



MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

Blender Profesional de bucătărie 2 în 1, 2.5L

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza acest aparat

SPECIFICAȚII TEHNICE

TENSIUNE: AC 220V - 240V

FRECVENȚĂ: 50 / 60 Hz

VITEZĂ DE ROTAȚIE: 32.000 RPM

Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea și frecvența indicate pe partea inferioară a aparatului corespund cu rețeaua electrică locală.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

1. Garanția de calitate a acestui produs este de un an (cu excepția daunelor cauzate de om și a funcționării necorespunzătoare).
2. Înainte de a utiliza acest produs, verificați și asigurați-vă că tensiunea nominală a acestui produs este în conformitate cu tensiunea locală.
3. Dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale ștecherului, vă rugăm să nu utilizați acest aparat. Dacă produsul se află în condiții anormale de funcționare sau orice componentă este deteriorată, vă rugăm să opriți funcționarea unității și să o trimiteți la producător, la agentul de service post-vânzare sau la un tehnician autorizat pentru a evita electrocutarea.
4. Nu introduceți cablul de alimentare, ștecherul sau baza aparatului în apă sau în alt lichid pentru a evita electrocutarea.
5. Nu lăsați cablul de alimentare pe marginea mesei sau a blatului. Păstrați cablul de alimentare departe de sursele de căldură.
6. Deconectați aparatul după utilizare sau în timpul instalării, demontării ori întreținerii produsului.
7. Este necesară o supraveghere strictă atunci când copiii se află în apropiere în timpul funcționării acestui aparat; nu lăsați copiii să îl atingă sau să îl folosească.
8. Pentru siguranță, nu introduceți mâinile sau alte obiecte dure în vasul blenderului atunci când aparatul este în funcțiune.
9. Nu atingeți nicio piesă rotativă în niciun moment.
10. În timpul mixării, dacă aparatul se blochează din cauza alimentelor, opriți alimentarea cu energie electrică până când motorul se oprește complet, apoi dezamblați piesa și îndepărtați blocajul.



11. Nu deschideți capacul și nu folosiți spatula atunci când aparatul este în funcțiune.
12. Deoarece lamele sunt foarte ascuțite, manevrați-le cu atenție sporită la instalare, demontare sau spălare, pentru a preveni deteriorarea lamelor sau rănirea mâinilor.
13. Urmați această procedură de oprire în timpul funcționării acestui aparat: 3 minute PORNIT (ON), 2 minute OPRIT (OFF). Protecția la supraîncălzire a motorului se va declanșa automat dacă este folosit prea mult timp.
Comutați pe nivelul OPRIT (0); va relua funcționarea normală în termen de 5 până la 10 minute.
14. Dacă componentele nu sunt instalate corect, nu porniți alimentarea pentru a evita accidentele.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Verificați dacă componentele sunt complete și dacă există daune cauzate de om în timpul transportului etc.
2. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile pentru a le instala corect.
3. Vasul de amestecare trebuie curățat imediat cu apă și uscat cu o cârpă moale după utilizare. Capacul pentru abur, capacul vasului, corpul aparatului trebuie curățate după încheierea fiecărei zile de lucru. Nu spălați baza aparatului direct cu apă.
4. După curățarea vasului de amestecare, a capacului și a tijei de amestecare, puneți ingredientele - acoperiți vasul - acoperiți capacul pentru abur.
5. În condiții de viteză mare, timpul de lucru continuu nu trebuie să depășească 3 minute.
6. Conectați la priză - selectați funcțiile corespunzătoare.

MODURI DE OPERARE FRECVENTE PENTRU PREPARARE

INGREDIENTE DE PROCESAT	MATERIAL / RAPORT	PAȘI DE PREPARARE
Smoothie-uri	• Apă • Gheață mică (mai mică de 25x25x25mm)	1. Apă, gheață mică, proporție în greutate 2:1. 2. Puneți materialele de mai sus în vasul de amestecare, în același timp, acoperiți capacul vasului și capacul pentru abur. 3. Apăsăți tasta pentru 5-10 secunde.
Smoothie-uri de fructe	• Apă • Gheață mică (mai mică de 25x25x25mm) • Fructe tăiate în bucăți mici (fructe cu coajă/sâmburi sau fără sâmburi tăiate în bucăți mari, cum ar fi struguri, pepene)	1. Apă, gheață mică, proporția de fructe în greutate 3:1:1. 2. Puneți materialele de mai sus în vasul de amestecare, în același timp, acoperiți capacul vasului și capacul pentru abur. 3. Amestecați puțin, apoi acoperiți capacul pentru abur. 4. Porniți și amestecați puțin timp de aproximativ 1 minut.

Lapte de soia	• Apă pură sau apă fiartă • Soia fiartă sau uscată • Adăugați alte ingrediente în funcție de preferințe (cum ar fi zahăr alb, miere etc.)	1. Apă, proporția de soia în greutate 3:1. 2. Puneți materialele de mai sus în vasul de amestecare, în același timp, acoperiți capacul vasului și capacul pentru abur. 3. Apăsăți butonul "Continuu" (Continuous), dar timpul continuu de lucru nu este mai mult de 1 minut. 4. Boabele de soia fierte trebuie amestecate cu apă pură sau apă fiartă pentru consum (după amestecare, boabele uscate trebuie fierte).
Pastă / Piure	1. Alegeți 1-4 tipuri dintre: orez, porumb, grâu, alte cereale și cartofi. 2. Adăugați cantitatea potrivită de apă.	1. Curățați ingredientele, lăsați-le la înmuiat în avans timp de aproximativ 2 ore, tăiați cartofii în bucăți mici. 2. Puneți apa fiartă și ingredientele împreună în vasul de
INGREDIENTE DE PROCESAT	MATERIAL / RAPORT	PAȘI DE PREPARARE
	3. Adăugați alte ingrediente moderate în funcție de preferințe (cum ar fi zahăr alb, miere etc.)	amestecare. 3. Amestecați puțin. 4. Porniți și acoperiți capacul vasului și capacul pentru abur. 5. Porniți și amestecați puțin.

