

Čeština

Před prvním použitím
 Něš přístroj poprvé použijete, pečlivě umytej všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění“).
Použití mixéru 2 3
Mixér je vhodný pro: - Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů. - Zpracování zeleniny, ovoce a masa. - Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz. - Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy. Tip: Chcete-li přísady zpracovávat jen krátce, otočte knoflík ovládání několikrát do polohy pulzace (PULSE). Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Filter 4
S pomocí filtru můžete připravit chutné čerstvé ovocné šťávy, koktejly a sojové mléko. Filtr zajišťuje, že se do vašeho nápoje nedostanou pecky ani šluky. Poznámka - Filtr nikdy nepřetěžujte. - Filtr nepřijme současně větším množstvím než 135 g suchých sojových bobů nebo 150 g ovoce.

Prísady	Množství	Rychlost	Time (Čas)
Vařené brambory	150 g	MAX	30 s
Vařené kuře	150 g		
Vařené fazole	150 g		
Mléko	225 ml		

Poznámka Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.
--

Қазақша

Алғаш қолданар аламында
 Құрмығын алғаш қолданар аламында, тамақпен байланыса түсетін бөшектерін жақсынап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
Блендерді қолдану 2 3
Блендер функциялары: - сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейктер сияқты сұйықтықтарды шайқау; - квикстер, жеміс-жидектер мен етті өңдеу; - жұмсақ азық турлерін (мысалы, қймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) арасақтыру; - пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау. Кемес: азық-түліктерді өте аз уақыт өңдеу үшін бақылау түймесін пульс параметріне (PULSE) қарай бірнеше рет бұраныз. Пульс бағдарламасы тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Сүзгі 4
Сүзгімен дәмді және сығылған жеміс-жидек шырындарды, коктейльдерді немесе соя сүтін жасай аласыз. Сүзгі сусынның ішіне дәнектердің және қабықтардың түсіп кетуінен сақтайды. Ескерте - Сүзгіге шамадан тыс жүктеме түсірмеңіз. - Бір сағанда сүзгіге 135 гр-нан артық соя бұршақтарын немесе 150 гр-нан артық жеміс салмаңыз.

Азық түрлері	Мөлшер	Жылдамдық	Уақыт
Пісірілген картоп	150 гр	ЕҢ ЖОҒ.	30 секунда
Пісірілген балапан еті	150 гр		
Пісірілген үрме бұршақ	150 гр		
Сүт	225 мл		

Ескерте Әр айналымды өңдірер алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

Română

Înainte de prima utilizare
 Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul „Curățarea”).
Utilizarea blenderului 2 3
Blenderul este proiectat pentru: - Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri. - Procesarea legumelor, fructelor și câmii. - Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză. - Passarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mămăciți pentru copii mici. Sugestie: Pentru a procesa ingredientele foarte scurte, rotiți butonul de comandă la setarea impuls (PULSE) de câteva ori. Nu utilizați niciodată setarea impuls mai mult de câteva secunde.
Filter 4
Cu acest filtru puteți obține sucuri delicioase din fructe proaspete, cocktail-uri sau lapte de soia. Filtrul împiedică sămburii și pieilele să ajungă în băutura dvs. Notă - Nu supraîncărcați niciodată filtrul. - Nu puneți în filtru mai mult de 135 g de boabe de soia în stare uscată sau 150 g de fructe într-o repriză.

Ingrediente	Cantitate	Viteză	Ora
Cartofi copti	150 G	MAX	30 sec
Pui fier	150 G		
Fasole verde fiartă	150 G		
Lapte	225 ml		

Notă Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

Srpski

Pre prve upotrebe
 Pre prve upotrebe aparata temeljito očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
Upotreba blendera 2 3
Blender je namenjen za: - Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi. - Obrada povrća, voća i mesa. - Mlučenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez. - Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer: priprema hrane za bebe. Savet: ako želite veoma kratkotrajnu obradu sastojaka, nekoliko puta okrenite regulator na opciju pulsanja (PULSE). Opciju pulsiranja koristite maksimalno par sekunda.
Filter 4
Pomoću filtera možete da pravite ukusne sveže voćne sokove, koktele i sojino mleko. Filter sprečava da koščice i koščice dospiju u vaše piće. Napomena - Nemojte prepuniti filter. - U filter nemojte odjednom stavljati više od 135 g zrnevlja soje ili 150 g voća.

Sastojci	Količina	Brzina	Vreme
Kuvani krompir	150 g	MAX	30 s
Kuvana piletna	150 g		
Kuvane mahune	150 g		
Mleko	225 ml		

Napomena Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.
--

Eesti

Enne esimest kasutamist
 Enne seadme esmakäitust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokupuutuvad seadme osad (vt ptk. „Puhastamine“).
Kannmiskeri kasutamine 2 3
Kannmisker on ette nähtud: - vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, supide, jookide ning kokteilide segamiseks; - Kõõgi- ja puuviljade ning liha töötlemine. - pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks. - keedetud koostisainete pürestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks. Näuanne: koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimile (PULSE), ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemat kui mõni sekund.

Filter 4
Selle filtriga on võimalik valmistada maitsevaid värskeid puuviljamahlu, kokteile ja sojapiima. Filtr ei lase seemnetel ja koortel joogi sisse sattuda. Märkus - Filtrit ei tohi üle koormata. - Ärge pange sinna korraga rohkem kui 135 g kuivatatud sojaube või 150 g puuvilja.

Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Keedukartuleid	150 g	MAX	30 s
Keedetud kana	150 g		
Keedetud aedube	150 g		
Pima	225 ml		

Märkus Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą
 Prieš naudojantį prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrį „Valymas“).
Mašytuvo naudojimas 2 3
Mašytuvą skirtas: - Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteilams, maišyti. - Daržovių, vaisių ir mėsos apdorojimas - Minkšties produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti. - Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti. Patarimas: norėdami apdoroti produktus labai trumpai, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinį režimą (PULSE). Pulsinio režimo nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be sustojimo.

Filtras 4
Naudodami filtrą galėsite pasigaminti skanių šviežių sulčių, kokteilių ar sojų pieną. Filtras neleidsia kauliukams ar sėkloms ir odelėms patekti į gėrimą. Pastaba - Niekada neperkraukite filtro. - Vienu metu į filtrą nedėkite daugiau nei 135 g džiovintų sojų pupelių ar 150 g vaisių.

Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Virtos bulvės	150 g	„MAX“	30 sek.
Virta vištiena	150 g		
Virtos pupelės	150 g		
Pieno	225 ml		

Pastaba Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Кудікуй маісто recepts

Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Virtos bulvės	150 g	„MAX“	30 sek.
Virta vištiena	150 g		
Virtos pupelės	150 g		
Pieno	225 ml		

Русский

Перед первым использованием
 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. раздел «Очистка»).
Использование блендера 2 3
Блендер предназначен для: - Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли. - Обработка овощей, фруктов и мяса. - Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез. - Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания. Совет: Для быстрой обработки ингредиентов выберите импульсный режим (PULSE) с помощью переключателя режимов. Не включайте этот режим более чем на несколько секунд.

Фильтр 4
С помощью фильтра можно приготовить вкусные свежие фруктовые соки, коктейли и соевое молоко. Фильтр предотвращает попадание зерен и корокы от ингредиентов в напиток. Примечание - Не перегружайте фильтр. - Не помещайте в фильтр за один прием более 135 г сухих соевых бобов или 150 г фруктов.

Ингредиенты	Количество	Скорость	Время
Вареный картофель	150 г	MAX	30 сек.
Вареная курица	150 г		
Вареная фасоль	150 г		
Молоко	225 мл		

Примечание Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

Українська

Перед першим використанням
 Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ «Чистення»).
Використання блендера 2 3
Блендер використовується для: - Змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів. - Подрібнення овочів, фруктів та м'яса. - Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу. - Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування. Підказка: Для швидкого змішування продуктів кілька разів поверніть регулятор у положення імпульсного режиму (PULSE). Ніколи не використовуйте імпульсний режим довше, ніж протягом кількох секунд за один раз.

Фільтр 4
За допомогою фільтра можна готувати смачні свіжі фруктові соки, коктейлі чи соєве молоко. Фільтр запобігає потраплянню в напій насіння та шкріпок. Примітка - У жодному разі не перевантажуйте фільтр. - Не кладіть у фільтр більше, ніж 135 г сухих соєвих бобів чи 150 г фруктів за один раз.

Продукти	Кількість	Швидкість	Час
варена картопля	150 г	MAX	30 сек.
варене куряче м'ясо	150 г		
варена квасоля	150 г		
молоко	225 мл		

Примітка Замішайте пристрій охолонути до кімнатної температури після кожної обробленої порції.

Hrvatski

Prije prvog korištenja
 Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).
Korištenje miješalice 2 3
Miješalica je namijenjena: - Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pica, frappea. - Obrada povrća, voća i mesa. - Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze. - Miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu. Savjet: Za kratku obradu sastojaka nekoliko puta okrenite regulator na postavku pulsiranja (PULSE). Postavku pulsiranja nikada ne koristite duže od nekoliko sekundi odjednom.

Filter 4
Pomoću filtera možete napraviti ukusne sokove od svježeg voća, koktele ili mlijeko od soje. Filter sprječava da koščice i koščice dospiju u piće. Napomena - Nikada nemojte previše opterećivati filter. - U filter istovremeno nemojte stavljati više od 135 g soje u zrnju ili 150 g voća.

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Kuhani krumpir	150 g	MAX	30 s
Kuhana piletna	150 g		
Kuhane mahune	150 g		
Mlijeko	225 ml		

Napomena Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes
 Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet detaļas, kas nonāks saskarē ar produktiem (skatiet nodaļu “Tīrīšana”).
Blendera izmantošana 2 3
Blenderis ir paredzēts: - Šķidrumu, piēm., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteili, jautku dzērienu jaušanai. - Dārzeņu, augļu un gaļas apstrādei. - Viskozu sastāvdalu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai. - Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnū biezpu pagatavošanai. Padoms: norēdami apdorot produktus īkai nedaudz, pagrieziet vadības pogu vairākas reizes uz pulsa režīmu (PULSE). Nekad neizmantojiet pulsa režīmu ilgāk par vairākām sekundēm vienā reizē.

Filtrs 4
Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteilus vai sojas pienu. Filtrs nelauj šķīdriņām un mizām iekļūt dzērienā. Piezīme - Niekad nepārspļojiet filtru. - Vienā reizē neieplīdiet filtrā vairāk par 135 g neizmērcētu, kaltētu sojas pupiņu vai 150 g augļu.

Sastāvdaļas:	Daudzums	Ātrums	Apstrādes ilgums
Cepti kartupeļi	150 g	MAX	30 sek.
Cepta vista	150 g		
Vārītas kāršu pupiņas	150 g		
Piens	225 ml		

Piezīme Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Slovensky

Pred prvým použitím
 Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
Použitie mixéra 2 3
Mixér je určený na: - Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov. - Obработка овощей, фруктов и мяса. - Miešanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza. - Prípravu pyrů z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy. Tip: Ak chcete veľmi rýchlo spracovať prísady, viackrát otočte ovládací regulátor na nastavenie impulzu (PULSE). Nastavenie impulz smiete naraz použiť len na pár sekúnd.
Filter 4
Tento filter je vhodný na prípravu výborných čerstvých ovocných šťav, kokteolov alebo sojového mlieka. Filter zabráňuje tomu, aby sa jadierka a šupky dostali do nápoja. Poznámka - Filter nikdy nepreťažujte. - Do filtra môžete naraz vložiť maximálne 135 g sojových bôbov alebo 150 g ovocia.

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas
Varené zemiaky	150 g	MAX	30 s
Varené kurča	150 g		
Varené fazuľové struky	150 g		
Mlieko	225 ml		

Poznámka Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Magyar

Teendők az első használat előtt
 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek étellel (lásd a „Tisztítás” c. részt).
A turmixgép használata 2 3
A turmixgép felhasználási területei: - Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére. - Zöldségek, gyümölcsök és hús feldolgozásához. - Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére. - Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére. Tipp: Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelógombot többször pulzus (PULSE) fokozatra. A pulzusállásban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

Szűrő 4
A szűrő segítségével ízletes friss gyümölcslevet, koktélokat vagy szójatejet készíthet. A szűrő megakadályozza, hogy mag vagy héj kerüljön az italba. Megjegyzés - Soha ne töltsd túl a szűrőt. - Egyszerre legfeljebb 135 g szárított szójababot vagy 150 g gyümölcsöt töltsön a szűrőbe.

Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Főtt burgonya	150 g	MAX	30 mp
Főtt csirkehús	150 g		
Főtt zöldbab	150 g		
Tej	225 ml		

Megjegyzés Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehül.
--

Polski

Przed pierwszym użyciem
 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).
Zasady używania blendera 2 <