

PL	EN	DE	ES	PT	CZ	SK	SL	EE	LT	LV
HU	RO	RU	EL	NL	FI	SV	DA	NB	FR	BG



Steam blender
with defrost
function 4in1

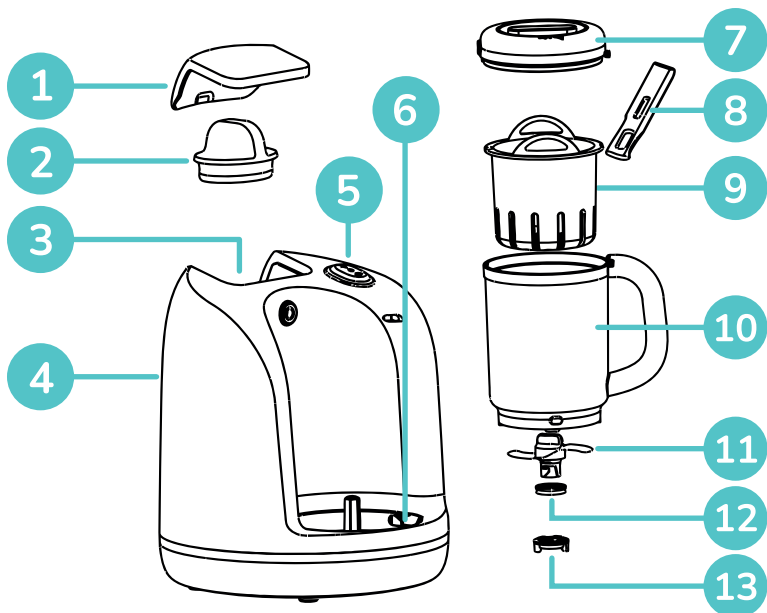
TinyJar

Multiblender parowy 4w1
z funkcją rozmrażania



User manual
Instrukcja obsługi

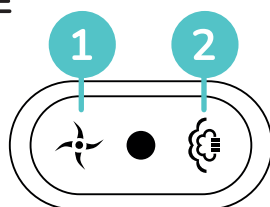
A



B



E



C



F



D



01. BEZPIECZEŃSTWO:

Przed użyciem produktu zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi i przestrzegaj zaleceń w niej zawartych w trakcie użytkowania.

02. OPIS URZĄDZENIA [STRONA 2 - A]:

1. Dekoracyjna pokrywa zbiornika na wodę
2. Korek zbiornika na wodę
3. Zbiornik na wodę
4. Urządzenie główne
5. Przycisk funkcyjny
6. Podstawa urządzenia
7. Pokrywa dzbanka
8. Szpatułka do żywności
9. Koszyk do gotowania na parze
10. Dzbaneł do blendowania
11. Zespół ostrzy
12. Pierścień uszczelniający podstawy ostrzy
13. Podstawa ostrzy

03. PRZED UŻYCIEM

1. Napełnianie zbiornika na wodę
 - a. Nie napełniać wodą powyżej maksymalnego poziomu 300 ml.
 - b. Nie napełniać zbiornika żadnymi innymi płynami poza wodą.
2. Umieszczanie dzbanka do blendowania

a. Przed podłączeniem do zasilania upewnij się, że dzbanek do blendowania jest prawidłowo ustawiony; uchwyt dzbanka powinien być ustawiony pod kątem 180° względem korpusu głównego.

b. Załóż pokrywę dzbanka, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, i upewnij się, że zaczep pokrywy jest całkowicie włożony w otwór obudowy. Wlot powietrza na pokrywie musi być dokładnie wyrównany z wylotem korpusu głównego, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać lub może dojść do wycieku pary.
3. Zabezpieczenie przed pracą bez wody:

Gdy w zbiorniku na wodę zabraknie wody podczas pracy, rozpoczyna się nagrzewanie na sucho, a zasilanie zostaje automatycznie odcięte w celu ochrony, a kontrolka gaśnie. Należy ustawić przełącznik w pozycji „OFF”; i odłączyć urządzenie od zasilania; jeśli chcesz ponownie użyć urządzenia, należy dołączyć zimnej wody do zbiornika.

04. PRZYCISK FUNKCYJNY [STRONA 2 - E]

1. Pozycja 1 - Funkcja blendowania i siekania
2. Pozycja 2 - Funkcja gotowania na parze, podgrzewania i rozmrężania

05. GOTOWANIE NA PARZE

Uwaga

Nie wkładaj żywności bezpośrednio do dzbanka do blendowania - do gotowania na parze należy używać koszyka do gotowania na parze.

1. Napełnij zbiornik na wodę.
2. Umieść dzbanek do blendowania na podstawie urządzenia i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. (Uchwyt dzbanka powinien być ustawiony pod kątem 180° względem urządzenia głównego). (STRONA 2 - B1-B2)
3. Pokrój żywność na małe kawałki (około 2 cm), włóż je do koszyka do gotowania na parze, a następnie umieść kosz w dzbanku. Wgłębienie na krawędzi kosza musi pasować do wypukłego punktu przy połączeniu uchwytu dzbanka i ścianki dzbanka. (STRONA 2 - B3)
4. Załóż pokrywę dzbanka, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, i upewnij się, że zaczep pokrywy dzbanka jest całkowicie włożony w otwór obudowy. (Otwór wlotowy na pokrywie dzbanka musi być dokładnie wyrównany z wylotem pary urządzenia)
5. Ustaw przycisk w pozycję 2, a zapali się kontrolka i rozpocznie się gotowanie na parze. Czas gotowania na parze zależy od rodzaju żywności oraz ilości wody w zbiorniku - użytkownik może go dostosować według potrzeb;
6. Po zakończeniu gotowania na parze kontrolka zgaśnie. Ustaw przełącznik w pozycję „OFF”;
7. Otwórz pokrywę dzbanka dopiero, gdy para przestanie się wydobywać, a koszyk do gotowania na parze ostygnie; wyjmij koszyk za pomocą szpatułki lub w rękawicach;
8. Jeśli chcesz przetworzyć ugotowaną żywność na płyn lub papkę, postępuj zgodnie z instrukcją „funkcji blendowania”;
9. Czas gotowania na parze możesz dobrać zgodnie z informacjami załączonymi w poniższej tabeli;
10. Przed gotowaniem na parze mrożonej żywności należy ją najpierw rozmrozić.

06. BLENDEWANIE

Uwaga

1. Nie uruchamaj funkcji blendowania bez żywności w dzbanku do blendowania.
2. Upewnij się, że pokrywa dzbanka i dzbanek są prawidłowo ustawione. Zaczep pokrywy musi być całkowicie włożony w otwór obudowy. (Otwór wlotowy na pokrywie dzbanka musi być dokładnie wyrównany z wylotem pary urządzenia).

1. Umieść ugotowaną lub surową żywność w dzbanku do blendowania (STRONA 2 - C1-C2).
2. Dodaj składniki według potrzeb i załóż pokrywę dzbanka, obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (STRONA 2 - C3).
3. Całkowita ilość składników w dzbanku do blendowania powinna być mniejsza niż maks. 300 ml i większa niż minimum 50 ml.
4. Ustaw przycisk w pozycji 1, a urządzenie rozpocznie blendowanie. Zwolnij przycisk, gdy jedzenie osiągnie konsystencję papki - przycisk powróci do pierwotnej pozycji „OFF”. W razie potrzeby dodaj wodę lub mleko.
5. Odłącz urządzenie od zasilania i wyczyść dzbanek do blendowania.

07. SIEKANIE

1. Umieść żywność w dzbanku do blendowania. Ilość nie powinna przekraczać maksymalnego poziomu zaznaczonego na dzbanku. Załóż pokrywę.
2. Przytrzymaj przycisk w pozycji 1 przez 5-8 sekund, a następnie go zwolnij - przycisk powróci do pierwotnej pozycji „OFF”. Powtarzaj tę czynność, aż żywność zostanie posiekana do pożądanego wielkości.
3. Odłącz urządzenie od zasilania i wyczyść dzbanek do blendowania.

08. ROZMRAŻANIE

Warunki: Przy temperaturze otoczenia 25°C, po napełnieniu zbiornika 100 ml wody, podgrzanie warzyw lub owoców o temperaturze 5°C do 40°C zajmuje około 7 minut.

1. Napełnij zbiornik na wodę 100 ml wody.
2. Umieść dzbanek do blendowania na podstawie urządzenia i włóż koszyk do gotowania na parze do dzbanka.
3. Włóż żywność do koszyka i przykryj pokrywą.
4. Podczas rozmrażania żywności w pojemnikach pozostaw kosz otwarty.
5. Ustaw przycisk w pozycję 2, a urządzenie rozpocznie proces.
6. Otwórz pokrywę dzbanka dopiero, gdy para przestanie się wydobywać, a kosz do gotowania na parze ostygnie; wyjmij kosz za pomocą szpatułki lub w rękawiczkach.
7. Użytkownik może dostosować czas przetwarzania w zależności od temperatury otoczenia, aby osiągnąć odpowiednią temperaturę żywności, tj. 40°C;
8. Odłącz urządzenie od zasilania i wyczyść kosz oraz dzbanek.

09. CZASY GOTOWANIA NA PARZE I ORIENTACYJNE ZUŻYCIĘ WODY

Czasy gotowania na parze (min)	12	22	30
Zużycie wody (ml)	100	200	300

10. SKŁADNIKI I ORIENTACYJNE CZASY GOTOWANIA NA PARZE

Jedzenie	Składnik	Przybliżony czas gotowania na parze
Owoce	Gruszka	8
	Jabłko	10
	Pomarańcza, Brzoskwinia, Śliwka	13
	Ananas	18
Warzywa	Ziemniak, Szparagi, Brokuł, Cebula, Kalafior, Szpinak, Pomidor	13
	Marchew, Seler, Cukinia, Por, Dynia	18
	Fasola	23
Mięso	Kurczak, wołowina, jagnięcina, wieprzowina itp.	23
Ryba	Łosoś, sola, dorsz, pstrąg itp.	15

11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga

Urządzenie należy czyścić i myć po każdym użyciu;
 Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie;
 Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie;
 Nigdy nie wlewaj wybielacza ani chemicznych roztworów/tabletek sterylizujących do urządzenia;
 Do czyszczenia tego produktu nie używaj środków ściemych, żrących ani łatwopalnych cieczy;

1. Odłącz urządzenie od zasilania i zdejmij dzbanek do blendowania;
2. Zdejmij pokrywę dzbanka, koszyk i ostrza, aby je umyć i wyczyścić zgodnie z instrukcją [STRONA 2 - D1-D3];
3. Wszystkie części można myć w zmywarce, z wyjątkiem głównego silnika;
4. W razie potrzeby użyj suchej ściereczki do wyczyszczenia głównej obudowy;
5. Sprawdź zbiornik na wodę i wylot pary – jeśli znajdują się tam resztki jedzenia, natychmiast je usuń;
6. Zbiornik na wodę należy utrzymywać w stanie suchym.

12. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
2. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.
4. Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, a także podczas montażu, demontażu i czyszczenia.
5. Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
6. Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach. Nie płucz jej pod bieżącą wodą.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
8. Nigdy nie używaj funkcji pary bez wody w dzbanku.
9. Upewnij się, że poziom wody w dzbanku znajduje się między linią min a max podczas korzystania z funkcji związanych z parą.
10. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10 minut po jednym cyklu gotowania na parze, zanim rozpoczniesz kolejny.

11. Przed miksowaniem nie przekraczaj maksymalnego poziomu składników wskazanego wewnątrz dzbanka.
12. Upewnij się, że koszyki do gotowania na parze i pokrywa dzbanka są prawidłowo zablokowane przed rozpoczęciem pracy.
13. Po każdorazowym użyciu czyść stalowy dzbanek za pomocą szczotki.
14. W przypadku wykrycia jakichkolwiek nieprawidłowości zaprzestań korzystania z urządzenia i skontaktuj się z serwisem. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Niefachowe naprawy mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia, obrażeń oraz szkód materialnych.
15. Nie podnoś ani nie przenoś urządzenia podczas pracy.
16. Nie umieszczaj urządzenia na działającej lub gorącej kuchence ani w jej pobliżu.
17. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę. Upewnij się, że wokół niego jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, aby zapobiec uszkodzeniu mebli lub innych przedmiotów.
18. Regularne usuwanie kamienia zapobiega uszkodzeniom urządzenia.

13. DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 200V

Moc znamionowa: 400W (podgrzewanie); 120W (blendowanie)

Pojemność: dzbanek do blendowania - 600ml, zbiornik na wodę - 300ml

Waga produktu: 1,72 kg

Więcej informacji o firmie oraz produktach [strona 2 - D]

01. SAFETY:

Before using the product, read this instruction manual and follow the recommendations contained herein during use.

02. DEVICE DESCRIPTION [PAGE 2 - A]:

1. Decorative water tank cover
2. Water tank cap
3. Water tank
4. Main unit
5. Function button
6. Device base
7. Jug lid
8. Food spatula
9. Steam cooking basket
10. Blending jug
11. Blade assembly
12. Blade base sealing ring
13. Blade base

03. BEFORE USE

1. Filling the water tank
 - a. Do not fill above the maximum level of 300 ml.
 - b. Do not fill the tank with any liquids other than water.
2. Placing the blending jug
 - a. Before connecting to the power supply, make sure the blending jug is properly positioned; the jug handle should be positioned at a 180° angle relative to the main body.
 - b. Attach the jug lid by turning it counterclockwise and ensure that the lid latch is fully inserted into the housing opening. The air inlet on the lid must be precisely aligned with the outlet of the main body, otherwise the device will not operate or steam leakage may occur.
3. Dry operation protection:

When the water in the tank runs out during operation, dry heating begins, and the power is automatically cut off for protection, and the indicator light goes out. Set the switch to the "OFF" position and disconnect the device from the power supply; if you want to use the device again, add cold water to the tank.

04. FUNCTION BUTTON [PAGE 2 - E]

1. Position 1 - Blending and chopping function
2. Position 2 - Steaming, heating, and defrosting function

05. STEAM COOKING**Note**

Do not place food directly into the blending jug - use the steam cooking basket for steaming.

1. Fill the water tank.
2. Place the blending jug on the device base and turn it counterclockwise. (The jug handle should be positioned at a 180° angle relative to the main unit). (PAGE 2 - B1-B2)
3. Cut food into small pieces (approx. 2 cm), place them into the steam cooking basket, then place the basket in the jug. The indentation on the edge of the basket must match the protruding point at the connection of the jug handle and the jug wall. (PAGE 2 - B3)
4. Attach the jug lid by turning it counterclockwise and ensure that the lid latch is fully inserted into the housing opening. (The inlet opening on the jug lid must be precisely aligned with the device steam outlet)
5. Set the button to position 2, the indicator light will turn on and steaming will begin. The steaming time depends on the type of food and the amount of water in the tank - the user can adjust it as needed;
6. After steaming is complete, the indicator light will turn off. Set the switch to the "OFF" position;
7. Open the jug lid only when steam stops escaping and the steam basket has cooled down; remove the basket using the spatula or with gloves;
8. If you want to process the cooked food into liquid or puree, follow the "blending function" instructions;
9. You can adjust the steaming time according to the information provided in the table below;
10. Before steaming frozen food, it must first be defrosted.

06. BLENDING**Note**

1. Do not operate the blending function without food in the blending jug.
2. Make sure the jug lid and jug are properly positioned. The lid latch must be fully inserted into the housing opening. (The inlet opening on the jug lid must be precisely aligned with the device steam outlet).
1. Place cooked or raw food into the blending jug (PAGE 2 - C1-C2).
2. Add ingredients as needed and attach the jug lid by turning it counterclockwise (PAGE 2 - C3).
3. The total amount of ingredients in the blending jug should be less than max. 300 ml and greater than a minimum of 50 ml.
4. Set the button to position 1, and the device will start blending. Release the button when the food reaches a puree consistency - the button will return to the original "OFF" position. Add water or milk if necessary.
5. Disconnect the device from the power supply and clean the blending jug.

07. CHOPPING

1. Place food in the blending jug. The amount should not exceed the maximum level indicated on the jug. Attach the lid.
2. Hold the button in position 1 for 5-8 seconds, then release it - the button will return to the original "OFF" position. Repeat this process until the food is chopped to the desired size.
3. Disconnect the device from the power supply and clean the blending jug.

08. DEFROSTING

Conditions: At an ambient temperature of 25°C, after filling the tank with 100 ml of water, heating vegetables or fruits from 5°C to 40°C takes approximately 7 minutes.

1. Fill the water tank with 100 ml of water.
2. Place the blending jug on the device base and insert the steam cooking basket into the jug.
3. Put the food into the basket and cover with the lid.
4. When defrosting food in containers, leave the basket open.
5. Set the button to position 2, and the device will start the process.
6. Open the jug lid only when steam stops escaping and the steam basket has cooled down; remove the basket using the spatula or with gloves.
7. The user can adjust the processing time depending on the ambient temperature to achieve the appropriate food temperature, i.e. 40°C;
8. Disconnect the device from the power supply and clean the basket and jug.

09. STEAMING TIMES AND APPROXIMATE WATER USAGE

Steaming time (min)	12	22	30
Water consumption (ml)	100	200	300

10. INGREDIENTS AND APPROXIMATE STEAMING TIMES

Food	Ingredient	Approximate steaming time
Fruits	Pear	8
	Apple	10
	Orange, Peach, Plum	13
	Pineapple	18
Vegetables	Potato, Asparagus, Broccoli, Onion, Cauliflower, Spinach, Tomato	13
	Carrot, Celery, Zucchini, Leek, Pumpkin	18
	Beans	23
Meat	Chicken, beef, lamb, pork, etc.	23
Fish	Salmon, sole, cod, trout, etc.	15

11. CLEANING AND MAINTENANCE

Note

The device should be cleaned and washed after each use;
 Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it has completely cooled down;
 Never immerse the product in water;
 Never pour bleach or chemical sterilizing solutions/tablets into the device;
 Do not use abrasive, corrosive, or flammable liquids to clean this product;

1. Disconnect the device from the power supply and remove the blending jug;
2. Remove the jug lid, basket, and blades to wash and clean them according to the instructions [PAGE 2 - D1-D3];
3. All parts can be washed in a dishwasher, except for the main motor;
4. If necessary, use a dry cloth to clean the main housing;
5. Check the water tank and steam outlet – if there are any food residues, remove them immediately;
6. The water tank should be kept dry.

12. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Before connecting the device, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the local mains voltage.
2. Never use the device with a damaged cord or plug.
3. This device is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
4. Always disconnect the device from the power supply when not in use, as well as during assembly, disassembly, and cleaning.
5. Keep the device out of reach of children.
6. Never immerse the main unit in water or other liquids. Do not rinse it under running water.
7. The device is intended for household use only.
8. Never use the steam function without water in the jug.
9. Make sure the water level in the jug is between the min and max lines when using steam-related functions.
10. Always allow the device to cool down for 10 minutes after one steaming cycle before starting another.

11. Do not exceed the maximum ingredient level indicated inside the jug before blending.
12. Ensure that the steam baskets and the jug lid are properly locked before starting operation.
13. After each use, clean the steel jug with a brush.
14. If any irregularities are detected, stop using the device and contact service. Do not attempt to repair the device yourself. Improper repairs may lead to device damage, injury, and property damage.
15. Do not lift or move the device during operation.
16. Do not place the device on or near an operating or hot stove.
17. Place the device on a stable, level, and flat surface. During operation, the device emits hot steam. Make sure there is enough free space around it to prevent damage to furniture or other objects.
18. Regular descaling prevents damage to the device.

13. TECHNICAL DATA

Rated voltage: 200V

Rated power: 400W (heating); 120W (blending)

Capacity: blending jug - 600 ml, water tank - 300 ml

Product weight: 1.72 kg

More information about the company and products [page 2 - D]

01. SICHERHEIT:

Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen während der Nutzung.

02. GERÄTEBESCHREIBUNG [SEITE 2 - A]:

1. Dekorativer Deckel des Wassertanks
2. Verschluss des Wassertanks
3. Wassertank
4. Hauptgerät
5. Funktionstaste
6. Gerätesockel
7. Krugdeckel
8. Lebensmittelschaber
9. Dampfgar-Korb
10. Mixbehälter
11. Messereinheit
12. Dichtungsring der Messerbasis
13. Messerbasis

03. VOR DER VERWENDUNG

1. Befüllen des Wassertanks
 - a. Füllen Sie nicht über den maximalen Füllstand von 300 ml hinaus.
 - b. Füllen Sie den Tank ausschließlich mit Wasser, keine anderen Flüssigkeiten.
 2. Einsetzen des Mixbehälters
 - a. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen an die Stromversorgung, dass der Mixbehälter korrekt positioniert ist; der Griff des Behälters sollte im 180°-Winkel zum Hauptgerät stehen.
 - b. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und stellen Sie sicher, dass die Verriegelung vollständig in die Öffnung des Gehäuses eingesetzt ist. Die Luftöffnung im Deckel muss exakt mit dem Auslass des Hauptgeräts ausgerichtet sein, andernfalls funktioniert das Gerät nicht oder es kann zu Dampfaustritt kommen.
 - c. Schutz vor Betrieb ohne Wasser:
- Wenn während des Betriebs kein Wasser mehr im Tank ist, beginnt ein Trockenheizen, und die Stromversorgung wird automatisch zum Schutz unterbrochen, wobei die Kontrollleuchte erlischt. Stellen Sie den Schalter auf „OFF“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz; wenn Sie das Gerät erneut verwenden möchten, füllen Sie kaltes Wasser in den Tank nach.

04. FUNKTIONSTASTE [SEITE 2 - E]

1. Position 1 - Mix- und Zerkleinerungsfunktion
2. Position 2 - Dampfgaren, Erwärmen und Auftauen

05. DAMPFGAREN**Hinweis**

Legen Sie Lebensmittel nicht direkt in den Mixbehälter - verwenden Sie zum Dampfgaren den Dampfgar-Korb.

1. Füllen Sie den Wassertank.
2. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Gerätesockel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. (Der Griff sollte im 180°-Winkel zum Hauptgerät stehen). (SEITE 2 - B1-B2)
3. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (ca. 2 cm), legen Sie sie in den Dampfgar-Korb und setzen Sie den Korb in den Behälter ein. Die Vertiefung am Rand des Korbs muss mit dem hervorstehenden Punkt an der Verbindung zwischen Griff und Behälterwand übereinstimmen. (SEITE 2 - B3)
4. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und stellen Sie sicher, dass die Verriegelung vollständig in die Öffnung eingesetzt ist. (Die Öffnung im Deckel muss exakt mit dem Dampfauslass des Geräts ausgerichtet sein)
5. Stellen Sie den Schalter auf Position 2 - die Kontrollleuchte leuchtet auf und der Dampfgarvorgang beginnt. Die Garzeit hängt von der Art der Lebensmittel und der Wassermenge ab und kann nach Bedarf angepasst werden;
6. Nach Abschluss des Garvorgangs erlischt die Kontrollleuchte. Stellen Sie den Schalter auf „OFF“;
7. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn kein Dampf mehr austritt und der Dampfgar-Korb abgekühlt ist; entnehmen Sie den Korb mit dem Schaber oder mit Handschuhen;
8. Wenn Sie die gegarten Lebensmittel pürieren möchten, folgen Sie den Anweisungen zur „Mixfunktion“;
9. Die Garzeit kann anhand der untenstehenden Tabelle angepasst werden;
10. Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Dampfgaren aufgetaut werden.

06. MIXEN**Hinweis**

1. Starten Sie die Mixfunktion nicht ohne Lebensmittel im Mixbehälter.
2. Stellen Sie sicher, dass Deckel und Behälter korrekt eingesetzt sind. Die Verriegelung muss vollständig in die Öffnung eingesetzt sein. (Die Öffnung im Deckel muss exakt mit dem Dampfauslass ausgerichtet sein).
1. Geben Sie gekochte oder rohe Lebensmittel in den Mixbehälter (SEITE 2 - C1-C2).
2. Fügen Sie nach Bedarf Zutaten hinzu und setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (SEITE 2 - C3).
3. Die Gesamtmenge der Zutaten im Mixbehälter sollte unter 300 ml und über mindestens 50 ml liegen.
4. Stellen Sie den Schalter auf Position 1 - das Gerät beginnt zu mixen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist - die Taste kehrt in die Ausgangsposition „OFF“ zurück. Bei Bedarf Wasser oder Milch hinzufügen.
5. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie den Mixbehälter.

07. ZERKLEINERN

1. Geben Sie Lebensmittel in den Mixbehälter. Die Menge darf die maximale Markierung am Behälter nicht überschreiten. Setzen Sie den Deckel auf.
2. Halten Sie die Taste in Position 1 für 5–8 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie dann los - die Taste kehrt in die Ausgangsposition „OFF“ zurück. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Zerkleinerungsgröße erreicht ist.
3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie den Mixbehälter.

08. AUFTAUEN

Bedingungen: Bei einer Umgebungstemperatur von 25°C dauert das Erwärmen von Gemüse oder Obst von 5°C auf 40°C nach dem Befüllen des Wassertanks mit 100 ml Wasser etwa 7 Minuten.

1. Füllen Sie 100 ml Wasser in den Wassertank.
2. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Gerätesockel und legen Sie den Dampfgar-Korb in den Behälter.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und setzen Sie den Deckel auf.
4. Beim Auftauen von Lebensmitteln in Behältern lassen Sie den Korb offen.
5. Stellen Sie den Schalter auf Position 2 – das Gerät startet den Vorgang.
6. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn kein Dampf mehr austritt und der Dampfgar-Korb abgekühlt ist; entnehmen Sie den Korb mit dem Schaber oder mit Handschuhen.
7. Der Benutzer kann die Verarbeitungszeit je nach Umgebungstemperatur anpassen, um die gewünschte Lebensmittelltemperatur von 40°C zu erreichen;
8. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie den Korb sowie den Behälter.

09. DAMPFGARZEITEN UND ORIENTIERENDER WASSERVERBRAUCH

Dampfgarzeiten (min)	12	22	30
Wasserverbrauch (ml)	100	200	300

10. ZUTATEN UND ORIENTIERENDE DAMPFGARZEITEN

Lebensmittel	Zutat	Ungefähre Dampfgarzeit
Obst	Birne	8
	Apfel	10
	Orange, Pfirsich, Pflaume	13
	Ananas	18
Gemüse	Kartoffel, Spargel, Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Spinat, Tomate	13
	Karotte, Sellerie, Zucchini, Lauch, Kürbis	18
	Bohnen	23
Fleisch	Hähnchen, Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch usw.	23
Fisch	Lachs, Seeeunge, Kabeljau, Forelle usw.	15

11. REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis

Reinigen und waschen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch;
Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen;
Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser;
Gießen Sie niemals Bleichmittel oder chemische Sterilisationslösungen/-tablets in das Gerät;
Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts keine scheuernden, ätzenden oder brennbaren Flüssigkeiten;

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und nehmen Sie den Mixbehälter ab;
2. Entfernen Sie den Deckel, den Korb und die Messer, um sie gemäß Anleitung zu reinigen [SEITE 2 - D1-D3];
3. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, mit Ausnahme des Hauptmotors;
4. Verwenden Sie bei Bedarf ein trockenes Tuch zur Reinigung des Gehäuses;
5. Überprüfen Sie den Wassertank und den Dampfauslass – entfernen Sie eventuelle Speisereste sofort;
6. Der Wassertank muss trocken gehalten werden.

12. SICHERHEITSHINWEISE

1. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Kabel oder Stecker.
3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt.
4. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird sowie während der Montage, Demontage und Reinigung.
5. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
7. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
8. Verwenden Sie die Dampffunktion niemals ohne Wasser im Behälter.
9. Stellen Sie sicher, dass sich der Wasserstand im Behälter zwischen der Min- und Max-Markierung befindet, wenn Sie Funktionen mit Dampf verwenden.
10. Lassen Sie das Gerät nach einem Dampfgarzyklus immer 10 Minuten abkühlen, bevor Sie einen weiteren starten.

11. Überschreiten Sie vor dem Mixen nicht die maximale Füllmenge im Behälter.
12. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgar-Korb und der Deckel korrekt verriegelt sind, bevor Sie das Gerät starten.
13. Reinigen Sie den Edelstahlbehälter nach jedem Gebrauch mit einer Bürste.
14. Stellen Sie bei festgestellten Unregelmäßigkeiten die Nutzung ein und wenden Sie sich an den Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können zu Schäden am Gerät, Verletzungen oder Sachschäden führen.
15. Heben oder bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
16. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines eingeschalteten oder heißen Herdes.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und flache Oberfläche. Während des Betriebs entsteht heißer Dampf. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Freiraum vorhanden ist, um Schäden an Möbeln oder anderen Gegenständen zu vermeiden.
18. Regelmäßiges Entkalken verhindert Schäden am Gerät.

13. TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 200V

Nennleistung: 400W (Erwärmung); 120W (Mixer)

Kapazität: Mixbehälter - 600 ml, Wassertank - 300 ml

Produktgewicht: 1,72 kg

Weitere Informationen über das Unternehmen und die Produkte [Seite 2 - D]

01. SEGURIDAD:

Antes de utilizar el producto, lea atentamente este manual de instrucciones y siga las recomendaciones indicadas durante su uso.

02. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO [PÁGINA 2 - A]:

1. Tapa decorativa del depósito de agua
2. Tapón del depósito de agua
3. Depósito de agua
4. Unidad principal
5. Botón de función
6. Base del dispositivo
7. Tapa de la jarra
8. Espátula para alimentos
9. Cesta para cocción al vapor
10. Jarra para mezclar
11. Conjunto de cuchillas
12. Anillo de sellado de la base de las cuchillas
13. Base de las cuchillas

03. ANTES DE USAR

1. Llenado del depósito de agua
 - a. No llene con agua por encima del nivel máximo de 300 ml.
 - b. No llene el depósito con ningún otro líquido que no sea agua.
2. Colocación de la jarra para mezclar
 - a. Antes de conectar a la alimentación, asegúrese de que la jarra esté correctamente colocada; el asa de la jarra debe estar en un ángulo de 180° respecto al cuerpo principal.
 - b. Coloque la tapa de la jarra girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y asegúrese de que el cierre esté completamente insertado en la abertura de la carcasa. La entrada de aire en la tapa debe estar perfectamente alineada con la salida del cuerpo principal; de lo contrario, el dispositivo no funcionará o puede producirse una fuga de vapor.
3. Protección contra funcionamiento sin agua:

Cuando el depósito de agua se queda sin agua durante el funcionamiento, comienza el calentamiento en seco y la alimentación se corta automáticamente para protección, apagándose el indicador. Coloque el interruptor en la posición "OFF" y desconecte el dispositivo de la corriente; si desea volver a utilizarlo, añada agua fría al depósito.

04. BOTÓN DE FUNCIÓN [PÁGINA 2 - E]

1. Posición 1 - Función de mezcla y picado
2. Posición 2 - Función de cocción al vapor, calentamiento y descongelación

05. COCCIÓN AL VAPOR**Nota**

No coloque los alimentos directamente en la jarra de mezcla - utilice la cesta para cocción al vapor.

1. Llene el depósito de agua.
2. Coloque la jarra en la base del dispositivo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. (El asa debe estar en un ángulo de 180° respecto a la unidad principal). (PÁGINA 2 - B1-B2)
3. Corte los alimentos en trozos pequeños (aprox. 2 cm), colóquelos en la cesta y luego introduzca la cesta en la jarra. La hendidura del borde de la cesta debe coincidir con el saliente en la unión del asa y la pared de la jarra. (PÁGINA 2 - B3)
4. Coloque la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y asegúrese de que el cierre esté completamente insertado. (La abertura de la tapa debe estar alineada con la salida de vapor del dispositivo)
5. Coloque el botón en la posición 2; el indicador se encenderá y comenzará la cocción al vapor. El tiempo depende del tipo de alimento y de la cantidad de agua y puede ajustarse según sea necesario;
6. Una vez finalizada la cocción, el indicador se apagará. Coloque el interruptor en "OFF";
7. Abra la tapa solo cuando deje de salir vapor y la cesta se haya enfriado; retire la cesta con la espátula o con guantes;
8. Si desea procesar los alimentos en puré o líquido, siga las instrucciones de la "función de mezcla";
9. Ajuste el tiempo según la tabla incluida a continuación;
10. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos al vapor.

06. MEZCLADO**Nota**

1. No utilice la función de mezcla sin alimentos en la jarra.
2. Asegúrese de que la tapa y la jarra estén correctamente colocadas. El cierre debe estar completamente insertado. (La abertura de la tapa debe estar alineada con la salida de vapor).

1. Coloque alimentos cocidos o crudos en la jarra (PÁGINA 2 - C1-C2).
2. Añada ingredientes según sea necesario y coloque la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (PÁGINA 2 - C3).
3. La cantidad total de ingredientes debe ser inferior a 300 ml y superior a 50 ml.
4. Coloque el botón en la posición 1; el dispositivo comenzará a mezclar. Suelte el botón cuando se alcance la consistencia deseada; volverá a la posición "OFF". Añada agua o leche si es necesario.
5. Desconecte el dispositivo y limpie la jarra.

07. PICADO

1. Coloque los alimentos en la jarra. No supere el nivel máximo indicado. Coloque la tapa.
2. Mantenga presionado el botón en la posición 1 durante 5-8 segundos y suéltelo; volverá a "OFF". Repita hasta obtener el tamaño deseado.
3. Desconecte el dispositivo y limpie la jarra.

08. DESCONGELACIÓN

Condiciones: A una temperatura ambiente de 25°C, tras llenar el depósito con 100 ml de agua, calentar verduras o frutas de 5°C a 40°C tarda aproximadamente 7 minutos.

1. Llene el depósito con 100 ml de agua.
2. Coloque la jarra en la base del dispositivo e introduzca la cesta de cocción al vapor en la jarra.
3. Coloque los alimentos en la cesta y cúbrala con la tapa.
4. Durante la descongelación de alimentos en recipientes, deje la cesta abierta.
5. Coloque el botón en la posición 2; el dispositivo iniciará el proceso.
6. Abra la tapa solo cuando deje de salir vapor y la cesta se haya enfriado; retire la cesta con la espátula o con guantes.
7. El usuario puede ajustar el tiempo de procesamiento según la temperatura ambiente para alcanzar la temperatura adecuada de los alimentos, es decir, 40°C;
8. Desconecte el dispositivo de la corriente y limpie la cesta y la jarra.

09. TIEMPOS DE COCCIÓN AL VAPOR Y CONSUMO APROXIMADO DE AGUA

Tiempos de cocción al vapor (min)	12	22	30
Consumo de agua (ml)	100	200	300

10. INGREDIENTES Y TIEMPOS APROXIMADOS DE COCCIÓN AL VAPOR

Alimentos	Ingrediente	Tiempo aproximado de cocción al vapor
Frutas	Pera	8
	Manzana	10
	Naranja, Melocotón, Ciruela	13
	Piña	18
Verduras	Patata, Espárragos, Brócoli, Cebolla, Coliflor, Espinaca, Tomate	13
	Zanahoria, Apio, Calabacín, Puerro, Calabaza	18
	Judías	23
Carnes	Pollo, ternera, cordero, cerdo, etc.	23
Pescado	Salmon, lenguado, bacalao, trucha, etc.	15

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota

El dispositivo debe limpiarse y lavarse después de cada uso;
 Antes de limpiar, desconecte el dispositivo de la corriente y espere hasta que se enfríe completamente;
 Nunca sumerja el producto en agua;
 Nunca vierta lejía ni soluciones/tabletas químicas de esterilización en el dispositivo;
 No utilice productos abrasivos, corrosivos ni líquidos inflamables para limpiar este producto;

1. Desconecte el dispositivo de la corriente y retire la jarra;
2. Retire la tapa, la cesta y las cuchillas para lavarlas y limpiarlas según las instrucciones [PÁGINA 2 - D1-D3];
3. Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas, excepto el motor principal;
4. Si es necesario, utilice un paño seco para limpiar la carcasa principal;
5. Compruebe el depósito de agua y la salida de vapor: si hay restos de alimentos, elimínelos inmediatamente;
6. El depósito de agua debe mantenerse seco.

12. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de conectar el dispositivo, asegúrese de que el voltaje indicado corresponde al de la red local.
2. Nunca utilice el dispositivo con un cable o enchufe dañados.
3. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
4. Desconecte siempre el dispositivo cuando no esté en uso, así como durante el montaje, desmontaje y limpieza.
5. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
6. Nunca sumerja la unidad principal en agua u otros líquidos. No la enjuague bajo el agua corriente.
7. El dispositivo está destinado únicamente para uso doméstico.
8. Nunca utilice la función de vapor sin agua en la jarra.
9. Asegúrese de que el nivel de agua esté entre las marcas mínima y máxima al usar funciones de vapor.
10. Deje que el dispositivo se enfríe durante 10 minutos después de cada ciclo de cocción al vapor antes de iniciar otro.

11. No exceda el nivel máximo de ingredientes antes de mezclar.
12. Asegúrese de que la cesta de vapor y la tapa estén correctamente bloqueadas antes de comenzar.
13. Limpie el recipiente de acero después de cada uso con un cepillo.
14. Si detecta cualquier anomalía, deje de usar el dispositivo y contacte con el servicio técnico. No intente repararlo por su cuenta. Las reparaciones inadecuadas pueden causar daños, lesiones o pérdidas materiales.
15. No levante ni mueva el dispositivo durante su funcionamiento.
16. No coloque el dispositivo sobre ni cerca de una cocina encendida o caliente.
17. Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, plana y nivelada. Durante el funcionamiento, el dispositivo emite vapor caliente. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para evitar daños a muebles u otros objetos.
18. La descalcificación regular previene daños en el dispositivo.

13. DATOS TÉCNICOS

Voltaje nominal: 200V

Potencia nominal: 400W (calentamiento); 120W (mezcla)

Capacidad: jarra de mezcla - 600 ml, depósito de agua - 300 ml

Peso del producto: 1,72 kg

Más información sobre la empresa y los productos [página 2 - D]

01. SEGURANÇA:

Antes de utilizar o produto, leia este manual de instruções e siga as recomendações nele contidas durante a utilização.

02. DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO [PÁGINA 2 - A]:

1. Tampa decorativa do reservatório de água
2. Tampa do reservatório de água
3. Reservatório de água
4. Unidade principal
5. Botão de função
6. Base do dispositivo
7. Tampa do jarro
8. Espátula para alimentos
9. Cesto para cozedura a vapor
10. Jarro de mistura
11. Conjunto de lâminas
12. Anel de vedação da base das lâminas
13. Base das lâminas

03. ANTES DE UTILIZAR

1. Enchimento do reservatório de água
 - a. Não encher com água acima do nível máximo de 300 ml.
 - b. Não encher o reservatório com outros líquidos além de água.
2. Colocação do jarro de mistura
 - a. Antes de ligar à corrente, certifique-se de que o jarro está corretamente posicionado; a pega do jarro deve estar posicionada a 180° em relação ao corpo principal.
 - b. Coloque a tampa do jarro girando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e certifique-se de que a lingueta da tampa está totalmente inserida na abertura da estrutura. A entrada de ar na tampa deve estar perfeitamente alinhada com a saída do corpo principal, caso contrário o dispositivo não funcionará ou poderá ocorrer fuga de vapor.
3. Proteção contra funcionamento sem água:

Quando a água no reservatório se esgota durante o funcionamento, ocorre aquecimento a seco e a alimentação é automaticamente desligada para proteção, e o indicador apaga-se. Coloque o interruptor na posição "OFF" e desligue o dispositivo da corrente; se desejar utilizá-lo novamente, adicione água fria ao reservatório.

04. BOTÃO DE FUNÇÃO [PÁGINA 2 - E]

1. Posição 1 - Função de mistura e trituração
2. Posição 2 - Função de cozedura a vapor, aquecimento e descongelação

05. COZEDURA A VAPOR**Atenção**

Não coloque alimentos diretamente no jarro de mistura - utilize o cesto de cozedura a vapor para cozinhar a vapor.

1. Encha o reservatório de água.
2. Coloque o jarro de mistura na base do dispositivo e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (A pega do jarro deve estar posicionada a 180° em relação ao dispositivo principal). (PÁGINA 2 - B1-B2)
3. Corte os alimentos em pequenos pedaços (cerca de 2 cm), coloque-os no cesto de cozedura a vapor e depois insira o cesto no jarro. A ranhura na borda do cesto deve encaixar no ponto saliente na junção da pega do jarro com a parede do jarro. (PÁGINA 2 - B3)
4. Coloque a tampa do jarro girando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e certifique-se de que a lingueta da tampa está totalmente inserida na abertura da estrutura. (A entrada na tampa deve estar perfeitamente alinhada com a saída de vapor do dispositivo)
5. Coloque o botão na posição 2; o indicador acenderá e a cozedura a vapor começará. O tempo de cozedura depende do tipo de alimento e da quantidade de água no reservatório - o utilizador pode ajustá-lo conforme necessário;
6. Após a conclusão da cozedura, o indicador apaga-se. Coloque o interruptor na posição "OFF";
7. Abra a tampa do jarro apenas quando o vapor deixar de sair e o cesto de cozedura estiver frio; retire o cesto com a espátula ou com luvas;
8. Se desejar transformar os alimentos cozinhados em líquido ou puré, siga as instruções da "função de mistura";
9. O tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com as informações fornecidas na tabela abaixo;
10. Antes de cozinhar alimentos congelados a vapor, descongele-os primeiro.

06. MISTURA**Atenção**

1. Não utilize a função de mistura sem alimentos no jarro.
2. Certifique-se de que a tampa e o jarro estão corretamente posicionados. A lingueta da tampa deve estar totalmente inserida na abertura da estrutura. (A entrada na tampa deve estar perfeitamente alinhada com a saída de vapor do dispositivo).
1. Coloque alimentos cozinhados ou crus no jarro de mistura (PÁGINA 2 - C1-C2).
2. Adicione ingredientes conforme necessário e coloque a tampa girando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (PÁGINA 2 - C3).
3. A quantidade total de ingredientes no jarro deve ser inferior a 300 ml e superior ao mínimo de 50 ml.
4. Coloque o botão na posição 1 e o dispositivo começará a misturar. Solte o botão quando os alimentos atingirem a consistência desejada - o botão retornará à posição inicial "OFF". Se necessário, adicione água ou leite.
5. Desligue o dispositivo da corrente e limpe o jarro de mistura.

07. TRITURAÇÃO

1. Coloque os alimentos no jarro de mistura. A quantidade não deve exceder o nível máximo indicado no jarro. Coloque a tampa.
2. Mantenha o botão na posição 1 durante 5-8 segundos e depois solte-o - o botão retornará à posição "OFF". Repita até que os alimentos estejam triturados ao tamanho desejado.
3. Desligue o dispositivo da corrente e limpe o jarro de mistura.

08. DESCONGELAÇÃO

Condições: A uma temperatura ambiente de 25°C, após encher o reservatório com 100 ml de água, aquecer legumes ou frutas de 5°C até 40°C leva cerca de 7 minutos.

1. Encha o reservatório de água com 100 ml de água.
2. Coloque o jarro de mistura na base do dispositivo e insira o cesto de cozedura a vapor no jarro.
3. Coloque os alimentos no cesto e cubra com a tampa.
4. Ao descongelar alimentos em recipientes, mantenha o cesto aberto.
5. Coloque o botão na posição 2 e o dispositivo iniciará o processo.
6. Abra a tampa do jarro apenas quando o vapor parar de sair e o cesto de cozedura a vapor tiver arrefecido; retire o cesto com a espátula ou com luvas.
7. O utilizador pode ajustar o tempo de processamento dependendo da temperatura ambiente para atingir a temperatura adequada dos alimentos, ou seja, 40°C;
8. Desligue o dispositivo da corrente e limpe o cesto e o jarro.

09. TEMPOS DE COZEDURA A VAPOR E CONSUMO APROXIMADO DE ÁGUA

Tempos de cozedura a vapor (min)	12	22	30
Consumo de água (ml)	100	200	300

10. INGREDIENTES E TEMPOS APROXIMADOS DE COZEDURA A VAPOR

Alimentos	Ingrediente	Tempo aproximado de cozedura a vapor
Frutas	Pera	8
	Maçã	10
	Laranja, Pêssego, Ameixa	13
	Ananás	18
Legumes	Batata, Espargos, Brócolos, Cebola, Couve-flor, Espinafre, Tomate	13
	Cenoura, Aipo, Curgete, Alho-francês, Abóbora	18
	Feijão	23
Carne	Frango, carne de vaca, borrego, porco, etc.	23
Peixe	Salmão, linguado, bacalhau, truta, etc.	15

11. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção

O dispositivo deve ser limpo e lavado após cada utilização;
Antes de limpar, desligue o dispositivo da corrente e aguarde até arrefecer completamente;
Nunca mergulhe o produto em água;
Nunca deite lixívia nem soluções químicas/comprimidos esterilizantes no dispositivo;
Não utilize substâncias abrasivas, corrosivas ou líquidos inflamáveis para limpar este produto;

1. Desligue o dispositivo da corrente e remova o jarro de mistura;
2. Retire a tampa do jarro, o cesto e as lâminas para os lavar e limpar de acordo com as instruções [PÁGINA 2 - D1-D3];
3. Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, exceto o motor principal;
4. Se necessário, utilize um pano seco para limpar a estrutura principal;
5. Verifique o reservatório de água e a saída de vapor – se houver resíduos de alimentos, remova-os imediatamente;
6. O reservatório de água deve ser mantido seco.

12. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede elétrica local.
2. Nunca utilize o dispositivo com um cabo ou ficha danificados.
3. Este dispositivo não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
4. Desligue sempre o dispositivo da corrente quando não estiver em uso, bem como durante a montagem, desmontagem e limpeza.
5. Mantenha o dispositivo fora do alcance das crianças.
6. Nunca mergulhe a unidade principal em água ou outros líquidos. Não a lave sob água corrente.
7. O dispositivo destina-se exclusivamente a uso doméstico.
8. Nunca utilize a função de vapor sem água no jarro.
9. Certifique-se de que o nível de água no jarro está entre as marcas mínima e máxima ao utilizar funções de vapor.
10. Deixe sempre o dispositivo arrefecer durante 10 minutos após um ciclo de cozedura a vapor antes de iniciar outro.

11. Antes de misturar, não exceda o nível máximo de ingredientes indicado no interior do jarro.
12. Certifique-se de que o cesto de cozedura a vapor e a tampa do jarro estão corretamente bloqueados antes de iniciar o funcionamento.
13. Após cada utilização, limpe o jarro de aço com uma escova.
14. Em caso de quaisquer anomalias, interrompa a utilização do dispositivo e contacte o serviço de assistência. Não tente reparar o dispositivo por conta própria. Reparações inadequadas podem causar danos ao dispositivo, ferimentos e danos materiais.
15. Não levante nem mova o dispositivo durante o funcionamento.
16. Não coloque o dispositivo sobre ou perto de um fogão em funcionamento ou quente.
17. Coloque o dispositivo numa superfície estável, plana e nivelada. Durante o funcionamento, o dispositivo emite vapor quente. Certifique-se de que há espaço livre suficiente à sua volta para evitar danos a móveis ou outros objetos.
18. A descalcificação regular evita danos ao dispositivo.

13. DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal: 200V

Potência nominal: 400W (aquecimento); 120W (mistura)

Capacidade: jarro de mistura - 600 ml, reservatório de água - 300 ml

Peso do produto: 1,72 kg

Mais informações sobre a empresa e os produtos [PÁGINA 2 - D]

01. BEZPEČNOST:

Před použitím výrobku si přečtěte tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedená doporučení během používání.

02. POPIS ZAŘÍZENÍ [STRANA 2 - A]:

1. Dekorativní kryt nádržky na vodu
2. Uzávěr nádržky na vodu
3. Nádržka na vodu
4. Hlavní jednotka
5. Funkční tlačítko
6. Základna zařízení
7. Víko nádoby
8. Špachtle na potraviny
9. Košík pro vaření v páře
10. Mixovací nádoba
11. Sestava nožů
12. Těsnící kroužek základny nožů
13. Základna nožů

03. PŘED POUŽITÍM

1. Plnění nádržky na vodu
 - a. Nenaplnějte vodu nad maximální úroveň 300 ml.
 - b. Nenaplnějte nádržku jinými kapalinami než vodou.
2. Umístění mixovací nádoby
 - a. Před připojením k napájení se ujistěte, že je nádoba správně umístěna; rukojeť nádoby by měla být nastavena pod úhlem 180° vůči hlavnímu tělu.
 - b. Nasadte víko nádoby otáčením proti směru hodinových ručiček a ujistěte se, že západka víka je zcela zasunuta do otvoru krytu. Vstup vzduchu na víku musí být přesně zarovnan s výstupem hlavního těla, jinak zařízení nebude fungovat nebo může dojít k úniku páry.
3. Ochrana proti chodu bez vody:

Pokud během provozu dojde voda v nádržce, začne docházet k přehřátí nasucho a napájení se automaticky vypne jako ochrana, kontrolka zhasne. Nastavte přepínač do polohy „OFF“ a odpojte zařízení od napájení; pokud chcete zařízení znovu použít, doplňte do nádržky studenou vodu.

04. FUNKČNÍ TLACÍTKO [STRANA 2 - E]

1. Poloha 1 - Funkce mixování a sekání
2. Poloha 2 - Funkce vaření v páře, ohřevu a rozmrazování

05. VAŘENÍ V PÁŘE**Upozornění**

Nevkládejte potraviny přímo do mixovací nádoby – pro vaření v páře použijte košík na vaření v páře.

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Umístěte mixovací nádobu na základnu zařízení a otočte ji proti směru hodinových ručiček. (Rukojeť nádoby by měla být nastavena pod úhlem 180° vůči hlavní jednotce). (STRANA 2 - B1-B2)
3. Nakrájejte potraviny na malé kousky (cca 2 cm), vložte je do košíku na vaření v páře a poté vložte košík do nádoby. Drážka na okraji košíku musí zapadnout do výstupu u spojení rukojeti nádoby a stěny nádoby. (STRANA 2 - B3)
4. Nasadte víko nádoby otáčením proti směru hodinových ručiček a ujistěte se, že západka víka je zcela zasunuta do otvoru krytu. (Otvor na víku musí být přesně zarovnan s výstupem páry zařízení)
5. Nastavte tlačítko do polohy 2, rozsvítí se kontrolka a začne vaření v páře. Doba vaření závisí na druhu potravin a množství vody v nádržce – uživatel ji může upravit dle potřeby;
6. Po dokončení vaření kontrolka zhasne. Nastavte přepínač do polohy „OFF“;
7. Otevřete víko nádoby až poté, co přestane unikat pára a košík vychladne; vyjměte košík pomocí špachtle nebo v rukavicích;
8. Pokud chcete zpracovat uvařené potraviny na tekutinu nebo kaši, postupujte podle pokynů „funkce mixování“;
9. Dobu vaření v páře můžete upravit podle údajů uvedených v tabulce níže;
10. Před vařením zmrazených potravin je nejprve rozmrazte.

06. MIXOVÁNÍ**Upozornění**

1. Nepouštějte funkci mixování bez potravin v nádobě.
2. Ujistěte se, že víko i nádoba jsou správně nasazeny. Západka víka musí být zcela zasunuta do otvoru krytu. (Otvor na víku musí být přesně zarovnan s výstupem páry zařízení).
1. Vložte uvařené nebo syrové potraviny do mixovací nádoby (STRANA 2 - C1-C2).
2. Přidejte ingredience podle potřeby a nasadte víko otáčením proti směru hodinových ručiček (STRANA 2 - C3).
3. Celkové množství ingrediencí v nádobě by mělo být menší než max. 300 ml a větší než minimum 50 ml.
4. Nastavte tlačítko do polohy 1 a zařízení začne mixovat. Uvolněte tlačítko, jakmile potraviny dosáhnou požadované konzistence – tlačítko se vrátí do polohy „OFF“. V případě potřeby přidejte vodu nebo mléko.
5. Odpojte zařízení od napájení a vyčistěte mixovací nádobu.

07. SEKÁNÍ

1. Vložte potraviny do mixovací nádoby. Množství nesmí překročit maximální úroveň vyznačenou na nádobě. Nasadte víko.
2. Držte tlačítko v poloze 1 po dobu 5–8 sekund a poté jej uvolněte – tlačítko se vrátí do polohy „OFF“. Opakujte, dokud potraviny nebudou nasekány na požadovanou velikost.
3. Odpojte zařízení od napájení a vyčistěte mixovací nádobu.

08. ROZMRAZOVÁNÍ

Podmínky: Při okolní teplotě 25°C, po naplnění nádržky 100 ml vody, ohřev zeleniny nebo ovoce z teploty 5°C na 40°C trvá přibližně 7 minut.

1. Naplňte nádržku na vodu 100 ml vody.
2. Umístěte mixovací nádobu na základnu zařízení a vložte košík na vaření v páře do nádoby.
3. Vložte potraviny do košíku a přikryjte víkem.
4. Při rozmrazování potravin v nádobách ponechte košík otevřený.
5. Nastavte tlačítko do polohy 2 a zařízení zahájí proces.
6. Otevřete víko nádoby až poté, co přestane unikat pára a košík na vaření v páře vychladne; vyjměte košík pomocí špacítle nebo v rukavicích.
7. Uživatel může upravit dobu zpracování v závislosti na okolní teplotě, aby dosáhl požadované teploty potravin, tj. 40°C;
8. Odpojte zařízení od napájení a vyčistěte košík i nádobu.

09. ČASY VAŘENÍ V PÁŘE A ORIENTAČNÍ SPOTŘEBA VODY

Časy vaření v páře (min)	12	22	30
Spotřeba vody (ml)	100	200	300

10. SUROVINY A ORIENTAČNÍ ČASY VAŘENÍ V PÁŘE

Potraviny	Složka	Přibližný čas vaření v páře
Ovoce	Hruška	8
	Jablko	10
	Pomeranč, Broskev, Švestka	13
	Ananas	18
Zelenina	Brambor, Chřest, Brokolice, Cibule, Květák, Špenát, Rajče	13
	Mrkev, Celer, Cuketa, Pórek, Dýně	18
	Fazole	23
Maso	Kuře, hovězí, jehněčí, vepřové atd.	23
Ryby	Losos, jazykovec, treska, pstruh atd.	15

11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění

Zařízení je nutné čistit a mýt po každém použití;

Před čišťením odpojte zařízení od napájení a počkejte, až zcela vychladne;

Nikdy neponořujte výrobek do vody;

Nikdy nelijte do zařízení bělidlo ani chemické roztoky/tablety pro sterilizaci;

K čišťení tohoto výrobku nepoužívejte abrazivní, žíravé ani hořlavé kapaliny;

1. Odpojte zařízení od napájení a sejměte mixovací nádobu;
2. Sejměte víko nádoby, košík a nože, abyste je mohli umýt a vyčistit podle pokynů [STRANA 2 - D1-D3];
3. Všechny části lze mýt v myčce nádobí, kromě hlavního motoru;
4. V případě potřeby použijte suchý hadřík k vyčisťení hlavního krytu;
5. Zkontrolujte nádržku na vodu a výstup páry – pokud se tam nacházejí zbytky jídla, ihned je odstraňte;
6. Nádržku na vodu udržujte v suchém stavu.

12. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení odpovídá místní síťové napětí.
2. Nikdy nepoužívejte zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou.
3. Toto zařízení není určeno pro použití dětmi ani osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi.
4. Vždy odpojte zařízení od napájení, když se nepoužívá, a také během montáže, demontáže a čišťení.
5. Uchovávejte zařízení mimo dosah dětí.
6. Nikdy neponořujte hlavní jednotku do vody ani jiných kapalin. Neoplachujte ji pod tekoucí vodou.
7. Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití.
8. Nikdy nepoužívejte funkci páry bez vody v nádobě.
9. Ujistěte se, že hladina vody v nádobě je mezi značkami min a max při používání funkcí spojených s párou.
10. Vždy nechte zařízení vychladnout po dobu 10 minut po jednom cyklu vaření v páře, než zahájíte další.

11. Před mixováním nepřekračujte maximální úroveň ingrediencí uvedenou uvnitř nádoby.
12. Ujistěte se, že košík na vaření v páře a víko nádoby jsou správně zajištěny před zahájením provozu.
13. Po každém použití čistěte ocelovou nádobu pomocí kartáče.
14. V případě zjištění jakýchkoli nesrovnalostí přestaňte zařízení používat a kontaktujte servis. Nepokoušejte se zařízení opravovat sami. Neodborné opravy mohou vést k poškození zařízení, zranění a materiálním škodám.
15. Během provozu zařízení nezvedejte ani nepřemísťujte.
16. Neumísťujte zařízení na zapnutý nebo horký sporák ani do jeho blízkosti.
17. Umístěte zařízení na stabilní, rovný a vodorovný povrch. Během provozu zařízení vydává horkou páru. Ujistěte se, že kolem něj je dostatek volného prostoru, aby nedošlo k poškození nábytku nebo jiných předmětů.
18. Pravidelné odstraňování vodního kamene zabraňuje poškození zařízení.

13. TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 200V

Jmenovitý výkon: 400W (ohřev); 120W (mixování)

Kapacita: mixovací nádoba - 600 ml, nádržka na vodu - 300 ml

Hmotnost výrobku: 1,72 kg

Více informací o společnosti a produktech [STRANA 2 - D]

01. BEZPEČNOSŤ:

Pred použitím produktu si prečítajte tento návod na obsluhu a dodržiavajte v ňom uvedené odporúčania počas používania.

02. POPIS ZARIADENIA [STRANA 2 - A]:

1. Dekoratívny kryt nádržky na vodu
2. Uzáver nádržky na vodu
3. Nádržka na vodu
4. Hlavné zariadenie
5. Funkčné tlačidlo
6. Základňa zariadenia
7. Veko nádoby
8. Špachtľa na potraviny
9. Košík na varenie v pare
10. Nádoba na mixovanie
11. Súprava nožov
12. Tesniaci krúžok základne nožov
13. Základňa nožov

03. PRED POUŽITÍM

1. Plnenie nádržky na vodu
 - a. Nenapĺňajte vodou nad maximálnu úroveň 300 ml.
 - b. Nenapĺňajte nádržku inými kvapalinami ako vodou.
2. Umiestnenie nádoby na mixovanie
 - a. Pred pripojením k napájaniu sa uistite, že nádoba na mixovanie je správne umiestnená; rukoväť nádoby musí byť otočená o 180° voči hlavnému telu.
 - b. Nasadte veko nádoby otočením proti smeru hodinových ručičiek a uistite sa, že západka veka je úplne zasunutá do otvoru krytu. Vzduchový otvor na veku musí byť presne zarovnaný s výstupom hlavného tela, inak zariadenie nebude fungovať alebo môže dôjsť k úniku pary.
3. Ochrana proti chodu bez vody:

Ak sa počas prevádzky minie voda v nádržke, začne sa suché zahrievanie a napájanie sa automaticky odpojí na ochranu, pričom kontrolka zhasne. Prepínač nastavte do polohy „OFF“ a odpojte zariadenie od napájania; ak chcete zariadenie znovu použiť, doplňte do nádržky studenú vodu.

04. FUNKČNÉ TLAČIDLO [STRANA 2 - E]

1. Poloha 1 - Funkcia mixovania a sekania
2. Poloha 2 - Funkcia varenia v pare, ohrievania a rozmrazovania

05. VARENIE V PARE**Upozornenie**

Nevkladajte potraviny priamo do nádoby na mixovanie - na varenie v pare používajte košík na varenie v pare.

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Umiestnite nádobu na mixovanie na základňu zariadenia a otočte ju proti smeru hodinových ručičiek. (Rukoväť nádoby musí byť otočená o 180° voči hlavnému zariadeniu). (STRANA 2 - B1-B2)
3. Nakrájajte potraviny na malé kúsky (približne 2 cm), vložte ich do košíka na varenie v pare a potom vložte košík do nádoby. Výrez na okraji košíka musí zapadnúť do výstupku pri spojení rukoväti nádoby a steny nádoby. (STRANA 2 - B3)
4. Nasadte veko nádoby otočením proti smeru hodinových ručičiek a uistite sa, že západka veka nádoby je úplne zasunutá do otvoru krytu. (Vstupný otvor na veku nádoby musí byť presne zarovnaný s výstupom pary zariadenia)
5. Nastavte tlačidlo do polohy 2, kontrolka sa rozsvieti a začne varenie v pare. Čas varenia v pare závisí od typu potravín a množstva vody v nádržke - používateľ si ho môže prispôbiť podľa potreby;
6. Po ukončení varenia v pare kontrolka zhasne. Nastavte prepínač do polohy „OFF“;
7. Otvorte veko nádoby až vtedy, keď para prestane vychádzať a košík na varenie v pare vychladne; košík vyberte pomocou špachtle alebo v rukaviciach;
8. Ak chcete spracovať uvarené potraviny na tekutinu alebo kašu, postupujte podľa pokynov „funkcie mixovania“;
9. Čas varenia v pare si môžete zvoliť podľa informácií uvedených v tabuľke nižšie;
10. Pred varením mrazených potravín ich najskôr rozmrazte.

06. MIXOVANIE**Upozornenie**

1. Nespúšťajte funkciu mixovania bez potravín v nádobe na mixovanie.
2. Uistite sa, že veko nádoby a nádoba sú správne umiestnené. Západka veka musí byť úplne zasunutá do otvoru krytu. (Vstupný otvor na veku nádoby musí byť presne zarovnaný s výstupom pary zariadenia).
1. Vložte uvarené alebo surové potraviny do nádoby na mixovanie (STRANA 2 - C1-C2).
2. Podľa potreby pridajte ingrediencie a nasadte veko nádoby otočením proti smeru hodinových ručičiek (STRANA 2 - C3).
3. Celkové množstvo ingrediencií v nádobe na mixovanie musí byť menšie ako max. 300 ml a väčšie ako minimum 50 ml.
4. Nastavte tlačidlo do polohy 1 a zariadenie začne mixovať. Uvoľnite tlačidlo, keď jedlo dosiahne konzistenciu kaše - tlačidlo sa vráti do pôvodnej polohy „OFF“.
5. V prípade potreby pridajte vodu alebo mlieko.
6. Odpojte zariadenie od napájania a vyčistite nádobu na mixovanie.

07. SEKANIE

1. Vložte potraviny do nádoby na mixovanie. Množstvo nesmie presiahnuť maximálnu úroveň označenú na nádobe. Nasadte veko.
2. Podržte tlačidlo v polohe 1 po dobu 5-8 sekúnd a potom ho uvoľnite - tlačidlo sa vráti do pôvodnej polohy „OFF“. Opakujte tento postup, kým potraviny nebudú nasekané na požadovanú veľkosť.
3. Odpojte zariadenie od napájania a vyčistite nádobu na mixovanie.

08. ROZMRAZOVANIE

Podmienky: Pri okolitej teplote 25 °C, po naplnení nádržky 100 ml vody, ohrev zeleniny alebo ovocia s teplotou 5 °C na 40 °C trvá približne 7 minút.

1. Naplňte nádržku na vodu 100 ml vody.
2. Umiestnite nádobu na mixovanie na základňu zariadenia a vložte košík na varenie v pare do nádoby.
3. Vložte potraviny do košíka a zakryte vekom.
4. Pri rozmrazovaní potravín v nádobách nechajte košík otvorený.
5. Nastavte tlačidlo do polohy 2 a zariadenie začne proces.
6. Otvorte veko nádoby až vtedy, keď para prestane unikať a košík na varenie v pare vychladne; košík vyberte pomocou špachtle alebo v rukaviaciach.
7. Používateľ môže prispôsobiť čas spracovania v závislosti od okolitej teploty, aby dosiahol vhodnú teplotu potravín, t. j. 40 °C;
8. Odpojte zariadenie od napájania a vyčistite košík aj nádobu.

09. ČASY VARENIA V PARE A ORIENTAČNÁ SPOTREBA VODY

Časy varenia v pare (min)	12	22	30
Spotreba vody (ml)	100	200	300

10. INGREDIENCIE A ORIENTAČNÉ ČASY VARENIA V PARE

Jedlo	Ingrediencia	Približný čas varenia v pare
Ovocie	Hruška	8
	Jabĺko	10
	Pomaranč, Broskyňa, Slivka	13
	Ananás	18
Zelenina	Zemiak, Špargľa, Brokolica, Cibula, Karfiol, Špenát, Paradajka	13
	Mrkva, Zeler, Cuketa, Pór, Tekvica	18
	Fazuľa	23
Mäso	Kurča, hovädzie mäso, jahňacie mäso, bravčové mäso atď.	23
Ryby	Losos, morský jazyk, treska, pstruh atď.	15

11. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Upozornenie

Zariadenie je potrebné čistiť a umývať po každom použití;
 Pred čistením odpojte zariadenie od napájania a počkajte, kým úplne vychladne;
 Nikdy neponárajte produkt do vody;
 Nikdy nelejte do zariadenia bielidlo ani chemické roztoky/tablety na sterilizáciu;
 Na čistenie tohto produktu nepoužívajte abrazívne, žeravé ani horľavé kvapaliny;

1. Odpojte zariadenie od napájania a zložte nádobu na mixovanie;
2. Zložte veko nádoby, košík a nože, aby ste ich umyli a vyčistili podľa pokynov [STRANA 2 - D1-D3];
3. Všetky časti možno umývať v umývačke riadu, okrem hlavného motora;
4. V prípade potreby použite suchú handričku na vyčistenie hlavného krytu;
5. Skontrolujte nádržku na vodu a výstup pary – ak sa tam nachádzajú zvyšky jedla, okamžite ich odstráňte;
6. Nádržku na vodu je potrebné udržiavať suchú.

12. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Pred pripojením zariadenia sa uistite, že napätie uvedené na zariadení zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu.
2. Nikdy nepoužívajte zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou.
3. Toto zariadenie nie je určené na používanie deťmi ani osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami.
4. Vždy odpojte zariadenie od napájania, keď sa nepoužíva, ako aj počas montáže, demontáže a čistenia.
5. Uchovávajte zariadenie mimo dosahu detí.
6. Nikdy neponárajte hlavnú jednotku do vody ani do iných kvapalín. Neoplachujte ju pod tečúcou vodou.
7. Zariadenie je určené výlučne na domáce použitie.
8. Nikdy nepoužívajte funkciu pary bez vody v nádobe.
9. Uistite sa, že hladina vody v nádobe je medzi značkami min a max pri používaní funkcií spojených s parou.
10. Po každom cykle varenia v pare nechajte zariadenie vychladnúť 10 minút pred začatím ďalšieho cyklu.

11. Pred mixovaním neprekračujte maximálnu úroveň ingrediencií uvedenú vo vnútri nádoby.
12. Pred spustením sa uistite, že košíky na varenie v pare a veko nádoby sú správne zaistené.
13. Po každom použití čistite ocelovú nádobu kefou.
14. Ak zistíte akékoľvek nezrovnalosti, prestaňte zariadenie používať a kontaktujte servis. Nepokúšajte sa zariadenie opravovať sami. Neodborné opravy môžu viesť k poškodeniu zariadenia, zraneniam alebo materiálным škodám.
15. Nezdvíhajte ani neprenášajte zariadenie počas prevádzky.
16. Neumiestňujte zariadenie na zapnutý alebo horúci sporák ani do jeho blízkosti.
17. Umiestnite zariadenie na stabilný, rovný a vodorovný povrch. Počas prevádzky zariadenie uvoľňuje horúcu paru. Uistite sa, že okolo neho je dostatok voľného priestoru, aby sa zabránilo poškodeniu nábytku alebo iných predmetov.
18. Pravidelné odstraňovanie vodného kameňa zabraňuje poškodeniu zariadenia.

13. TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 200 V

Menovitý výkon: 400 W (ohrev); 120 W (mixovanie)

Kapacita: nádoba na mixovanie - 600 ml, nádržka na vodu - 300 ml

Hmotnosť produktu: 1,72 kg

Viac informácií o spoločnosti a produktoch [strana 2 - D]

01. VARNOST:

Pred uporabo izdelka preberite ta navodila za uporabo in upoštevajte v njih navedena priporočila med uporabo.

02. OPIS NAPRAVE [STRAN 2 - A]:

1. Dekorativni pokrov rezervoarja za vodo
2. Zamašek rezervoarja za vodo
3. Rezervoar za vodo
4. Glavna enota
5. Funkcijski gumb
6. Podstavek naprave
7. Pokrov vrča
8. Lopatica za živila
9. Košara za kuhanje na pari
10. Vrč za mešanje
11. Sklop rezil
12. Tesnilni obroč osnove rezil
13. Osnova rezil

03. PRED UPORABO

- a. Polnjenje rezervoarja za vodo
 - b. Ne napolnite z vodo nad maksimalno raven 300 ml.
 - c. Rezervoarja ne polnite z drugimi tekočinami razen z vodo.
 - d. Namestitev vrča za mešanje
 - e. Pred priključitvijo na napajanje se prepričajte, da je vrč za mešanje pravilno nameščen; ročaj vrča mora biti nastavljen pod kotom 180° glede na glavno enoto.
 - f. Namestite pokrov vrča tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, in se prepričajte, da je zatič pokrova popolnoma vstavljen v odprtino ohišja. Zračni vhod na pokrovu mora biti natančno poravnán z izhodom glavne enote, sicer naprava ne bo delovala ali lahko pride do uhajanja pare.
 - g. Zaščita pred delovanjem brez vode:
- Če med delovanjem v rezervoarju zmanjka vode, se začne suho segrevanje, napajanje pa se samodejno prekinje za zaščito, kontrolna lučka pa ugasne. Stikalo nastavite v položaj »OFF« in napravo odklopite iz napajanja; če želite napravo ponovno uporabiti, dolijte hladno vodo v rezervoar.

04. FUNKCIJSKI GUMB [STRAN 2 - E]

1. Položaj 1 - Funkcija mešanja in sekljanja
2. Položaj 2 - Funkcija kuhanja na pari, segrevanja in odmrzovanja

05. KUHANJE NA PARI**Opomba**

Živil ne vstavljajte neposredno v vrč za mešanje - za kuhanje na pari uporabite košaro za kuhanje na pari.

1. Napolnite rezervoar za vodo.
2. Namestite vrč za mešanje na podstavek naprave in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca. (Ročaj vrča mora biti nastavljen pod kotom 180° glede na glavno enoto). (STRAN 2 - B1-B2)
3. Živila narežite na majhne kose (približno 2 cm), jih vstavite v košaro za kuhanje na pari, nato pa košaro postavite v vrč. Zarezna na robu košare mora ustrezati izboklini pri spoju ročaja vrča in stene vrča. (STRAN 2 - B3)
4. Namestite pokrov vrča tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, in se prepričajte, da je zatič pokrova popolnoma vstavljen v odprtino ohišja. (Vhodna odprtina na pokrovu vrča mora biti natančno poravnana z izhodom pare naprave)
5. Nastavite gumb v položaj 2, kontrolna lučka se prižge in začne se kuhanje na pari. Čas kuhanja na pari je odvisen od vrste živil in količine vode v rezervoarju - uporabnik ga lahko prilagodi po potrebi;
6. Po končanem kuhanju na pari kontrolna lučka ugasne. Nastavite stikalo v položaj »OFF«;
7. Pokrov vrča odprite šele, ko para preneha izhajati in se košara za kuhanje na pari ohladi; košaro odstranite s pomočjo lopatice ali z rokavicami;
8. Če želite kuhana živila predelati v tekočino ali kašo, sledite navodilom za »funkcijo mešanja«;
9. Čas kuhanja na pari lahko izberete glede na informacije v spodnji tabeli;
10. Pred kuhanjem zamrznjenih živil jih najprej odmrznite.

06. MEŠANJE**Opomba**

1. Ne zaženite funkcije mešanja brez živil v vrču za mešanje.
2. Prepričajte se, da sta pokrov vrča in vrč pravilno nameščena. Zatič pokrova mora biti popolnoma vstavljen v odprtino ohišja. (Vhodna odprtina na pokrovu vrča mora biti natančno poravnana z izhodom pare naprave).
3. V vrč za mešanje vstavite kuhana ali surova živila (STRAN 2 - C1-C2).
4. Po potrebi dodajte sestavine in namestite pokrov vrča tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca (STRAN 2 - C3).
5. Skupna količina sestavin v vrču za mešanje mora biti manjša od maks. 300 ml in večja od najmanj 50 ml.
6. Nastavite gumb v položaj 1 in naprava začne mešati. Gumb spustite, ko hrana doseže konsistenco kaše - gumb se vrne v prvotni položaj »OFF«. Po potrebi dodajte vodo ali mleko.
7. Napravo odklopite iz napajanja in očistite vrč za mešanje.

07. SEKLJANJE

1. V vrč za mešanje vstavite živila. Količina ne sme presegati maksimalne ravni, označene na vrču. Namestite pokrov.
2. Držite gumb v položaju 1 za 5–8 sekund, nato ga spustite - gumb se vrne v prvotni položaj »OFF«. Postopek ponavljajte, dokler živila niso nasekljana na želeno velikost.
3. Napravo odklopite iz napajanja in očistite vrč za mešanje.

08. ODMRZOVANJE

Pogoji: Pri temperaturi okolice 25 °C, po napolnitvi rezervoarja s 100 ml vode, segrevanje zelenjave ali sadja s temperaturo 5 °C na 40 °C traja približno 7 minut.

1. Napolnite rezervoar za vodo s 100 ml vode.
2. Namestite vrč za mešanje na podstavek naprave in vstavite košaro za kuhanje na pari v vrč.
3. Vstavite živila v košaro in pokrijte s pokrovom.
4. Pri odmrzovanju živil v posodah pustite košaro odprto.
5. Nastavite gumb v položaj 2 in naprava začne postopek.
6. Pokrov vrča odprite šele, ko para preneha izhajati in se košara za kuhanje na pari ohladi; košaro odstranite s pomočjo lopatice ali z rokvavicami.
7. Uporabnik lahko prilagodi čas obdelave glede na temperaturo okolice, da doseže ustrezno temperaturo živil, tj. 40 °C;
8. Napravo odklopite iz napajanja in očistite košaro ter vrč.

09. ČASI KUHANJA NA PARI IN ORIENTACIJSKA PORABA VODE

Časi kuhanja na pari (min)	12	22	30
Poraba vode (ml)	100	200	300

10. SESTAVINE IN ORIENTACIJSKI ČASI KUHANJA NA PARI

Hrana	Sestavina	Približen čas kuhanja na pari
Sadje	Hruška	8
	Jabolko	10
	Pomaranča, Breskev, Sliva	13
	Ananas	18
Zelenjava	Krompir, Šparglji, Brokoli, Čebula, Cvetča, Špinača, Paradižnik	13
	Korenje, Zelena, Bučka, Por, Buča	18
	Fizol	23
Meso	Piščanec, govedina, jagnjetina, svinjina itd.	23
Ribe	Losos, morski list, trska, postrv itd.	15

11. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Opomba

Napravo je treba očistiti in oprati po vsaki uporabi;
 Pred čiščenjem napravo odklopite iz napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi;
 Nikoli ne potaplajte izdelka v vodo;
 Nikoli ne vlivajte belila ali kemičnih raztopin/tablet za sterilizacijo v napravo;
 Za čiščenje tega izdelka ne uporabljajte abrazivnih, jedkih ali vnetljivih tekočin;

1. Napravo odklopite iz napajanja in odstranite vrč za mešanje;
2. Odstranite pokrov vrča, košaro in rezila, da jih operete in očistite v skladu z navodili [STRAN 2 - D1-D3],
3. Vsi deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, razen glavnega motorja;
4. Po potrebi uporabite suho krpo za čiščenje glavnega ohišja;
5. Preverite rezervoar za vodo in izhod pare – če so tam ostanki hrane, jih takoj odstranite;
6. Rezervoar za vodo je treba ohranjati suh.

12. VARNOSTNA NAVODILA

1. Pred priključitvijo naprave se prepričajte, da napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni omrežni napetosti.
2. Nikoli ne uporabljajte naprave s poškodovanim kablom ali vičcem.
3. Ta naprava ni namenjena uporabi s strani otrok ali oseb z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi.
4. Napravo vedno odklopite iz napajanja, kadar ni v uporabi, ter med montažo, demontažo in čiščenjem.
5. Napravo hranite izven dosega otrok.
6. Nikoli ne potaplajte glavne enote v vodo ali druge tekočine. Ne spirajte je pod tekočo vodo.
7. Naprava je namenjena izključno za domačo uporabo.
8. Nikoli ne uporabljajte funkcije pare brez vode v vrču.
9. Prepričajte se, da je raven vode v vrču med oznakama min in max pri uporabi funkcij, povezanih s paro.
10. Po vsakem ciklu kuhanja na pari pustite napravo, da se ohlaja 10 minut, preden začnete naslednji cikel.

11. Pred mešanjem ne prekoračite maksimalne ravni sestavin, navedene v notranjosti vrča.
12. Pred začetkom delovanja se prepričajte, da so košare za kuhanje na pari in pokrov vrča pravilno zaklenjeni.
13. Po vsaki uporabi očistite jekleni vrč s krtačo.
14. Če opazite kakršne koli nepravilnosti, prenehajte uporabljati napravo in se obrnite na servis. Naprave ne poskušajte popravljati sami. Nestrokovna popravila lahko povzročijo poškodbe naprave, telesne poškodbe ali materialno škodo.
15. Naprave ne dvigujte ali prenašajte med delovanjem.
16. Naprave ne postavljajte na delujoč ali vroč štedilnik ali v njegovo bližino.
17. Napravo postavite na stabilno, ravno in vodoravno površino. Med delovanjem naprava oddaja vročo paro. Poskrbite, da je okoli nje dovolj prostega prostora, da preprečite poškodbe pohištva ali drugih predmetov.
18. Redno odstranjevanje vodnega kamna preprečuje poškodbe naprave.

13. TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 200 V

Nazivna moč: 400 W (ogrevanje); 120 W (mešanje)

Prostomina: vrč za mešanje - 600 ml, rezervoar za vodo - 300 ml

Teža izdelka: 1,72 kg

Več informacij o podjetju in izdelkih [stran 2 - D]

01. OHUTUS:

Enne toote kasutamist lugege käesolev kasutusjuhend läbi ja järgige selles toodud juhiseid kasutamise ajal.

02. SEADME KIRJELDUS [LEHEKÜLG 2 - A]:

1. Veepaagi dekoratiivne kate
2. Veepaagi kork
3. Veepaak
4. Põhiseade
5. Funktsiooninupp
6. Seadme alus
7. Kannu kaas
8. Toiduspaatel
9. Aurutamiskorv
10. Blenderkann
11. Terade komplekt
12. Terade aluse tihendusringas
13. Terade alus

03. ENNE KASUTAMIST

1. Veepaagi täitmine
 - a. Ärge täitke veega üle maksimaalse taseme 300 ml.
 - b. Ärge täitke paaki muude vedelikega peale vee.
 2. Blenderkannu paigaldamine
 - a. Enne vooluvõrku ühendamist veenduge, et blenderkann on õigesti paigaldatud; kannu käepide peab olema põhiseadme suhtes 180° nurga all.
 - b. Paigaldage kannu kaas, pöörates seda vastupäeva, ja veenduge, et kaane kinnitus on täielikult sisestatud korpuse avasse. Kaane õhuava peab olema täpselt joondatud põhiseadme väljalaskevaga, vastasel juhul seade ei tööta või võib tekkida auru leke.
 3. Kaitse kuivkäivituse eest:
- Kui veepaagis saab töö ajal vesi otsa, algab kuivsoojendus ning toide lülitatakse kaitseks automaatselt välja ja märgutuli kustub. Seadke lüliti asendisse „OFF” ja eemaldage seade vooluvõrgust; kui soovite seadet uuesti kasutada, lisage paaki külma vett.

04. FUNKTSIOONINUPP [LEHEKÜLG 2 - E]

1. Asend 1 - Blenderdamise ja hakkimise funktsioon
2. Asend 2 - Aurutamise, soojendamise ja sulatamise funktsioon

05. AURUTAMINE**Märkus**

Ärge asetage toitu otse blenderkannu - aurutamiseks kasutage aurutamiskorvi.

1. Täitke veepaak.
2. Asetage blenderkann seadme alusele ja pöörake seda vastupäeva. (Kannu käepide peab olema põhiseadme suhtes 180° nurga all). (LEHEKÜLG 2 - B1-B2)
3. Lõigake toit väikesteks tükkideks (umbes 2 cm), asetage need aurutamiskorvi ja seejärel pange korv kannu. Korvi serval olev süvend peab sobituma kannu käepideme ja kannu seina ühenduskohas oleva kumerusega. (LEHEKÜLG 2 - B3)
4. Paigaldage kannu kaas, pöörates seda vastupäeva, ja veenduge, et kaane kinnitus on täielikult sisestatud korpuse avasse. (Kannu kaane ava peab olema täpselt joondatud seadme auru väljalaskevaga)
5. Seadke nupp asendisse 2 – märgutuli süttib ja aurutamine algab. Aurutamise aeg sõltub toidu liigist ja veepaagis oleva vee kogusest – kasutaja saab seda vastavalt vajadusele reguleerida;
6. Pärast aurutamise lõppu kustub märgutuli. Seadke lüliti asendisse „OFF”;
7. Avage kannu kaas alles siis, kui aur on lakanud ja aurutamiskorv on jahtunud; eemaldage korv spaatliga või kinnastega;
8. Kui soovite keedetud toitu töödelda vedelaks või püreeks, järgige „blenderdamise funktsiooni” juhiseid;
9. Aurutamise aega saate valida vastavalt allolevas tabelis toodud teabele;
10. Enne külmutatud toidu aurutamist tuleb see esmalt sulatada.

06. BLENDERDAMINE**Märkus**

1. Ärge käivitage blenderdamise funktsiooni ilma toiduta blenderkannus.
2. Veenduge, et kannu kaas ja kann on õigesti paigaldatud. Kaane kinnitus peab olema täielikult sisestatud korpuse avasse. (Kannu kaane ava peab olema täpselt joondatud seadme auru väljalaskevaga).
1. Asetage keedetud või toored toiduained blenderkannu (LEHEKÜLG 2 - C1-C2).
2. Lisage koostisosad vastavalt vajadusele ja paigaldage kannu kaas, pöörates seda vastupäeva (LEHEKÜLG 2 - C3).
3. Blenderkannu koostisosade kogus peab olema väiksem kui maks. 300 ml ja suurem kui minimaalne 50 ml.
4. Seadke nupp asendisse 1 – seade alustab blenderdamist. Vabastage nupp, kui toit saavutab püree konsistentsi – nupp naaseb algasendisse „OFF”.
5. Vajadusel lisage vett või piima.
6. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja puhastage blenderkann.

07. HAKKIMINE

1. Asetage toit blenderkannu. Kogus ei tohi ületada kannul märgitud maksimaalset taset. Paigaldage kaas.
2. Hoidke nuppu asendis 1 5–8 sekundit, seejärel vabastage see – nupp naaseb algasendisse „OFF”. Korra seda toimingut, kuni toit on hakitud soovitud suuruseni.
3. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja puhastage blenderkann.

08. SULATAMINE

Tingimused: ümbritseva temperatuuri 25°C juures, kui paaki on täidetud 100 ml vett, kulub umbes 7 minutit, et soojendada 5°C temperatuuriga kõõgiviljad või puuviljad 40°C-ni.

1. Täitke veepaak 100 ml veega.
2. Asetage blenderkann seadme alusele ja paigaldage aurutamiskorv kannu.
3. Asetage toit korvi ja katke kaanega.
4. Toidu sulatamisel anumates jätke korv avatuks.
5. Seadke nupp asendisse 2 – seade alustab protsessi.
6. Avage kannu kaas alles siis, kui aur on lakanud ja aurutamiskorv on jahtunud; eemaldage korv spaatliga või kinnastega.
7. Kasutaja saab töötlusaega reguleerida vastavalt ümbritsevale temperatuurile, et saavutada sobiv toidu temperatuur, s.t. 40°C;
8. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja puhastage korv ning kann.

09. AURUTAMISAJAD JA HINNANGULINE VEEKULU

Aurutamisajad (min)	12	22	30
Veekulu (ml)	100	200	300

10. KOOSTISOSAD JA HINNANGULISED AURUTAMISAJAD

Toit	Koostisosa	Ligikaudne aurutamisaeg
Puuviljad	Pim	8
	Õun	10
	Apelsin, virsik, ploom	13
	Ananass	18
Kõõgiviljad	Kartul, spargel, brokoli, sibul, lillkapsas, spinat, tomat	13
	Porgand, seller, suvikõrvits, pomulauk, kõrvits	18
	Oad	23
Liha	Kana, veiseliha, lambaliha, sealihajne.	23
Kala	Lõhe, merikeel, tursk, forell jne.	15

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Märkus

Seadet tuleb puhastada ja pesta pärast iga kasutuskorda;
Enne puhastamist ühendage seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see täielikult jahtub;
Ärge kunagi kastike toodet vette;
Ärge kunagi valage seadmesse pleegitusvahendit ega keemilisi steriliseerimislahuseid/tablette;
Ärge kasutage selle toote puhastamiseks abrasiivseid, söövitavaid ega kergestisüttavaid vedelikke;

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja eemaldage blenderkann;
2. Eemaldage kannu kaas, korv ja terad, et neid pesta ja puhastada vastavalt juhistele [LEHEKÜLG 2 - D1-D3];
3. Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas, välja arvatud põhimootor;
4. Vajadusel kasutage põhiüksuse puhastamiseks kuiva lappi;
5. Kontrollige veepaaki ja auru väljalaskeava – kui seal on toidujääke, eemaldage need kohe;
6. Veepaaki tuleb hoida kuivana.

12. OHUTUSJUHISED

1. Enne seadme ühendamist veenduge, et seadmel märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
2. Ärge kunagi kasutage seadet kahjustatud juhtme või pistikuga.
3. See seade ei ole mõeldud kasutamiseks laste ega piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt.
4. Ühendage seade alati vooluvõrgust lahti, kui seda ei kasutata, samuti kokkupaneku, lahtivõtmise ja puhastamise ajal.
5. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
6. Ärge kunagi kastike põhiseadet vette ega muudesse vedelikesse. Ärge loputage seda voolava vee all.
7. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
8. Ärge kunagi kasutage aurufunktsiooni ilma veeta kannus.
9. Veenduge, et veetase kannus on aurufunktsioonide kasutamisel min- ja max-joone vahel.
10. Pärast iga aurutamistsüklit laske seadmel enne järgmise tsükli alustamist 10 minutit jahtuda.

11. Ärge ületage enne segamist kannu sees märgitud koostisosade maksimaalset taset.
12. Veenduge, et aurutamiskorv ja kannu kaas on enne töö alustamist õigesti lukustatud.
13. Puhastage terasest kann pärast iga kasutuskorda harjaga.
14. Mis tahes rikke korral lõpetage seadme kasutamine ja pöörduge teeninduse poole. Ärge proovige seadet ise parandada. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme kahjustusi, vigastusi ja varalist kahju.
15. Ärge tõstke ega liigutage seadet töö ajal.
16. Ärge asetage seadet töötavale või kuumale pliidile ega selle lähedusse.
17. Asetage seade stabiilsele, tasasele ja ühtlasele pinnale. Töötamise ajal eraldab seade kuumat auru. Veenduge, et selle ümber on piisavalt vaba ruumi, et vältida mööbli või muude esemete kahjustamist.
18. Regulaarne kattakivi eemaldamine aitab vältida seadme kahjustusi.

13. TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 200V

Nimivõimsus: 400W (soojendamine); 120W (blenderdamine)

Maht: blenderkann - 600 ml, veepaak - 300 ml

Toote kaal: 1,72 kg

Lisateave ettevõtte ja toodete kohta [lehekülg 2 - D]

01. SAUGA:

Prieš naudodami gaminį susipažinkite su šia naudojimo instrukcija ir laikykite joje pateiktų nurodymų naudojimo metu.

02. ĮRENGINIO APRAŠYMAS [PUSLAPIS 2 - A]:

1. Dekoratyvinis vandens bako dangtis
2. Vandens bako kamštis
3. Vandens bakas
4. Pagrindinis įrenginys
5. Funkcinis mygtukas
6. Įrenginio pagrindas
7. Indo dangtis
8. Maisto mentelė
9. Garinimo krepšelis
10. Maišymo indas
11. Ašmenų komplektas
12. Ašmenų pagrindo sandarinimo žiedas
13. Ašmenų pagrindas

03. PRIEŠ NAUDOJIMĄ

- a. Vandens bako pildymas
 - b. Nepildykite vandens virš maksimalaus 300 ml lygio.
 - c. Nepilkite į baką jokių kitų skysčių, išskyrus vandenį.
2. Maišymo indo montavimas
 - a. Prieš prijungdami prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad maišymo indas yra tinkamai sumontuotas; indo rankena turi būti 180° kampų pagrindinio įrenginio atžvilgiu.
 - b. Uždėkite indo dangtį, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, ir įsitikinkite, kad dangčio fiksatorius yra visiškai įstatytas į korpuso angą. Dangčio oro išleidimo anga turi būti tiksliai sulgyjuota su pagrindinio įrenginio išleidimo anga, priešingu atveju įrenginys neveiks arba gali atsirasti garų nuotėkis.
 - c. Apsauga nuo veikimo be vandens:
Jei darbo metu vandens bake baigiasi vanduo, prasideda sausas kaitinimas, o maitinimas automatiškai nutraukiamas apsaugai, indikatorius užgesa. Nustatykite jungiklį į padėtį „OFF“ ir atjunkite įrenginį nuo maitinimo; jei norite vėl naudoti įrenginį, įpilkite šalto vandens į baką.

04. FUNKCINIS MYGTUKAS [PUSLAPIS 2 - E]

1. Padėtis 1 - Maišymo ir smulkinimo funkcija
2. Padėtis 2 - Garinimo, šildymo ir atitirpinimo funkcija

05. GARINIMAS**Pastaba**

Nedėkite maisto tiesiai į maišymo indą – garinimui naudokite garinimo krepšelį.

1. Pripildykite vandens baką.
2. Uždėkite maišymo indą ant įrenginio pagrindo ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę. (Indo rankena turi būti 180° kampų pagrindinio įrenginio atžvilgiu). (PUSLAPIS 2 - B1-B2)
3. Supjaustykite maistą mažais gabalėliais (apie 2 cm), sudėkite juos į garinimo krepšelį, o tada įdėkite krepšelį į indą. (Dubimas krepšelio krašte turi sutapti su iškilumi indo rankenos ir indo sienelės sujungimo vietoje). (PUSLAPIS 2 - B3)
4. Uždėkite indo dangtį, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, ir įsitikinkite, kad dangčio fiksatorius yra visiškai įstatytas į korpuso angą. (Indo dangčio anga turi būti tiksliai sulgyjuota su įrenginio garų išleidimo anga)
5. Nustatykite mygtuką į padėtį 2 – užsidegs indikatorius ir prasidės garinimas. Garinimo laikas priklauso nuo maisto rūšies ir vandens kiekio bake – vartotojas gali jį reguliuoti pagal poreikį.
6. Baigus garinimą indikatorius užges. Nustatykite jungiklį į padėtį „OFF“.
7. Atidarykite indo dangtį tik tada, kai nustos sklisti garai ir garinimo krepšelis atvės; išimkite krepšelį mentele arba mūvėdami pirštines;
8. Jei norite apdoroti išvirtą maistą į skystį ar tyrę, vadovaukitės „maišymo funkcijos“ instrukcijomis;
9. Garinimo laiką galite pasirinkti pagal žemiau pateiktą lentelę;
10. Prieš garindami šaldytą maistą, pirmiausia jį atitirpinkite.

06. MAIŠYMAS**Pastaba**

1. Neįjunkite maišymo funkcijos, jei maišymo inde nėra maisto.
2. Įsitikinkite, kad indo dangtis ir indas yra tinkamai uždėti. Dangčio fiksatorius turi būti visiškai įstatytas į korpuso angą. (Indo dangčio anga turi būti tiksliai sulgyjuota su įrenginio garų išleidimo anga).

1. Įdėkite virtą arba žalą maistą į maišymo indą (PUSLAPIS 2 - C1-C2).
2. Pridėkite ingredientų pagal poreikį ir uždėkite indo dangtį, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę (PUSLAPIS 2 - C3).
3. Bendras ingredientų kiekis maišymo inde turi būti mažesnis nei maks. 300 ml ir didesnis nei min. 50 ml.
4. Nustatykite mygtuką į padėtį 1 – įrenginys pradės maišyti. Atleiskite mygtuką, kai maistas pasiekia tyrės konsistenciją – mygtukas grįš į pradinę „OFF“ padėtį. Jei reikia, įpilkite vandens arba pieno.
5. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo ir išvalykite maišymo indą.

07. SMULKINIMAS

1. Įdėkite maistą į maišymo indą. Kiekis neturi viršyti ant indo pažymėto maksimalaus lygio. Uždėkite dangtį.
2. Laikykite mygtuką 1 padėtyje 5–8 sekundes, tada jį atleiskite – mygtukas grįš į pradinę „OFF“ padėtį. Kartokite šį veiksmą, kol maistas bus susmulkintas iki norimo dydžio.
3. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo ir išvalykite maišymo indą.

08. ATITIRPINIMAS

Sąlygos: esant 25°C aplinkos temperatūrai, pripildžius baką 100 ml vandens, daržovių ar vaisių, kurių temperatūra 5°C, pašildymas iki 40°C trunka apie 7 minutes.

1. Pripildykite vandens baką 100 ml vandens.
2. Uždekite maišymo indą ant įrenginio pagrindo ir įdėkite garinimo krepšelį į indą.
3. Įdėkite maistą į krepšelį ir uždenkite dangčiu.
4. Atitirpinant maistą induose palikite krepšelį atvirą.
5. Nustatykite mygtuką į padėtį 2 – įrenginys pradės procesą.
6. Atidarykite indo dangtį tik tada, kai nustos skliti garai ir garinimo krepšelis atvės; išimkite krepšelį mentele arba su pirštinėmis.
7. Vartotojas gali reguliuoti apdorojimo laiką pagal aplinkos temperatūrą, kad pasiektų tinkamą maisto temperatūrą, t. y. 40°C.
8. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo ir išvalykite krepšelį bei indą.

09. GARINIMO LAIKAI IR APYTIKRIŠ VANDENS SUNAUDOJIMAS

Garinimo laikas (min)	12	22	30
Vandens sąnaudos (ml)	100	200	300

10. INGREDIENTAI IR APYTIKRIŠ GARINIMO LAIKAI

Maistas	Ingredientas	Apytikris garinimo laikas
Vaisiai	Kriaušė	8
	Obuolys	10
	Apelsinas, persikas, slyva	13
	Ananasas	18
Daržovės	Bulvė, šparagai, brokoliai, svogūnas, žiedinis kopūstas, špinatai, pomidoras	13
	Morka, salieras, cukinija, poras, moliūgas	18
	Pupelės	23
Mėsa	Vištiena, jautiena, aviena, kiauliena ir kt.	23
Žuvis	Lašiša, jūrų liežuvis, menkė, upėtakis ir kt.	15

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Pastaba

Įrenginį reikia valyti ir plauti po kiekvieno naudojimo;
Prieš valydamas atjunkite įrenginį nuo maitinimo ir palaukite, kol jis visiškai atvės;
Niekada nemerkite gaminio į vandenį;
Niekada nepilkite baliklio ar cheminių sterilizavimo tirpalų/tablečių į įrenginį;
Šiam gaminiui valyti nenaudokite abrazyvinių, šėdinančių ar degių skysčių;

1. Atjunkite įrenginį nuo maitinimo ir nuimkite maišymo indą;
2. Nuimkite indo dangtį, krepšelį ir asmenis, kad juos nuplautumėte ir išvalytumėte pagal instrukciją [PUSLAPIS 2 - D1-D3];
3. Visas dalis galima plauti indaplovėje, išskyrus pagrindinį variklį;
4. Jei reikia, pagrindinį korpusą valykite sausa šluoste;
5. Patikrinkite vandens baką ir garų išleidimo angą – jei yra maisto likučių, nedelsdami juos pašalinkite;
6. Vandens baką reikia laikyti sausą.

12. SAUGOS INSTRUKCIJOS

1. Prieš prijungdami įrenginį įsitikinkite, kad ant įrenginio nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
2. Niekada nenaudokite įrenginio su pažeistu laidu ar kištuku.
3. Šis įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams ar asmenims, turintiems ribotas fizines, jutimines ar protines galimybes.
4. Visada atjunkite įrenginį nuo maitinimo, kai jis nenaudojamas, taip pat surinkimo, išardymo ir valymo metu.
5. Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
6. Niekada nemerkite pagrindinio įrenginio į vandenį ar kitus skysčius. Neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
7. Įrenginys skirtas tik buitiniam naudojimui.
8. Niekada nenaudokite garų funkcijos be vandens inde.
9. Įsitikinkite, kad vandens lygis inde yra tarp min ir max žymų naudojant su garais susijusias funkcijas.
10. Po kiekvieno garinimo ciklo visada leiskite įrenginiui atvėsti 10 minučių prieš pradėdami kitą ciklą.

11. Prieš maišymą neviršykite maksimalaus ingredientų lygio, nurodyto indo viduje.
12. Prieš pradėdami darbą įsitikinkite, kad garinimo krepšelis ir indo dangtis yra tinkamai užfiksuoti.
13. Po kiekvieno naudojimo valykite plieninį indą šepetėliu.
14. Pastebėję bet kokius gedimus, nutraukite įrenginio naudojimą ir kreipkitės į servisą. Nebandykite įrenginio taisyti patys. Nekvalifikuotas remontas gali sukelti įrenginio pažeidimus, sužalojimus ir materialinę žalą.
15. Nėkelkite ir nepemeskite įrenginio jo veikimo metu.
16. Nestatykite įrenginio ant veikiančios ar karštos viryklės arba šalia jos.
17. Pastatykite įrenginį ant stabiliaus, lygaus ir tvirtu paviršiaus. Veikimo metu įrenginys skleidžia karštus garus. Įsitikinkite, kad aplink jį yra pakankamai laisvos vietos, kad išvengtumėte baldų ar kitų daiktų pažeidimų.
18. Reguliarus kalkių nuosėdų šalinimas padeda išvengti įrenginio pažeidimų.

13. TECHNINIAI DUOMENYS

Nominali įtampa: 200V

Nominali galia: 400W (šildymas); 120W (maišymas)

Talpa: maišymo indas – 600 ml, vandens bakas – 300 ml

Produkto svoris: 1,72 kg

Daugiau informacijos apie įmonę ir produktus [puslapis 2 - D]

01. DROŠĪBA:

Pirms produkta lietošanas izlasiet šo lietošanas instrukciju un ievērojiet tajā sniegtos norādījumus lietošanas laikā.

02. IERĪCES APRAKSTS [2. LAPA - A]:

1. Dekoratīvais ūdens tvertnes vāks
2. Ūdens tvertnes aizbāznis
3. Ūdens tvertne
4. Galvenā ierīce
5. Funkciju poga
6. Ierīces pamatne
7. Krūzes vāks
8. Pārtikas lāpstiņa
9. Tvaicošanas grozs
10. Blendēšanas krūze
11. Asmeņu komplekts
12. Asmeņu pamatnes blīvējuma gredzens
13. Asmeņu pamatne

03. PIRMS LIETOŠANAS

- a. Ūdens tvertnes piepildīšana
 - b. Nepiepildiet ar ūdeni virs maksimālā līmeņa 300 ml.
 - c. Nepiepildiet tvertni ar citiem šķidrumiem, izņemot ūdeni.
1. Blendēšanas krūzes uzstādīšana
 - a. Pirms pieslēgšanas pie strāvas pārliecinieties, ka blendēšanas krūze ir pareizi uzstādīta; krūzes rokturim jābūt novietotam 180° leņķī attiecībā pret galveno korpusu.
 - b. Uzlieciet krūzes vāku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, un pārliecinieties, ka vāka fiksators ir pilnībā ievietots korpusa atverē. Gaisa ieplūdei uz vāka jābūt precīzi izlīdzinātai ar galvenā korpusa izplūdi, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies vai var rasties tvaika noplūde.
 3. Aizsardzība pret darbību bez ūdens:
Ja darbības laikā ūdens tvertne beidzas ūdens, sākas sausā uzsilšana, un barošana automātiski tiek atslēgta aizsardzības nolūkos, un indikators izdziest. Iestatiet slēdzi pozīcijā „OFF” un atvienojiet ierīci no elektrotīkla; ja vēlaties ierīci izmantot atkārtoti, tvertnei jāielej auksts ūdens.

04. FUNKCIJU POGA [2. LAPA - E]

1. Pozīcija 1 - Blendēšanas un smalcināšanas funkcija
2. Pozīcija 2 - Tvaicošanas, uzsilšanas un atkausēšanas funkcija

05. TVAICĒŠANA**Piezīme**

Neievietojiet pārtiku tieši blendēšanas krūzē - tvaicošanai jāizmanto tvaicošanas grozs.

1. Piepildiet ūdens tvertni.
2. Novietojiet blendēšanas krūzi uz ierīces pamatnes un pagriežiet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. (Krūzes rokturim jābūt novietotam 180° leņķī attiecībā pret galveno ierīci). (2. LAPA - B1-B2)
3. Sagriežiet pārtiku mazos gabalos (apmēram 2 cm), ievietojiet tos tvaicošanas grozā, pēc tam ievietojiet grozu krūzē. Iedobei uz groza malas jāatbilst izvirzītajam punktam pie krūzes roktura un krūzes sienas savienojuma. (2. LAPA - B3)
4. Uzlieciet krūzes vāku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, un pārliecinieties, ka krūzes vāka fiksators ir pilnībā ievietots korpusa atverē. (Ieplūdes atverei uz krūzes vāka jābūt precīzi izlīdzinātai ar ierīces tvaika izplūdi)
5. Iestatiet pogu pozīcijā 2, iedegsies indikators un sāksies tvaicošana. Tvaicošanas laiks ir atkarīgs no pārtikas veida un ūdens daudzuma tvertnē - lietotājs to var pielāgot pēc vajadzības;
6. Pēc tvaicošanas beigām indikators izdziest. Iestatiet slēdzi pozīcijā „OFF”;
7. Atveriet krūzes vāku tikai tad, kad tvaiks vairs neizplūst un tvaicošanas grozs ir atdzisis; izņemiet grozu ar lāpstiņu vai ar cimdium;
8. Ja vēlaties apstrādāt pagatavoto pārtiku šķidrumā vai biezeni, ievērojiet instrukciju „Blendēšanas funkcija”;
9. Tvaicošanas laiku var izvēlēties saskaņā ar informāciju tabulā zemāk;
10. Pirms saldētas pārtikas tvaicošanas tā vispirms jāatkausē.

06. BLENDEŠANA**Piezīme**

1. Neiedarbiniet blendēšanas funkciju bez pārtikas blendēšanas krūzē.
2. Pārliecinieties, ka krūzes vāks un krūze ir pareizi uzstādīti. Vāka fiksatoram jābūt pilnībā ievietotam korpusa atverē. (Ieplūdes atverei uz krūzes vāka jābūt precīzi izlīdzinātai ar ierīces tvaika izplūdi).

1. Ievietojiet pagatavotu vai neapstrādātu pārtiku blendēšanas krūzē (2. LAPA - C1-C2).
2. Pievienojiet sastāvdaļas pēc vajadzības un uzlieciet krūzes vāku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam (2. LAPA - C3).
3. Kopējais sastāvdaļu daudzums blendēšanas krūzē nedrīkst pārsniegt maks. 300 ml un nedrīkst būt mazāks par 50 ml.
4. Iestatiet pogu pozīcijā 1, un ierīce sāks blendēšanu. Atļaidiet pogu, kad ēdiens sasniedz biezēņa konsistenci - poga atgriezties sākotnējā pozīcijā „OFF”. Ja nepieciešams, pievienojiet ūdeni vai pienu.
5. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un izīniet blendēšanas krūzi.

07. SMALCINĀŠANA

1. Ievietojiet pārtiku blendēšanas krūzē. Daudzums nedrīkst pārsniegt maksimālo līmeni, kas norādīts uz krūzes. Uzlieciet vāku.
2. Turiet pogu pozīcijā 1 5-8 sekundes, pēc tam to atļaidiet - poga atgriezties sākotnējā pozīcijā „OFF”. Atkārtotiet šo darbību, līdz pārtika ir smalcināta līdz vēlamajam izmēram.
3. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un izīniet blendēšanas krūzi.

08. ATKAUSĒŠANA

Nosacījumi: Pie apkārtējās vides temperatūras 25°C, piepildot tvertni ar 100 ml ūdens, dārzeņu vai augļu uzskaldīšana no 5°C līdz 40°C aizņem aptuveni 7 minūtes.

1. Piepildiet ūdens tvertni ar 100 ml ūdens.
2. Novietojiet blendēšanas krūzi uz ierīces pamatnes un ievietojiet tvaicēšanas grozu krūzē.
3. Ievietojiet pārtiku grozā un uzlieciet vāku.
4. Atkausējot pārtiku traukos, atstājiet grozu atvērtu.
5. Iestatiet pogu pozīcijā 2, un ierīce sāks procesu.
6. Atveriet krūzes vāku tikai tad, kad tvaiks vairs neizplūst un tvaicēšanas grozs ir atdzisis; izņemiet grozu ar lāpstiņu vai ar cimdium.
7. Lietotājs var pielāgot apstrādes laiku atkarībā no apkārtējās temperatūras, lai sasniegtu atbilstošu pārtikas temperatūru, t.i., 40°C;
8. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un iztīriet grozu un krūzi.

09. TVAICĒŠANAS LAIKI UN APTUVENAIS ŪDENS PATĒRĪNŠ

Tvaicēšanas laiki (min)	12	22	30
Ūdens patēriņš (ml)	100	200	300

10. SASTĀVDAĻAS UN APTUVENIE TVAICĒŠANAS LAIKI

Pārtika	Sastāvdaļa	Aptuvenais tvaicēšanas laiks
Augļi	Bumbieris	8
	Ābols	10
	Apelsīns, persiks, plūme	13
	Ananass	18
Dārzeņi	Kartupeļi, sparģeļi, brokoļi, sīpoli, ziedkāposti, spināti, tomāti	13
	Burkāni, selerija, cukīni, puravs, ķirbis	18
	Pupiņas	23
Gaļa	Vista, liellops, jērs, cūkgaļa utt.	23
Zivis	Lasis, mēle, menca, forele utt.	15

11. TĪRĪŠANA UN APKOPE

Piezīme

Ierīce jātīra un jāmazgā pēc katras lietošanas;
Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest;
Nekad neiegremdējiet produktu ūdenī;
Nekad neļiejiet ierīcē balinātāju vai ķīmiskus sterilizācijas šķīdumus/tabletes;
Šī produkta tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus, kodīgus vai viegli uzliesmojošus šķīdumus;

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet blendēšanas krūzi;
2. Noņemiet krūzes vāku, grozu un asmeņus, lai tos nomazgātu un iztīrītu saskaņā ar instrukciju [2. LAPA - D1-D3];
3. Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, izņemot galveno motoru;
4. Ja nepieciešams, izmantojiet sasu drānu galvenā korpusa tīrīšanai;
5. Pārbaudiet ūdens tvertni un tvaika izplūdi – ja tur ir pārtikas atliekas, nekavējoties tās noņemiet;
6. Ūdens tvertne jāuztur sausā stāvoklī.

12. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

1. Pirms ierīces pieslēgšanas pārbaudiet, ka uz ierīces norādītais spriegums atbilst vietējā elektrotīkla spriegumam.
2. Nekad nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktakšu.
3. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem un personām ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām.
4. Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad tā netiek lietota, kā arī montāžas, demontāžas un tīrīšanas laikā.
5. Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
6. Nekad neiegremdējiet galveno bloku ūdenī vai citos šķīdumos. Neskalojiet to zem tekoša ūdens.
7. Ierīce paredzēta tikai mājāsaimniecības lietošanai.
8. Nekad nelietojiet tvaika funkciju bez ūdens krūzē.
9. Pārbaudiet, ka ūdens līmenis krūzē atrodas starp min un max līnijām, izmantojot ar tvaiku saistītās funkcijas.
10. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist 10 minūtes pēc viena tvaicēšanas cikla, pirms sākat nākamo.

11. Pirms blendēšanas nepārsniedziet maksimālo sastāvdaļu līmeni, kas norādīts krūzes iekšpusē.
12. Pirms darbības uzsākšanas pārbaudiet, ka tvaicēšanas grozs un krūzes vāks ir pareizi nostiprināti.
13. Pēc katras lietošanas notīriet tērauda krūzi ar birsti.
14. Ja konstatējat jebkādas novirzes, pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisu. Nemēģiniet ierīci labot patstāvīgi. Neprofesionāls remonts var izraisīt ierīces bojājumus, traumas un materiālus zaudējumus.
15. Nepaceļiet un nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā.
16. Nenovietojiet ierīci uz ieslēgtas vai karstas plīts vai tās tuvumā.
17. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzsvarot un horizontālas virsmas. Darbības laikā ierīce izdala karstu tvaiku. Pārbaudiet, ka ap to ir pietiekami daudz brīvas vietas, lai novērstu mēbeļu vai citu priekšmetu bojājumus.
18. Regulāra atkaļķošana novērs ierīces bojājumus.

13. TEHNISKIE DATI

Nominālais spriegums: 200V

Nominālā jauda: 400W (uzsildīšana); 120W (blendēšana)

Tilpums: blendēšanas krūze - 600 ml, ūdens tvertne - 300 ml

Produkta svars: 1,72 kg

Plašāka informācija par uzņēmumu un produktiem [2. LAPA - D]

01. BIZTONSÁG:

A termék használata előtt olvassa el ezt a használati útmutatót, és a használat során tartsa be az abban foglalt ajánlásokat.

02. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA [2. OLDAL - A]:

1. A víztartály dekoratív fedele
2. A víztartály dugója
3. Víztartály
4. Fő készülék
5. Funkciógomb
6. A készülék alapja
7. A kancsó fedele
8. Élelmiszer spatula
9. Párolókosár
10. Turmixkancsó
11. Kés egység
12. A késtartó tömítőgyűrűje
13. Késtartó alap

03. HASZNÁLAT ELŐTT

1. A víztartály feltöltése
 - a. Ne töltse fel vízzel a maximális 300 ml szint fölé.
 - b. Ne töltson a tartályba a vízen kívül más folyadékot.
2. A turmixkancsó elhelyezése
 - a. A hálózatra csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a turmixkancsó megfelelően van elhelyezve; a kancsó fogantyújának 180°-os szögben kell állnia a főegységhez képest.
 - b. Helyezze fel a kancsó fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, és győződjön meg arról, hogy a fedél reteszes teljesen be van illeszkedve a ház nyílásába. A fedélén lévő levegőbemenetnek pontosan egy vonalban kell lennie a főegység kimenetével, különben a készülék nem működik, vagy gőz szivároghat.
3. Védelem víz nélküli működés ellen:

Ha működés közben elfogy a víz a tartályból, száraz melegítés indul, és a készülék védelme érdekében az áramellátás automatikusan megszakad, a jelzőfény pedig kialszik. Állítsa a kapcsolót „OFF” állásba, és húzza ki a készüléket a hálózathoz; ha újra használni szeretné a készüléket, töltsön hideg vizet a tartályba.

04. FUNKCIÓGOMB [2. OLDAL - E]

1. 1-es pozíció - Turmixolás és aprítás funkció
2. 2-es pozíció - Párolás, melegítés és kiolvasztás funkció

05. PÁROLÁS**Megjegyzés**

Ne helyezzen élelmiszert közvetlenül a turmixkancsóba - pároláshoz használja a párolókosarat.

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Helyezze a turmixkancsót a készülék alapjára, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba. (A kancsó fogantyújának 180°-os szögben kell állnia a főegységhez képest). (2. OLDAL - B1-B2)
3. Vágja az élelmiszert kis darabokra (kb. 2 cm), helyezze a párolókosárba, majd tegye a kosarat a kancsóba. A kosár peremén lévő bemélyedésnek illeszkednie kell a kancsó fogantyúja és a kancsó fala találkozásánál lévő kiemelkedéshez. (2. OLDAL - B3)
4. Helyezze fel a kancsó fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, és győződjön meg arról, hogy a fedél reteszes teljesen be van illeszkedve a ház nyílásába. (A fedélén lévő nyílásnak pontosan egy vonalban kell lennie a készülék gőzkimenetével)
5. Állítsa a gombot 2-es pozícióba, a jelzőfény kigyullad, és megkezdődik a párolás. A párolási idő az élelmiszer típusától és a tartályban lévő víz mennyiségétől függ - a felhasználó igénye szerint állíthatja;
6. A párolás befejezése után a jelzőfény kialszik. Állítsa a kapcsolót „OFF” állásba;
7. Csak akkor nyissa ki a kancsó fedelét, amikor a gőz már nem áramlik ki, és a párolókosár lehűlt; vegye ki a kosarat spatulával vagy kesztyűben;
8. Ha a megfőtt élelmiszert folyadékká vagy pürévé szeretné feldolgozni, kövesse a „turmixolás” funkció utasításait;
9. A párolási időt az alábbi táblázatban megadott információk alapján választhatja meg;
10. Fagyasztott élelmiszer párolása előtt azt először fel kell olvasztani.

06. TURMIXOLÁS**Megjegyzés**

1. Ne indítsa el a turmixolási funkciót, ha nincs élelmiszer a kancsóban.
2. Győződjön meg arról, hogy a kancsó fedele és maga a kancsó megfelelően van elhelyezve. A fedél reteszeinek teljesen be kell illeszkednie a ház nyílásába. (A fedélén lévő nyílásnak pontosan egy vonalban kell lennie a készülék gőzkimenetével).
3. Helyezze a főtt vagy nyers élelmiszert a turmixkancsóba (2. OLDAL - C1-C2).
4. Adja hozzá a szükséges összetevőket, és helyezze fel a kancsó fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva (2. OLDAL - C3).
5. A turmixkancsóban lévő összetevők teljes mennyisége nem haladhatja meg a max. 300 ml-t, és nem lehet kevesebb 50 ml-nél.
6. Állítsa a gombot 1-es pozícióba, és a készülék megkezdí a turmixolást. Engedje el a gombot, amikor az étel püré állagúvá válik - a gomb visszatér az eredeti „OFF” állásba. Szükség esetén adjon hozzá vizet vagy tejet.
7. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és tisztítsa meg a turmixkancsót.

07. APRÍTÁS

1. Helyezze az élelmiszert a turmixkancsóba. A mennyiség nem haladhatja meg a kancsón jelölt maximális szintet. Helyezze fel a fedelet.
2. Tartsa lenyomva a gombot 1-es pozícióban 5-8 másodpercig, majd engedje el - a gomb visszatér az eredeti „OFF” állásba. Ismételje ezt a műveletet, amíg az élelmiszer a kívánt méretűre nem aprítódik.
3. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és tisztítsa meg a turmixkancsót.

08. KIOLVASZTÁS

Feltételek: 25°C környezeti hőmérséklet mellett, a tartály 100 ml vízzel történő feltöltése után a 5°C-os zöldségek vagy gyümölcsök 40°C-ra történő felmelegítése körülbelül 7 percet vesz igénybe.

1. Töltsd fel a víztartályt 100 ml vízzel.
2. Helyezze a turmixkancsót a készülék aljára, és tegye a párolókosarat a kancsóba.
3. Helyezze az élelmiszert a kosárba, és fedje le fedéllel.
4. Az edényekben történő kiolvasztás során hagyja a kosarat nyitva.
5. Állítsa a gombot 2-es pozícióba, és a készülék megkezdí a folyamatot.
6. Csak akkor nyissa ki a kancsó fedelét, amikor a gőz már nem áramlik ki, és a párolókosár lehűlt; vegye ki a kosarat spatulával vagy kesztyűben.
7. A felhasználó a környezeti hőmérséklettel függően beállíthatja a feldolgozási időt, hogy elérje a megfelelő, azaz 40°C-os ételhőmérsékletet;
8. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és tisztítsa meg a kosarat és a kancsót.

09. PÁROLÁSI IDŐK ÉS HOZZÁVETŐLEGES VÍZFOGYASZTÁS

Párolási idők (perc)	12	22	30
Vízfogyasztás (ml)	100	200	300

10. ÖSSZETEVŐK ÉS HOZZÁVETŐLEGES PÁROLÁSI IDŐK

Étel	Összetevő	Hozzávetőleges párolási idő
Gyümölcsök	Körte	8
	Alma	10
	Narancs, őszibarack, szilva	13
	Ananász	18
Zöldségek	Burgonya, spárga, brokkoli, hagyma, karfiol, spenót, paradicsom	13
	Sárgarépa, zeller, cukkini, póréhagyma, tök	18
	Bab	23
Hús	Csirke, marhahús, bárány, sertéshús stb.	23
Hal	Lazac, nyelvhál, tőkehal, pisztráng stb.	15

11. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés

A készüléket minden használat után meg kell tisztítani és el kell mosni;
Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatról, és várja meg, amíg teljesen lehűl;
Soha ne merítse a terméket vízbe;
Soha ne öntsön fehértétőt vagy vegyi sterilizáló oldatokat/tablettákat a készülékbe;
A termék tisztításához ne használjon súroló, maró vagy gyúlékony folyadékokat;

1. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és vegye le a turmixkancsót
2. Vegye le a kancsó fedelét, a kosarat és a késeket, hogy azokat az utasításoknak megfelelően megtisztítsa [2. OLDAL - D1-D3],
3. Minden alkatrészt mosogatógépben mosható, kivéve a fő motoregységet;
4. Szükség esetén használjon száraz ruhát a fő burkolat tisztításához;
5. Ellenőrizze a víztartályt és a gőzkimenetet – ha ételmaradék található bennük, azonnal távolítsa el;
6. A víztartályt száraz állapotban kell tartani.

12. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

1. A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a helyi hálózati feszültségnek.
2. Soha ne használja a készüléket sérült vezetékekkel vagy dugóval.
3. A készüléket nem használhatják gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek.
4. Mindig húzza ki a készüléket a hálózatról, ha nem használja, valamint összeszerelés, szétszerelés és tisztítás közben.
5. A készüléket gyermekektől elzárva tartsa.
6. Soha ne merítse a főegységet vízbe vagy más folyadékba. Ne öblítse folyó víz alatt.
7. A készülék kizárólag háztartási használatra készült.
8. Soha ne használja a gőzfunkciót víz nélkül a kancsóban.
9. Győződjön meg arról, hogy a vízszint a kancsóban a min és max jelölések között van a gőzzel kapcsolatos funkciók használatakor.
10. Egy párolási ciklus után mindig hagyja a készüléket 10 percig lehűlni, mielőtt újabbat indítana.

11. Turmixolás előtt ne lépje túl a kancsó belsejében jelzett maximális összetevő szintet.
12. Győződjön meg arról, hogy a párolókosár és a kancsó fedele megfelelően rögzítve van a működés megkezdése előtt.
13. Minden használat után tisztítsa meg az acél kancsót kefével.
14. Bármilyen rendellenesség észlelése esetén hagyja abba a készülék használatát, és lépjen kapcsolatba a szervizzel. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. A szakszerűtlen javítás a készülék károsodásához, sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet.
15. Ne emelje fel és ne mozgassa a készüléket működés közben.
16. Ne helyezze a készüléket működő vagy forró tűzhelyre vagy annak közelébe.
17. Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületre. Működés közben a készülék forró gőzt bocsát ki. Győződjön meg arról, hogy elegendő szabad hely van körülötte, hogy elkerülje a bútorok vagy más tárgyak károsodását.
18. A rendszeres vízkötelenítés megelőzi a készülék károsodását.

13. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 200V

Névleges teljesítmény: 400W (melegítés); 120W (turmixolás)

Úrtartalom: turmixkancsó - 600 ml, víztartály - 300 ml

A termék súlya: 1,72 kg

További információ a vállalatról és a termékekről [2. OLDAL - D]

01. SIGURANȚĂ:

Înainte de utilizarea produsului, citiți acest manual de utilizare și respectați recomandările conținute în acesta pe parcursul utilizării.

02. DESCRIEREA DISPOZITIVULUI [PAGINA 2 - A]:

1. Capac decorativ al rezervorului de apă
2. Dopul rezervorului de apă
3. Rezervor de apă
4. Unitatea principală
5. Buton funcțional
6. Baza dispozitivului
7. Capac recipient
8. Spatulă pentru alimente
9. Coș pentru gătit la abur
10. Recipient pentru blendare
11. Ansamblu lame
12. Inel de etanșare al bazei lamelor
13. Baza lamelor

03. ÎNAINTE DE UTILIZARE

1. Umplerea rezervorului de apă
 - a. Nu umpleți cu apă peste nivelul maxim de 300 ml.
 - b. Nu umpleți rezervorul cu alte lichide decât apă.
2. Montarea recipientului de blendare
 - a. Înainte de conectarea la alimentare, asigurați-vă că recipientul de blendare este poziționat corect; mânerul recipientului trebuie să fie la un unghi de 180° față de unitatea principală.
 - b. Montați capacul recipientului rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și asigurați-vă că sistemul de prindere al capacului este complet introdus în orificiul carcasei. Orificiul de admisie a aerului de pe capac trebuie să fie aliniat perfect cu ieșirea unității principale, în caz contrar dispozitivul nu va funcționa sau poate apărea scurgere de abur.
 - c. Protecție împotriva funcționării fără apă:
Când rezervorul de apă rămâne fără apă în timpul funcționării, începe încălzirea uscată, iar alimentarea este întreruptă automat pentru protecție, iar indicatorul luminos se stinge. Setați comutatorul în poziția „OFF” și deconectați dispozitivul de la alimentare; dacă doriți să utilizați din nou dispozitivul, adăugați apă rece în rezervor.

04. BUTON FUNCȚIONAL [PAGINA 2 - E]

1. Poziția 1 - Funcția de blendare și tocare
2. Poziția 2 - Funcția de gătit la abur, încălzire și dezghețare

05. GĂTIRE LA ABUR**Atenție**

Nu introduceți alimentele direct în recipientul de blendare - pentru gătirea la abur trebuie utilizat coșul de abur.

1. Umpleți rezervorul de apă.
2. Așezați recipientul de blendare pe baza dispozitivului și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. (Mânerul recipientului trebuie să fie la un unghi de 180° față de unitatea principală). (PAGINA 2 - B1-B2)
3. Taiăți alimentele în bucăți mici (aprox. 2 cm), introduceți-le în coșul de abur, apoi așezați coșul în recipient. Adâncitura de pe marginea coșului trebuie să se potrivească cu punctul proeminent de la îmbinarea mânerului recipientului și peretele acestuia. (PAGINA 2 - B3)
4. Montați capacul recipientului rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și asigurați-vă că sistemul de prindere este complet introdus în orificiul carcasei. (Orificiul de admisie de pe capac trebuie să fie perfect aliniat cu ieșirea de abur a dispozitivului)
5. Setați butonul în poziția 2; indicatorul luminos se aprinde și începe gătirea la abur. Timpul de gătire depinde de tipul alimentului și de cantitatea de apă din rezervor - utilizatorul îl poate ajusta după necesități.
6. După finalizarea gătirii la abur, indicatorul luminos se stinge. Setați comutatorul în poziția „OFF”;
7. Deschideți capacul recipientului doar după ce aburul nu mai iese și coșul de abur s-a răcit; scoateți coșul folosind spatula sau mânuși;
8. Dacă doriți să transformați alimentele gătite în lichid sau piure, urmați instrucțiunile pentru „funcția de blendare”;
9. Timpul de gătire la abur poate fi selectat conform informațiilor din tabelul de mai jos;
10. Înainte de gătirea la abur a alimentelor congelate, acestea trebuie mai întâi decongelate.

06. BLENDARE**Atenție**

1. Nu poziționați funcția de blendare fără alimente în recipient.
2. Asigurați-vă că recipientul și capacul sunt montate corect. Sistemul de prindere al capacului trebuie să fie complet introdus în orificiul carcasei. (Orificiul de admisie de pe capac trebuie să fie perfect aliniat cu ieșirea de abur a dispozitivului).

1. Introduceți alimentele gătite sau crude în recipientul de blendare (PAGINA 2 - C1-C2).
2. Adăugați ingrediente după necesități și montați capacul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic (PAGINA 2 - C3).
3. Cantitatea totală de ingrediente din recipient trebuie să fie mai mică de max. 300 ml și mai mare de min. 50 ml.
4. Setați butonul în poziția 1; dispozitivul începe blendarea. Eliberați butonul când alimentul atinge consistența de piure - butonul revine în poziția inițială „OFF”. Dacă este necesar, adăugați apă sau lapte.
5. Deconectați dispozitivul de la alimentare și curățați recipientul.

07. TOCARE

1. Introduceți alimentele în recipient. Cantitatea nu trebuie să depășească nivelul maxim marcat. Montați capacul.
2. Țineți apăsat butonul în poziția 1 timp de 5-8 secunde, apoi eliberați-l - butonul revine în poziția „OFF”. Repetați până când alimentele sunt tocate la dimensiunea dorită.
3. Deconectați dispozitivul de la alimentare și curățați recipientul.

08. DEZGHEȚARE

Condiții: La o temperatură ambientală de 25°C, după umplerea rezervorului cu 100 ml de apă, încălzirea legumelor sau fructelor de la 5°C la 40°C durează aproximativ 7 minute.

1. Umpleți rezervorul de apă cu 100 ml de apă.
2. Așezați recipientul de blendare pe baza dispozitivului și introduceți coșul pentru gătit la abur în recipient.
3. Introduceți alimentele în coș și acoperiți cu capacul.
4. În timpul dezghețării alimentelor în recipiente, lăsați coșul deschis.
5. Setati butonul în poziția 2, iar dispozitivul va începe procesul.
6. Deschideți capacul recipientului doar după ce aburul nu mai iese și coșul de abur s-a răcit; scoateți coșul folosind spatula sau mânuși.
7. Utilizatorul poate ajusta timpul de procesare în funcție de temperatura ambientală pentru a obține temperatura corespunzătoare a alimentelor, adică 40°C;
8. Deconectați dispozitivul de la alimentare și curățați coșul și recipientul.

09. TIMPI DE GĂTIRE LA ABUR ȘI CONSUM ORIENTATIV DE APĂ

Timpi de gătire la abur (min)	12	22	30
Consum de apă (ml)	100	200	300

10. INGREDIENTE ȘI TIMPI ORIENTATIVI DE GĂTIRE LA ABUR

Alimente	Ingredient	Timp aproximativ de gătire la abur
Fructe	Pară	8
	Măr	10
	Portocală, Piersică, Prună	13
	Ananas	18
Legume	Cartof, Sparanghel, Broccoli, Ceapă, Conopidă, Spanac, Roșie	13
	Morcov, Țelină, Dovleac, Praz, Dovleac	18
	Fasole	23
Came	Pui, vită, miel, porc etc.	23
Pește	Somon, limbă de mare, cod, păstrăv etc.	15

11. CURĂȚARE ȘI ÎNȚREȚINERE

Atenție

Dispozitivul trebuie curățat și spălat după fiecare utilizare;

Înainte de curățare, deconectați dispozitivul de la alimentare și așteptați până când se răcește complet;

Nu scufundați niciodată produsul în apă;

Nu turnați niciodată în dispozitiv înălbitor sau soluții/tablete chimice de sterilizare;

Nu utilizați substanțe abrazive, corozive sau lichide inflamabile pentru curățarea acestui produs;

1. Deconectați dispozitivul de la alimentare și scoateți recipientul de blendare;
2. Scoateți capacul recipientului, coșul și lamele pentru a le spăla și curăța conform instrucțiunilor [PAGINA 2 - D1-D3];
3. Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția motorului principal;
4. Dacă este necesar, utilizați o cârpă uscată pentru a curăța carcasa principală;
5. Verificați rezervorul de apă și orificiul de ieșire a aburului –dacă există resturi de alimente, îndepărtați-le imediat;
6. Rezervorul de apă trebuie menținut uscat.

12. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

1. Înainte de a conecta dispozitivul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale din rețea.

2. Nu utilizați niciodată dispozitivul cu un cablu sau o priză deteriorată.

3. Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse.

4. Deconectați întotdeauna dispozitivul de la alimentare atunci când nu este utilizat, precum și în timpul montării, demontării și curățării.

5. Păstrați dispozitivul în afara razei de acțiune a copiilor.

6. Nu scufundați niciodată unitatea principală în apă sau alte lichide. Nu o clătiți sub jet de apă.

7. Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic.

8. Nu utilizați niciodată funcția de abur fără apă în recipient.

9. Asigurați-vă că nivelul apei din recipient se află între marcăjele min și max atunci când utilizați funcțiile de abur.

10. Lăsați întotdeauna dispozitivul să se răcească timp de 10 minute după un ciclu de gătire la abur înainte de a începe altul.

11. Înainte de mixare, nu depășiți nivelul maxim al ingredientelor indicat în interiorul recipientului.
12. Asigurați-vă că coșurile de abur și capacul recipientului sunt bine fixate înainte de utilizare.
13. După fiecare utilizare, curățați recipientul din oțel folosind o perie.
14. În cazul detectării unor nereguli, opriți utilizarea dispozitivului și contactați service-ul. Nu încercați să reparați dispozitivul pe cont propriu. Reparațiile necorespunzătoare pot duce la deteriorarea dispozitivului, accidente și daune materiale.
15. Nu ridicați și nu transportați dispozitivul în timpul funcționării.
16. Nu amplasați dispozitivul pe sau lângă o plită fierbinte sau în funcțiune.
17. Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă, plană și uniformă. În timpul funcționării, dispozitivul emite abur fierbinte. Asigurați-vă că există suficient spațiu liber în jur pentru a preveni deteriorarea mobilierului sau a altor obiecte.
18. Îndepărtarea regulată a depunerilor de calcar previne deteriorarea dispozitivului.

13. DATE TEHNICE

Tensiune nominală: 200V

Putere nominală: 400W (încălzire); 120W (blendare)

Capacitate: recipient de blendare - 600 ml, rezervor de apă - 300 ml

Greutatea produsului: 1,72 kg

Mai multe informații despre companie și produse [PAGINA 2 - D]

01. БЕЗОПАСНОСТЬ:

Перед использованием изделия ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации и соблюдайте содержащиеся в ней рекомендации во время использования.

02. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА [СТРАНИЦА 2 - А]:

1. Декоративная крышка резервуара для воды
2. Пробка резервуара для воды
3. Резервуар для воды
4. Основное устройство
5. Функциональная кнопка
6. Основание устройства
7. Крышка кувшина
8. Лопатка для пищи
9. Корзина для приготовления на пару
10. Кувшин для блендирования
11. Блок ножей
12. Уплотнительное кольцо основания ножей
13. Основание ножей

03. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Наполнение резервуара для воды
 - a. Не наполняйте водой выше максимального уровня 300 мл.
 - b. Не заполняйте резервуар никакими другими жидкостями, кроме воды.
2. Установите кувшин для блендирования
 - a. Перед подключением к электросети убедитесь, что кувшин установлен правильно; ручка кувшина должна быть расположена под углом 180° относительно основного корпуса.
 - b. Установите крышку кувшина, поворачивая её против часовой стрелки, и убедитесь, что фиксатор крышки полностью вставлен в отверстие корпуса. Входное отверстие для воздуха на крышке должно точно совпадать с выходом основного корпуса, в противном случае устройство не будет работать или может произойти утечка пара.
3. Защита от работы без воды:

Если в резервуаре закончится вода во время работы, начнётся «сухой» нагрев, а питание автоматически отключится для защиты, и индикатор погаснет. Установите переключатель в положение «OFF» и отключите устройство от сети; если вы хотите снова использовать устройство, добавьте холодную воду в резервуар.

04. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КНОПКА [СТРАНИЦА 2 - Е]

1. Положение 1 - Функция блендирования и измельчения
2. Положение 2 - Функция приготовления на пару, подогрева и размораживания

05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ**Внимание**

Не помещайте продукты непосредственно в кувшин для блендирования — для приготовления на пару используйте корзину для пара.

1. Наполните резервуар для воды.
2. Установите кувшин на основание устройства и поверните его против часовой стрелки. (Ручка кувшина должна быть расположена под углом 180° относительно основного устройства). (СТРАНИЦА 2 - В1-В2)
3. Нарежьте продукты на небольшие кусочки (около 2 см), поместите их в корзину для пара, затем установите корзину в кувшин. Углубление на краю корзины должно совпадать с выступом в месте соединения ручки и стенки кувшина. (СТРАНИЦА 2 - В3)
4. Установите крышку кувшина, поворачивая её против часовой стрелки, и убедитесь, что фиксатор полностью вставлен в отверстие корпуса. (Входное отверстие на крышке должно точно совпадать с выходом пара устройства)
5. Установите кнопку в положение 2 — загорится индикатор и начнётся приготовление на пару. Время приготовления зависит от типа продуктов и количества воды в резервуаре — пользователь может регулировать его по необходимости;
6. После завершения приготовления индикатор погаснет. Установите переключатель в положение «OFF»;
7. Открывайте крышку только после того, как пар перестанет выходить и корзина остынет; извлекайте корзину с помощью лопатки или в перчатках;
8. Если вы хотите превратить приготовленные продукты в жидкость или пюре, следуйте инструкции «функции блендирования»;
9. Время приготовления на пару можно выбрать согласно информации в таблице ниже;
10. Перед приготовлением замороженных продуктов их необходимо предварительно разморозить.

06. БЛЕНДИРОВАНИЕ**Внимание**

1. Не включайте функцию блендирования без продуктов в кувшине.
2. Убедитесь, что крышка и кувшин установлены правильно. Фиксатор крышки должен быть полностью вставлен в отверстие корпуса. (Входное отверстие на крышке должно точно совпадать с выходом пара устройства).

1. Поместите приготовленные или сырые продукты в кувшин (СТРАНИЦА 2 - С1-С2).
2. Добавьте ингредиенты при необходимости и установите крышку, поворачивая её против часовой стрелки (СТРАНИЦА 2 - С3).
3. Общий объём ингредиентов в кувшине должен быть меньше макс. 300 мл и больше мин. 50 мл.
4. Установите кнопку в положение 1 — устройство начнёт блендирование. Отпустите кнопку, когда пища достигнет консистенции пюре — кнопка вернётся в исходное положение «OFF». При необходимости добавьте воду или молоко.
5. Отключите устройство от сети и очистите кувшин.

07. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

1. Поместите продукты в кувшин. Количество не должно превышать максимальный уровень, отмеченный на кувшине. Установите крышку.
2. Удерживайте кнопку в положении 1 в течение 5–8 секунд, затем отпустите её — кнопка вернётся в положение «OFF». Повторяйте, пока продукты не будут измельчены до нужного размера.
3. Отключите устройство от сети и очистите кувшин.

08. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Условия: При температуре окружающей среды 25°C, после заполнения резервуара 100 мл воды, нагрев овощей или фруктов с температуры 5°C до 40°C занимает около 7 минут.

1. Наполните резервуар для воды 100 мл воды.
2. Установите кувшин для блендирования на основание устройства и вставьте корзину для приготовления на пару в кувшин.
3. Поместите продукты в корзину и накройте крышкой.
4. Во время размораживания продуктов в контейнерах оставьте корзину открытой.
5. Установите кнопку в положение 2 — устройство начнет процесс.
6. Открывайте крышку кувшина только после того, как пар перестанет выходить и корзина для пара остынет; извлеките корзину с помощью лопатки или в перчатках.
7. Пользователь может регулировать время обработки в зависимости от температуры окружающей среды, чтобы достичь нужной температуры продуктов, т.е. 40°C.
8. Отключите устройство от сети и очистите корзину и кувшин.

09. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ И ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ РАСХОД ВОДЫ

Время приготовления на пару (мин)	12	22	30
Расход воды (мл)	100	200	300

10. ИНГРЕДИЕНТЫ И ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Продукты	Ингредиент	Примерное время приготовления на пару
Фрукты	Груша	8
	Яблоко	10
	Апельсин, Персик, Слива	13
	Ананас	18
Овощи	Картофель, Спаржа, Брокколи, Лук, Цветная капуста, Шпинат, Помидор	13
	Морковь, Сельдерей, Кабачок, Лук-порей, Тыква	18
	Фасоль	23
Мясо	Курица, говядина, баранина, свинина и т.п.	23
Рыба	Лосось, морской язык, треска, форель и т.п.	15

11. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

Устройство необходимо очищать и мыть после каждого использования;
 Перед очисткой отключите устройство от сети и дождитесь его полного остывания;
 Никогда не погружайте изделие в воду;
 Никогда не заливайте в устройство отбеливатель или химические растворы/таблетки для стерилизации;
 Не используйте абразивные, едкие или легковоспламеняющиеся жидкости для очистки данного изделия;

1. Отключите устройство от сети и снимите кувшин для блендирования;
2. Снимите крышку кувшина, корзину и ножи, чтобы вымыть и очистить их согласно инструкции [СТРАНИЦА 2 - D1-D3];
3. Все детали можно мыть в посудомоечной машине, за исключением основного двигателя;
4. При необходимости используйте сухую ткань для очистки основного корпуса;
5. Проверьте резервуар для воды и выход пара — если там есть остатки пищи, немедленно удалите их;
6. Резервуар для воды должен оставаться сухим.

12. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед подключением устройства убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному напряжению сети.
2. Никогда не используйте устройство с поврежденным кабелем или вилкой.
3. Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.
4. Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки и очистки.
5. Храните устройство вне досягаемости детей.
6. Никогда не погружайте основной блок в воду или другие жидкости. Не промывайте его под проточной водой.
7. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
8. Никогда не используйте функцию пара без воды в кувшине.
9. Убедитесь, что уровень воды в кувшине находится между отметками min и max при использовании функций, связанных с паром.

10. Всегда давайте устройству остыть в течение 10 минут после одного цикла приготовления на пару перед началом следующего.
11. Перед смешиванием не превышайте максимальный уровень ингредиентов, указанный внутри кувшина.
12. Убедитесь, что корзины для пара и крышка кувшина надежно зафиксированы перед началом работы.
13. После каждого использования очищайте стальную кувшин с помощью щетки.
14. При обнаружении любых неисправностей прекратите использование устройства и обратитесь в сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждению устройства, травмам и материальному ущербу.
15. Не поднимайте и не перемещайте устройство во время работы.
16. Не размещайте устройство на работающей или горячей плите либо рядом с ней.
17. Устанавливайте устройство на устойчивой, ровной и горизонтальной поверхности. Во время работы устройство выделяет горячий пар. Убедитесь, что вокруг него достаточно свободного пространства, чтобы избежать повреждения мебели или других предметов.
18. Регулярное удаление накипи предотвращает повреждение устройства.

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 200V

Номинальная мощность: 400W (нагрев); 120W (блендирование)

Емкость: кувшин для блендирования - 600 мл, резервуар для воды - 300 мл

Вес изделия: 1,72 кг

Дополнительная информация о компании и продукции [СТРАНИЦА 2 - D]

01. ΑΣΦΑΛΕΙΑ:

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ακολουθείτε τις συστάσεις που περιλαμβάνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

02. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ [ΣΕΛΙΔΑ 2 - Α]:

1. Διακοσμητικό καπάκι δοχείου νερού
2. Πώμα δοχείου νερού
3. Δοχείο νερού
4. Κύρια συσκευή
5. Κουμπί λειτουργίας
6. Βάση συσκευής
7. Καπάκι κανάτας
8. Στάπouλα τροφίμων
9. Καλάθι ατμού
10. Κανάτα ανάμειξης
11. Σύνολο λεπίδων
12. Δακτύλιος στεγανοποίησης βάσης λεπίδων
13. Βάση λεπίδων

03. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Γέμισμα δοχείου νερού
 - a. Μην γεμίζετε με νερό πάνω από το μέγιστο επίπεδο των 300 ml.
 - b. Μην γεμίζετε το δοχείο με άλλα υγρά εκτός από νερό.
2. Τοποθέτηση κανάτας ανάμειξης
 - a. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα ανάμειξης είναι σωστά τοποθετημένη· η λαβή της κανάτας πρέπει να είναι σε γωνία 180° σε σχέση με το κύριο σώμα.
 - b. Τοποθετήστε το καπάκι της κανάτας, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα, και βεβαιωθείτε ότι το άγκιστρο του καπακιού έχει εισαχθεί πλήρως στο άνοιγμα του περιβλήματος. Η εισόδος αέρα στο καπάκι πρέπει να ευθυγραμμίζεται ακριβώς με την έξοδο του κύριου σώματος, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει ή μπορεί να υπάρξει διαρροή ατμού.
 - c. Προστασία από λειτουργία χωρίς νερό: Όταν το δοχείο νερού αδειάσει κατά τη λειτουργία, ξεκινά η ξηρή θέρμανση και η προφύλαξη διακόπεται αυτόματα για προστασία, ενώ η ένδειξη σβήνει. Θέστε τον διακόπτη στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα· εάν θέλετε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά, προσθέστε κρύο νερό στο δοχείο.

04. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ [ΣΕΛΙΔΑ 2 - Ε]

1. Θέση 1 - Λειτουργία ανάμειξης και κοπή
2. Θέση 2 - Λειτουργία ατμού, θέρμανσης και απόψυξης

05. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ**Προσοχή**

Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στην κανάτα ανάμειξης - για το μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιείτε το καλάθι ατμού.

1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
2. Τοποθετήστε την κανάτα ανάμειξης στη βάση της συσκευής και περιστρέψτε την αριστερόστροφα. (Η λαβή της κανάτας πρέπει να είναι σε γωνία 180° σε σχέση με την κύρια συσκευή). (ΣΕΛΙΔΑ 2 - B1-B2)
3. Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια (περίπου 2 cm), τοποθετήστε τα στο καλάθι ατμού και στη συνέχεια βάλτε το καλάθι μέσα στην κανάτα. Η εσοχή στην άκρη του καλαθιού πρέπει να ταιριάζει με το προεξέχον σημείο στο σημείο σύνδεσης της λαβής της κανάτας με το τοίχωμα της κανάτας. (ΣΕΛΙΔΑ 2 - B3)
4. Τοποθετήστε το καπάκι της κανάτας, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα, και βεβαιωθείτε ότι το άγκιστρο του καπακιού έχει εισαχθεί πλήρως στο άνοιγμα του περιβλήματος. (Η οπή εισόδου στο καπάκι της κανάτας πρέπει να ευθυγραμμίζεται ακριβώς με την έξοδο ατμού της συσκευής)
5. Ρυθμίστε το κουμπί στη θέση 2, θα ανάψει η ένδειξη και θα ξεκινήσει το μαγείρεμα στον ατμό. Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων και την ποσότητα νερού στο δοχείο - ο χρήστης μπορεί να τον προσαρμόσει σύμφωνα με τις ανάγκες του·
6. Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στον ατμό, η ένδειξη θα σβήσει. Θέστε τον διακόπτη στη θέση «OFF»·
7. Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας μόνο όταν ο ατμός σταματήσει να εξέρχεται και το καλάθι ατμού κρυώσει· αφαιρέστε το καλάθι χρησιμοποιώντας τη στάπouλα ή φορώντας γάντια·
8. Εάν θέλετε να μετατρέψετε τα μαγειρεμένα τρόφιμα σε υγρό ή πουρέ, ακολουθήστε τις οδηγίες της «λειτουργίας ανάμειξης»·
9. Μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις πληροφορίες στον παρακάτω πίνακα·
10. Πριν το μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων στον ατμό, πρέπει πρώτα να τα αποψύξετε.

06. ΑΝΑΜΕΕΞΗ**Προσοχή**

1. Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης χωρίς τρόφιμα στην κανάτα.
2. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένα. Το άγκιστρο του καπακιού πρέπει να έχει εισαχθεί πλήρως στο άνοιγμα του περιβλήματος. (Η οπή εισόδου στο καπάκι πρέπει να ευθυγραμμίζεται ακριβώς με την έξοδο ατμού της συσκευής).

1. Τοποθετήστε μαγειρεμένα ή υμά τρόφιμα στην κανάτα ανάμειξης (ΣΕΛΙΔΑ 2 - C1-C2).
2. Προσθέστε υλικά ανάλογα με τις ανάγκες και τοποθετήστε το καπάκι, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (ΣΕΛΙΔΑ 2 - C3).
3. Η συνολική ποσότητα υλικών στην κανάτα πρέπει να είναι μικρότερη από το μέγιστο 300 ml και μεγαλύτερη από το ελάχιστο 50 ml.
4. Ρυθμίστε το κουμπί στη θέση 1 και η συσκευή θα ξεκινήσει την ανάμειξη. Απελευθερώστε το κουμπί όταν το φαγητό αποκτήσει υφή πουρέ - το κουμπί θα επιστρέψει στη θέση «OFF». Εάν χρειάζεται, προσθέστε νερό ή γάλα.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και καθαρίστε την κανάτα ανάμειξης.

07. ΚΟΨΙΜΟ

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κανάτα ανάμειξης. Η ποσότητα δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο που σημειώνεται στην κανάτα. Τοποθετήστε το καπάκι.
2. Κρατήστε το κουμπί στη θέση 1 για 5-8 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια αφήστε το - το κουμπί θα επιστρέψει στη θέση «OFF». Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι τα τρόφιμα να κοπούν στο επιθυμητό μέγεθος.
3. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και καθαρίστε την κανάτα ανάμειξης.

08. ΑΠΟΦΥΞΗ

Συνθήκες: Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 25°C, μετά την πλήρωση του δοχείου με 100 ml νερού, η θέρμανση λαχανικών ή φρούτων από 5°C σε 40°C διαρκεί περίπου 7 λεπτά.

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με 100 ml νερό.
2. Τοποθετήστε την κανάτα ανάμειξης στη βάση της συσκευής και βάλτε το καλάθι ατμού μέσα στην κανάτα.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι και καλύψτε με το καπάκι.
4. Κατά την απόψυξη τροφίμων σε δοχεία, αφήστε το καλάθι ανοιχτό.
5. Ρυθμίστε το κουμπί στη θέση 2 και η συσκευή θα ξεκινήσει τη διαδικασία.
6. Ανοίξτε το καπάκι της κανάτας μόνο όταν σταματήσει να εξέρχεται ατμός και το καλάθι ατμού έχει κρυώσει· αφαιρέστε το καλάθι χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα ή φορώντας γάντια.
7. Ο χρήστης μπορεί να προσαρμόσει τον χρόνο επεξεργασίας ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, ώστε να επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία τροφίμων, δηλαδή 40°C.
8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και καθαρίστε το καλάθι και την κανάτα.

09. ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό (λεπτά)	12	22	30
Κατανάλωση νερού (ml)	100	200	300

10. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Τρόφιμα	Συστατικό	Ενδεικτικός χρόνος μαγειρέματος στον ατμό
Φρούτα	Αχλάδι	8
	Μήλο	10
	Πορτοκάλι, Ροδάκινο, Δαμάσκηνο	13
	Ανανάς	18
Λαχανικά	Πατάτα, Σπαράγγια, Μπρόκολο, Κρεμμύδι, Κουνουτίδι, Σπανάκι, Ντομάτα	13
	Καρότο, Σέλινο, Κολοκύθα, Πράσο, Κολοκύθα	18
	Φασόλια	23
Κρέας	Κοτόπουλο, βοδινό, αρνί, χοιρινό κ.λπ.	23
Ψάρι	Σολομός, γλώσσα, μπακαλιάρος, πέστροφα κ.λπ.	15

11. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται και να πλένεται μετά από κάθε χρήση.

Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως.

Μην βυθίζετε ποτέ το προϊόν στο νερό.

Μην ρίχνετε ποτέ λευκαντικό ή χημικά διαλυματά/δισκία αποστείρωσης στη συσκευή.

Μην χρησιμοποιείτε λευκαντικά, διαβρωτικά ή εύφλεκτα υγρά για τον καθαρισμό αυτού του προϊόντος.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρέστε την κανάτα ανάμειξης.
2. Αφαιρέστε το καπάκι της κανάτας, το καλάθι και τις λεπίδες για να τα πλύνετε και να τα καθαρίσετε σύμφωνα με τις οδηγίες [ΣΕ/ΛΔΑ 2 - D1-D3].
3. Όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τον κύριο κινητήρα.
4. Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να καθαρίσετε το κύριο περίβλημα.
5. Ελέγξτε το δοχείο νερού και την έξοδο ατμού – εάν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων, αφαιρέστε τα αμέσως.
6. Το δοχείο νερού πρέπει να διατηρείται στεγνό.

12. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση δικτύου.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή φις.
3. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες.
4. Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν χρησιμοποιείται, καθώς και κατά τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση και καθαρισμό.
5. Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
6. Μην βυθίζετε ποτέ την κύρια μονάδα σε νερό ή άλλα υγρά. Μην την ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
7. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
8. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία ατμού χωρίς νερό στην κανάτα.
9. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη νερού στην κανάτα βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων min και max κατά τη χρήση λειτουργιών ατμού.
10. Αφήντε πάντα τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος στον ατμό πριν ξεκινήσετε έναν νέο.

11. Πριν την ανάμειξη, μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο συστατικών που υποδεικνύεται μέσα στην κανάτα.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα καλάθια αμιού και το καπάκι της κανάτας είναι σωστά ασφαλισμένα πριν από τη λειτουργία.
13. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε την κανάτα από ανοξείδωτο χάλυβα με βούρτσια.
14. Σε περίπτωση που διαπιστώσετε οποιαδήποτε ανωμαλία, σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Οι μη επαγγελματικές επισκευές μπορεί να οδηγήσουν σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμούς και υλικές ζημιές.
15. Μην σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
16. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ενεργή ή ζεστή εστία.
17. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια. Κατά τη λειτουργία η συσκευή παράγει ζεστό ατμό. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ελεύθερος χώρος γύρω της ώστε να αποφευχθεί ζημιά σε έπιπλα ή άλλα αντικείμενα.
18. Η τακτική αφαίρεση αλάτων αποτρέπει ζημιές στη συσκευή.

13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ονομαστική τάση: 200V

Ονομαστική ισχύς: 400W (θέρμανση); 120W (ανάμειξη)

Χωρητικότητα: κανάτα ανάμειξης - 600ml, δοχείο νερού - 300ml

Βάρος προϊόντος: 1,72 kg

Περισσότερες πληροφορίες για την εταιρεία και τα προϊόντα [ΣΕΛΙΔΑ 2 - D]

01. VEILIGHEID:

Lees vóór gebruik van het product deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en volg de hierin opgenomen aanbevelingen tijdens het gebruik.

02. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT [PAGINA 2 - A]:

1. Decoratieve afdekking van het waterreservoir
2. Dop van het waterreservoir
3. Waterreservoir
4. Hoofdapparaat
5. Functieknop
6. Basis van het apparaat
7. Deksel van de kan
8. Voedselspatel
9. Stoommandje
10. Mengkan
11. Messenset
12. Afdichting van de messenbasis
13. Messenbasis

03. VOOR GEBRUIK

1. Vullen van het waterreservoir
 - a. Vul het reservoir niet boven het maximale niveau van 300 ml.
 - b. Vul het reservoir niet met andere vloeistoffen dan water.
2. Plaatsen van de mengkan
 - a. Zorg ervoor dat de mengkan correct is geplaatst voordat u het apparaat aansluit op het stroomnet; het handvat van de kan moet onder een hoek van 180° ten opzichte van het hoofdgedeelte staan.
 - b. Plaats het deksel van de kan door het tegen de klok in te draaien en zorg ervoor dat de vergrendeling van het deksel volledig in de opening van de behuizing is geplaatst. De luchtinlaat op het deksel moet precies uitgelijnd zijn met de uitlaat van het hoofdgedeelte, anders werkt het apparaat niet of kan er stoom ontsnappen.
3. Beveiliging tegen droogkoken:
Wanneer het water in het reservoir tijdens gebruik opraakt, begint droogverhitting en wordt de stroom automatisch uitgeschakeld ter bescherming, en gaat het controlelampje uit. Zet de schakelaar op de stand „OFF” en trek de stekker uit het stopcontact; als u het apparaat opnieuw wilt gebruiken, vul dan koud water in het reservoir.

04. FUNCTIEKNOP [PAGINA 2 - E]

1. Stand 1 - Meng- en hakfunctie
2. Stand 2 - Stoom-, verwarmings- en ontdooifunctie

05. STOMEN**Let op**

Plaats geen voedsel direct in de mengkan - gebruik voor stomen het stoommandje.

1. Vul het waterreservoir.
2. Plaats de mengkan op de basis van het apparaat en draai deze tegen de klok in. (Het handvat van de kan moet onder een hoek van 180° ten opzichte van het hoofdapparaat staan). (PAGINA 2 - B1-B2)
3. Snijd voedsel in kleine stukjes (ongeveer 2 cm), plaats ze in het stoommandje en plaats vervolgens het mandje in de kan. De inkeping aan de rand van het mandje moet passen bij het uitstekende punt bij de verbinding van het handvat van de kan en de wand van de kan. (PAGINA 2 - B3)
4. Plaats het deksel van de kan door het tegen de klok in te draaien en zorg ervoor dat de vergrendeling volledig in de opening van de behuizing zit. (De opening in het deksel moet precies uitgelijnd zijn met de stoomuitlaat van het apparaat)
5. Zet de knop in stand 2; het controlelampje gaat branden en het stomen begint. De stoomtijd hangt af van het soort voedsel en de hoeveelheid water in het reservoir - de gebruiker kan deze naar behoefte aanpassen;
6. Na afloop van het stomen gaat het controlelampje uit. Zet de schakelaar op „OFF”;
7. Open het deksel van de kan pas wanneer er geen stoom meer vrijkomt en het stoommandje is afgekoeld; verwijder het mandje met de spatel of met handschoenen;
8. Als u het gekookte voedsel wilt verwerken tot vloeistof of puree, volg dan de instructies van de „mengfunctie”;
9. U kunt de stoomtijd aanpassen volgens de informatie in de onderstaande tabel;
10. Ontdooi bevroren voedsel eerst voordat u het gaat stomen.

06. MENGEN**Let op**

1. Start de mengfunctie niet zonder voedsel in de kan.
2. Zorg ervoor dat het deksel en de kan correct zijn geplaatst. De vergrendeling van het deksel moet volledig in de opening van de behuizing zitten. (De opening in het deksel moet precies uitgelijnd zijn met de stoomuitlaat van het apparaat).

1. Plaats gekookt of rauw voedsel in de mengkan (PAGINA 2 - C1-C2).
2. Voeg ingrediënten naar wens toe en plaats het deksel door het tegen de klok in te draaien (PAGINA 2 - C3).
3. De totale hoeveelheid ingrediënten in de kan moet minder zijn dan maximaal 300 ml en meer dan minimaal 50 ml.
4. Zet de knop in stand 1 en het apparaat begint te mengen. Laat de knop los wanneer het voedsel de gewenste pureeconsistentie heeft bereikt - de knop keert terug naar de stand „OFF”. Voeg indien nodig water of melk toe.
5. Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de mengkan.

07. HAKKEN

1. Plaats voedsel in de mengkan. De hoeveelheid mag het maximale niveau dat op de kan is aangegeven niet overschrijden. Plaats het deksel.
2. Houd de knop 5-8 seconden in stand 1 en laat hem vervolgens los - de knop keert terug naar de stand „OFF”. Herhaal dit totdat het voedsel tot de gewenste grootte is gehakt.
3. Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de mengkan.

08. ONTDOOIEN

Voorwaarden: Bij een omgevingstemperatuur van 25°C duurt het, na het vullen van het reservoir met 100 ml water, ongeveer 7 minuten om groenten of fruit van 5°C tot 40°C te verwarmen.

1. Vul het waterreservoir met 100 ml water.
2. Plaats de mengkan op de basis van het apparaat en plaats het stoommandje in de kan.
3. Plaats het voedsel in het mandje en dek af met het deksel.
4. Laat bij het ontdooien van voedsel in bakjes het mandje open.
5. Zet de knop in stand 2 en het apparaat start het proces.
6. Open het deksel van de kan pas wanneer er geen stoom meer vrijkomt en het stoommandje is afgekoeld; verwijder het mandje met de spatel of met handschoenen.
7. De gebruiker kan de verwerkingstijd aanpassen afhankelijk van de omgevingstemperatuur om de juiste voedseltemperatuur te bereiken, d.w.z. 40°C;
8. Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het mandje en de kan.

09. STOOMTIJDEN EN INDICATIEF WATERGEBRUIK

Stoomtijden (min)	12	22	30
Waterverbruik (ml)	100	200	300

10. INGREDIËNTEN EN INDICATIEVE STOOMTIJDEN

Voedsel	Ingrediënt	Geschatte stoomtijd
Fruit	Peer	8
	Appel	10
	Sinaasappel, Perzik, Pruim	13
	Ananas	18
Groenten	Aardappel, Asperges, Broccoli, Ui, Bloemkool, Spinazie, Tomaat	13
	Wortel, Selderij, Courgette, Prei, Pompoen	18
	Bonen	23
Vlees	Kip, rundvlees, lamsvlees, varkensvlees enz.	23
Vis	Zalm, tong, kabeljauw, forel enz.	15

11. REINIGING EN ONDERHOUD

Let op

Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd en gewassen;
 Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt;
 Dompel het product nooit onder in water;
 Giet nooit bleekmiddel of chemische oplossingen/sterilisatietabletten in het apparaat;
 Gebruik geen schurende, bijtende of ontvlambare vloeistoffen om dit product te reinigen;

1. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de mengkan;
2. Verwijder het deksel van de kan, het mandje en de messen om deze te wassen en te reinigen volgens de instructies [PAGINA 2 - D1-D3];
3. Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gewassen, behalve de hoofdmotor;
4. Gebruik indien nodig een droge doek om de hoofdbehuizing schoon te maken;
5. Controleer het waterreservoir en de stoomuitlaat – als er voedselresten aanwezig zijn, verwijder deze onmiddellijk;
6. Het waterreservoir moet droog worden gehouden.

12. VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

1. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning die op het apparaat staat overeenkomt met de lokale netspanning.
2. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd snoer of stekker.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten.
4. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, en ook tijdens montage, demontage en reiniging.
5. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
6. Dompel de hoofdmotor nooit onder in water of andere vloeistoffen. Spoel deze niet af onder stromend water.
7. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
8. Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water in de kan.
9. Zorg ervoor dat het waterniveau in de kan zich tussen de min- en max-lijn bevindt bij gebruik van stoomfuncties.
10. Laat het apparaat na één stoomcyclus altijd 10 minuten afkoelen voordat u een volgende start.

11. Overschrijd vóór het mengen niet het maximale niveau van ingrediënten dat in de kan is aangegeven.
12. Zorg ervoor dat de stoommandjes en het deksel van de kan correct zijn vergrendeld voordat u begint.
13. Reinig de roestvrijstalen kan na elk gebruik met een borstel.
14. Stop met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de serviceafdeling als er onregelmatigheden worden vastgesteld. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Onprofessionele reparaties kunnen leiden tot schade aan het apparaat, letsel en materiële schade.
15. Til of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
16. Plaats het apparaat niet op of nabij een ingeschakelde of hete kookplaat.
17. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en horizontale ondergrond. Tijdens gebruik produceert het apparaat hete stoom. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rondom is om schade aan meubels of andere voorwerpen te voorkomen.
18. Regelmatig ontkalken voorkomt schade aan het apparaat.

13. TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 200V

Nominaal vermogen: 400W (verwarmen); 120W (mengen)

Capaciteit: mengkan - 600 ml, waterreservoir - 300 ml

Productgewicht: 1,72 kg

Meer informatie over het bedrijf en de producten [PAGINA 2 - D]

01. TURVALLISUUS:

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja noudata siinä annettuja ohjeita käytön aikana.

02. LAITTEEN KUVAAUS [SIVU 2 - A]:

1. Vesisäiliön koristekansi
2. Vesisäiliön korkki
3. Vesisäiliö
4. Päälaite
5. Toimintopainike
6. Laitteen jalusta
7. Kannun kansi
8. Lastaa elintarvikkeille
9. Höyrytyskori
10. Sekoittamiseen tarkoitettu kannu
11. Teräyskikko
12. Teräälustan tiivisterengas
13. Teräälusta

03. ENNEN KÄYTTÖÄ

1. Vesisäiliön täyttäminen
 - a. Älä täytä vettä yli maksimitason 300 ml.
 - b. Älä täytä säiliötä muilla nesteillä kuin vedellä.
2. Sekoittimen kannun asettaminen
 - a. Varmista ennen virran kytkemistä, että kannu on asetettu oikein; kannun kahvan tulee olla 180° kulmassa päärunkoon nähden.
 - b. Aseta kannen paikalleen kiertämällä sitä vastapäivään ja varmista, että kannen lukitsin on täysin asetettu rungon aukkoon. Kannessa oleva ilmanottoaukon tulee olla tarkasti linjassa laitteen rungon ulostulon kanssa, muuten laite ei toimi tai höyryä voi vuotaa.
3. Suojaus kuivakäyntiä vastaan:
 Kun vesisäiliöstä loppuu vesi käytön aikana, laite alkaa lämmitä kuivana ja virta katkaistaan automaattisesti suojauksen vuoksi, ja merkkivalo sammuu. Kytke kytkin asentoon "OFF" ja irrota laite sähköverkosta; jos haluat käyttää laitetta uudelleen, lisää kylmää vettä säiliöön.

04. TOIMINTOPAINIKE [SIVU 2 - E]

1. Asento 1 - Sekoittaminen ja silppuaminen
2. Asento 2 - Höyrytys, lämmitys ja sulatus

05. HÖYRYTYS

Huomio

Älä laita ruokaa suoraan sekoituskannuun – käytä höyrytykseen höyrytyskoria.

1. Täytä vesisäiliö vedellä.
2. Aseta sekoituskannu laitteen alustalle ja kierrä sitä vastapäivään. (Kannun kahvan tulee olla 180° kulmassa päärunkoon nähden). (SIVU 2 - B1-B2)
3. Leikkaa ruoka pieniksi paloiksi (noin 2 cm), laita ne höyrytyskoriin ja aseta kori kannuun. Koriin reunassa oleva ura tulee sopia kannun kahvan ja seinämän liitoskohdassa olevaan ulokkeeseen. (SIVU 2 - B3)
4. Aseta kannu paikalleen kiertämällä sitä vastapäivään ja varmista, että kannen lukitsin on täysin asetettu rungon aukkoon. (Kannessa oleva ilmanottoaukon tulee olla tarkasti linjassa laitteen höyryulostulon kanssa)
5. Aseta painike asentoon 2 – merkkivalo syttyy ja höyrytys alkaa. Höyrytysaika riippuu ruoan tyyppistä ja säiliössä olevan veden määrästä – käyttäjä voi säätää sitä tarpeen mukaan;
6. Höyrytyksen päätyttyä merkkivalo sammuu. Aseta kytkin asentoon "OFF";
7. Avaa kannu vasta, kun höyryä ei enää tule ja höyrytyskori on jäähtynyt; poista kori lastan avulla tai suojakäsineillä;
8. Jos haluat muuttaa kypsennetyn ruoan nesteeksi tai soseksi, noudata "sekoitustoiminnon" ohjeita;
9. Höyrytysajan voit valita alla olevan taulukon tietojen perusteella;
10. Pakastettu ruoka tulee sulattaa ennen höyrytystä.

06. SEKOITTAMINEN

Huomio

1. Älä käynnistä sekoitustoimintaa ilman ruokaa kannussa.
2. Varmista, että kannu ja sen kansi on asetettu oikein. Kannen lukitsin tulee olla täysin asetettu rungon aukkoon. (Kannessa oleva ilmanottoaukon tulee olla tarkasti linjassa laitteen höyryulostulon kanssa).
3. Laita kypsennetty tai raaka ruoka sekoituskannuun (SIVU 2 - C1-C2).
4. Lisää aineksia tarpeen mukaan ja aseta kansi kiertämällä sitä vastapäivään (SIVU 2 - C3).
5. Kannussa olevien aineiden kokonaismäärän tulee olla alle maksimitason 300 ml ja yli vähimmäistason 50 ml.
6. Aseta painike asentoon 1 – laite aloittaa sekoittamisen. Vapauta painike, kun ruoka saavuttaa sosemaisien koostumusten – painike palaa asentoon "OFF". Lisää tarvittaessa vettä tai maitoa.
7. Irrota laite sähköverkosta ja puhdista sekoituskannu.

07. SILPPUAMINEN

1. Laita ruoka sekoituskannuun. Määrä ei saa ylittää kannuun merkittyä maksimitasoa. Aseta kansi.
2. Pidä painiketta asennossa 1–5 sekuntia ja vapauta se – painike palaa asentoon "OFF". Toista tätä, kunnes ruoka on silputtu haluttuun kokoon.
3. Irrota laite sähköverkosta ja puhdista sekoituskannu.

08. SULATUS

Ehdot: Ympäristön lämpötilassa 25 °C, kun säiliöön on lisätty 100 ml vettä, noin 5 °C lämpöisten vihannesten tai hedelmien lämmittäminen 40 °C:een kestää noin 7 minuuttia.

1. Täytä vesisäiliö 100 ml:lla vettä.
2. Aseta sekoituskannu laitteen alustalle ja laita höyrytyskori kannuun.

3. Laita ruoka koriin ja peitä kannella.
4. Kun sulatat ruokaa astioissa, jätä kori avoimeksi.
5. Aseta painike asentoon 2, jolloin laite käynnistyy.
6. Avaa kannu vasta, kun höyryä ei enää tule ja höyrytyskori on jäähtynyt; poista kori lastan avulla tai suojakäsineillä.
7. Käyttäjä voi säätää käsittelyaikaa ympäristön lämpötilan mukaan saavuttaakseen sopivan ruoan lämpötilan, eli 40 °C;
8. Irrota laite sähköverkosta ja puhdista kori sekä kannu.

09. HÖYRYTYSAJAT JA ARMOITU VEDEN KULUTUS

Höyrytysajat (min)	12	22	30
Veden kulutus (ml)	100	200	300

10. AINEKSET JA ARMOIDUT HÖYRYTYSAJAT

Ruoka	Ainesosa	Arvioitu höyrytysaika
Hedelmät	Päärynä	8
	Omena	10
	Appelsiini, persikka, luumu	13
	Ananas	18
Vihannekset	Peruna, parsa, parsakaali, sipuli, kukkakaali, pinaatti, tomaatti	13
	Porkkana, selleri, kesäkurpitsa, purjo, kurpitsa	18
	Pavut	23
Liha	Kana, naudanliha, lampaanliha, sianliha jne.	23
Kala	Lohi, kampela, turska, taimen jne.	15

11. PUHDISTUS JA HUOLTO

Huomio

- Laite tulee puhdistaa ja pestä jokaisen käytön jälkeen;
 Irrota laite sähköverkosta ennen puhdistusta ja odota, että se jäähtyy täysin;
 Älä koskaan upota laitetta veteen;
 Älä koskaan kaada laitteeseen valkaisuainetta tai kemiallisia sterilointiliukuksia/tabletteja;
 Älä käytä tämän tuotteen puhdistamiseen hankaavia, syövyttäviä tai helposti syttyviä nesteitä;

1. Irrota laite sähköverkosta ja poista sekoituskannu;
2. Irrota kannun kansi, kori ja terät ja pese sekä puhdista ne ohjeiden mukaisesti [SMU 2 - D1-D3];
3. Kaikki osat, paitsi päämoottori, voidaan pestä astianpesukoneessa;
4. Tarvittaessa käytä kuivaa liinaa pääyksikön puhdistamiseen;
5. Tarkista vesisäiliö ja höyryaukko – jos niissä on ruokajäämiä, poista ne välittömästi;
6. Vesisäiliö tulee pitää kuivana.

12. TURVALLISUUSOHJEET

1. Ennen laitteen liittämistä varmista, että laitteen jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
2. Älä koskaan käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vaurioitunut.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä henkilöiden, jolla on rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, käyttöön.
4. Irrota laite aina sähköverkosta, kun sitä ei käytetä sekä kokoamisen, purkamisen ja puhdistamisen aikana.
5. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.
6. Älä koskaan upota pääyksiköä veteen tai muihin nesteisiin. Älä huuhtele sitä juoksevan veden alla.
7. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalkouskäyttöön.
8. Älä koskaan käytä höyrytoimintoa ilman vettä kannussa.
9. Varmista, että veden taso kannussa on min- ja max-merkintöjen välissä käyttäessäsi höyrytoimintoja.
10. Anna laitteen aina jäähtyä 10 minuuttia yhden höyrytysyökin jälkeen ennen seuraavan aloittamista.
11. Älä ylitä kannun sisällä ilmoitettua enimmäismäärää ennen sekoittamista.
12. Varmista, että höyrytyskorit ja kannun kansi ovat kunnolla lukittuna ennen käytön aloittamista.
13. Puhdista teräksinen kannu harjalla jokaisen käytön jälkeen.
14. Jos havaitset poikkeavuuksia, lopeta laitteen käyttö ja ota yhteyttä huoltoon. Älä yritä korjata laitetta itse. Epäasianmukaiset korjaukset voivat johtaa laitteen vaurioitumiseen, henkilövahinkoihin ja aineellisiin vahinkoihin.
15. Älä nosta tai siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.

16. Älä aseta laitetta toimivan tai kuuman liedен päälle tai sen läheisyyteen.

17. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja vaakasuoralle pinnalle. Käytön aikana laite tuottaa kuumaa höyryä. Varmista, että sen ympärillä on riittävästi tilaa, jotta huonekalut tai muut esineet eivät vahingoitu.

18. Kalkin säännöllinen poistaminen ehkäisee laitteen vaurioitumista.

13. TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 200V

Nimellisteho: 400W (lämmitys); 120W (sekoitus)

Tilavuus: sekoituskannu - 600 ml, vesisäiliö - 300 ml

Tuotteen paino: 1,72 kg

Lisätietoja yrityksestä ja tuotteista [sivu 2 - D]

01. SÄKERHET:

Läs denna bruksanvisning noggrant före användning av produkten och följ anvisningarna under användning.

02. BESKRIVNING AV ENHETEN [SIDA 2 - A]:

1. Dekorativt lock till vattentanken
2. Lock till vattentanken
3. Vattentank
4. Huvudenhet
5. Funktionsknapp
6. Enhetens bas
7. Kannlock
8. Spatel för livsmedel
9. Ångkorg
10. Mixerbehållare
11. Knivinsats
12. Tätningsring för knivbasen
13. Knivbas

03. FÖRE ANVÄNDNING

1. Påfyllning av vattentanken
 - a. Fyll inte vatten över maxnivån 300 ml.
 - b. Fyll inte tanken med andra vätskor än vatten.
2. Placering av mixerbehållaren
 - a. Innan du ansluter strömmen, säkerställ att mixerbehållaren är korrekt placerad; handtaget ska vara i 180° vinkel i förhållande till huvudenheten.
 - b. Sätt på kannlocket genom att vrida det moturs och säkerställ att låset är helt infört i öppningen i höljet. Luftintaget på locket måste vara exakt i linje med utloppet på huvudenheten, annars fungerar inte enheten eller ånga kan läcka ut.
3. Skydd mot torkkörning:
Om vattentanken blir tom under drift börjar enheten värmas utan vatten och strömmen bryts automatiskt som skydd, och indikatorlampan slocknar. Ställ omkopplaren i läget "OFF" och koppla bort enheten från strömmen; om du vill använda enheten igen, fyll på kallt vatten i tanken.

04. FUNKTIONSKNAPP [SIDA 2 - E]

1. Läge 1 - Mixning och hackning
2. Läge 2 - Ångkokning, uppvärmning och upptining

05. ÅNGKOKNING**Observera**

Lägg inte livsmedel direkt i mixerbehållaren – använd ångkorgen för ångkokning.

1. Fyll vattentanken.
2. Placera mixerbehållaren på enhetens bas och vrid den moturs. (Handtaget ska vara i 180° vinkel i förhållande till huvudenheten). (SIDA 2 - B1-B2)
3. Skär maten i små bitar (cirka 2 cm), lägg dem i ångkorgen och placera korgen i behållaren. Fördjupningen på korgens kant måste passa den upphöjda punkten vid anslutningen mellan handtaget och behållarens vägg. (SIDA 2 - B3)
4. Sätt på kannlocket genom att vrida det moturs och säkerställ att låset är helt infört i öppningen i höljet. (Öppningen på locket måste vara exakt i linje med enhetens ångutlopp)
5. Ställ knappen i läge 2 – indikatorlampan tänds och ångkokningen startar. Ångkokningstiden beror på typ av livsmedel och mängden vatten i tanken – användaren kan justera den efter behov;
6. När ångkokningen är klar slocknar indikatorlampan. Ställ omkopplaren i läget "OFF";
7. Öppna locket först när ångan har upphört och ångkorgen har svalnat; ta ut korgen med hjälp av en spatel eller med handskar;
8. Om du vill bearbeta den tillagade maten till vätska eller puré, följ instruktionerna för "mixningsfunktionen";
9. Du kan välja ångkokningstid enligt informationen i tabellen nedan;
10. Fryst mat ska tinas innan ångkokning.

06. MIXNING**Observera**

1. Starta inte mixningsfunktionen utan livsmedel i behållaren.
2. Säkerställ att kannlocket och behållaren är korrekt monterade. Låset måste vara helt infört i öppningen i höljet. (Öppningen på locket måste vara exakt i linje med enhetens ångutlopp).
3. Placera tillagad eller rå mat i mixerbehållaren (SIDA 2 - C1-C2).
4. Tillsätt ingredienser efter behov och sätt på locket genom att vrida det moturs (SIDA 2 - C3).
5. Den totala mängden ingredienser i behållaren ska vara mindre än max. 300 ml och större än min. 50 ml.
6. Ställ knappen i läge 1 – enheten börjar mixa. Släpp knappen när maten når purékonsistens – knappen återgår till läget "OFF". Tillsätt vid behov vatten eller mjölk.
7. Koppla bort enheten från strömmen och rengör mixerbehållaren.

07. HACKNING

1. Lägg livsmedel i mixerbehållaren. Mängden får inte överstiga maxnivån markerad på behållaren. Sätt på locket.
2. Håll knappen i läge 1 i 5-8 sekunder och släpp den – knappen återgår till läget "OFF". Upprepa tills maten är hackad till önskad storlek.
3. Koppla bort enheten från strömmen och rengör mixerbehållaren.

08. UPPTINING

Förutsättningar: Vid en omgivningstemperatur på 25 °C, efter att ha fyllt tanken med 100 ml vatten, tar det cirka 7 minuter att värma grönsaker eller frukt från 5 °C till 40 °C.

1. Fyll vattentanken med 100 ml vatten.
2. Placera mixerbehållaren på enhetens bas och sätt ångkorgen i behållaren.

- Lägg livsmedel i korgen och täck med locket.
- Vid upptining av livsmedel i behållare, lämna korgen öppen.
- Ställ knappen i läge 2 – enheten startar processen.
- Öppna locket först när ångan har upphört och ångkorgen har svalnat; ta ut korgen med hjälp av en spatel eller med handskar.
- Användaren kan justera bearbetningstiden beroende på omgivningstemperaturen för att uppnå lämplig livsmedelstemperatur, dvs. 40 °C;
- Koppla bort enheten från strömmen och rengör korgen och behållaren.

09. ÅNGKOKNINGSTIDER OCH UNGEFÄRLIG VATTENFÖRBRUKNING

Ångkokningstider (min)	12	22	30
Vattenförbrukning (ml)	100	200	300

10. INGREDIENSER OCH UNGEFÄRLIGA ÅNGKOKNINGSTIDER

Mat	Ingrediens	Ungefärlig ångkokningstid
Frukt	Päron	8
	Äpple	10
	Apelsin, persika, plommon	13
	Ananas	18
Grönsaker	Potatis, sparris, broccoli, lök, blomkål, spenat, tomat	13
	Morot, selleri, zucchini, purjolök, pumpa	18
	Bönor	23
Kött	Kyckling, nötkött, lamm, fläskkött m.m.	23
Fisk	Lax, sjötunga, torsk, öring m.m.	15

11. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Observera

Enheten ska rengöras och tvättas efter varje användning;
 Koppla bort enheten från strömmen före rengöring och vänta tills den har svalnat helt;
 Sänk aldrig ner produkten i vatten;
 Håll aldrig blekmedel eller kemiska steriliseringslösningar/tabletter i enheten;
 Använd inte slipande, frätande eller lättantändliga vätskor för att rengöra produkten;

- Koppla bort enheten från strömmen och ta bort mixerbehållaren;
- Ta bort kannlocket, korgen och knivarna för att tvätta och rengöra dem enligt instruktionerna [SIDA 2 - D1-D3];
- Alla delar, utom huvudmotorn, kan diskas i diskmaskin;
- Använd vid behov en torr trasa för att rengöra huvudenheten;
- Kontrollera vattentanken och ångutloppet – om det finns matrester, ta bort dem omedelbart;
- Vattentanken ska hållas torr.

12. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Innan du ansluter enheten, kontrollera att spänningen som anges på enheten motsvarar den lokala nätspänningen.
- Använd aldrig enheten med en skadad sladd eller kontakt.
- Denna enhet är inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor.
- Koppla alltid bort enheten från strömmen när den inte används samt vid montering, demontering och rengöring.
- Förvara enheten utom räckhåll för barn.
- Sänk aldrig ner huvudenheten i vatten eller andra vätskor. Skölj den inte under rinnande vatten.
- Enheten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd aldrig ångfunktionen utan vatten i behållaren.
- Säkerställ att vattennivån i behållaren ligger mellan min- och maxmarkeringarna vid användning av ångfunktioner.
- Låt alltid enheten svalna i 10 minuter efter en ångkokningscykel innan du startar nästa.
- Överskrid inte den maximala ingrediensnivån som anges inuti behållaren före mixning.
- Säkerställ att ångkorgen och kannlocket är korrekt låsta innan användning.
- Rengör stäkannan med en borste efter varje användning.
- Om några avvikelser upptäcks, sluta använda enheten och kontakta service. Försök inte reparera enheten själv. Felaktiga reparationer kan leda till skador på enheten, personskador och materiella skador.
- Lyft eller flytta inte enheten under drift.
- Placera inte enheten på eller nära en varm eller påslagen spis.

17. Placera enheten på en stabil, plan och jämn yta. Under drift avger enheten varm ånga. Säkerställ att det finns tillräckligt med utrymme runt den för att undvika skador på möbler eller andra föremål.

18. Regelbunden avkalkning förhindrar skador på enheten.

13. TEKNISKA DATA

Märkspänning: 200V

Märkeffekt: 400W (uppvärmning); 120W (mixning)

Kapacitet: mixerbehållare - 600 ml, vattentank - 300 ml

Produkts vikt: 1,72 kg

Mer information om företaget och produkter [sida 2 - D]

01. SIKKERHED:

Før brug af produktet skal du læse denne brugsanvisning og følge anbefalingerne under brug.

02. BESKRIVELSE AF ENHEDEN [SIDE 2 - A]:

1. Dekorativt låg til vandbeholder
2. Prop til vandbeholder
3. Vandbeholder
4. Hovedenhed
5. Funktionsknap
6. Enhedens base
7. Kandelæg
8. Spatel til fødevarer
9. Dampkurv
10. Blenderkande
11. Knivenhed
12. Tætningsring til knivbase
13. Knivbase

03. FØR BRUG

1. Påfyldning af vandbeholder
 - a. Fyld ikke vand over det maksimale niveau på 300 ml.
 - b. Fyld ikke beholderen med andre væsker end vand.
2. Placering af blenderkande
 - a. Før tilslutning til strøm skal du sikre, at blenderkanden er korrekt placeret; kandelhåndtaget skal være i en vinkel på 180° i forhold til hovedenheden.
 - b. Sæt låget på kanden ved at dreje det mod uret, og sørg for, at låsehagen er helt indsat i åbningen på huset. Luftindtaget på låget skal være nøjagtigt justeret med udløbet på hovedenheden, ellers vil enheden ikke fungere, eller der kan opstå damp-lækage.
3. Beskyttelse mod tørkogning:
Når vandet i beholderen løber tør under drift, starter tør opvarmning, og strømmen afbrydes automatisk som beskyttelse, og indikatorlampen slukker. Sæt kontakten i position „OFF“ og afbryd enheden fra strømmen; hvis du vil bruge enheden igen, skal du fylde koldt vand i beholderen.

04. FUNKTIONSKNAP [SIDE 2 - E]

1. Position 1 - Blender- og hakke funktion
2. Position 2 - Dampning, opvarmning og optøning

05. DAMPNING**Bemærk**

Læg ikke fødevarer direkte i blenderkanden – brug dampkurven til dampning.

1. Fyld vandbeholderen.
2. Placer blenderkanden på enhedens base og drej den mod uret. (Kandelhåndtaget skal være i en vinkel på 180° i forhold til hovedenheden). (SIDE 2 - B1-B2)
3. Skær fødevarerne i små stykker (ca. 2 cm), læg dem i dampkurven, og placer derefter kurven i kanden. Indhakket på kurvens kant skal passe til den fremspringende del ved forbindelsen mellem kandelhåndtaget og kands væg. (SIDE 2 - B3)
4. Sæt låget på kanden ved at dreje det mod uret, og sørg for, at låsehagen er helt indsat i åbningen på huset. (Indløbsåbningen på kandelåget skal være nøjagtigt justeret med enhedens dampudløb)
5. Sæt knappen i position 2 – indikatorlampen tændes, og dampningen starter. Dampningstiden afhænger af fødevarerens type og mængden af vand i beholderen – brugeren kan justere den efter behov;
6. Når dampningen er færdig, slukker indikatorlampen. Sæt kontakten i position „OFF“;
7. Åbn først kandelåget, når dampen er stoppet, og dampkurven er afkølet; fjern kurven med en spatel eller handsker;
8. Hvis du vil bearbejde den dampede mad til væske eller puré, skal du følge instruktionerne for „blenderfunktionen“;
9. Dampningstiden kan vælges i henhold til oplysningerne i tabellen nedenfor;
10. Frosne fødevarer skal opthøjes for dampning.

06. BLENDING**Bemærk**

1. Start ikke blenderfunktionen uden fødevarer i blenderkanden.
2. Sørg for, at kandelåget og kanden er korrekt placeret. Låsehagen skal være helt indsat i åbningen på huset. (Indløbsåbningen på kandelåget skal være nøjagtigt justeret med enhedens dampudløb).
3. Placer kogte eller rå fødevarer i blenderkanden (SIDE 2 - C1-C2).
4. Tilsæt ingredienser efter behov og sæt kandelåget på ved at dreje det mod uret (SIDE 2 - C3).
5. Den samlede mængde ingredienser i blenderkanden skal være mindre end maks. 300 ml og større end minimum 50 ml.
6. Sæt knappen i position 1 – enheden starter blanding. Slip knappen, når maden har nået purekonsistens – knappen vender tilbage til den oprindelige position „OFF“. Tilsæt om nødvendigt vand eller mælk.
7. Afbryd enheden fra strømmen og rengør blenderkanden.

07. HAKNING

1. Læg fødevarer i blenderkanden. Mængden må ikke overstige det maksimale niveau markeret på kanden. Sæt låget på.
2. Hold knappen i position 1 i 5-8 sekunder, og slip den derefter – knappen vender tilbage til den oprindelige position „OFF“. Gentag denne handling, indtil fødevarerne er hakket til den ønskede størrelse.
3. Afbryd enheden fra strømmen og rengør blenderkanden.

08. OPTØNING

Betingelser: Ved en omgivelsestemperatur på 25°C, efter påfyldning af 100 ml vand i beholderen, tager det ca. 7 minutter at opvarme grøntsager eller frugter fra 5°C til 40°C.

1. Fyld vandbeholderen med 100 ml vand.
2. Placer blenderkanden på enhedens base og indsæt dampkurven i kanden.
3. Læg fødevarerne i kurven og sæt låget på.
4. Ved optøning af fødevarer i beholdere skal kurven være åben.
5. Sæt knappen i position 2 – enheden starter processen.
6. Åbn først kandelåget, når dampen er stoppet, og dampkurven er afkølet; fjern kurven med en spatel eller handsker.
7. Brugeren kan justere behandlingstiden afhængigt af omgivelsestemperaturen for at opnå den ønskede temperatur på fødevarerne, dvs. 40°C;
8. Afbryd enheden fra strømmen og rengør kurven og kanden.

09. DAMPTIDER OG ANSLÅET VANDFORBRUG

Dampningstid (min)	12	22	30
Vandforbrug (ml)	100	200	300

10. INGREDIENSER OG ANSLÅEDE DAMPTIDER

Fødevarer	Ingrediens	Anslået dampningstid
Frugt	Pære	8
	Æble	10
	Appelsin, fersken, blomme	13
	Ananas	18
Grøntsager	Kartoffel, asparges, broccoli, løg, blomkål, spinat, tomat	13
	Gulerod, selleri, courgette, porre, græskar	18
	Bønner	23
Kød	Kylling, oksekød, lam, svinekød osv.	23
Fisk	Laks, rødspætte, torsk, ørred osv.	15

11. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Bemærk

Enheden skal rengøres og vaskes efter hver brug;
 Før rengøring skal enheden afbrydes fra strømmen og køle helt af;
 Nedsænk aldrig produktet i vand;
 Hækl aldrig blegemiddel eller kemiske steriliseringsopløsninger/tabletter i enheden;
 Brug ikke slibende, ætsende eller brandfarlige væsker til rengøring af dette produkt;

1. Afbryd enheden fra strømmen og fjern blenderkanden;
2. Fjern kandelåg, kurv og knive for at vaske og rengøre dem i henhold til instruktionerne [SIDE 2 – D1-D3];
3. Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine, undtagen hovedmotoren;
4. Brug om nødvendigt en tør klud til at rengøre hovedenheden;
5. Kontroller vandbeholderen og dampudløbet – hvis der er madrester, skal de straks fjernes;
6. Vandbeholderen skal holdes tør.

12. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1. Før tilslutning skal du sikre, at spændingen angivet på enheden svarer til den lokale netspænding.
2. Brug aldrig enheden med en beskadiget ledning eller stik.
3. Denne enhed er ikke beregnet til brug af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
4. Afbryd altid enheden fra strømmen, når den ikke er i brug, samt under montering, demontering og rengøring.
5. Opbevar enheden uden for børns rækkevidde.
6. Nedsænk aldrig hovedenheden i vand eller andre væsker. Skyl den ikke under rindende vand.
7. Enheden er kun beregnet til husholdningsbrug.
8. Brug aldrig dampfunktionen uden vand i kanden.
9. Sørg for, at vandniveauet i kanden er mellem min- og max-linjen ved brug af dampfunktioner.
10. Lad altid enheden køle af i 10 minutter efter en dampcyklus, før du starter en ny.
11. Overskrid ikke det maksimale niveau for ingredienser angivet inde i kanden før blanding.
12. Sørg for, at dampkurvene og kandelåget er korrekt låst før brug.
13. Rengør stålkanen med en børste efter hver brug.
14. Hvis der opdaget uregelmæssigheder, skal du stoppe med at bruge enheden og kontakte service. Forsøg ikke selv at reparere enheden. Uautoriserede reparationer kan føre til beskadigelse, personskade og materielle skader.

15. Løft eller flyt ikke enheden under drift.
16. Placer ikke enheden på eller i nærheden af en tændt eller varm komfur.
17. Placer enheden på en stabil, plan og jævn overflade. Under drift afgiver enheden varm damp. Sørg for tilstrækkelig fri plads omkring den for at undgå skader på møbler eller andre genstande.
18. Regelmæssig afkalkning forhindrer beskadigelse af enheden.

13. TEKNISKE DATA

Nominel spænding: 200V

Nominel effekt: 400W (opvarmning); 120W (blending)

Kapacitet: blanderkande - 600 ml, vandbeholder - 300 ml

Produktvægt: 1,72 kg

Flere oplysninger om virksomheden og produkterne [side 2 - D]

01. SIKKERHET:

Før du bruker produktet, må du lese denne bruksanvisningen og følge anbefalingene som er angitt under bruk.

02. BESKRIVELSE AV ENHETEN [SIDE 2 - A]:

1. Dekorativt lokk til vannbeholder
2. Plugg til vannbeholder
3. Vannbeholder
4. Hovedenhet
5. Funksjonsknapp
6. Enhets base
7. Lokk til beholder
8. Spatel til mat
9. Dampkurv
10. Blenderbeholder
11. Knivenhet
12. Tetningsring til knivbase
13. Knivbase

03. FØR BRUK

1. Fylling av vannbeholder
 - a. Ikke fyll vann over maks nivå på 300 ml.
 - b. Ikke fyll beholderen med andre væsker enn vann.
2. Plassering av blenderbeholder
 - a. Før tilkobling til strøm må du sørge for at blenderbeholderen er riktig plassert; håndtaket skal være i en vinkel på 180° i forhold til hovedenheten.
 - b. Sett på lokket ved å vri det mot klokken, og sørg for at låsefestet er helt satt inn i åpningen på huset. Luftinntaket på lokket må være nøyaktig justert med utløpet på hovedenheten, ellers vil enheten ikke fungere eller det kan oppstå damp lekkasje.
3. Beskyttelse mot tørrkoking:

Når vannet i beholderen tar slutt under drift, starter tørr oppvarming, og strømmen kuttes automatisk som beskyttelse, og indikatorlampen slukkes. Sett bryteren i posisjon «OFF» og koble enheten fra strømmen; hvis du vil bruke enheten igjen, fyll kaldt vann i beholderen.

04. FUNKSJONSKNAPP [SIDE 2 - E]

1. Posisjon 1 - Blender- og hakke funksjon
2. Posisjon 2 - Dampkoking, oppvarming og tining

05. DAMPKOKING**Merk**

Ikke legg mat direkte i blenderbeholderen – bruk dampkurven til dampkoking.

1. Fyll vannbeholderen.
2. Plasser blenderbeholderen på basen og vri den mot klokken. (Håndtaket skal være i en vinkel på 180° i forhold til hovedenheten). (SIDE 2 - B1-B2)
3. Skjær maten i små biter (ca. 2 cm), legg dem i dampkurven og plasser kurven i beholderen. Utsparingen på kanten av kurven må passe med fremspringet ved koblingen mellom håndtaket og beholderveggen. (SIDE 2 - B3)
4. Sett på lokket ved å vri det mot klokken, og sørg for at låsefestet er helt satt inn i åpningen på huset. (Åpningen på lokket må være nøyaktig justert med damputløpet)
5. Sett knappen i posisjon 2 – indikatorlampen lyser og dampkoking starter. Tiden avhenger av type mat og mengden vann i beholderen – brukeren kan justere den etter behov;
6. Når dampkokingen er ferdig, slukkes indikatorlampen. Sett bryteren i posisjon «OFF»;
7. Åpne lokket først når dampen har stoppet og kurven har kjølt seg ned; ta ut kurven med spatel eller hanker;
8. Hvis du vil bearbeide maten til væske eller puré, følg instruksjonene for «blenderfunksjonen»;
9. Dampetiden kan velges i henhold til tabellen nedenfor;
10. Frossen mat må tines før dampkoking.

06. BLENDING**Merk**

1. Ikke start blending uten mat i beholderen.
2. Sørg for at lokket og beholderen er riktig plassert. Låsefestet må være helt satt inn i åpningen på huset. (Åpningen på lokket må være nøyaktig justert med damputløpet).
3. Legg kokt eller rå mat i blenderbeholderen (SIDE 2 - C1-C2).
4. Tilsett ingredienser etter behov og sett på lokket ved å vri det mot klokken (SIDE 2 - C3).
5. Total mengde ingredienser må være mindre enn maks. 300 ml og mer enn minimum 50 ml.
6. Sett knappen i posisjon 1 – enheten starter blending. Slipp knappen når maten har ønsket konsistens – knappen går tilbake til «OFF». Tilsett vann eller melk ved behov.
7. Koble enheten fra strømmen og rengjør blenderbeholderen.

07. HAKKING

1. Legg mat i blenderbeholderen. Mengden må ikke overstige maks nivå merket på beholderen. Sett på lokket.
2. Hold knappen i posisjon 1 i 5-8 sekunder, slipp den – knappen går tilbake til «OFF». Gjenta til ønsket størrelse er oppnådd.
3. Koble enheten fra strømmen og rengjør blenderbeholderen.

08. TINING

Betingelser: Ved en omgivelsestemperatur på 25°C, etter å ha fylt 100 ml vann i beholderen, tar det omtrent 7 minutter å varme opp grønnsaker eller frukt fra 5°C til 40°C.

1. Fyll vannbeholderen med 100 ml vann.
2. Plasser blenderbeholderen på enhets base og sett dampkurven inn i beholderen.

3. Legg maten i kurven og sett på lokket.
4. Ved tining av mat i beholdere skal kurven være åpen.
5. Sett knappen i posisjon 2 – enheten starter prosessen.
6. Åpne lokket først når dampen har stoppet og dampkurven har kjølt seg ned; ta ut kurven med spatel eller hansker.
7. Brukeren kan justere behandlingstiden avhengig av omgivelsestemperaturen for å oppnå riktig temperatur på maten, dvs. 40°C;
8. Koble enheten fra strømmen og rengjør kurven og beholderen.

09. DAMPTIDER OG OMTRENTLIG VANNFORBRUK

Damptider (min)	12	22	30
Vannforbruk (ml)	100	200	300

10. INGREDIENSER OG OMTRENTLIG DAMPTIDER

Mat	Ingrediens	Omtrentlig damptid
Frukt	Pære	8
	Eple	10
	Appelsin, fersken, plomme	13
	Ananas	18
Grønnsaker	Potet, asparges, brokkoli, løk, blomkål, spinat, tomat	13
	Gulrot, selleri, squash, purre, gresskar	18
	Bønner	23
Kjøtt	Kylling, storfekjøtt, lam, svinestek osv.	23
Fisk	Laks, fløyde, torsk, ørret osv.	15

11. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Merk

Enheden må rengjøres etter hver bruk;
 For rengjøring må enheten kobles fra strømmen og avkjøles helt;
 Senk aldri produktet ned i vann;
 Hell aldri blekemiddel eller kjemiske steriliseringsløsninger/tabletter i enheten;
 Ikke bruk slpende, etsende eller brennbare væsker til rengjøring av dette produktet;

1. Koble enheten fra strømmen og fjern blenderbeholderen;
2. Fjern lokk, kurv og kniver for å vaske og rengjøre dem i henhold til instruksjonene [SIDE 2 - D1-D3];
3. Alle deler kan vaskes i oppvaskmaskin, unntatt hovedmotoren;
4. Bruk om nødvendig en tørk klut til å rengjøre hovedenheten;
5. Kontroller vannbeholderen og damputløpet – hvis det er matrester, fjern dem umiddelbart;
6. Vannbeholderen må holdes tørt.

12. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. Før tilkobling må du kontrollere at spenningen angitt på enheten samsvarer med lokal nettspenning.
2. Bruk aldri enheten med skadet ledning eller støpsel.
3. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
4. Koble alltid enheten fra strømmen når den ikke er i bruk, samt under montering, demontering og rengjøring.
5. Oppbevar enheten utilgjengelig for barn.
6. Senk aldri hovedenheten i vann eller andre væsker. Skyll den ikke under rennende vann.
7. Enheten er kun beregnet for husholdningsbruk.
8. Bruk aldri dampfunksjonen uten vann i beholderen.
9. Sørg for at vannnivået i beholderen er mellom min- og maks-linjen ved bruk av dampfunksjoner.
10. La alltid enheten avkjøles i 10 minutter etter en dampesyklus før du starter en ny.

10. INGREDIENSER OG OMTRENTLIG DAMPTIDER

11. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Merke

Enheten må rengjøres etter hver bruk;
Før rengjøring må enheten kobles fra strømmen og avkjøles helt;
Senk aldri produktet ned i vann;
Hell aldri blekemiddel eller kjemiske steriliseringsløsninger/tabletter i enheten;
Ikke bruk slpende, etsende eller brennbare væsker til rengjøring av dette produktet;

1. Koble enheten fra strømmen og fjern blenderbeholderen;
2. Fjern lokk, kurv og kniver for å vaske og rengjøre dem i henhold til instruksjonene [SIDE 2 - D1-D3];
3. Alle deler kan vaskes i oppvaskmaskin, unntatt hovedmotoren;
4. Bruk om nødvendig en tørr klut til å rengjøre hovedenheten;
5. Kontroller vannbeholderen og damputløpet – hvis det er matrester, fjern dem umiddelbart;
6. Vannbeholderen må holdes tørr.

12. SIKKERHETSIKSTRAKSJONER

1. Før tilkobling må du kontrollere at spenningen angitt på enheten samsvarer med lokal nettspenning.
2. Bruk aldri enheten med skadet ledning eller støpsel.
3. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av barn eller personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
4. Koble alltid enheten fra strømmen når den ikke er i bruk, samt under montering, demontering og rengjøring.
5. Oppbevar enheten utilgjengelig for barn.
6. Senk aldri hovedenheten i vann eller andre væsker. Skyll den ikke under rennende vann.
7. Enheten er kun beregnet for husholdningsbruk.
8. Bruk aldri dampfunksjonen uten vann i beholderen.
9. Sørg for at vannnivået i beholderen er mellom min- og maks-linjen ved bruk av dampfunksjoner.
10. La alltid enheten avkjøles i 10 minutter etter en dampesyklus før du starter en ny.
11. Ikke overskrid maks nivå for ingredienser angitt inne i beholderen før blanding.
12. Sørg for at dampkurvene og lokket er riktig låst før bruk.
13. Rengjør stålbeholderen med en børste etter hver bruk.
14. Hvis det oppdages feil, slutt å bruke enheten og kontakt service. Forsøk ikke å reparere enheten selv. Uautoriserte reparasjoner kan føre til skade, personskade og materielle skader.
15. Ikke løft eller flytt enheten under drift.
16. Ikke plasser enheten på eller i nærheten av en varm eller aktiv komfyr.
17. Plasser enheten på en stabil, flat og jevn overflate. Under drift avgir enheten varm damp. Sørg for tilstrekkelig plass rundt den for å unngå skade på møbler eller andre gjenstander.
18. Regelmessig avkalking forhindrer skade på enheten.

13. TEKNISKE DATA

Nominell spenning: 200V

Nominell effekt: 400W (oppvarming); 120W (blanding)

Kapasitet: blenderbeholder - 600 ml, vannbeholder - 300 ml

Produktvekt: 1,72 kg

Mer informasjon om selskapet og produktene [side 2 - D]

01. SÉCURITÉ :

Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement ce mode d'emploi et respectez les recommandations qu'il contient pendant l'utilisation.

02. DESCRIPTION DE L'APPAREIL [PAGE 2 - A] :

1. Couverture décoratif du réservoir d'eau
2. Bouchon du réservoir d'eau
3. Réservoir d'eau
4. Appareil principal
5. Bouton de fonction
6. Base de l'appareil
7. Couverture du bol
8. Spatule alimentaire
9. Panier de cuisson vapeur
10. Bol de mixage
11. Ensemble de lames
12. Joint d'étanchéité de la base des lames
13. Base des lames

03. AVANT UTILISATION

1. Remplissage du réservoir d'eau
 - a. Ne pas remplir au-delà du niveau maximal de 300 ml.
 - b. Ne pas remplir le réservoir avec d'autres liquides que de l'eau.
2. Installation du bol de mixage
 - a. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bol de mixage est correctement positionné ; la poignée du bol doit être orientée à 180° par rapport au corps principal.
 - b. Placez le couvercle du bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et assurez-vous que le loquet est complètement inséré dans l'ouverture du boîtier. L'entrée d'air du couvercle doit être parfaitement alignée avec la sortie du corps principal, sinon l'appareil ne fonctionnera pas ou de la vapeur pourrait s'échapper.
 3. Protection contre le fonctionnement à sec :
Lorsque le réservoir d'eau est vide pendant le fonctionnement, un chauffage à sec se produit et l'alimentation est automatiquement coupée pour protéger l'appareil, et le voyant s'éteint. Placez l'interrupteur en position « OFF » et débranchez l'appareil ; si vous souhaitez réutiliser l'appareil, ajoutez de l'eau froide dans le réservoir.

04. BOUTON DE FONCTION [PAGE 2 - E]

1. Position 1 - Fonction de mixage et de hachage
2. Position 2 - Fonction de cuisson vapeur, de réchauffage et de décongélation

05. CUISSON À LA VAPEUR

Attention

Ne placez pas les aliments directement dans le bol de mixage - utilisez le panier de cuisson vapeur.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Placez le bol de mixage sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (La poignée du bol doit être orientée à 180° par rapport à l'appareil principal). (PAGE 2 - B1-B2)
3. Coupez les aliments en petits morceaux (environ 2 cm), placez-les dans le panier de cuisson vapeur, puis mettez le panier dans le bol. L'encoche du panier doit correspondre au point saillant situé à la jonction de la poignée et de la paroi du bol. (PAGE 2 - B3)
4. Placez le couvercle du bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et assurez-vous que le loquet est complètement inséré dans l'ouverture du boîtier. (L'ouverture du couvercle doit être parfaitement alignée avec la sortie de vapeur de l'appareil)
5. Réglez le bouton sur la position 2, le voyant s'allume et la cuisson vapeur commence. Le temps de cuisson dépend du type d'aliments et de la quantité d'eau dans le réservoir - l'utilisateur peut l'ajuster selon ses besoins ;
6. Une fois la cuisson terminée, le voyant s'éteint. Placez l'interrupteur en position « OFF » ;
7. Ouvrez le couvercle du bol uniquement lorsque la vapeur a cessé de s'échapper et que le panier a refroidi ; retirez le panier à l'aide de la spatule ou avec des gants ;
8. Si vous souhaitez transformer les aliments cuits en liquide ou en purée, suivez les instructions de la « fonction de mixage » ;
9. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson vapeur selon les informations du tableau ci-dessous ;
10. Avant de cuire des aliments surgelés à la vapeur, ils doivent être décongelés.

06. MIXAGE

Attention

1. Ne pas utiliser la fonction de mixage sans aliments dans le bol.
2. Assurez-vous que le couvercle et le bol sont correctement installés. Le loquet doit être complètement inséré dans l'ouverture du boîtier. (L'ouverture du couvercle doit être parfaitement alignée avec la sortie de vapeur de l'appareil).

1. Placez les aliments cuits ou crus dans le bol de mixage (PAGE 2 - C1-C2).
2. Ajoutez les ingrédients selon les besoins et placez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (PAGE 2 - C3).
3. La quantité totale d'ingrédients dans le bol doit être inférieure à 300 ml et supérieure à 50 ml.
4. Réglez le bouton sur la position 1 pour démarrer le mixage. Relâchez le bouton lorsque les aliments atteignent la consistance souhaitée - le bouton revient en position « OFF ». Si nécessaire, ajoutez de l'eau ou du lait.
5. Débranchez l'appareil et nettoyez le bol de mixage.

07. HACHAGE

1. Placez les aliments dans le bol de mixage. La quantité ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol. Placez le couvercle.
2. Maintenez le bouton en position 1 pendant 5 à 8 secondes, puis relâchez-le - le bouton revient en position « OFF ». Répétez l'opération jusqu'à obtenir la taille souhaitée.
3. Débranchez l'appareil et nettoyez le bol de mixage.

08. DÉCONGÉLATION

Conditions : À une température ambiante de 25°C, après avoir rempli le réservoir avec 100 ml d'eau, le chauffage de légumes ou de fruits à une température de 5°C jusqu'à 40°C prend environ 7 minutes.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec 100 ml d'eau.
2. Placez le bol de mélange sur la base de l'appareil et insérez le panier de cuisson vapeur dans le bol.
3. Placez les aliments dans le panier et couvrez avec le couvercle.
4. Lors de la décongélation d'aliments dans des récipients, laissez le panier ouvert.
5. Réglez le bouton sur la position 2 pour démarrer le processus.
6. Ouvrez le couvercle du bol uniquement lorsque la vapeur a cessé de s'échapper et que le panier a refroidi ; retirez-le à l'aide de la spatule ou avec des gants.
7. L'utilisateur peut ajuster le temps de traitement en fonction de la température ambiante afin d'atteindre la température appropriée des aliments, soit 40°C ;
8. Débranchez l'appareil et nettoyez le panier ainsi que le bol.

09. TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR ET CONSOMMATION D'EAU APPROXIMATIVE

Temps de cuisson à la vapeur (min)	12	22	30
Consommation d'eau (ml)	100	200	300

10. INGRÉDIENTS ET TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR APPROXIMATIFS

Aliments	Ingrédient	Temps de cuisson à la vapeur approximatif
Fruits	Poire	8
	Pomme	10
	Orange, Pêche, Prune	13
	Ananas	18
Légumes	Pomme de terre, Asperge, Brocoli, Oignon, Chou-fleur, Épinard, Tomate	13
	Carotte, Céleri, Courgette, Poireau, Citrouille	18
	Haricots	23
Viande	Poulet, bœuf, agneau, porc, etc.	23
Poisson	Saumon, sole, cabillaud, truite, etc.	15

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation ;
 Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement ;
 Ne jamais immerger le produit dans l'eau ;
 Ne jamais verser d'eau de Javel ni de solutions chimiques/tablettes de stérilisation dans l'appareil ;
 N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs ou de liquides inflammables pour nettoyer ce produit ;

1. Débranchez l'appareil et retirez le bol de mélange ;
2. Retirez le couvercle du bol, le panier et les lames pour les laver et les nettoyer conformément aux instructions [PAGE 2 - D1-D3],
3. Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle, à l'exception du moteur principal ;
4. Si nécessaire, utilisez un chiffon sec pour nettoyer le boîtier principal ;
5. Vérifiez le réservoir d'eau et la sortie de vapeur – s'il y a des résidus alimentaires, retirez-les immédiatement ;
6. Le réservoir d'eau doit être maintenu sec.

12. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
2. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble ou une prise endommagé(e).
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que lors du montage, du démontage et du nettoyage.
5. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Ne plongez jamais l'unité principale dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne la rincez pas sous l'eau courante.
7. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
8. N'utilisez jamais la fonction vapeur sans eau dans le bol.
9. Assurez-vous que le niveau d'eau dans le bol se situe entre les repères min et max lors de l'utilisation des fonctions vapeur.
10. Laissez toujours l'appareil refroidir pendant 10 minutes après un cycle de cuisson vapeur avant d'en commencer un autre.

11. Avant de mixer, ne dépassez pas le niveau maximal d'ingrédients indiqué à l'intérieur du bol.
12. Assurez-vous que les paniers de cuisson vapeur et le couvercle du bol sont correctement verrouillés avant utilisation.
13. Nettoyez le bol en acier avec une brosse après chaque utilisation.
14. En cas de dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service après-vente. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Des réparations non professionnelles peuvent entraîner des dommages, des blessures ou des pertes matérielles.
15. Ne soulevez ni ne déplacez l'appareil pendant son fonctionnement.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière en fonctionnement ou chaude.
17. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale. Pendant le fonctionnement, l'appareil émet de la vapeur chaude. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre autour pour éviter d'endommager les meubles ou autres objets.
18. Un détartrage régulier permet de prévenir les dommages de l'appareil.

13. DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : 200V

Puissance nominale : 400W (chauffage) ; 120W (mixage)

Capacité : bol de mixage - 600 ml, réservoir d'eau - 300 ml

Poids du produit : 1,72 kg

Pour plus d'informations sur l'entreprise et les produits [page 2 - D]

01. БЕЗОПАСНОСТ:

Преди да използвате продукта, прочетете внимателно настоящото ръководство за употреба и спазвайте съдържащите се в него препоръки по време на работа.

02. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА [СТРАНИЦА 2 - А]:

1. Декоративен капак на резервоара за вода
2. Капачка на резервоара за вода
3. Резервоар за вода
4. Основно устройство
5. Функционален бутон
6. Основа на уреда
7. Капак на каната
8. Шпатула за храна
9. Кошница за готвене на пара
10. Кана за блендиране
11. Комплект ножове
12. Уплътнителен пръстен на основата на ножовете
13. Основа на ножовете

03. ПРЕДИ УПОТРЕБА

1. Пълнене на резервоара за вода
 - a. Не пълнете с вода над максималното ниво от 300 ml.
 - b. Не пълнете резервоара с други течности освен вода.
2. Поставете на каната за блендиране
 - a. Преди да включите уреда към захранването, уверете се, че каната е правилно поставена; дръжката на каната трябва да бъде разположена под ъгъл 180° спрямо основното тяло.
 - b. Поставете капачката на каната, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, и се уверете, че заключващият механизъм е напълно вкаран в отвор на корпуса. Входът за въздух на капачката трябва да бъде точно подравнен с изхода на основното тяло, в противен случай уредът няма да работи или може да се получи изтичане на пара.
3. Защита срещу работа без вода:
Когато по време на работа водата в резервоара свърши, започва сухо нагряване и захранването автоматично се прекъсва за защита, а индикаторът изгасва. Поставете превключвателя в положение „OFF“ и изключете уреда от захранването; ако искате да използвате уреда отново, добавете студена вода в резервоара.

04. ФУНКЦИОНАЛЕН БУТОН [СТРАНИЦА 2 - Е]

1. Позиция 1 – Функция за блендиране и нарязване
2. Позиция 2 – Функция за готвене на пара, затопляне и размразяване

05. ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Внимание

Не поставяйте храната директно в каната за блендиране - използвайте кошницата за готвене на пара.

1. Напълнете резервоара за вода.
2. Поставете каната за блендиране върху основата на уреда и я завъртете обратно на часовниковата стрелка. (Дръжката на каната трябва да бъде разположена под ъгъл 180° спрямо основното устройство). (СТРАНИЦА 2 - В1-В2)
3. Нарезете храната на малки парчета (около 2 cm), поставете ги в кошницата за готвене на пара, след което поставете кошницата в каната. Вдлъбнатината на ръба на кошницата трябва да съвпада с изпъкналата точка при съединението на дръжката и стената на каната. (СТРАНИЦА 2 - В3)
4. Поставете капачката на каната, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, и се уверете, че заключващият механизъм е напълно вкаран в отвор на корпуса. (Отворът на капачката трябва да бъде точно подравнен с изхода за пара на уреда)
5. Поставете бутона в позиция 2, индикаторът ще светне и ще започне готвенето на пара. Времето за готвене зависи от вида на храната и количеството вода в резервоара - потребителят може да го регулира според нуждите;
6. След приключване на готвенето на пара индикаторът изгасва. Поставете превключвателя в положение „OFF“;
7. Отворете капачката на каната едва след като парата престане да излиза и кошницата изстине; извадете кошницата с помощта на шпатула или с ръкавици;
8. Ако искате да преработите сътворената храна в течност или пюре, следвайте инструкциите за „функцията за блендиране“;
9. Можете да изберете времето за готвене според информацията в таблицата по-долу;
10. Преди готвене на замразена храна на пара, тя трябва първо да бъде размразена.

06. БЛЕНДИРАНЕ

Внимание

1. Не включвайте функцията за блендиране без храна в каната.
2. Уверете се, че капакът и каната са правилно поставени. Заключващият механизъм трябва да бъде напълно вкаран в отвор на корпуса. (Отворът на капачката трябва да бъде точно подравнен с изхода за пара на уреда).
1. Поставете стотвената или сурова храна в каната за блендиране (СТРАНИЦА 2 - С1-С2).
2. Добавете съставки според нуждите и поставете капачката, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка (СТРАНИЦА 2 - С3).
3. Общото количество съставки в каната трябва да бъде по-малко от 300 ml и повече от минимум 50 ml.
4. Поставете бутона в позиция 1 и уредът ще започне да блендира. Освободете бутона, когато храната достигне желаната консистенция - бутонът ще се върне в положение „OFF“. При необходимост добавете вода или мляко.
5. Изключете уреда от захранването и почистете каната за блендиране.

07. НАРЯЗВАНЕ

1. Поставете храната в каната за блендиране. Количеството не трябва да надвишава максималното ниво, отбелязано на каната. Поставете капачката.
2. Задръжте бутона в позиция 1 за 5-8 секунди, след което го освободете - бутонът ще се върне в положение „OFF“. Повтаряйте действието, докато храната бъде нарязана до желаната големина.
3. Изключете уреда от захранването и почистете каната за блендиране.

08. РАЗМРАЗЯВАНЕ

Условия: При околна температура 25°C, след напълване на резервоара с 100 ml вода, загряването на зеленчуци или плодове от температура 5°C до 40°C отнема около 7 минути.

1. Напълнете резервоара за вода с 100 ml вода.
2. Поставете каната за blendиране върху основата на уреда и поставете кошницата за готвене на пара в каната.
3. Поставете храната в кошницата и покрийте с капак.
4. По време на размразяване на храна в съдове оставете кошницата отворена.
5. Поставете бутон в позиция 2 и уредът ще започне процеса.
6. Отворете капак на каната едва след като парата спре да излиза и кошницата изстине; извадете я с помощта на шпатула или с ръкавици.
7. Потребителят може да регулира времето на обработка в зависимост от околната температура, за да достигне подходящата температура на храната, т.е. 40°C.
8. Изключете уреда от захранването и почистете кошницата и каната.

09. ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА И ПРИБЛИЗИТЕЛНА КОНСУМАЦИЯ НА ВОДА

Време за готвене на пара (мин)	12	22	30
Консумация на вода (ml)	100	200	300

10. СЪСТАВКИ И ПРИБЛИЗИТЕЛНИ ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Храна	Съставка	Приблизително време за готвене на пара
Плодове	Круша	8
	Ябълка	10
	Портокал, Праскова, Слива	13
	Ананас	18
Зеленчуци	Картоф, Асперки, Броколи, Лук, Карфиол, Спанак, Домат	13
	Морков, Целина, Тиквичка, Праз, Тиква	18
	Боб	23
Месо	Пиле, говеждо, агнешко, свинско и др.	23
Риба	Сьомга, морски език, треска, пъстърва и др.	15

11. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Внимание

Уредът трябва да се почиства след всяка употреба;
 Преди почистване изключете уреда от захранването и изчакайте да изстине напълно;
 Никога не потапяйте продукта във вода;
 Никога не изливайте белина или химически разтвори/таблетки за стерилизация в уреда;
 Не използвайте абразивни, корозивни или запалими течности за почистване на този продукт;

1. Изключете уреда от захранването и свалете каната за blendиране;
2. Свалете капак на каната, кошницата и ножовете, за да ги измиете и почистите съгласно инструкциите [СТРАНИЦА 2 - D1-D3];
3. Всички части могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на основния мотор;
4. При необходимост използвайте суха кърпа за почистване на основния корпус;
5. Проверете резервоара за вода и изхода за пара – ако има остатъци от храна, незабавно ги отстранете;
6. Резервоарът за вода трябва да се поддържа сух.

12. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Преди да включите уреда, уверете се, че напрежението, посочено върху него, съответства на местното електрическо напрежение.
2. Никога не използвайте уреда с повреден кабел или щепсел.
3. Този уред не е предназначен за употреба от деца или лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности.
4. Винаги изключвайте уреда от захранването, когато не се използва, както и по време на монтаж, демонтаж и почистване.
5. Съхранявайте уреда извън обсега на деца.
6. Никога не потапяйте основния модул във вода или други течности. Не го изплаквайте под течаща вода.
7. Уредът е предназначен само за домашна употреба.
8. Никога не използвайте функцията за пара без вода в каната.
9. Уверете се, че нивото на водата в каната е между линиите min и max при използване на функциите, свързани с пара.
10. Винаги оставайте уреда да се охлади за 10 минути след един цикъл на готвене на пара, преди да започнете следващия.

11. Преди blendиране не превишавайте максималното ниво на съставките, посочено вътре в каната.
12. Уверете се, че кошниците за готвене на пара и капакът на каната са правилно заключени преди работа.
13. След всяка употреба почиствайте стоманената кана с четка.
14. При установяване на каквито и да е неизправности, спрете използването на уреда и се свържете със сервиз. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Непрофесионалните ремонти могат да доведат до повреда, наранявания и материални щети.
15. Не повдигайте и не премествайте уреда по време на работа.
16. Не поставяйте уреда върху или в близост до работещ или горещ котлон.
17. Поставете уреда върху стабилна, равна и хоризонтална повърхност. По време на работа уредът отделя гореща пара. Уверете се, че има достатъчно свободно пространство около него, за да се предотврати повреда на мебели или други предмети.
18. Редовното отстраняване на котлен камък предотвратява повреди на уреда.

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 200V

Номинална мощност: 400W (нагреване); 120W (blendиране)

Капацитет: кана за blendиране - 600 ml, резервоар за вода - 300 ml

Тегло на продукта: 1,72 kg

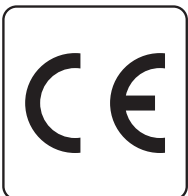
Повече информация за компанията и продуктите [страница 2 - D]



PL | Zasady postępowania ze sprzętem elektrycznym i elektronicznym: Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii i akumulatorów nie można łączyć wraz z innymi odpadami. Informuje o tym symbol przekreślonego kosza umieszczonego na opakowaniu produktu. Sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie i akumulatory mogą zawierać niebezpieczne substancje, mieszaniny oraz części składowe szkodliwe dla środowiska i zdrowia ludzi. Nieprawidłowe obchodzenie się z nimi lub ich uszkodzenie może doprowadzić do uszczerbku na zdrowiu lub zanieczyszczenia środowiska. Prawidłowe obchodzenie się w gospodarstwie domowym ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym oraz bateriami i akumulatorami pozytywnie przyczynia się do ponownego użycia i odzysku, a tym recyklingu, zużytego sprzętu. Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne oraz baterie i akumulatory można zwrócić w lokalnych punktach selektywnego zbierania odpadów. Dystrybutor obowiązany jest do nieodpłatnego odbioru zużytego sprzętu pochodzącego z gospodarstw domowych w punkcie sprzedaży, o ile zużyty sprzęt jest tego samego rodzaju i pełni te same funkcje co sprzęt sprzedawany. Dystrybutor, dostarczając nabywany sprzęt przeznaczony dla gospodarstw domowych, obowiązany jest do nieodpłatnego odbioru zużytego sprzętu pochodzącego z gospodarstw domowych w miejscu dostawy tego sprzętu, o ile zużyty sprzęt jest tego samego rodzaju i pełni te same

funkcje co sprzęt dostarczony. Dystrybutor prowadzi jednostkę handlu detalicznego o powierzchni sprzedaży w rozumieniu art. 2 pkt 19 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym wynoszącą co najmniej 400 m² poświęconej sprzedaży sprzętu przeznaczanego dla gospodarstw domowych, jest obowiązany do nieodpłatnego przyjęcia w tej jednostce lub w jej bezpośredniej bliskości zużytego sprzętu pochodzącego z gospodarstw domowych, którego żaden z zewnętrznych wymiarów nie przekracza 25 cm, bez konieczności zakupu nowego sprzętu przeznaczanego dla gospodarstw domowych. Produkt został wprowadzony do obrotu po dn. 13 sierpnia 2005 r.

EN | Rules for handling electrical and electronic equipment: Waste electrical and electronic equipment as well as batteries and accumulators cannot be mixed with other waste. This is indicated by the crossed-out bin symbol on the product packaging. Electrical and electronic equipment as well as batteries and accumulators may contain hazardous substances, mixtures and components harmful to the environment and human health. Improper handling or damage may result in health damage or environmental pollution. Proper household handling of waste electrical and electronic equipment and batteries and accumulators positively contributes to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. Waste electrical and electronic equipment as well as batteries and accumulators can be returned to local selective waste collection points. The distributor is obliged to collect used equipment from households free of charge at the point of sale, provided that the used equipment is of the same type and performed the same functions as the equipment sold. When delivering equipment intended for households to the buyer, the distributor is obliged to collect used equipment from households free of charge at the place of delivery of the equipment, provided that the used equipment is of the same type and performed the same functions as the delivered equipment. A distributor running a retail unit with a sales area within the meaning of Art. 2 point 19 of the Act of March 27, 2003 on spatial planning and development of at least 400 m² devoted to the sale of equipment intended for households, is obliged to accept waste equipment from households, free of charge, in this unit or in its immediate vicinity, none of the external dimensions exceeds 25 cm, without the need to purchase new household equipment. The product was introduced to the market on August 13, 2005.



PL | Skrócona deklaracja zgodności: Producent na wyłączną własną odpowiedzialność oświadcza, że urządzenie wymienione wyżej jest zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE z dn. 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia, rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywę 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/1245 z dnia 2 września 2020 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, oraz dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, wraz z dyrektywą

delegowaną Komisji (UE) 2015/863 z dnia 31 marca 2015 r. zmieniającą załącznik II do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE w odniesieniu do wykazu substancji objętych ograniczeniem. Pełna treść deklaracji zgodności dostępna pod adresem internetowym www.momini.eu/deklaracje

EN | Summary declaration of conformity: The manufacturer declares under its sole responsibility that the device mentioned above is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment intended for use within specified voltage limits, Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, together with Commission Regulation (EU) 2020/1245 of 2 September 2020 amending and correction of Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in equipment electrical and electronic equipment, together with Commission Delegated Directive (EU) 2015/863 of 31 March 2015 amending Annex II to Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council as regards the list of restricted substances. The full content of the declaration of conformity is available at www.momini.eu/deklaracje

Importer: Momini Sp. z o.o.
Plac Bankowy 2, 00-095 Warszawa, Polska
Wyprodukowano w Chinach
Model: Tynilar
SN: 0326590601061318
Email: contact@momini.eu
Marka: Momini



PL | Urządzenie przeznaczone do kontaktu z żywnością
EN | Device intended for contact with food
DE | Gerät bestimmt für den Kontakt mit Lebensmitteln
ES | Dispositivo destinado al contacto con alimentos
RU | Устройство, предназначенное для контакта с пищевыми продуктами

PL | Więcej informacji o produkcie dostępnych jest na stronie producenta pod adresem: **EN |** More information about the product is available on the manufacturer's website at: **DE |** Weitere Informationen zum Produkt finden Sie auf der Website des Herstellers unter: **ES |** Más información sobre el producto está disponible en el sitio web del fabricante en: **PT |** Mais informações sobre o produto estão disponíveis no site do fabricante em: **CZ |** Více informací o produktu je k dispozici na stránkách výrobce na adrese: **SK |** Viac informácií o produkte je dostupných na webovej stránke výrobcu na adrese: **SL |** Več informacij o izdelku je na voljo na spletni strani proizvajalca: **EE |** Rohkem teavet toote kohta leiate tootja veebisaidilt aadressil: **LT |** Daugiau informacijos apie produktą rasite gamintojo svetainėje: **LV |** Laietāja informācijas par produktu var atrast ražotāja mājaslapā adresē **HU |** A termékéről további információkat a gyártó weboldalan találhat az alábbi címen: **RO |** Mai multe informații despre produs sunt disponibile pe site-ul producătorului la adresa: **RU |** Более подробная информация о продукте доступна на сайте производителя по адресу: **EL |** Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν διατίθενται στον ιστότοπο του κατασκευαστή στη διεύθυνση: **NL |** Meer informatie over het product is beschikbaar op de website van de fabrikant op het volgende adres: **FI |** Lisätietoja tuotteesta on saatavilla valmistajan verkkosivustolla osoitteessa: **SV |** Mer information om produkten finns på tillverkarens webbplats på följande adress: **DA |** Flere oplysninger om produktet findes på producentens hjemmeside på følgende adresse: **NB |** Mer informasjon om produktet er tilgjengelig på produsentens nettside på følgende adresse: **FR |** Plus d'informations sur le produit sont disponibles sur le site du fabricant à l'adresse suivante: **BG |** Повеќе информация за продукта е достапна на вебсайта на производителот на следниja адрес:



www.momini.eu/do-pobrania