunky soup	پتاژ سبزیجات 300 گرم سبب زمینی، 150 گرم هویج، 150 گرم تره فرنگی، 100 گرم پیاز، 700 گرم آب.	برنامه سوپ پر مواد را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 کمپوت Compote	کمپوت سیب 700 گرم سیب طلایی، 50 گرم آب.	برنامه کمپوت را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 جوشاندن Stir	سوپ مرغ با نودل مرحله اول 900 گرم آبگوشت مرغ + زنجبیل مرحله دوم 80 گرم ماکارونی + 100 گرم هویج + 100 گرم کرفس مرحله سوم 120 گرم مرغ + 100 گرم کرفس + سس سویا	برنامه جوشاندن را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید وقتی صدای بوق کوتاهی شنیده شد، مواد مرحله 2 را اضافه کنید و 5 دقیقه صبر کنید وقتی صدای بوق کوتاهی شنیده شد، مواد مرحله 3 را اضافه کنید و 5 دقیقه صبر کنید

احتیاط: توصیه می‌کنیم هنگام تهیه مخلوط داغ موادی از این طریق به مخلوط اضافه نکنید. (احتمال پاشیده شدن مواد وجود دارد). هنگام تهیه مخلوط داغ، کلاهک درپوش را از روی درپوش بردارید. ممکن است به دمای بالایی برسد و موجب سوختگی شود.
 • وقتی مخلوط کن در حال کار کردن است واحد موتور یا پارچ را تکان ندهید.
 احتیاط: پس از اجرای یک برنامه، مخصوصاً در دستورهایی غذایی با زمان طولانی، قبل از اینکه دوباره با مخلوط کن کار کنید 5 دقیقه صبر کنید تا استراحت کند.

برنامه‌های سرد		
 میلک شیک Milk shake	شیک موز 250 گرم بستنی وانیلی + 1 عدد موز (100 گرم) + 250 میلی‌لیتر شیر	برنامه میلک شیک را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید
 اسموتی Smoothie	کوکتل انرژي‌زا 200 گرم هویج، 100 گرم کرفس، 100 گرم موز، 500 گرم آب پرتقال	برنامه اسموتی را انتخاب کنید دکمه شروع/توقف را فشار دهید

- | | |
|-----------------|-------------------|
| A1. بالای درپوش | C. نگهدارنده تیغه |
| A2. پایین درپوش | D1. قطعه موتور |
| A3. واشر درپوش | D1. پنل |
| A4. درپوش | E. *سبد بخارپز |
| A5. واشر | F. فنجان |
| B. پارچ | G. برس |

* بسته به مدل دستگاه



احتیاط: اقدامات احتیاطی حفظ ایمنی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، این نکات را با دقت بخوانید. آنها را در مکانی نگهداری کنید که بعداً بتوانید به آنها مراجعه کنید.

دستگاه تنها زمانی شروع به کار می‌کند که پارچ به درستی روی واحد موتور (D) قرار بگیرد و درب روی پارچ قفل شود.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

- تیغه‌ها بسیار تیز و قابل جدا شدن است.
- قبل از کار با دستگاه، مطمئن شوید که همه اجزای بسته‌بندی را جدا کرده‌اید.
- قبل از اولین استفاده از دستگاه قطعاتی را که با غذا تماس پیدا می‌کند (پارچ، درب و کلاهک میانی) با محلول آب و صابون بشوئید.
- احتیاط:** دستگاه (همچنین واحد موتور و قسمت پایین پارچ) را در آب فرو نبرید. هرگز واحد موتور (D) را زیر آب جاری قرار ندهید. آن را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و با دقت خشک کنید.

استفاده از دستگاه

- 1750 میلی‌متر حداکثر برای مخلوط‌های سرد  Cold
- و غلیظ و 1250 میلی‌متر برای مخلوط‌های سرد
- 1400 میلی‌لیتر حداکثر برای تهیه مخلوط  Soup گرم
- دستگاه را روی سطحی صاف، پایدار، مقاوم در برابر گرما و به دور از منابع گرمایی یا پاشش آب قرار دهید.
- مواد غذایی را پس از نصب پارچ در داخل آن بریزید، دقت کنید که سطح مواد از حداکثر مشخص شده بالاتر نرود:

* بسته به مدل دستگاه