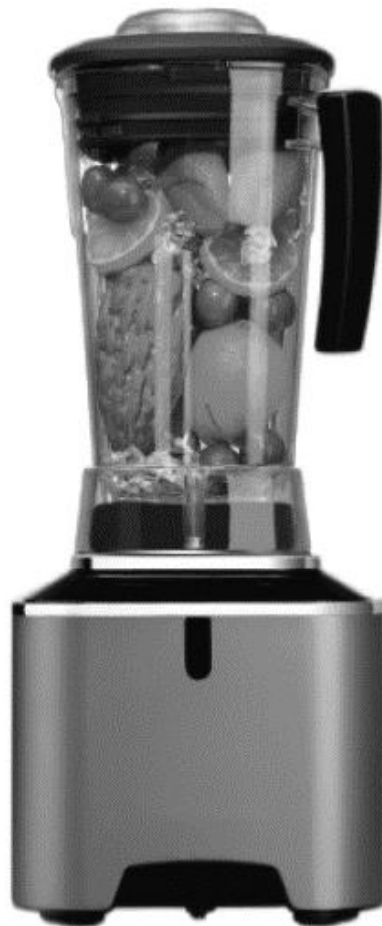


CZ

---

## Manuál

### BEWIT Blender Pulse Pro



### Bezpečnostní pokyny

---

1. Před montáží, demontáží nebo čištěním mixéru se vyhněte úrazu elektrickým proudem tím, že vypnete napájení a odpojíte kabel ze zásuvky.
2. Nikdy neponořujte základnu mixéru nebo napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny.
3. Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
4. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.
5. Nikdy nenechávejte mixér bez dozoru, pokud je v provozu.
6. Zajistěte dohled, pokud mixér používají děti nebo v jeho blízkosti.
7. Pokud mixér nepoužíváte nebo před jeho montáží či demontáží - vypněte vypínač, nastavte rychlost na "1" a odpojte napájecí kabel.
8. Před zapnutím mixéru se ujistěte, že je víko se zasunutou zástrčkou správně umístěno na džbánu.

9. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytla dohled nebo pokyny týkající se používání spotřebiče.
10. Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k částem, které se při používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení.
11. Při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
12. Mixér nepoužívejte k jiným účelům než k přípravě pokrmů nebo nápojů.
13. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
14. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka, pokud se uvolní nebo zlomí nůž, pokud dojde k poruše spotřebiče nebo k jeho pádu či jakémukoli poškození.
15. Abyste snížili riziko vážného poranění nebo poškození mixéru, nekládejte nic (kromě nástroje na manipulaci dodaného s mixérem) do nádoby, když je mixér v provozu.
16. Tamperovací nástroj používejte pouze v případě, že je na místě víko mixéru (s odstraněnou zátkou víka).
17. Nikdy nevyjímejte nádobu, pokud je mixér v chodu.
18. Nikdy nenasazujte nože na základnu, aniž byste předtím řádně nasadili džbán.
19. Nepoužívejte jiné nástavce nebo příslušenství než ty, které jsou součástí dodávky nebo jsou určeny speciálně pro váš mixér.
20. Nenaplňujte džbán nad vyznačenou horní mezní značku.
21. Vnitřní části spotřebiče nejsou uživatelsky opravitelné a spotřebič by neměl být za žádných okolností otevírán.

1 Zástrčka víka

2 Černé víko

3 Plastová džbán

4 Zásuvka pohonu

5 Spínací panel

6 Sestava 6 nožů z nerezové oceli

7 Pojistná matice

8 Kryt základny

9 Spínač přetížení

10 Polštářová podložka

11 Gumové nožičky



# Použití

---

1. Zapojte mixér do elektrické sítě.
2. Vložte mixované potraviny do džbánu, začněte tekutinami/měkkými přísadami a poté tužší přísady.
3. Nasadte víko se zasunutou zátkou víka. Ujistěte se, že víko a zátky víka jsou správně nasazeny předtím, než začnete mixér používat.
4. Správně umístěte džbán na základnu.
5. Zapněte napájení mixéru síťovým vypínačem. Tlačítko Start/Stop se rozsvítí a mixér se přepne do pohotovostního režimu.
6. Stisknutím tlačítka Start/Stop mixér zapněte.
7. Stisknutím tlačítka nabídky stiskněte požadovanou automatickou funkci. Zvolte požadovanou funkci a poté tlačítkem Start/Stop spustíte mixování.
8. Stisknutím a podržením pulzního tlačítka ručně aktivujete pulzní funkci.
9. Manuální režim: pro manuální zvýšení nebo snížení rychlosti použijte tlačítko rychlosti a zvýšení nebo snížení času použijte tlačítko času. Jakmile je požadovaná rychlost a čas zvolíte rychlost, stiskněte tlačítko Start/Stop pro aktivaci mixování.
10. Na displeji se zobrazí rychlost a zbývající čas.
11. Po dokončení ručního míchání nebo po ukončení automatického programu, počkejte, až se nůž zcela zastaví, a teprve poté vyjměte nádobu ze základny.
12. Stisknutím tlačítka Start/Stop přepněte mixér do pohotovostního režimu, jakmile se nůž zcela zastaví.
14. Otevřete víko džbánu stisknutím palce na straně víka a poté jej zvedněte.
15. Vylijte rozmixovanou tekutinu nebo použijte škrabku k seškrábání rozmixovaného obsahu.

**Poznámka:** Stisknutím tlačítka přerušíte jakýkoli automatický program během provozu.

## **Jak z mixéru dostat to nejlepší?**

### *1. Vkládání surovin do nádoby mixéru.*

Nejprve vložte měkké suroviny nebo tekutiny, poté tvrdé suroviny nebo led jako poslední. Velké přísady by měly být před vložením do džbánu nakrájeny na plátky nebo rozlámány na kousky.

## 2. Lepší výsledky mixování.

Většina přísad by se měla začít mixovat při nízkých otáčkách, poté je změňte na střední nebo vysoké, popř. spuštěny pomocí časovače. Pokud se ingredience zaseknou, můžete 2krát nebo 3krát stisknout tlačítko "PULSE" a poté použijte pěchovadlo, které mixování usnadní.

Na nádobu mixéru pevně nasadíte víko.

Správně nasadíte nádobu mixéru na základnu motoru.

Tento mixér nabízí komfortní dotykový panel LED s jasnými pokyny, které vám pomohou s přípravou pokrmů.

Mixér lze použít k vytváření dokonalých koktejlů, sorbetů, ořechových mlék, polévek, omáček nebo mletých ořechů či kávy.

Jedním stisknutím tlačítka nastavíte všechny programy přesně podle požadovaných parametrů.



	Čas	Rozsah rychlostí
<b>Ovoce:</b> Vytvářejte výživné ovocné koktejly a šťávy během několika sekund s hladkou, lahodnou konzistencí.	60 sekund	Úroveň 3 až 8
<b>Sorbet:</b> Vytvořte lahodně hladký zdravý sorbet.	90 sekund	Úroveň 2 až 8
<b>Mletí:</b> Rozemelte různá zrna a semena snadno a jednoduše.	80 sekund	Úroveň 3 až 6
<b>Ořechové mléko:</b> Vytvořte lahodné ořechové mléko, sójová mléka a mnoho dalšího.	60 sekund	Úroveň 3 až 6
<b>Polévka:</b> Vytvořte krémovou polévku	6 minut	Úroveň 3 až 8
<b>Omáčky:</b> Vytvářejte domácí pomazánky, dipy, dresingy a marinády během několika sekund.	90 sekund	Úroveň 3 až 8

Po použití musíte mixér vždy vyčistit, a to z důvodu hygieny a zajištění dlouhé životnosti.

Ponechání potravin v mixéru představuje zdravotní riziko.

Bakterie a zbytky kyselin z potravin mohou také poškodit těsnění a hřídel.

# Čištění

---

## Čištění základny:

1. Odpojte mixér od elektrické sítě.
2. Pomocí měkkého vlhkého hadříku otřete povrch základny mixéru, můžete použít jemný čisticí prostředek.
3. Vyčistěte základnu mixéru v případě potřeby odstranit zaschlé potraviny.
4. Pomocí suchého měkkého hadříku mixér důkladně osušte.

## Čištění polštářové podložky:

1. Mixér rozeberte tak, že zvednete nádobu ze základny.
2. Vyjměte polštářek ze základny.
3. Otřete polštářek pomocí jemného čisticího prostředku a vlhkého hadříku, tuto část můžete ponořit do vody.
4. Po vyčištění vysušte ručníkem.
5. Vyčistěte horní část základny mixéru pod polštářovou podložkou pomocí jemného čisticího prostředku a vlhkého hadříku, jakákoli tekutina nebo zbytky jídla, které zůstanou na základně, mohou být nasáty do motoru a způsobit značné poškození.
6. Nasadte polštářovou podložku zpět na horní část mixéru.

**!!! NEVKLÁDEJTE ŽÁDNOU ČÁST MIXÉRU DO MYČKY NÁDOBÍ NEBO DO NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU MIXÉRU DO VODY !!!**

## Čištění džbánu:

1. Po každém použití džbán důkladně opláchněte teplou vodou (ne horkou).
2. Do džbánu dejte jednu až dvě kapky prostředku na nádobí a naplňte jej do poloviny teplou vodou.
3. Zajistěte víčko.
4. Spusťte mixér a nechte ji běžet na stupeň 8 po dobu 10 až 60 sekund (v závislosti na tom, co bylo mixováno, hustý obsah se čistí déle).
5. Vylijte obsah a důkladně jej opláchněte.
6. Otočte džbán dnem vzhůru a nechte jej vyschnout na vzduchu.
7. Zkontrolujte dno džbánu v místě, kde je ozubené kolečko (kousek, který spojuje nůž s motorem ohýbačky), a důkladně jej osušte.

Pro hloubkové čištění provádějte následující kroky každý měsíc nebo podle potřeby:

Vložte do džbánu 4 šálky studené vody a 4 šálky bílého octa a nechte je namočené po dobu mezi 1 a 2 hodinami.

Obsah vylijte a důkladně vypláchněte. Poté postupujte podle předešlých čisticích pokynů.

Pokud sestava nožů zmatní:

Na povrchu se často tvoří nánosy i u nerezové oceli (oranžové dehtování) džbán můžete namočit na 24 hodin do čistého bílého octa, který pokrývá pouze čepel a poté postupovat podle příslušných výše uvedených pokynů k čištění. Cokoli zůstane na čepeli po tomto procesu, pokud jde o změnu barvy, neovlivní to mixování.

**!!!NEPONOŘUJTE DŽBÁN DO DŘEZU ANI SE JI NEPOKOUŠEJTE MÝT V MYČCE NA NÁDOBÍ. MOHLO BY DOJÍT K NEVRATNÉMU POŠKOZENÍ LOŽISEK!!!**

<b>Problém</b>	<b>Řešení</b>
<b>Nefunguje to!</b>	Zkontrolujte, zda je stroj zapojen do zásuvky a zda je zapnutý napájecí bod. Zkontrolujte, zda se nevypnul spínač přetížení na základně mixéru, pokud ano, ujistěte se, že je mixér odpojen ze zásuvky od napájení a stiskněte tlačítko zpět.
<b>Můj mixér se zastavil v polovině mixování...</b>	Mixér se mohl přehřát. Při mixování hustého obsahu (datle, výroba ořechového másla atd.) musí být přístroj používán na nejvyšším nastavení voliče "8". Před opětovným zapnutím nechte přístroj 30-45 minut vychladnout, zkontrolujte také, zda se neaktivoval spínač přetížení na základně.
<b>Obsah džbánu je přilepený ke straně a suroviny se nemísí</b>	Vypněte mixér, vyjměte zátku víka a vložte tamper, který je součástí dodávky mixéru. Pohybuje pěchovadlem, abyste potraviny zatlačili dolů ze stran džbánu. Přidání dalších tekutiny (pokud je to možné) může také pomoci k lepšímu rozmixování.
<b>Proč je můj džbán zakalený nebo zbarvený? Jak jej mohu vyčistit?</b>	Minerální látky z ovoce, zeleniny a listové zeleniny mohou na džbánu vytvořit film. Doporučujeme dodržovat postup hloubkového čištění džbánů dle informací výše. (kapitola Čištění)
<b>Můj mixér vydává silný elektrický zápach.</b>	Všechny nové vysokorychlostní mixéry mají mírný zápach po pálení, který je způsoben mazivy použitými při výrobě; tento zápach po několika použitích vyprchá a maziva se opotřebují (20-50 cyklů). Během následujících 1-3 měsíců elektrický zápach ustoupí.
<b>Ten zápach se opět vrátil!</b>	Při vysokém zatížení mixéru (hustý/velmi hustý obsah) nebo při dlouhodobém používání (příprava polévek) se může zápach vrátit. Je to způsobeno nasycením motoru teplem, ale časem se také sníží. Je to typické pro všechny vysokorychlostní mixéry a není třeba se tím znepokojovat.
<b>Moje sestava čepelí je povrchově zašlá, má</b>	Vaše sestava čepelí je určitě z nerezové oceli (přesněji z oceli třídy 304). Nerezová ocel je

<p><b>oranžovou skvrnu nebo je matná, myslel jsem, že je to nerezová ocel?</b></p>	<p>vlastně název slitiny, ze které je materiál vyroben. Je pouze odolná proti dehtování, korozi a rzi. Navzdory svému názvu není zcela odolná proti skvrnám. U nerezové oceli může dojít k povrchovému nánosům a často můžete čepele namočit na 24 hodin tak, že do džbánu nalijete neředěný (čistý) bílý ocet, kterým jen zalijete sestavu čepelí. (více v kapitole Čištění)</p>
<p><b>Z čeho je vyrobeno ložisko ve džbánu?</b></p>	<p>Je vyroben z chromované oceli. Chromovaná ocel odolává korozi. Dbejte však na to, aby bylo ložisko vždy v suchu.</p>



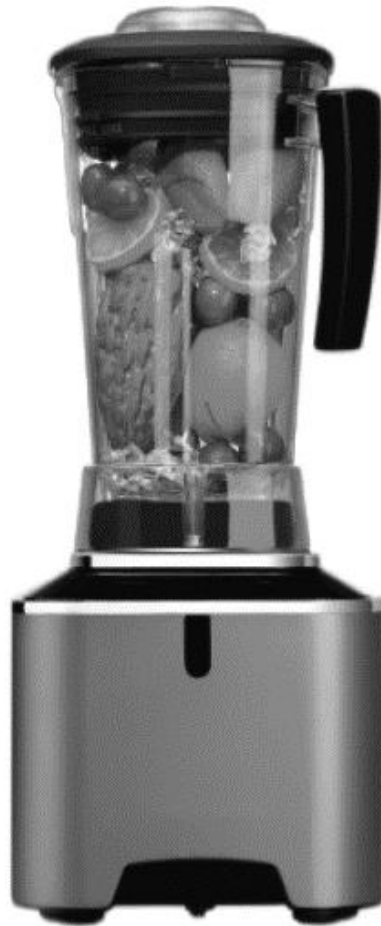
Pouze pro země EU. Nevyhazujte elektrické spotřebiče společně s domovním odpadem! V souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních a její implantací v souladu s vnitrostátními právními předpisy musí být elektrické spotřebiče, které dosáhly konce své životnosti, shromažďovány odděleně a odevzdány do ekologicky kompatibilního recyklačního zařízení.

**EN**

---

## **Manual**

### **BEWIT Blender Pulse Pro**



### **Safety instructions**

---

1. Before assembling, disassembling or cleaning the blender, avoid electric shock by turning off the power and unplugging the cord from the wall outlet.
2. Never immerse the blender base or power cord in water or any other liquid.
3. Do not operate the appliance outdoors.
4. Do not leave the cable hanging over the edge of a table or counter.
5. Never leave the blender unattended when in use.
6. Ensure supervision when the blender is used by or near children.
7. When not in use or before assembling or disassembling the blender - turn off the power switch, set the speed to "1" and disconnect the power cord.
8. Before switching on the blender, make sure that the lid with the filling cap inserted is correctly positioned on the jug.



9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
10. Turn off the appliance and disconnect it from the power source before changing accessories or accessing parts that move during use.
11. Extra care must be taken when handling sharp cutting blades, when emptying the container and cleaning.
12. Do not use the blender for any purpose other than preparing food or drinks.
13. Avoid contact with any moving parts.
14. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, if the blade comes loose or breaks, if the appliance malfunctions or if it falls or is damaged in any way.
15. To reduce the risk of serious injury or damage to the blender, do not insert anything (except the tool supplied with the blender) into the container when the blender is in operation.
16. Only use the tamper tool when the blender lid is in place (with the lid plug removed).
17. Never remove the container when the blender is running.
18. Never put the blades on the base without first properly fitting the jug.
19. Do not use attachments or accessories other than those included or designed specifically for your blender.
20. Do not fill the jug above the marked maximum limit mark.
21. The internal parts of the appliance are not user-repairable and the appliance should not be opened under any circumstances.

- 1 Lid plug
- 2 Black lid
- 3 Plastic jug
- 4 Power outlet
- 5 Control panel
- 6 Stainless steel 6 blade assembly
- 7 Safety nut
- 8 Base cover
- 9 Safety switch
- 10 Cushion pad
- 11 Rubber feet



# Using your Blender

---

1. Plug the blender into the mains.
2. Put the foods intended to blend in the jug, start with liquids/soft ingredients and then the firmer ingredients.
3. Fit the lid with the lid plug inserted. Make sure that the lid and lid plug are properly fitted, before using the blender.
4. Correctly place the jug on the base.
5. Switch on the power to the blender. The Start/Stop button will light up and the blender will switch to standby mode.
6. Press the Start/Stop button to switch on the blender.
7. Press the menu button to select the desired automatic function. Select the desired function and then press the Start/Stop button to start mixing.
8. Press and hold the pulse button to manually activate the pulse function.
9. Manual mode: to manually increase or decrease the speed, use the speed button and to increase or decrease the time, use the time button. Once the desired speed and time is selected, press the Start/Stop button to activate mixing.
10. The display will show the speed and time remaining.
11. When the mixing process is complete or when the automatic programme is finished, wait until the blade has come to a complete stop before removing the container from the base.
12. Press the Start/Stop button to put the blender into standby mode once the blade has come to a complete stop.
14. Open the lid of the jug by pressing with your thumb on the side of the lid and then lift it up.
15. Pour out the blended liquid or use a scraper to scrape off the blended contents.

**Note: Press the button to interrupt any automatic programme during operation.**

## **How to get the best out of your blender**

### *1. Loading ingredients into the blender container.*

Put soft ingredients or liquids first, then hard ingredients or ice last. Large ingredients should be sliced or broken into pieces before placing in the jug.

### *2. Improved blending results.*

Most ingredients should start blending at low speed, then change to medium or high, or start by using the timer. If the ingredients get stuck, you can press the "PULSE" button 2 or 3 times and then use the tamper to make blending easier.

Place the lid firmly on the blender container.

Fit the blender container correctly onto the motor base.

This blender features a convenient LED touch panel with clear instructions to help you prepare your meals.

The blender can be used to create perfect smoothies, sorbets, nut milks, soups, sauces or ground nuts or coffees.

With just one press of a button, you can set all programs exactly according to the desired parameters.



	Time	Speed range
<b>Fruit:</b> Create nutritious fruit smoothies and juices in seconds with a smooth, delicious consistency.	60 seconds	Level 3 to 8
<b>Sorbet:</b> Create a deliciously smooth healthy sorbet.	90 seconds	Level 2 to 8
<b>Grinding:</b> grind various grains and seeds quickly and easily.	80 seconds	Level 3 to 6
<b>Nut milk:</b> Create delicious nut milks, soy milks and much more.	60 seconds	Level 3 to 6
<b>Soup:</b> Make a creamy soup	6 minutes	Level 3 to 8
<b>Sauces:</b> create homemade spreads, dips, dressings and marinades in seconds.	90 seconds	Level 3 to 8

You must always clean the blender after use, for reasons of hygiene and to ensure a long working life of the blender.

Leaving food in the blender is a health risk.

Bacteria and acid residues from food can also damage the seals and shaft.

# Cleaning

---

## **Cleaning the base:**

1. Disconnect the mixer from the power supply.
2. Use a soft damp cloth to wipe the surface of the blender base, you can use a mild detergent.
3. Clean the base of the blender if necessary to remove dried food.
4. Using a dry soft cloth, dry the blender thoroughly.

## **Cleaning the cushion pad:**

1. Disassemble the blender by lifting the container from the base.
2. Remove the cushion from the base.
3. Wipe the cushion with a mild detergent and a damp cloth, you can immerse this part in water.
4. Dry with a towel after cleaning.
5. Clean the top of the blender base under the cushion pad using a mild detergent and a damp cloth, any liquid or food residue left on the base can be sucked into the motor and cause significant damage.
6. Place the cushion pad back on top of the blender.

**!!! DO NOT PUT ANY PART OF THE BLENDER IN THE DISHWASHER OR IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER !!!**

## **Jug cleaning:**

1. Rinse the jug thoroughly with warm water (not hot) after each use.
2. Put one or two drops of dishwashing liquid in a jug and fill it halfway with warm water.
3. Secure the lid.
4. Start the blender and let it run on level 8 for 10 to 60 seconds (depending on what was blended, thick contents take longer to clean).
5. Pour out the contents and rinse thoroughly.
6. Turn the jug upside down and let it air dry.
7. Check the bottom of the jug where the cog wheel is (the bit that connects the knife to the blender motor) and dry it thoroughly.

For deep cleaning, perform the following steps every month or as needed:

Put 4 cups of cold water and 4 cups of white vinegar in the jug and let them soak for between 1 and 2 hours.

Pour out the contents and rinse thoroughly. Then follow the previous cleaning instructions.

If the knife assembly gets dull:

Deposits often form on the surface even with stainless steel (orange tarring) you can soak the jug for 24 hours in pure white vinegar covering only the blade and then follow the relevant cleaning instructions above. Whatever is left on the blade after this process in terms of discolouration will not affect blending.

**!!!DO NOT IMMERSER THE JUG IN THE SINK OR TRY TO WASH IT IN THE DISHWASHER. IT COULD CAUSE IRREVERSIBLE DAMAGE TO THE BALL BEARINGS!!!**

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
<b>Blender is not working!</b>	Check that the appliance is plugged into a power socket and that the power point is switched on. Check that the overload switch on the base of the blender has not tripped, if it has, make sure the blender is unplugged from the power outlet and press the reset button.
<b>My blender stopped halfway through blending...</b>	The blender may have overheated. When blending thick contents (dates, making nut butter, etc.) the machine must be used on the highest setting - "8". Allow the machine to cool down for 30-45 minutes before switching back on, also check that the overload switch on the base has not been activated.
<b>The contents of the jug are stuck to the side and the ingredients do not mix</b>	Turn off the blender, remove the lid plug and insert the tamper that comes with the blender. Move the tamper to push the food down the sides of the jug. Adding more liquid (if possible) can also help to blend better.
<b>Why is my jug cloudy or discoloured? How can I clean it?</b>	Minerals from fruits, vegetables and leafy greens can form a film on the jug. We recommend following the procedure for deep cleaning jugs as described above (Cleaning section).
<b>My blender gives off a strong electric smell.</b>	All new high-speed blenders have a slight burning smell that is caused by the lubricants used in production; this smell wears off after a few uses and the lubricants wear off (20-50 cycles). Over the next 1-3 months the electrical smell will subside.
<b>The smell is back again!</b>	With high load on the blender (thick/very thick contents) or with prolonged use (soup preparation), the odour may return. This is due to the heat saturation of the motor, but will also reduce over time. This is typical of all high speed blenders and is nothing to be concerned about.

<p><b>My blade assembly is surface tarnished, has orange discolouration or it's dull, I thought it was stainless steel?</b></p>	<p>Your blade assembly is definitely stainless steel (304 grade steel to be exact). Stainless steel is actually the name of the alloy from which the material is made. It is only resistant to tarring, corrosion and rust. Despite its name, it is not completely stain resistant. Surface buildup can occur with stainless steel, and you can often soak the blades for 24 hours by pouring undiluted (pure) white vinegar into a jug, which you just pour over the blade assembly. (more in the chapter Cleaning)</p>
<p><b>What is the ball bearing in the jug made of?</b></p>	<p>It is made of chrome-plated steel. Chrome-plated steel resists corrosion. However, make sure that the bearing is always dry.</p>



For EU countries only. Do not dispose of electrical appliances with household waste! In accordance with the European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment and its implantation in accordance with national legislation, electrical appliances that have reached the end of their useful life must be collected separately and taken to an environmentally compatible recycling facility.

PL

---

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### BEWIT Blender Pulse Pro



### Instrukcja bezpieczeństwa

---

1. Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem blendera należy unikać porażenia prądem, wyłączając zasilanie i odłączając przewód od gniazdka ściennego.
2. Nigdy nie zanurzaj podstawy blendera ani przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy.
3. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
4. Nie pozwól, aby kabel zwisał ponad krawędzią stołu lub blatu.
5. Nigdy nie zostawiaj blendera bez nadzoru, gdy jest używany.
6. Zapewnić nadzór, gdy blender jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
7. Gdy blender nie jest używany lub przed przystąpieniem do jego montażu lub demontażu, należy wyłączyć wyłącznik zasilania, ustawić prędkość na "1" i odłączyć przewód zasilający.
8. Przed włączeniem blendera upewnij się, że pokrywa z włożoną wtyczką jest prawidłowo umieszczona na dzbanku.

9. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
10. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem części, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania pojemnika i czyszczenia.
12. Nie używaj blendera do celów innych niż przygotowywanie żywności lub napojów.
13. Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
14. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli ostrze poluzuje się lub złamie, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jeśli spadnie lub zostanie uszkodzone w jakikolwiek sposób.
15. Aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń lub uszkodzenia blendera, nie należy wkładać żadnych przedmiotów (z wyjątkiem narzędzia dostarczonego z blenderem) do pojemnika podczas pracy blendera.
16. Narzędzia do ubijania /tampera należy używać tylko wtedy, gdy pokrywa blendera znajduje się na swoim miejscu (ze zdjętą zatyczką pokrywy).
17. Nigdy nie wyjmuj pojemnika, gdy blender pracuje.
18. Nigdy nie należy zakładać ostrzy na podstawę bez uprzedniego prawidłowego zamontowania miotacza.
19. Nie używaj przystawek ani akcesoriów innych niż dołączone lub zaprojektowane specjalnie dla blendera.
20. Nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczonego górnego limitu.
21. Wewnętrzne części urządzenia nie są przeznaczone do serwisowania przez użytkownika i w żadnym wypadku nie należy ich otwierać.

1 Zatyczka pokrywy

2 Czarna pokrywa

3 Plastikowy pojemnik

4 Gniazdo napędu

5 Panel przełączników

6 zespół 6 noży ze stali nierdzewnej

7 Nakrętka blokująca

8 Pokrywa podstawy

9 Wyłącznik przeciążeniowy

10 Podkładka poduszkowa/ amortyzująca

11 Gumowe nóżki





# Zastosowanie

---

1. Podłącz blender do sieci elektrycznej.
2. Podłącz blender do dzbanka, zacznij od płynów/miękkich składników, a następnie następnie twardsze składniki.
3. Załóż pokrywę z włożoną zatyczką pokrywy. Upewnij się, że pokrywa i zatyczka pokrywy są prawidłowo osadzone przed użyciem blendera.
4. Prawidłowo umieścić dzbanek na podstawie.
5. Włącz zasilanie blendera za pomocą wyłącznika sieciowego. Przycisk Start/Stop zaświeci się a blender przełączy się w tryb gotowości.
6. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby włączyć blender.
7. Naciśnij przycisk menu, aby nacisnąć żądaną funkcję automatyczną. Wybierz żądaną funkcję, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć mieszanie.
8. Naciśnij i przytrzymaj przycisk pulsu, aby ręcznie aktywować funkcję pulsu.
9. Tryb ręczny: użyj przycisku prędkości, aby ręcznie zwiększyć lub zmniejszyć prędkość, oraz użyj przycisku czasu, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas. Po wybraniu żądanej prędkości i czasu naciśnij przycisk Start/Stop, aby aktywować mieszanie.
10. Wyświetlacz pokaże prędkość i pozostały czas.
11. Po mieszaniu ręcznym lub po zakończeniu programu automatycznego, przed zdjęciem pojemnika z podstawy należy odczekać, aż ostrze całkowicie się zatrzyma.
12. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby przełączyć blender w tryb gotowości po całkowitym zatrzymaniu ostrza.
14. Otwórz pokrywę dzbanka, naciskając kciukiem bok pokrywy, a następnie podnieś pokrywę.
15. Wylać wymieszany płyn lub użyć skrobaka, aby zeszkrobać wymieszaną zawartość.

**Uwaga:** Naciśnij przycisk, aby przerwać dowolny program automatyczny podczas pracy.

## Jak najlepiej wykorzystać możliwości blendera?

### *1. Wkładanie składników do pojemnika blendera.*

Najpierw należy umieścić miękkie składniki lub płyny, a następnie twarde składniki lub lód. Duże składniki należy pokroić lub połamać na kawałki przed umieszczeniem w dzbanku.

### *2. Lepsze wyniki mieszania/blednowania.*

Większość składników należy zacząć miksować z niską prędkością, a następnie zmienić ją na średnią lub wysoką. Jeśli składniki utkną, można nacisnąć przycisk "PULSE" 2 lub 3 razy, a następnie użyć tampera tj. ubijaka, aby ułatwić mieszanie.

Umieść pokrywę na pojemniku blendera.

Umieść pojemnik blendera prawidłowo na podstawie silnika.

Ten blender jest wyposażony w wygodny panel dotykowy LED z jasnymi instrukcjami ułatwiającymi przygotowywanie posiłków.

Blender może być używany do tworzenia doskonałych koktajli, sorbetów, mleka orzechowego, zup, sosów lub mielonych orzechów lub kawy.

Za naciśnięciem jednego przycisku można ustawić wszystkie programy dokładnie według żądanych parametrów.



	Czas	Zakres prędkości
<b>Owoce:</b> tworzenie pożywnych koktajli owocowych i soków w kilka sekund o gładkiej, pysznej konsystencji	60 sekund	Poziom 3 do 8
<b>Sorbet:</b> Stwórz pysznie gładki, zdrowy Sorbet.	90 sekund	Poziom 2 do 8
<b>Mielenie:</b> mielenie różnych ziaren i nasion łatwo i prosto.	80 sekund	Poziom 3 do 6
<b>Mleko orzechowe:</b> Twórz pyszne mleka orzechowe, sojowe i wiele innych.	60 sekund	Poziom 3 do 6
<b>Zupa:</b> Przygotuj kremową zupę	6 minut	Poziom 3 do 8
<b>Sosy:</b> twórz domowe pasty do smarowania, dipy, dressingi i marynaty w kilka sekund.	90 sekund	Poziom 3 do 8

Aby zapewnić higienę i długą żywotność blendera, należy go zawsze czyścić po użyciu.

Pozostawienie żywności w blenderze stanowi zagrożenie dla zdrowia.

Bakterie i pozostałości kwasów z żywności mogą również uszkodzić uszczelki i wał.

# Czyszczenie

---

## **Czyszczenie podstawy:**

1. Odłącz blender od sieci elektrycznej.
2. Użyj miękkiej wilgotnej szmatki do przetrarcia powierzchni podstawy blendera, możesz użyć łagodnego detergentu.
3. W razie potrzeby wyczyść podstawę blendera, aby usunąć zaschnięte resztki jedzenia.
4. Dokładnie osusz blender za pomocą suchej, miękkiej ściereczki.

## **Czyszczenie podkładki poduszkowej/amortyzującej:**

1. Zdemontuj blender, podnosząc pojemnik z podstawy.
2. Zdejmij poduszkę z podstawy.
3. Przetrzyj poduszkę łagodnym detergentem i wilgotną szmatką, możesz zanurzyć tę część w wodzie.
4. Przetrzyj poduszkę łagodnym detergentem i wilgotną szmatką, możesz zanurzyć tę część w wodzie.
5. Wyczyść górną część podstawy blendera pod poduszką za pomocą łagodnego detergentu i wilgotnej szpatułki, wszelkie płyny lub resztki jedzenia pozostawione na podstawie mogą zostać zassane do silnika i spowodować poważne uszkodzenia.
6. Umieść poduszkę z powrotem na górną część blendera.

**!!! NIE WKŁADAĆ ŻADNEJ CZĘŚCI BLENDERA DO ZMYWARKI ANI NIE ZANURZAĆ PODSTAWY BLENDERA W WODZIE !!!**

## **Czyszczenie dzbanka:**

1. Po każdym użyciu dokładnie opłucz dzbanek ciepłą wodą (nie gorącą).
2. Wlej jedną do dwóch kropli płynu do mycia naczyń do dzbanka i napełnij go do połowy ciepłą wodą.
3. Zabezpieczyć pokrywę.
4. Uruchom blendera i pozwól jej pracować na poziomie 8 przez 10 do 60 sekund (w zależności od tego, co zostało zmiksowane, czyszczenie gęstej zawartości trwa dłużej).
5. Wylej zawartość i dokładnie wypłucz.
6. Odwróć dzbanek do góry dnem i pozostaw do wyschnięcia.
7. Sprawdź dno dzbanka, gdzie znajduje się koło zębate (element łączący nóż z silnikiem giętarki) i dokładnie je osusz.

W celu dogłębnego czyszczenia należy wykonywać poniższe czynności co miesiąc lub w razie potrzeby:

Umieść 4 szklanki zimnej wody i 4 szklanki białego octu w dzbanku i pozostaw do namoczenia na 1 do 2 godzin.

Wylej zawartość i dokładnie wypłucz. Następnie postępuj zgodnie z poprzednimi instrukcjami czyszczenia.

Jeśli dojdzie do matowienia zespołu noży:

Na powierzchni często tworzą się osady nawet w przypadku stali nierdzewnej (pomarańczowe smołowanie), można moczyć dzbanek przez 24 godziny w czystym białym occie, przykrywając tylko ostrze, a następnie postępować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami czyszczenia powyżej. Cokolwiek pozostanie na ostrzu po tym procesie, jeśli chodzi o przebarwienia, nie wpłynie na miksowanie.

**!!! NIE ZANURZAJ DZBANKA W ZLEWIE ANI NIE PRÓBUJ MYĆ GO W ZMYWARCE. MOŻE TO SPOWODOWAĆ NIEODWRACALNE USZKODZENIE ŁOŻYSK!!!**

<b>Problem</b>	<b>Rozwiązanie</b>
<b>Nie działa!</b>	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka i czy punkt zasilania jest włączony. Sprawdź, czy wyłącznik przeciążeniowy na podstawie blendera nie zadziałał, jeśli tak, upewnij się, że blender jest odłączony od gniazda zasilania i naciśnij przycisk powrotu.
<b>Mój blender zatrzymał się w połowie blendowania...</b>	Blender mógł się przegrzać. Podczas miksowania/blendowania gęstych składników (daktyle, masło orzechowe itp.) urządzenie musi być używane na najwyższym ustawieniu pokrętki "8". Przed ponownym włączeniem należy odczekać 30-45 minut, aż urządzenie ostygnie, a także sprawdzić, czy wyłącznik przeciążeniowy na podstawie nie został aktywowany.
<b>Zawartość dzbanka przykleja się do ścianek, a składniki nie mieszają się.</b>	Wyłącz blender, zdejmij zatyczkę pokrywy i wóź tamper/ubijak dołączony do blendera. Poruszaj pampierem/ubijakiem, aby zepchnąć jedzenie po bokach dzbanka. Dodanie dodatkowych płynów (jeśli to możliwe) może również pomóc w lepszym miksowaniu/blendowaniu.
<b>Dlaczego mój dzbanek jest mętny lub odbarwiony? Jak mogę go wyczyścić?</b>	Minerały z owoców, warzyw i zielonych liści mogą tworzyć warstwę na dzbanku. Zalecamy postępowanie zgodnie z procedurą dogłębego czyszczenia dzbanków opisaną powyżej (sekcja Czyszczenie).
<b>Mój blender wydziela silny elektryczny zapach.</b>	Wszystkie nowe blendery wysokoobrotowe mają lekki zapach spalenizny, który jest spowodowany przez smary używane w produkcji; zapach ten zanika po kilku użyciach i zużyciu smarów (20-50 cykli). W ciągu 1-3 miesięcy zapach elektryczny ustąpi.
<b>Zapach znowu powrócił!</b>	Przy dużym obciążeniu blendera (gęsta/bardzo gęsta zawartość) lub długotrwałym użytkowaniu (przygotowywanie zup) zapach może powrócić.

	Wynika to z nasycenia cieplnego silnika, ale z czasem się zmniejszy. Jest to typowe dla wszystkich blenderów wysokoobrotowych i nie należy się tym przejmować.
<b>Moje ostrze jest matowe powierzchniowo, ma pomarańczową plamę lub matową, myślałem, że to stal nierdzewna?</b>	Zespół ostrza jest zdecydowanie wykonany ze stali nierdzewnej (dokładnie ze stali klasy 304). Stal nierdzewna to w rzeczywistości nazwa stopu, z którego wykonany jest materiał. Jest ona odporna jedynie na smołę, korozję i rdzę. Pomimo swojej nazwy, nie jest całkowicie odporna na plamy. W przypadku stali nierdzewnej może pojawić się osad na powierzchni i często można namoczyć ostrza przez 24 godziny, wlewając nierozcieńczony (czysty) biały ocet do dzbanka, który następnie wylewa się na zespół ostrza. (więcej w rozdziale Czyszczenie)
<b>Z czego wykonane jest łożysko w dzbanku?</b>	Jest ono wykonane z chromowanej stali, która jest odporna na korozję. Należy jednak upewnić się, że łożysko jest zawsze suche.



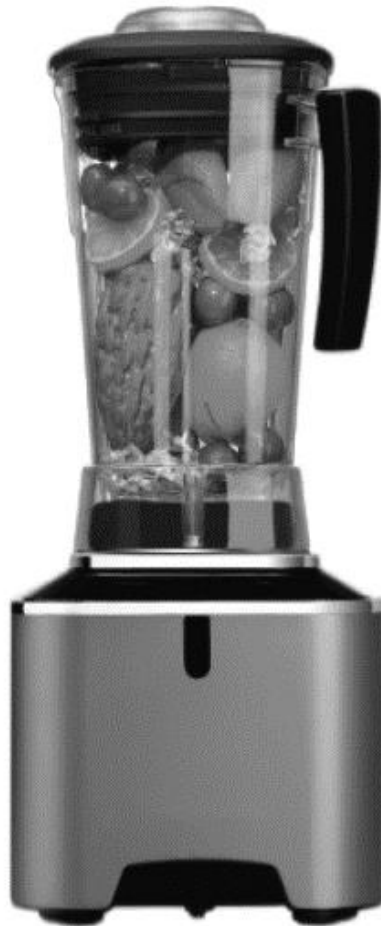
Tylko dla krajów UE. Nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami domowymi! Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz jej wdrożeniem zgodnie z ustawodawstwem krajowym, urządzenia elektryczne, które osiągnęły koniec okresu użytkowania, muszą być zbierane oddzielnie i przekazywane do przyjaznego dla środowiska zakładu recyklingu.

HU

---

## Kézikönyv

### BEWIT Blender Pulse Pro



## Biztonsági utasítások

---

1. A turmixgép összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a vezetéket a konnektorból, hogy elkerülje az áramütést.
2. Soha ne merítse a turmixgép alapját vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használja a készüléket kültéren.
4. Ne hagyja a kábelt az asztal vagy a pult szélén átlógni.
5. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a turmixgépet használat közben.
6. Gondoskodjon felügyeletről, ha a turmixgépet gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
7. Ha nem használja, illetve a turmixgép összeszerelése vagy szétszerelése előtt – kapcsolja ki a hálózati kapcsolót, állítsa a sebességet „1”-re, és húzza ki a tápkábelt.

8. A turmixgép bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a dugóval ellátott fedél helyesen helyezkedik-e el a kancsón.
9. Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei korlátozottak, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy utasítja őket a készülék használatára vonatkozóan.
10. A tartozékok cseréje vagy a használat közben mozgó alkatrészek megközelítése előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az áramforrásról.
11. Az éles vágókések kezelésénél, a tartály kiürítésénél és a tisztításnál fokozott óvatossággal kell eljárni.
12. Ne használja a turmixgépet más célra, mint ételek vagy italok készítésére.
13. Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést.
14. Ne használja a készüléket, ha a vezeték vagy a dugó sérült, ha a penge meglazul vagy eltörik, ha a készülék meghibásodik, ha leesik vagy bármilyen módon megsérül.
15. A súlyos sérülés vagy a turmixgép károsodásának kockázatának csökkentése érdekében ne helyezzen semmit (a turmixgéphez mellékelt kezelőszerszám kivételével) a tartályba, amikor a turmixgép üzemel.
16. Csak akkor használja a szerszámot, ha a turmixgép fedele a helyén van (a fedéldugó eltávolítása mellett).
17. Soha ne vegye ki a tartályt, miközben a turmixgép működésben van.
18. Soha ne tegye a pengéket az alapra anélkül, hogy a kancsót ne helyezné azt megelőzően megfelelően a helyére.
19. Ne használjon a mellékelt vagy kifejezetten a turmixgéphez tervezett tartozékoktól vagy kiegészítőktől eltérő tartozékokat.
20. Ne töltsé a kancsót a megjelölt felső határérték fölé.
21. A készülék belső részei nem javíthatók a felhasználó által, és a készüléket semmilyen körülmények között nem szabad kinyitni.

1 Fedéldugó

2 Fekete fedél

3 Műanyag kancsó

4 Meghajtó aljzat

5 Kapcsolópanel

6 Rozsdamentes acél 6 pengés szerelvény

7 Biztosítóanya

8 Alapfedél

9 Túlterheléskapcsoló

10 Párnázóbetét

11 Gumilábak



# Használat

---

1. Csatlakoztassa a turmixgépet a hálózathoz.
2. Tegye az összemixelendő élelmiszereket a kancsóba, kezdve a folyadékokkal/lágyabb összetevőkkel, majd a keményebb összetevőkkel.
3. Illessze rá a fedelet úgy, hogy a fedéldugó be van dugva. Győződjön meg arról, hogy a fedél és a fedéldugó megfelelően van-e beillesztve, még mielőtt elkezdené használni a turmixgépet.
4. Helyezze rá helyesen a kancsót az alapra.
5. Kapcsolja be a turmixgépet a hálózati kapcsolóval. A Start/Stop gomb felgyullad, a turmixgép pedig készenléti üzemmódba kapcsol.
6. Nyomja meg a Start/Stop gombot a turmixgép bekapcsolásához.
7. Nyomja meg a menü gombot a kívánt automatikus funkció megnyomásához. Válassza ki a kívánt funkciót, majd a Start/Stop gombbal indítsa el a keverést.
8. Nyomja meg és tartsa lenyomva az impulzus gombot az impulzus funkció kézi aktiválásához.
9. Kézi üzemmód: a sebesség manuális növeléséhez vagy csökkentéséhez használja a sebesség gombot, az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez pedig az idő gombot. A kívánt sebesség és idő kiválasztása után nyomja meg a Start/Stop gombot a turmixolás aktiválásához.
10. A kijelzőn megjelenik a sebesség és a hátralévő idő.
11. Ha a kézi turmixolás befejeződött, vagy ha az automatikus program befejeződött, várjon, amíg a penge teljesen megáll, mielőtt leveszi a tartályt az alapról.
12. Nyomja meg a Start/Stop gombot, hogy a turmixgép készenléti üzemmódba kerüljön, miután a penge teljesen megállt.
14. Nyissa ki a kancsó fedelét úgy, hogy hüvelykujjával megnyomja a fedél oldalát, majd felemeli.
15. Öntse ki a leturmixolt folyadékot, vagy egy kaparó segítségével kaparja ki a leturmixolt tartalmat.

**Megjegyzés:** Nyomja meg a gombot bármelyik automatikus program megszakításához működés közben.



## Hogyan hozzuk ki a legtöbbet a turmixgépből?

### 1. Az összetevők behelyezése a turmixgép tartályába.

Először a lágy alapanyagokat vagy folyadékokat tegye bele, majd a kemény alapanyagokat vagy jeget.

A nagyobb méretű alapanyagokat a tartályba helyezés előtt fel kell aprítani vagy darabokra kell törni.

### 2. Jobb turmixolási eredmények.

A legtöbb hozzávaló turmixolását alacsony fordulatszámon kell kezdeni, majd közepes vagy magas fordulatszámmra váltani, vagy időzítőt kell használni. Ha a hozzávalók elakadnak, a „PULSE” gombot 2-3 alkalommal megnyomva visszaállíthatja, majd a keverés megkönnyítése érdekében használhatja a nyomófejet.

Illessze a fedelet szorosan a turmixgép tartályára.

Illessze a turmixgép tartályát megfelelően a motoralapra.

Ez a turmixgép kényelmes LED-es érintőképernyővel rendelkezik, amely egyértelmű utasításokkal segíti az ételek elkészítését.

A turmixgép tökéletes turmixok, sorbetek, növényi magtejek, levesek, mártások, őrölt diófélék vagy kávék készítéséhez használható.

Egy gombnyomással minden programot pontosan beállíthat a kívánt paramétereknek megfelelően.



	<b>Idő</b>	<b>Sebességtartomány</b>
<b>Gyümölcs:</b> Tápláló gyümölcsturmixok és gyümölcslevek készítése másodpercek alatt, sima, ízletes állaggal.	60 másodperc	3-8. fokozat
<b>Sorbet:</b> Készítsen ízletes, sima, egészséges sorbetet.	90 másodperc	2-8. fokozat
<b>Őrlés:</b> Könnyen és egyszerűen őrölje meg a különböző gabonaféléket és magvakat.	80 másodperc	3-6. fokozat
<b>Növényi magtejt:</b> Készítsen ízletes magtejet, szójatejet és még sok mást.	60 másodperc	3-6. fokozat
<b>Leves:</b> Készítsen krémlevest.	6 perc	3-8. fokozat
<b>Szószok:</b> Házi készítésű kenőkrémeket, mártásokat, önteteket és pácokat készíthet másodpercek alatt.	90 másodperc	3-8. fokozat

A higiénia és a hosszú élettartam biztosítása érdekében a turmixgépet használat után mindig meg kell tisztítani.

Az ételek turmixgépben hagyása egészségügyi kockázatot jelent.

Az élelmiszerekből származó baktériumok és savmaradványok szintén károsíthatják a tömítéseket és a tengelyeket.

## Tisztítás

---

### **Az alap tisztítása:**

1. Húzza ki a turmixgépet a hálózathoz.
2. Egy puha, nedves ruhával törölje át a turmixgép aljának felületét, használhat enyhe tisztítószer is.
3. Szükség esetén tisztítsa meg a turmixgép alját, hogy eltávolítsa a megszáradt ételeket.
4. Száraz, puha ruhával alaposan szárítsa meg a turmixgépet.

### **A párnabetét tisztítása:**

1. Szedje szét a turmixgépet úgy, hogy leemelje a tartályt az alapról.
2. Vegye le a párnabetétet az alapról.
3. Törölje át a párnát enyhe tisztítószerrel és nedves ruhával, ezt a részt vízbe is merítheti.
4. A tisztítás után törölközővel szárítsa meg.
5. Tisztítsa meg a turmixgép aljának tetejét a párnabetét alatt enyhe tisztítószerrel és nedves ruhával, mert az alapon maradt folyadék vagy ételmaradék beszívódhat a motorba, és jelentős károkat okozhat.
6. Helyezze vissza a párnabetétet a turmixgép tetejére.

**!!! NE TEGYE A TURMIXGÉP EGYIK RÉSZÉT SEM A MOSOGATÓGÉPBE, ÉS NE MERÍTSE A TURMIXGÉP ALAPJÁT VÍZBE !!!**

### **A kancsó tisztítása:**

1. Minden használat után alaposan öblítse ki a kancsót meleg (nem forró) vízzel.
2. Tegyen egy-két csepp mosogatószer a kancsóba, és töltsen fel félig meleg vízzel.
3. Rögzítse a fedelét.
4. Indítsa el a mosogatógépet, és hagyja futni 8-as fokozaton 10-60 másodpercig (attól függően, hogy mit kevert össze, a sűrű tartalmak tisztítása hosszabb időt vesz igénybe).
5. Öntse ki a tartalmát, és alaposan öblítse ki.
6. Fordítsa fejjel lefelé a kancsót, és hagyja megszáradni a levegőn.
7. Ellenőrizze a kancsó alját, ahol a fogaskerék van (az a rész, amely összeköti a kancsót a hajtómotorral), és alaposan szárítsa meg.

A mélytisztításhoz havonta vagy szükség szerint végezze el a következő lépéseket:

Tegyen 4 csésze hideg vizet és 4 csésze fehér ecetet a kancsóba, és hagyja beáztatva 1-2 órán át.

Öntse ki a tartalmát, és alaposan öblítse ki. Ezután kövesse az előző tisztítási utasításokat.

Ha a késszerelvény mattá válik:

A rozsdamentes acél felületén gyakran képződnek lerakódások (narancssárga kátrányosodás), a kancsót 24 órán át tiszta fehér ecetbe áztassa, ami csak a pengét borítja, majd kövesse a fenti tisztítási utasításokat. Bármilyen maradék a folyamat után elszíneződés formájában, az nem befolyásolja a turmixolást.

**!!! NE MERÍTSE A KANCSÓT A MOSOGATÓBA, ÉS NE PRÓBÁLJA MOSOGATÓGÉPBE ELMOSNI. A CSAPÁGYAK VISSZAFORDÍTHATATLANUL KÁROSODHATNAK !!!**

<b>Probléma</b>	<b>Megoldás</b>
<b>Nem működik!</b>	Ellenőrizze, hogy a gép be van-e dugva a konnektorba, és hogy a hálózati csatlakozó be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy a turmixgép alján lévő túlterheléskapcsoló nem kapcsol-e ki, ha igen, győződjön meg róla, hogy a turmixgép ki van-e húzva a konnektorból, és nyomja meg a vissza gombot.
<b>A turmixgépem félúton leállt a turmixolás közben...</b>	Lehet, hogy a turmixgép túlmelegedett. Sűrű tartalmak (datolya, mogyoróvaj készítése, stb.) turmixolásakor a gépet a választógomb legmagasabb, „8” fokozatán kell használni. Hagyja a készüléket 30-45 percig kihűlni, mielőtt újra bekapcsolja, és ellenőrizze, hogy az alapon lévő túlterheléskapcsoló nem lépett-e működésbe.
<b>A kancsó tartalma az oldalához tapad, az összetevők pedig nem keverednek össze.</b>	Kapcsolja ki a turmixgépet, vegye ki a fedéldugót, és helyezze be a turmixgéphez mellékelt tampert. Mozgassa a nyomófejet, hogy az ételt lenyomogassa a kancsó oldaláról. További folyadék hozzáadása (ha lehetséges) szintén segíthet a jobb elegyítésben.
<b>Miért zavaros színű vagy elszíneződött a kancsóm? Hogyan tudom kitisztítani?</b>	A gyümölcsökből, zöldségekből és leveles zöldségekből származó ásványi anyagok filmréteget képezhetnek a kancsón. Javasoljuk, hogy kövesse a kancsó mélytisztítására vonatkozó, fent leírt eljárást (lásd még a Tisztítás c. fejezetet).
<b>A turmixgépem erős elektromos szagot áraszt.</b>	Minden új nagysebességű keverőgépnek enyhe égett szaga van, amelyet a gyártás során használt kenőanyagok okoznak; ez a szag néhány használat és a kenőanyagok elhasználódása (20-50 ciklus) után elmúlik. A

	következő 1-3 hónap alatt az elektromos szag enyhülni fog.
<b>Az a szag ismét visszatért!</b>	A turmixgép nagy terhelésével (sűrű/nagyon sűrű tartalom) vagy hosszan tartó használat esetén (leveskészítés) a szag visszatérhet. Ez a motor hűtelítettségeinek köszönhető, de idővel ez is csökkenni fog. Ez minden nagysebességű turmixgépre jellemző, és nem kell aggódni miatta.
<b>A penge szerelvényem felülete tompa, narancssárga folt van rajta vagy matt, azt hittem, hogy rozsdamentes acélból van?</b>	A penge szerelvénye biztosan rozsdamentes acél (304 minőségű acél, egész pontosan). A rozsdamentes acél valójában annak az ötvözetnek a neve, amelyből az anyag készül. Csak a kátrányosodásnak, korrózióknak és rozsdának áll ellen. Neve ellenére nem teljesen foltálló. A rozsdamentes acélnál előfordulhat felületi lerakódás, és gyakran 24 órán át áztathatja a pengéket úgy, hogy hígítatlan (tiszt) fehér ecetet önt a kancsóba, és egyszerűen ráönti a pengeszerelvényre (lásd még a Tisztítás című fejezetet).
<b>Miből készült a kancsó csapágya?</b>	Krómozott acélból készült. A krómozott acél ellenáll a korrózióknak. Ügyeljen azonban arra, hogy a csapágy mindig száraz legyen.



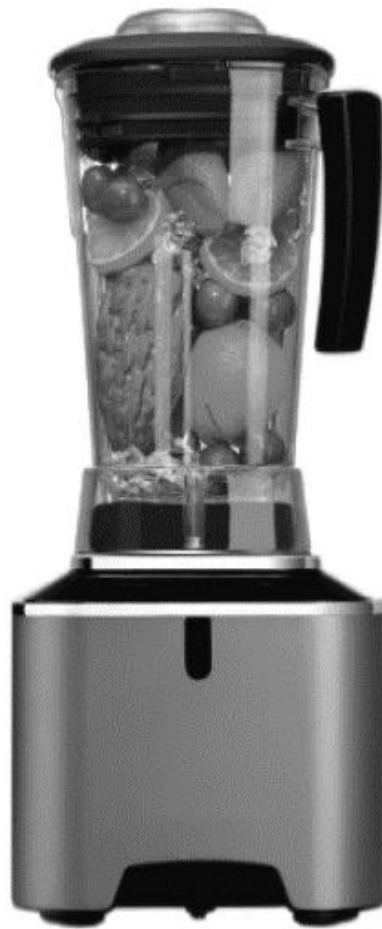
Csak az uniós országok számára készült. Ne dobja ki az elektromos készülékeket a háztartási hulladékkal együtt! Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvvel és annak a nemzeti jogszabályokkal összhangban történő beültetésével összhangban a hasznos élettartamuk végét elérő elektromos készülékeket külön kell gyűjteni és egy környezetbarát újrahasznosító létesítménybe kell szállítani.

RO

---

## Manual de utilizare

### BEWIT Blender Pulse Pro



---

## Instrucțiuni de siguranță

1. Înainte de a asambla, dezasambla sau curăța blenderul, opriți aparatul și deconectați-l de la priză pentru a evita șocurile electrice.
2. Nu scufundați niciodată baza sau cablul blenderului în apă sau în alte lichide.
3. Nu utilizați blenderul în aer liber.
4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a tejghelei.
5. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
6. Supravegheați atent copiii atunci când folosesc sau se află în apropierea blenderului.
7. Dacă nu utilizați mixerul sau înainte de a-l asambla sau dezasambla - opriți întrerupătorul, setați viteza la „1” și deconectați cablul de alimentare.
8. Înainte de a pune în funcțiune blenderul, asigurați-vă că este capacul cu ștecărul introdus, poziționat corect pe recipient.

9. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de securitatea lor.
10. Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba sau de a vă apropia de părți care se mișcă în timpul utilizării.
11. O atenție deosebită trebuie acordată la manipularea cu cuțitele de tăiere foarte ascuțite, la golirea recipientului și la curățare.
12. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput, pentru pregătirea mâncării și a băuturilor.
13. Evitați contactul cu piesele în mișcare.
14. Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul sau ștecherul este deteriorat, dacă lama este slăbită sau ruptă, dacă aparatul nu funcționează sau dacă a căzut sau s-a deteriorat în vreun fel.
15. Pentru a reduce riscul de rănire gravă sau deteriorare a blenderului, nu puneți nimic (cu excepția instrumentului de manipulare furnizat împreună cu blenderul) în recipient în timp ce blenderul este în funcțiune.
16. Folosiți tamperul doar atunci când capacul blenderului este în poziție corectă (cu dopul capacului scos).
17. Nu scoateți niciodată recipientul în timp ce blenderul funcționează.
18. Nu montați niciodată lamelele pe bază, fără a monta mai întâi corespunzător recipientul.
19. Nu utilizați alte atașamente sau accesorii decât cele furnizate sau concepute special pentru blenderul dumneavoastră.
20. Nu umpleți recipientul peste marcajul indicator superior.
21. Părțile interne ale aparatului nu pot fi reparate de utilizator și aparatul nu trebuie deschis sub nicio circumstanță.

- 1 Capac împingător
- 2 Capac negru
- 3 Recipient de plastic
- 4 Priză de antrenare
- 5 Panou de comutare
- 6 Set de 6 lame din oțel inoxidabil
- 7 Piuliță de blocare
- 8 Capac pentru bază
- 9 Întrerupător de suprasarcină
- 10 Suport antivibrații
- 11 Picioare de cauciuc



# Utilizare

---

1. Conectați mixerul la rețeaua electrică.
2. Puneți alimentele pentru mixat în recipient, începeți cu cele lichide/ingredientele mai moi și apoi adăugați pe cele uscate.
3. Puneți capacul cu dopul introdus. Înainte de a utiliza blenderul, asigurați-vă că dopul și capacul sunt poziționate corect.
4. Așezați recipientul corect pe bază.
5. Porniți alimentarea mixerului cu întrerupătorul de rețea.  
Butonul Start/Stop se aprinde iar mixerul trece în modul standby.
6. Apăsați butonul Start/Stop pentru a porni blenderul.
7. Apăsați butonul de meniu pentru a selecta funcția automată dorită. Selectați funcția dorită și apoi începeți mixarea cu butonul Start/Stop.
8. Apăsați și mențineți apăsat butonul Puls pentru a activa manual funcția Puls.
9. Mod manual: utilizați butonul de viteză pentru a crește sau a reduce manual viteza și utilizați butonul de timp pentru a crește sau micșora timpul. Odată ce viteza și timpul dorite sunt selectate, apăsați butonul Start/Stop pentru a activa mixarea.
10. Afișajul arată viteza și timpul rămas.
11. După terminarea amestecării manuale sau după terminarea programului automat, așteptați ca lama să se oprească complet înainte de a scoate recipientul de pe bază.
12. Apăsați butonul Start/Stop pentru a comuta blenderul în modul standby odată ce lama s-a oprit complet.
14. Deschideți capacul recipientului apăsând cu degetul mare pe partea laterală a capacului, apoi ridicați-l.
15. Turnați lichidul amestecat sau folosiți o racletă pentru a îndepărta conținutul amestecat.

**Notiță:** Apăsând butonul întrerupeți orice program automat în timpul funcționării.

## **Cum să obții tot cei mai bun de la mixerul tău**

### *1. Introducerea ingredientelor în recipientul blenderului*

Adăugați mai întâi ingredientele moi sau lichide, apoi ingredientele uscate, în ultimul rând gheața.

Ingredientele mari trebuie tăiate sau rupte în bucăți înainte de a fi introduse în recipient.

### *2. Rezultate mai bune la mixare*

La început majoritatea ingredientelor trebuie mixate la viteză mică, treptat la viteză medie sau mare, utilizând eventual setarea la cronometru. Dacă ingredientele mixate se blochează, puteți apăsa de 2 sau 3 ori pe butonul "PULSE" pentru a reseta, apoi utilizați tamperul pentru facilitarea mixării.

Fixați ferm capacul pe recipientul mixerului.

Puneți corect recipientul blenderului pe baza motorului.

Acest mixer oferă un panou tactil LED confortabil, cu instrucțiuni clare pentru a vă ajuta la pregătirea diverselor rețete.

Blenderul poate fi folosit pentru a crea cocktailuri perfecte, sorbeturi, lapte de nuci, supe, sosuri, la măcinarea nucilor sau a cafelei.

Cu o singură apăsare de buton, puteți seta exact toate programele în funcție de parametrii necesari.



	<b>Timp</b>	<b>Interval de viteze</b>
<b>Fruite:</b> Creați smoothie-uri și sucuri hrănitoare de fructe în câteva secunde, cu o consistență netedă și delicioasă.	60 secunde	Nivel 3 până la 8
<b>Sorbet:</b> Creați sorbeturi sănătoase netede și delicioase.	90 secunde	Nivel 2 până la 8
<b>Măcinare:</b> Măcinați ușor și simplu diverse cereale și semințe.	80 secunde	Nivel 3 până la 6
<b>Lapte de nucă:</b> Faceți băuturi tip lapte delicioase de nuci, soia și multe altele.	60 secunde	Nivel 3 până la 6
<b>Supă:</b> Pregătiți supă cremoasă.	6 minute	Nivel 3 până la 8
<b>Sosuri:</b> Pregătiți produse tartinabile, dipuri, dressinguri și marinate de casă în câteva secunde.	90 secunde	Nivel 3 până la 8

După fiecare utilizare mixerul trebuie curățat, din motive de igienă și pentru a asigura o durată lungă de viață.

Lăsarea alimentelor în blender prezintă risc pentru sănătate.

De asemenea, bacteriile și reziduurile acide din alimente pot deteriora etanșarea și arborele.



# Întreținere

---

## **Curățarea bazei:**

1. Deconectați mixerul de la rețeaua electrică.
2. Utilizați o cârpă moale umedă pentru a șterge suprafața bazei blenderului, puteți folosi un detergent delicat.
3. Dacă este necesar, curățați baza blenderului pentru a îndepărta alimentele uscate.
4. Uscați bine blenderul cu o cârpă moale și uscată.

## **Curățarea suportului antivibrații:**

1. Dezasamblați blenderul ridicând recipientul de pe bază.
2. Scoateți suportul antivibrații de pe bază.
3. Ștergeți suportul antivibrații cu un detergent delicat și o cârpă umedă, această parte se poate scufunda în apă.
4. După curățare, uscați cu un prosop.
5. Curățați partea superioară a bazei blenderului aflată sub suportul antivibrații folosind un detergent delicat și o cârpă umedă, orice reziduu lichid sau alimentar rămas pe bază poate fi aspirat în motor și poate provoca daune semnificative.
6. Fixați suportul antivibrații înapoi de partea superioară a blenderului.

**NU PUNEȚI NICIO PARTE A BLENDERULUI ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE ȘI NU SCUFUNDAȚI BAZA BLENDERULUI ÎN APĂ!!!**

## **Curățarea recipientului:**

1. După fiecare utilizare, clătiți bine recipientul cu apă caldă (nu fierbinte).
2. Puneți una, două picături de detergent de spălat vase în recipient și umpleți-l pe jumătate cu apă caldă.
3. Fixați capacul.
4. Porniți modul de spălare setat la nivelul 8 timp de 10 până la 60 de secunde (în funcție de ceea ce ați mixat, curățarea conținutului dens durează mai mult).
5. Goliți conținutul și clătiți temeinic recipientul.
6. Întoarceți recipientul cu susul în jos și lăsați-l să se usuce la aer.
7. Verificați fundul recipientului unde se află pinionul (partea care conectează lama de motorul îndoit) și uscați-l bine.

Pentru curățarea în profunzime, efectuați lunar sau după cum este necesar următorii pași:

Puneți 4 căni de apă rece și 4 căni de oțet alb în recipient și lăsați-l la înmuiat între 1 și 2 ore.

Vărsați conținutul și clătiți temeinic. Apoi urmați instrucțiunile anterioare de curățare.

Dacă setul de lamele devine mat:

Adesea, inclusiv pe oțelul inoxidabil, se formează sedimente (gudron portocaliu), puteți înmuia recipientul în oțet alb pur timp de 24 de ore acoperind doar lama și apoi urmați instrucțiunile de curățare corespunzătoare, de mai sus. Orice rămâne pe lamă după acest proces, în ceea ce privește schimbarea culorii, nu va afecta la mixare.

**!!!NU CUFUNDAȚI RECIPIENTUL ÎN CHUVETĂ, NICI NU ÎNCERCAȚI SĂ-L SPĂLAȚI ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE. RULMENȚII POT SUFERI DAUNE IREVERSIBILE!!!**

<b>Problemă</b>	<b>Soluționare</b>
<b>Nu funcționează!</b>	Verificați dacă aparatul este conectat la priză și dacă punctul de alimentare este cuplat. Verificați dacă nu s-a stins întrerupătorul de suprasarcină de la baza mixerului, în caz că da, asigurați-vă că mixerul este deconectat de la priză și apăsați butonul înapoi.
<b>Mixerul s-a oprit la jumătatea timpului de mixare...</b>	Mixerul poate fi supraîncălzit. Atunci când amestecați conținuturi dense (curmale, prepararea untului de nuci etc.) dispozitivul trebuie utilizat pe cea mai mare setare a selectorului „8”. Lăsați dispozitivul să se răcească timp de 30-45 de minute înainte de a-l porni din nou, verificați, de asemenea, dacă întrerupătorul de suprasarcină de pe bază nu a fost activat.
<b>Conținutul recipientului este lipit lateral, ingredientele nu se amestecă</b>	Opriți blenderul, scoateți dopul capacului și introduceți tamperul care vine cu blenderul. Folosiți tamperul pentru a împinge mâncarea în jos de pe părțile laterale ale recipientului. Adăugarea de lichide (dacă este posibil) poate ajuta, de asemenea, la o amestecare mai bună.
<b>De ce recipientul meu este tulbure sau decolorat? Cum îl pot curăța?</b>	Substanțele minerale din fructe, legume și verdeață cu frunze pot forma o peliculă pe recipient. Vă recomandăm să urmați procedura de curățare profundă a recipientului conform informațiilor de mai sus. (capitolul Curățare)
<b>Blenderul emană un miros puternic de electricitate.</b>	Toate blenderele noi de mare viteză au un ușor miros de ars, cauzat de lubrifianții utilizați în producție; acest miros va dispărea după câteva utilizări și lubrifianții se vor uza (20-50 de cicluri). Pe parcursul următoarelor 1-3 luni mirosul electric se va atenua.
<b>Mirosul a revenit!</b>	Când blenderul este încărcat puternic (conținut dens/foarte dens) sau când este folosit regulat pentru o perioadă lungă de timp (pregătirea supelor), mirosul poate reveni. Acest lucru este cauzat de faptul că motorul devine saturat cu căldură, dar în timp mirosul se va diminua. Este tipic pentru toate blenderele de mare viteză și nu trebuie să vă îngrijoreze.

<p><b>Setul meu de cuțite este pătat la suprafață, are o pată portocalie sau mată, am crezut că este oțel inoxidabil?</b></p>	<p>Setul dvs. de lamele este cu siguranță din oțel inoxidabil (și anume oțel de calitate 304). Oțelul inoxidabil este de fapt numele aliajului din care este fabricat materialul. Este rezistent la gudron, coroziune și rugină. În ciuda denumirii sale, nu este complet rezistent la pete. La suprafața oțelului inoxidabil se pot crea sedimente, puteți în mod repetat înmuia lamelele timp de 24 de ore, turnând oțet alb (pur) nediluat în recipient, astfel încât să acopere setul de lamele. (mai multe în capitolul Curățare)</p>
<p><b>Din ce este fabricat rulmentul din recipient?</b></p>	<p>Este realizat din oțel cromat. Oțelul cromat rezistă la coroziune. Cu toate acestea, asigurați-vă că rulmentul este întotdeauna uscat.</p>



Doar pentru țările UE. Este interzisă eliminarea aparatelor electrice împreună cu gunoiul menajer. În conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile electrice și electronice și implementarea acesteia în legislația națională, aparatele electrice și electronice scoase din uz trebuie colectate separat și predate unui centru de reciclare conform normelor de protecție a mediului.