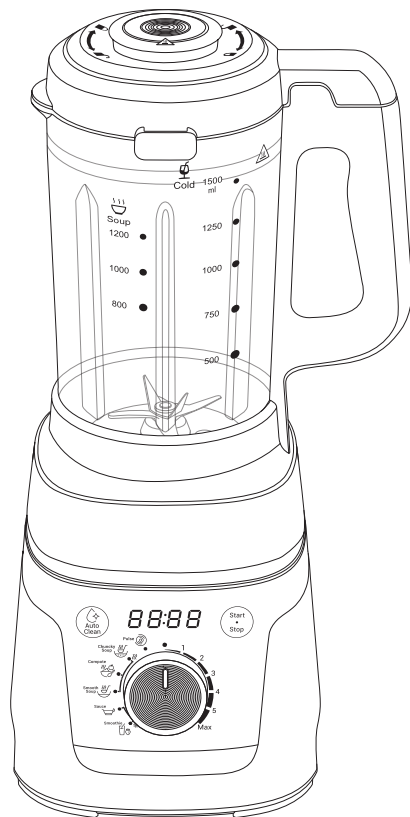


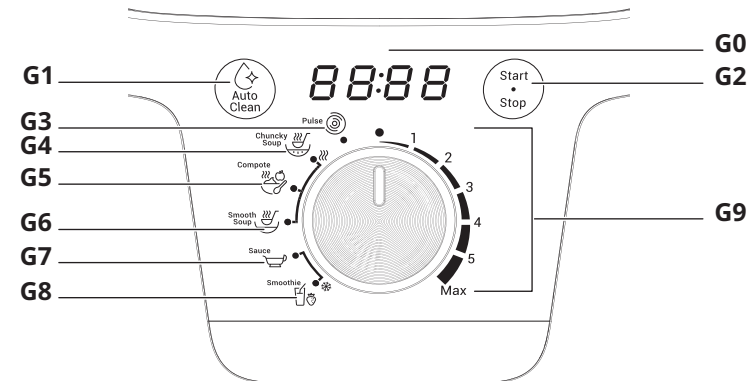
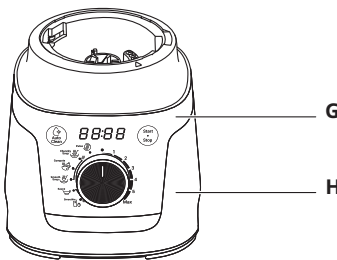
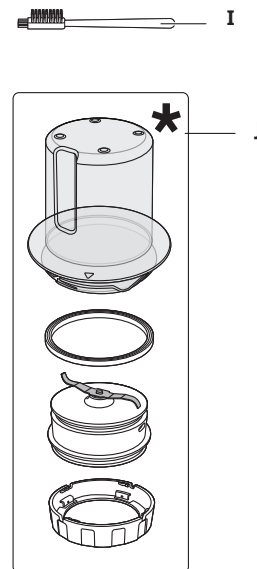
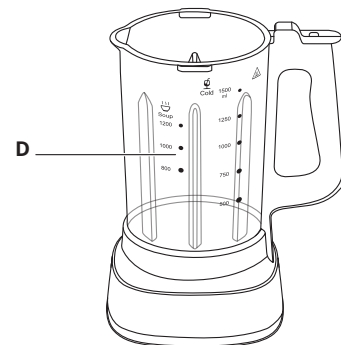
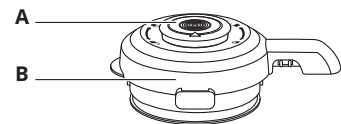
- EN p. 1 - 3  
FR p. 4 - 6  
ES p. 7 - 9  
IT p. 10 - 12  
PT p. 13 - 15  
AR p. 18 - 16  
FA p. 21 - 19  
NL p. 22 - 24  
KK p. 25 - 27



Scan to get more information  
Scannez pour obtenir plus informations  
Scannen, um mehr Informationen zu erhalten  
Escanee para obtener más información  
Escaneie para obter mais informações  
امسح للحصول على مزيد من المعلومات  
Scansiona per ottenere maggiori informazioni  
اسکن کنید تا اطلاعات بیشتری دریافت کنید  
Σαρώστε για να λάβετε περισσότερες πληροφορίες  
Скануйте, щоб отримати більше інформації  
Scan om meer informatie te krijgen  
Отсканируйте, чтобы получить больше информации



- EN  
FR  
ES  
IT  
PT  
AR  
FA  
NL  
KK



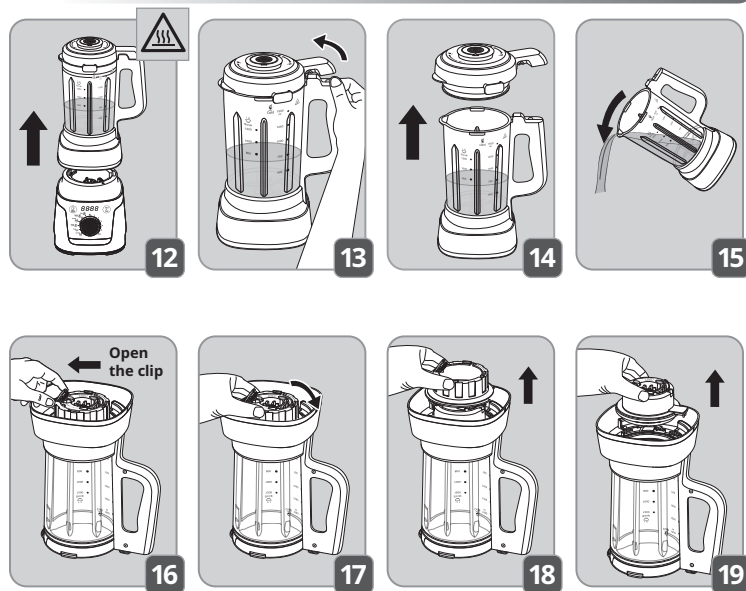
G0 - Initial Position  
G1 - Program CLEAN  
G2 - START / STOP touch  
G3 - PULSE fuction  
G4 - Chunky Soup program  
G5 - Compote program  
G6 - Smooth Soup program  
G7 - Program Sauce  
G8 - Program Smoothie  
G9 - Manual speed

\*depending on model / \*selon le modèle / \*según el modelo / \*secondo il modello / \*de acordo com o modelo /  
جڏون ل ل اقف / \*volgens het model / \*ynrire cайке

ASSEMBLING THE JAR



DISASSEMBLING THE JAR



|  | × | × | ✓ |
|--|---|---|---|
|  | ✓ | × | ✓ |



## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

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

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

## BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

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

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

**Be careful when cleaning the blender blades and when emptying**

**the blender bowl, as the blades are very sharp.**

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

## USING YOUR APPLIANCE

-  1500 ml max for cold thick mixture and 1500ml max for cold liquid mixture

-  1200ml max for hot preparation

### AUTOMATIC FUNCTION:

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

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

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

### CHOPPING SMALL QUANTITIES

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Soupape dégagement vapeur
- B. Couvercle
- C. Joint
- D. Récipient
- E. Porte-lame
- F. Bague de verrouillage
- G. Panneau de commande
- G0 – Position Initiale
- G1 – Programme CLEAN
- G2 – Bouton START / STOP

- G3 – Fonction PULSE
- G4 – Programme Soupe épaisse
- G5 – Programme Compote
- G6 – Programme Soupe veloutée
- G7 – Programme Sauce
- G8 – Programme Smoothie
- G9 – Vitesse manuelle
- H. Bloc moteur
- I. Brosse

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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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

loquet de la bague de verrouillage (F) est correctement engagé dans l'encoche. Un mauvais alignement peut empêcher le mécanisme de se verrouiller correctement.

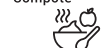
## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

-  1500 ml max pour une préparation épaisse froide et 1500 ml max pour une préparation liquide froide
-  1 200 ml max pour une préparation soupe chaude

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

## FONCTION AUTOMATIQUE :

**ATTENTION** : nous vous recommandons de ne pas ajouter

| Programmes chauds                                                                                           | Recette                                                                                                                   | Temps/<br>T°C    | Description du programme                                                                                                                        | Guide de l'utilisateur                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Soupe veloutée</b>  | <u>Soupe de potiron</u><br>500 g de potiron, 100 g de pommes de terre, 100 g d'oignons, 500 ml d'eau                      | 30 min<br>100 °C | Cuisson régulée automatiquement avec mixage à la fin de la cuisson.                                                                             | Sélectionnez le programme Soupe veloutée<br>Appuyez sur le bouton Start/Stop  |
| <br><b>Soupe non mixée</b> | <u>Potage de légumes</u><br>200 g de pommes de terre, 150 g de carottes, 150 g de poireaux, 100 g d'oignons, 600 ml d'eau | 30 min<br>100 °C | Cuisson régulée automatiquement sans mixage en fin de cuisson.                                                                                  | Sélectionnez le programme Soupe non mixée<br>Appuyez sur le bouton Start/Stop |
| <br><b>Compote</b>         | <u>Compote de pommes</u><br>700 g de pommes Golden, 100 ml d'eau                                                          | 25 min<br>100 °C | Ce programme est idéal pour préparer une compote de fruits avec une petite quantité de liquide et un mixage automatique à la fin de la cuisson. | Sélectionnez le programme Compote<br>Appuyez sur le bouton Start/Stop         |

| Programmes chauds                                                                                                | Recette      | Temps/<br>T°C   | Description du programme                                                                                 | Guide de l'utilisateur                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Nettoyage automatique</b> | 800 ml d'eau | 8 min<br>100 °C | Programme de nettoyage automatique chauffé. Permet un pré-nettoyage si le récipient est sale et obstrué. | Appuyez sur le bouton de nettoyage automatique.<br><br>Ensuite, appuyez sur le bouton Strat/Stop. |

| Programmes froids                                                                                    | Recette                                                                                                                                                                                                                                                                    | Temps/<br>T°C    | Description du programme                                                                                   | Guide de l'utilisateur                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Smoothie</b> | <u><b>Smoothie mangue, banane et coco</b></u><br>200 g de banane +<br>200 g de mangue +<br>20 cl de lait de coco<br>+ 1 yaourt                                                                                                                                             | 1 min et<br>10 s | Série de mélanges à des vitesses adaptées à la préparation de smoothies pour garantir une texture fine.    | Sélectionnez le programme Smoothie<br><br>Appuyez sur le bouton Start/Stop    |
| <br><b>Sauce</b>    | <u><b>Sauce Pistou</b></u><br>60 g de basilic +<br>15 g d'ail + 30 g de parmesan + 150 ml d'huile d'olive<br>Ou<br><u><b>Sauce tomate vierge</b></u><br>300 g de tomates + 10 g de basilic +<br>5 g d'ail + 10 g de jus de citron + 100 ml d'huile d'olive + sel et poivre | 1 min            | Série de mélanges à des vitesses adaptées à la préparation de sauces pour garantir des résultats homogènes | Sélectionnez le programme Sauce<br><br>Appuyez sur le bouton Start/Stop       |
| <br><b>Pulse</b>  | <u><b>Glace pilée</b></u><br>8 glaçons (150 g max)                                                                                                                                                                                                                         | 3 min<br>max     | Programme pour des impulsions courtes ou continues                                                         | Sélectionnez le programme Pulse program et appuyer sur le bouton Start / Stop |

## HACHER DE PETITES QUANTITÉS

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

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- |                                                    |                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A.</b> Válvula de liberación de vapor           | <b>G3</b> – Función PULSE            |
| <b>B.</b> Tapa                                     | <b>G4</b> – Programa de sopa espesa  |
| <b>C.</b> Junta                                    | <b>G5</b> – Programa de compota      |
| <b>D.</b> Jarra                                    | <b>G6</b> – Programa de sopa cremosa |
| <b>E.</b> Soporte de las cuchillas                 | <b>G7</b> – Programa de salsa        |
| <b>F.</b> Anillo de bloqueo                        | <b>G8</b> – Programa de batido       |
| <b>G.</b> Panel de control                         | <b>G9</b> – Velocidad manual         |
| <b>G0</b> – Posición inicial                       | <b>H.</b> Bloque motor               |
| <b>G1</b> – Programa de limpieza                   | <b>I.</b> Cepillo                    |
| <b>G2</b> – Tecla START/STOP (iniciar/<br>detener) |                                      |

**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 (D) está correctamente colocada en el motor (H) y la tapa (B) bloqueada en la jarra (D).

Su aparato produce vapor que puede causar quemaduras. Manipule la tapa (B) y la válvula de liberación de vapor (A) con cuidado (use guantes o una agarradera si es necesario).

## ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Antes del primer uso, desmonte completamente el recipiente (fotos 12 a 19) y enjuague con agua jabonosa las piezas que entran en contacto con los alimentos (recipiente (D), junta (C), tapa (B), válvula de alivio de presión (A) y soporte de cuchillas (E)).

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

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

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

- Asegúrate de retirar todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Inserte el soporte de la cuchilla (E) en el fondo del frasco (D) (imagen 1). A continuación, inserte el anillo de

bloqueo (F) en el fondo de este frasco (D) (imágenes 2-3), asegurándose de alinear con precisión el pestillo con la muesca correspondiente. Asegúrese

de que el pestillo del anillo de bloqueo (F) encaje correctamente en la muesca. La desalineación puede impedir que el mecanismo se bloquee de forma segura.

## USO DEL APARATO

-  1500 ml para mezclas frías y espesas y 1500 ml para mezclas frías y líquidas como máximo
-  1200 ml para preparaciones calientes como máximo

### FUNCIÓN AUTOMÁTICA:

**PRECAUCIÓN:** Recomendamos no añadir ingredientes al mezclar preparaciones calientes (riesgo de salpicaduras). Nunca retire la válvula de liberación de vapor durante la preparación. Pueden alcanzar temperaturas elevadas y causar quemaduras.

| Programas calientes                                                                                             | Receta                                                                                                              | Tiempo/ T°C      | Descripción del programa                                                                                                                         | Guía del usuario                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Sopa sin grumos</b>      | <b>Sopa de calabaza</b><br>500 g de calabaza, 100 g de patata, 100 g de cebolla y 500 g de agua                     | 30 min<br>100 °C | Cocción regulada automáticamente con mezclado al final de la cocción.                                                                            | Selecciona el programa Sopa sin grumos<br>Pulsa el botón Start/Stop     |
| <br><b>Sopa con tropezones</b>  | <b>Sopa de verduras</b><br>200 g de patatas, 150 g de zanahorias, 150 g de puerro, 100 g de cebolla y 600 g de agua | 30 min<br>100 °C | Cocción regulada automáticamente sin mezclar al final de la cocción.                                                                             | Selecciona el programa Sopa con tropezones<br>Pulsa el botón Start/Stop |
| <br><b>Compota</b>              | <b>Compota de manzana</b><br>700 g de manzana golden y 100 g de agua                                                | 25 min<br>100 °C | Este programa es ideal para preparar compota de fruta con una pequeña cantidad de líquido y batirlo todo automáticamente al final de la cocción. | Selecciona el programa Compota<br>Pulsa el botón Start/Stop             |
| <br><b>Limpieza automática</b> | 800 g de agua                                                                                                       | 8 min<br>100 °C  | Programa de limpieza automática caliente. Permite realizar una limpieza previa si el recipiente está sucio y obstruido.                          | Presione el botón Auto Clean.<br>Luego presione el botón Start/Stop.    |

| Programas fríos                                                                                          | Receta                                                                                                                                                                                                                                                   | Tiempo       | Descripción del programa                                                                        | Guía del usuario                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Batido verde</b> | <b>Batido de coco, plátano y mango</b><br>200 g de plátano, 200 g de mango, 20 cl de leche de coco y 1 yogur                                                                                                                                             | 1 min y 10 s | Serie de mezclas a velocidades adecuadas para preparar batidos y garantizar una textura fina.   | Selecciona el programa Batido verde<br>Pulsa el botón Start/Stop |
| <br><b>Salsa</b>        | <b>Salsa pistou</b><br>60 g de albahaca, 15 g de ajo, 30 g de parmesano y 150 g de aceite de oliva<br>O <b>salsa virge con tomate</b><br>300 g de tomates, 10 g de albahaca, 5 g de ajo, 10 g de zumo de limón, 100 g de aceite de oliva, sal y pimienta | 1 min        | Serie de mezclas a velocidades adecuadas para preparar salsas y garantizar resultados uniformes | Selecciona el programa Salsa<br>Pulsa el botón Start/Stop        |
| <br><b>Pulse</b>        | <b>Hielo picado</b><br>8 cubitos de hielo (150 g máx.)                                                                                                                                                                                                   | 3 min máx.   | Programa para pulsos cortos o continuos                                                         | Selecciona el programa Pulse y presione el botón Start/Stop      |

### PICANDO PEQUEÑAS CANTIDADES

Utilice el accesorio picador durante unos segundos con la función «PULSE». Receta para el modelo de 1000 vatios: 100 g de carne / 10 s máximo, o 100 g de queso / 10 s máximo.



## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Valvola di rilascio del vapore
- B. Coperchio
- C. Guarnizione
- D. Bicchiera
- E. Gruppo lame
- F. Anello di bloccaggio
- G. Pannello di controllo
  - G0 – Posizione iniziale
  - G1 - Programma PULIZIA
  - G2 – Tasto START/STOP

- G3 – Funzione IMPULSI
- G4 – Programma Zuppa Densa
- G5 – Programma Composta
- G6 – Programma Zuppa Cremosa
- G7 - Programma Salsa
- G8 – Programma Frullato
- G9 – Velocità manuale
- H. Gruppo motore
- I. Spazzola

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

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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

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

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

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

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

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

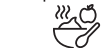
## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

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

## FUNZIONE AUTOMATICA:

**ATTENZIONE:** si consiglia di non aggiungere ingredienti durante la

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

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

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

### TAGLIARE PICCOLE QUANTITÀ

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

- A. Válvula de liberação de vapor
- B. Tampa
- C. Vedante
- D. Jarro
- E. Suporte das lâminas
- F. Anel de bloqueio
- G. Painel de controlo
  - G0 – Posição Inicial
  - G1 – Programa CLEAN
  - G2 – Botão START/STOP
- G3 – Função PULSE
- G4 – Programa de Sopa Grossa
- G5 – Programa de Compota
- G6 – Programa de Sopa Cremosa
- G7 – Programa de Molho
- G8 – Programa de Smoothie
- G9 – Velocidade manual
- H. Bloco do motor
- I. Escova

**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 jarro (D) estiver corretamente colocado na unidade do motor (H) e se a tampa (B) estiver encaixada no jarro (D).

Seu aparelho produz vapor que pode causar queimaduras. Manuseie a tampa (B) e a válvula de liberação de vapor (A) com cuidado (use luvas ou uma luva, se necessário).

## ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

- Antes da primeira utilização, desmonte completamente a sua tigela (fotos 12 a 19) e lave as peças que entram em contacto com os alimentos (tigela (D), vedação (C), tampa (B), válvula de alívio de pressão (A) e suporte da lâmina (E)) com água e sabão.

**Não mergulhe o aparelho em água (nem o motor (H) nem o porta-lâminas). Nunca coloque o motor (G) sob água corrente.**

**Para limpar a parte externa do motor (H) e as laterais da tigela (D), utilize um pano úmido.**

**Tenha cuidado ao limpar as lâminas do liquidificador e ao esvaziar o copo do liquidificador, pois as lâminas são muito afiadas.**

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

- Insira o suporte da lâmina (E) no fundo do frasco (D) (imagem 1). Em seguida, insira o anel de travamento (F) no fundo deste frasco (D) (imagens 2-3), certificando-se de alinhar precisamente a trava com o

entalhe designado. Certifique-se de que a trava do anel de travamento (F) esteja devidamente encaixada no entalhe. O desalinhamento pode impedir que o mecanismo bloqueie de forma segura.

## UTILIZAR O APARELHO

- 1500 ml, no máximo, para misturas espessas e frias e 1500 ml, no máximo, para preparações líquidas e frias
- 1200 ml, no máximo, para preparações a quente

### FUNÇÃO AUTOMÁTICA:

**ATENÇÃO:** recomendamos que você não adicione ingredientes ao preparar preparações quentes (risco de respingos). Nunca remova a válvula de liberação de vapor durante o preparo. Eles podem atingir altas temperaturas e causar queimaduras.

| Programas quentes                                                                                           | Receita                                                                                                                     | Tempo/ T°C           | Descrição do programa                                                                                                                         | Manual do utilizador                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Sopa cremosa</b>     | <b>Sopa de abóbora</b><br>500 g de abóbora,<br>100 g de batata,<br>100 g de cebola,<br>500 g de água                        | 30 minutos<br>100 °C | Regulação automática da cozedura com mistura no final da preparação.                                                                          | Selecione o programa de sopa cremosa<br>Prima o botão Start/Stop  |
| <br><b>Sopa com pedaços</b> | <b>Caldo de legumes</b><br>200 g de batatas,<br>150 g de cenouras,<br>150 g de alho francês, 100 g de cebola, 600 g de água | 30 minutos<br>100 °C | Cozimento regulado automaticamente sem mistura no final do cozimento.                                                                         | Selecione o programa Sopa com pedaços<br>Prima o botão Start/Stop |
| <br><b>Compota</b>          | <b>Compota de maçã</b><br>700 g de maçã Golden, 100 g de água                                                               | 25 minutos<br>100 °C | Este programa é ideal para preparar compotas de fruta com uma pequena quantidade de líquido e liquidificação automática no final da cozedura. | Selecione o programa Compota<br>Prima o botão Start/Stop          |

| Programas quentes                                                                                              | Receita       | Tempo/ T°C          | Descrição do programa                                                                                     | Manual do utilizador                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Limpeza automática</b> | 800 g de água | 8 minutos<br>100 °C | Programa de limpeza automática com aquecimento. Permite a pré-limpeza se a taça estiver suja e obstruída. | Pressione o botão Limpeza Automática.<br>Em seguida, pressione o botão Iniciar/Parar. |

| Programas a frio                                                                                   | Receita                                                                                                                                                                                                                                       | Tempo                  | Descrição do programa                                                                                       | Manual do utilizador                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <br><b>Batido</b> | <b>Batido de coco, banana e manga</b><br>200 g de banana,<br>200 g de manga,<br>20 cl de leite de coco e 1 iogurte                                                                                                                            | 1 minuto e 10 segundos | Uma série de misturas a velocidades adequadas para preparar batidos para garantir uma textura fina.         | Selecione o programa Batido<br>Prima o botão Start/Stop      |
| <br><b>Molho</b>  | <b>Molho Pistou</b><br>60 g de manjerição, 15 g de alho, 30 g de parmesão e 150 g de azeite<br>Ou<br><b>Molho virgem de tomate</b><br>300 g de tomate, 10 g de manjerição, 5 g de alho, 10 g de sumo de limão, 100 g de azeite, sal e pimenta | 1 minuto               | Séries de misturas a velocidades adequadas para a preparação do molho para garantir resultados consistentes | Selecione o programa Molho<br>Prima o botão Start/Stop       |
| <br><b>Pulse</b>  | <b>Gelo picado</b><br>8 cubos de gelo (máximo de 150 g)                                                                                                                                                                                       | Máximo de 3 minutos    | Programe para impulsos curtos ou contínuos                                                                  | Selecione o programa Pulse e pressione o botão Iniciar/Parar |

### CORTAR PEQUENAS QUANTIDADES

Utilize o acessório picador por alguns segundos com a função «PULSE». Receita para o modelo de 1000 WATT: 100 g carne bovina / 10 s no máximo, ou 100 g queijo / 10 s no máximo.

## استخدام الجهاز

- 1500 مل كحد أقصى للتجهيزات الباردة  
Cold الكثيفة و1500 مل كحد أقصى للتجهيزات الباردة السائلة
  - 1200 مل كحد أقصى للتجهيزات الساخنة  
Soup
- الوظيفة الأوتوماتيكية:**  
تنبيه: ننصح بعدم إضافة أي مكونات عند خلط المستحضرات الساخنة (خطر تآثرها). لا تقم بإزالة صمام تفريغ البخار أثناء التحضير، فقد تصل درجة حرارتها إلى درجة عالية وتسبب حروقاً.

| البرامج الساخنة                                                                                                   | الوصفة                                                                                                          | الوقت/<br>T°C                  | وصف البرنامج                                                                                               | دليل المستخدم                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <br><b>شوربة كريمية القوام</b> | <b>شوربة القرع</b><br>500 جرام من القرع،<br>100 جراماً من البطاطس،<br>100 جراماً من البصل،<br>500 جرام من الماء | 30 دقيقة<br>100 درجة<br>متوسطة | طهي منظم تلقائياً مع الخلط عند انتهاء وقت الطهي.                                                           | حدد برنامج الشوربة كريمية القوام<br>اضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل |
| <br><b>الشوربة الخشنة</b>      | <b>عصيدة الخضراوات</b><br>200 جرام بطاطس،<br>150 جرام جزر،<br>150 جرام كرات 100 جرام بصل،<br>600 جرام ماء       | 30 دقيقة<br>100 درجة<br>متوسطة | يتم تنظيم عملية الطهي تلقائياً دون الحاجة إلى الخلط في نهاية الطهي.                                        | حدد برنامج شوربة تشونكي<br>اضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل          |
| <br><b>الخشاف</b>              | <b>خشاف التفاح</b><br>700 جرام تفاح أصفر،<br>100 جرام ماء                                                       | 25 دقيقة<br>100 درجة<br>متوسطة | يعدّ هذا البرنامج مثالاً لتحضير خشاف الفاكهة مع كمية صغيرة من السائل والخلط التلقائي عند انتهاء وقت الطهي. | حدد برنامج الخشاف<br>اضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل                |
| <br><b>التنظيف التلقائي</b>    | 800 مل من الماء                                                                                                 | 8 دقائق<br>100 درجة<br>متوسطة  | برنامج التنظيف التلقائي المسخن. يسمح بالتنظيف المسبق إذا كان الوعاء متسخاً ومسدوداً.                       | اضغط على زر التنظيف التلقائي.<br>ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.     |

| البرامج الباردة                                                                                             | الوصفة                                                                                                                                                                                                                                                                                                | الوقت                   | وصف البرنامج                                                                | دليل المستخدم                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <br><b>السموزي</b>         | <b>سموزي جوز الهند والموز والمانجو</b><br>200 جرام من الموز +<br>200 جرام من المانجو +<br>20+ سنتيلتر من حليب جوز الهند +<br>علبه زبادي واحدة                                                                                                                                                         | دقيقة واحدة<br>10 ثواني | سلسلة من الخلطات بسرعات مناسبة لصنع السموزي لضمان الحصول على قوام ناعم.     | حدد برنامج السموزي<br>اضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل |
| <br><b>الصلصة</b>          | <b>صلصة بيستو</b><br>60 جرام من الريحان +<br>15+ جرام من الثوم +<br>30+ جرام من جبنة البارميزان +<br>150+ جرام من زيت الزيتون أو<br><b>الفيج</b><br>300 جرام من الطماطم +<br>10+ جرام من الريحان +<br>5+ جرام من الثوم +<br>10+ جرام من عصير الليمون +<br>100+ جرام من زيت الزيتون +<br>الملح والفلفل | دقيقة واحدة             | سلسلة من الخلطات بسرعات مناسبة لتحضير الصلصة لضمان الحصول على نتائج متناسقة | حدد برنامج الصلصة<br>اضغط على زر تشغيل/ إيقاف التشغيل  |
| <br><b>التشغيل المتقطع</b> | <b>سحق التلج</b><br>8 مكعبات تلج (150 جرام كحد أقصى)                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 دقائق كحد أقصى        | برمجة الجهاز على التشغيل المتقطع القصير أو المستمر                          | حدد برنامج Pulse واضغط على زر البدء/الإيقاف            |

## تقطيع كميات صغيرة

استخدم ملحق المقرفة لبضع ثوان مع وظيفة «PULSE». وصفة للطراز 1000 واط: 100 جم من اللحم البقري / 10 ثواني كحد أقصى، أو 100 جم من الجبن / 10 ثواني كحد أقصى.

- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| A. صمام تحرير البخار                | G3 - وظيفة التشغيل المتقطع |
| B. الغطاء                           | G4 - برنامج الحساء الدسم   |
| C. السدادة                          | G5 - برنامج الكومبوت       |
| D. الوعاء                           | G6 - برنامج الحساء الكريمي |
| E. حامل الشفرة                      | G7 - برنامج الصلصات        |
| F. حلقة التثبيت                     | G8 - برنامج السموزي        |
| G. لوحة التحكم                      | G9 - السرعة اليدوية        |
| G0 - الموضع الأولي                  | H. وحدة المحرك             |
| G1 - برنامج التنظيف                 | I. الفرشاة                 |
| G2 - زر اللمس تشغيل / إيقاف التشغيل |                            |

**تنبيه:** تعد تدابير السلامة جزءًا 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 الوعاء (د) بشكل صحيح على وحدة المحرك (ح) والغطاء (ب) مقفل على الوعاء (د).

يُنتج جهازك بخارًا قد يُسبب حروقًا. تعامل مع الغطاء (ب) وصمام تحرير البخار (أ) بحرص (استخدم قفازات أو حامل قدر إذا لزم الأمر).

## قبل استخدام جهازك للمرة الأولى

- قبل الاستخدام الأول، فكّ الوعاء تمامًا (الصور من ١٢ إلى ١٩) واشطف الأجزاء التي تلامس الطعام (الوعاء (د)، والسدادة (ج)، والغطاء (ب)، وصمام تخفيف الضغط (أ)، وحامل الشفرة (هـ)) بالماء والصابون.
- لا تغمر الجهاز بالماء (لا وحدة المحرك (H) ولا حامل الشفرة). لا تُبقِ وحدة المحرك (G) تحت الماء الجاري.
- لتنظيف الجزء الخارجي من وحدة المحرك (H) وجوانب الوعاء (D)، استخدم قطعة قماش مبللة.
- كن حذرًا عند تنظيف شفرات الخلاط وعند تفريغ وعاء الخلاط، لأن الشفرات حادة جدًا.
- يُرعى الحرص على إزالة جميع مواد التغليف قبل تشغيل الجهاز.
- أدخل حامل الشفرة (E) في أسفل البرطمان (D) (الصورة 1). ثم، أدخل حلقة القفل (F) في أسفل هذه البرطمان (D) (الصورتان 2-3)، مع التأكد من محاذاة المزلاج بدقة مع الشق المخصص له. تأكد من تثبيت مزلاج حلقة القفل (F) بشكل صحيح في الشق.

| برنامه‌های سرد                                                                                                 | دستور تهیه                                                                                                                                                                                                                                         | زمان                  | شرح برنامه                                                                               | راهنمای کاربر                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Smoothie<br><br><b>اسموتی</b> | <b>اسموتی کوکو موز انبه</b><br>200 گرم موز + 200 گرم<br>انبه + 20 سانتی لیتر<br>شیر نارگیل + 1 ماست                                                                                                                                                | 1 دقیقه و<br>10 ثانیه | مجموعه‌ای از<br>مخلوط‌ها با<br>سرعت‌های مناسب<br>برای تهیه اسموتی با<br>تضمین بافت عالی. | برنامه اسموتی را<br>انتخاب کنید<br>دکمه شروع/<br>توقف را فشار<br>دهید   |
| Sauce<br><br><b>سس</b>        | <b>سس پیستو</b><br>60 گرم ریحان + 15 گرم<br>سیر + 30 گرم پنیر<br>پارمزان + 150 گرم<br>روغن زیتون<br>یا<br><b>سس گوجه‌فرنگی ویرژ</b><br>300 گرم گوجه فرنگی +<br>10 گرم ریحان + 5 گرم<br>سیر + 10 گرم آبلیمو +<br>100 گرم روغن زیتون +<br>نمک و فلفل | 1 دقیقه               | مجموعه‌ای از<br>مخلوط‌ها با<br>سرعت‌های مناسب<br>برای تهیه سس برای<br>تضمین نتایج ثابت   | برنامه سس را<br>انتخاب کنید<br>دکمه شروع/<br>توقف را فشار<br>دهید       |
| Pulse <br><b>پالس</b>         | <b>خرده یخ</b><br>8 قطعه یخ (حداکثر<br>150 گرم)                                                                                                                                                                                                    | حداکثر<br>3 دقیقه     | برنامه برای پالس‌های<br>کوتاه یا پیوسته                                                  | برنامه Pulse<br>را انتخاب کرده<br>و دکمه Start/<br>Stop را فشار<br>دهید |

### خرد کردن مقادیر کوچک

با عملکرد «PULSE» برای چند ثانیه از اتصال خردکن استفاده کنید.

- A. شیر تخلیه بخار  
B. درب  
C. درزگیر  
D. پارچ  
E. نگهدارنده تیغه  
F. حلقه قفل کننده  
G. پتل کنترل

- G3 - عملکرد PULSE  
G4 - برنامه سوپ مخملی  
G5 - برنامه سوپ پر مواد  
G6 - برنامه کمپوت  
G7 - برنامه اسموتی  
G8 - برنامه سوس  
G9 - سرعت دستی

H. بلوک موتور

I. برس

G0 - موقعیت اولیه

G1 - برنامه تمیز

G2 - لمسی روشن/خاموش

**توجه:** 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 می کند که پارچ (D) به درستی روی واحد موتور (H) قرار بگیرد و درب (B) روی پارچ (D) قفل شود.

دستگاه شما بخار تولید می کند که می تواند باعث سوختگی شود. درب (B) و دریچه خروج بخار (A) را با دقت بمالید (در صورت لزوم از دستکش یا یک گلدان استفاده کنید).

### قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

**هنگام تمیز کردن تیغه های مخلوط کن و هنگام خالی کردن کاسه مخلوط کن، چون تیغه ها بسیار تیز هستند.**

- قبل از کار با دستگاه، مطمئن شوید که همه اجزای بسته بندی را جدا کرده اید.
- نگهدارنده تیغه (E) را در قسمت پایین شیشه (D) قرار دهید (تصویر 1). سپس، حلقه قفل (F) را در قسمت پایین این شیشه (D) قرار دهید (تصاویر 2-3). مطمئن شوید که حجت را دقیقاً با شیار تعیین شده تراز کرده اید. مطمئن شوید که حجت حلقه قفل (F) به درستی در شیار قرار گرفته است. تراز نبودن ممکن است باعث قفل نشدن ایمن مکانیزم شود.

- قبل از اولین استفاده، کاسه خود را کاملاً جدا کنید (عکسها ۱۲ تا ۱۹) و قطعاتی را که با غذا در تماس هستند (کاسه (D)، درزگیر (C)، درب (B)، شیر اطمینان فشار (A) و نگهدارنده تیغه (E)) را با آب و صابون بشویید.

**دستگاه را در آب غوطه ور نکنید (نه واحد موتور (H) و نه نگهدارنده تیغه). هرگز واحد موتور (G) را زیر آب جاری نگه ندارید.**

برای تمیز کردن قسمت بیرونی واحد موتور (H) و کناره های کاسه (D)، از یک پارچه مرطوب استفاده کنید.

- 1500 میلی لیتر حداکثر برای مخلوط های عملکرد خودکار:

Cold سرد و غلیظ و 1500 میلی لیتر برای مخلوط های سرد مایع

داغ (خطر پاشیده شدن) مواد را اضافه نکنید. هرگز در حین آماده سازی شیر تخلیه بخار را خارج نکنید. آنها می توانند به دمای بالا برسند و باعث سوختگی شوند.

| برنامه های داغ                | دستور تهیه                                                                                               | زمان/<br>T°C         | شرح برنامه                                                                                       | راهنمای کاربر                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Smooth Soup<br>سوپ صاف        | سوپ کدوخلوایی<br>500 گرم کدوخلوایی،<br>100 گرم سیب زمینی،<br>100 گرم پیاز، 500 گرم آب                    | ۳۰ دقیقه<br>۱۰۰ درجه | پخت خودکار با قابلیت مخلوط کردن در پایان پخت.                                                    | برنامه سوپ صاف را انتخاب کنید<br>دکمه شروع/توقف را فشار دهید       |
| Chunky Soup<br>سوپ پر مواد    | پنژ سبزیجات<br>200 گرم سیب زمینی<br>+ 150 گرم هویج +<br>150 گرم تره فرنگی +<br>100 گرم پیاز + 600 گرم آب | ۳۰ دقیقه<br>۱۰۰ درجه | پخت و پز به طور خودکار بدون مخلوط کردن در پایان پخت و پز تنظیم می شود.                           | برنامه سوپ پر مواد را انتخاب کنید<br>دکمه شروع/توقف را فشار دهید   |
| Compote<br>کمپوت              | کمپوت سیب<br>700 گرم سیب طلایی،<br>100 گرم آب                                                            | ۲۵ دقیقه<br>۱۰۰ درجه | این برنامه برای تهیه کمپوت میوه با مقدار کمی مایع و مخلوط کردن خودکار در پایان پخت، ایده آل است. | برنامه کمپوت را انتخاب کنید<br>دکمه شروع/توقف را فشار دهید         |
| Auto Clean<br>تمیزکاری خودکار | 800 گرم آب                                                                                               | 8 دقیقه<br>۱۰۰ درجه  | برنامه تمیزکاری خودکار گرم. در صورت آلودگی و گرفتگی کاسه، امکان تمیز کردن اولیه را فراهم می کند. | دکمه Auto Clean را فشار دهید.<br>سپس دکمه Strat/Stop را فشار دهید. |



## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

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

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

## VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

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

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

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

**de zijanten van de kom (D) schoon te maken.**

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

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

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

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

NL

## UW APPARAAT GEBRUIKEN

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

### AUTOMATISCHE FUNCTIE:

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

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

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

### KLEINE HOEVEELHEDEN HAKEN

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

- A. бу шығару клапаны
- B. Қақпақ
- C. Тығыздағыш
- D. Құмыра
- E. Пышақ ұстағышы
- F. Тоқтатқыш сақина
- G. Басқару панелі

G0 – Бастапқы позиция

G1 – «ТАЗАЛАУ» БАҒДАРЛАМАСЫ

G2 – БАСТАУ / ТОҚТАТУ ПЕРНЕСІ

G3 – СОҚҚЫЛАУ функциясы

G4 – Қою сорпа бағдарламасы

G5 – Компот бағдарламасы

G6 – Кремді сорпа бағдарламасы

G7 – Тұздық бағдарламасы

G8 – Smoothie бағдарламасы

G9 – ҚОЛМЕН РЕТЕЛЕТІН

ЖЫЛДАМДЫҚ

H. Мотор блогы

I. Щетка

**ЕСКЕРТУ:** 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 (D) мотор блогына (H) дұрыс орналастырылған және қақпақ (B) құмыраға (D) құлыпталған жағдайда іске қосылады.

Сіздің құрылғыңыз күйік тудыруы мүмкін бу шығарады. Қақпақты (B) және бу шығару клапанын (A) абайлап ұстаңыз (қажет болса қолғапты немесе ыдыс ұстағышын пайдаланыңыз).

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

- Бірінші қолданар алдында, ыдысыңызды толығымен бөлшектеніз (фотосуреттер 12 - 19) және жанасатын бөліктерді шайыңыз тағаммен (ыдыс (D), тығыздағыш (C), қақпақ (B), қысымды төмендету клапаны (A) және пышақ ұстағышы (E)) сабынды сумен.

**Құралды суға батырмаңыз (мотор блогын (H) да, пышақ ұстағышын да). Мотор бөлігін (G) ешқашан ағын су астында ұстамаңыз.**

**Мотор блогының (H) сыртын және тостағанның (D) жақтарын**

**тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.**

**Блендердің пышақтарын және тазалау кезінде абай болыңыз блендер ыдысын босатқанда, өйткені пышақтары өте өткір.**

- Құрылғыны қолданбас бұрын барлық қаптамасының алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Пышақ ұстағышын (E) қалқанға салыңыз құмыраның түбі (D) (1-сурет). Содан кейін, құлыптау сақинасын (F) құрылғыға салыңыз осы құмыраның

түбі (D) (2-3 суреттер), дәл туралауды қамтамасыз ету белгіленген ойығы бар ысырма. Құлыптау сақинасының ысырмасы (F) екеніне көз жеткізіңіз.

ойықпен дұрыс бекітілген. Сәйкес келмесе механизмнің мықтап бекітілмейді.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАУ

-  суық қою қоспа үшін макс. 1500 мл суық сұйық қоспа үшін макс. 1500 мл
-  ыстық тағам үшін макс. 1200 мл

**ингредиенттерді қоспауға кеңес береміз (шашырап кету қаупі). Дайындау кезінде бу шығару клапанын ешқашан шешпеңіз. Олар жоғары температураға жетіп, күйік тудыруы мүмкін.**

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯ:

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ыстық препараттарды араластырған кезде**

| Ыстық тағам бағдарламалары                                                                                                    | Рецепт                                                                                           | Уақыты/Т°С       | Бағдарламаның сипаттамасы                                                                                                          | Пайдаланушы нұсқаулығы                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ингредиенттері майдаланған сорпа</b>   | <b>Асқабақ сорпасы</b><br>500 г асқабақ, 100 г картоп, 100 г пияз, 500 г су                      | 30 мин<br>100 °С | Пісіру аяқталғанда араластыру арқылы пісіруді автоматты түрде реттеу.                                                              | «Ингредиенттері майдаланбаған сорпа» бағдарламасын таңдау<br>Бастау/тоқтату түймесін басу |
| <br><b>Ингредиенттері майдаланбаған сорпа</b> | <b>Қою көкөніс сорпасы</b><br>200 г картоп, 150 г сәбіз, 150 г порей пиязы, 100 г пияз, 600 г су | 30 мин<br>100 °С | Пісірудің соңында араластырусыз автоматты түрде реттелетін пісіру.                                                                 | «Ингредиенттері майдаланбаған сорпа» бағдарламасын таңдау<br>Бастау/тоқтату түймесін басу |
| <br><b>Компот</b>                             | <b>Алма компоты</b><br>700 г амбарелла, 100 г су                                                 | 25 мин<br>100 °С | Бұл бағдарлама аз мөлшерде сұйықтықпен жеміс компотын дайындауға және пісіру аяқталғанда автоматты түрде араластыруға өте ыңғайлы. | «Компот» бағдарламасын таңдау<br>Бастау/тоқтату түймесін басу                             |

| Ыстық тағам бағдарламалары                                                                                          | Рецепт   | Уақыты/Т°С      | Бағдарламаның сипаттамасы                                                                                                       | Пайдаланушы нұсқаулығы                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Автоматты түрде тазалау</b> | 800 г су | 8 мин<br>100 °С | Қыздырылатын автоматты түрде тазалау бағдарламасы. Тостаған кірлеген және бітелген болса, алдын ала тазалауға мүмкіндік береді. | Автоматты тазалау түймесін басыңыз.<br>Содан кейін Strat/Stop түймесін басыңыз. |

| Суық тағам бағдарламалары                                                                            | Рецепт                                                                                                                                                                                                                                        | Уақыты           | Бағдарламаның сипаттамасы                                                                                                    | Пайдаланушы нұсқаулығы                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <br><b>Смузи</b>    | <b>«Кокос банан манго» смузиі</b><br>200 г банан + 200 г манго + 20 мл кокос сүті + 1 йогурт                                                                                                                                                  | 1 мин<br>10 сек  | Смузи дайындауда қолданылатын әртүрлі жылдамдықтағы араластыру режимі қажетті консистенцияға қол жеткізуге мүмкіндік береді. | «Смузи» бағдарламасын таңдау<br>Бастау/тоқтату түймесін басу  |
| <br><b>Sauce</b>    | <b>«Пісту» тұздығы</b><br>60 г насыбайгүл + 15 г сарымсақ + 30 г пармезан + 150 г зәйтүн майы немесе <b>«Қызанақ вьерж» тұздығы</b><br>300 г қызанақ + 10 г насыбайгүл + 5 г сарымсақ + 10 г лимон шырыны + 100 г зәйтүн майы + тұз бен бұрыш | 1 мин            | Тұздық әзірлеуге бейімделген араластыру сериясы жақсы нәтиже үшін оңтайлы жылдамдықта жұмыс істейді                          | «Тұздық» бағдарламасын таңдау<br>Бастау/тоқтату түймесін басу |
| <br><b>Соққылау</b> | <b>Мұз ұрғыту</b><br>8 мұз текшесі (макс. 150 г)                                                                                                                                                                                              | 3 минут<br>макс. | Қысқа немесе үздіксіз соққылауға арналған бағдарлама                                                                         | Импульс бағдарламасын таңдап, Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз |

## Шағын МӨЛЕРДІ ТҮСІРУ

«PULSE» функциясымен ұсақтағыш қондырманы бірнеше секунд пайдаланыңыз. 1000 WATT үлгісіне арналған рецепт: 100г сиыр еті / максимум 10 секунд, немесе 100г ірімшік / максимум 10 секунд.