

MANUAL

Salente

MODEL

VERSION / DATE

Mixi 2L

I. / 6. 8. 2021



CZ

SK

EN

HU

RO

Obsah / Content / Tartalom / Conținut

Česky.....	3
Slovensky.....	34
English.....	65
Magyar.....	97
Română.....	129

CZ

SK

EN

HU

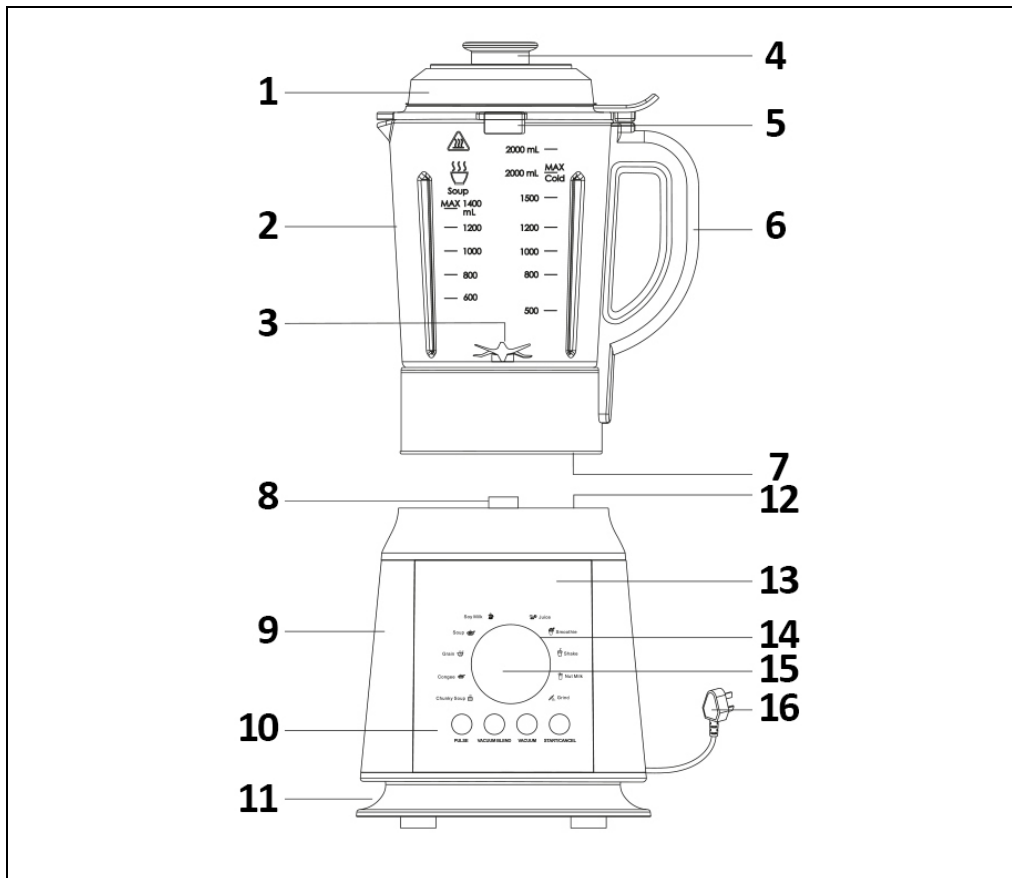
RO

Obsah

Obsah.....	3
Popis částí produktu	4
Seznam balení.....	5
Technické parametry	5
Bezpečnostní opatření.....	6
Rozhraní a instrukce ovládacího panelu	11
Průvodce jídelm a funkcemi	12
Recepty.....	16
Sojové mléko (Soy milk + Grind).....	16
Květákovo-celerová krémová polévka (Cream Soup).....	17
Cizrnová kaše (Porridge)	18
Krůtí polévka (Soup)	19
Pomerančovo-ananasový džus (Juice)	19
Smoothie z lesního ovoce (Smoothie)	20
Jahodový koktejl (Shake)	21
Ořechové mléko (Nut Milk)	21
Svíčková na smetaně (Soup + Grind)	22
Kuře na másle (Slow cook + Grind).....	23
Borůvková marmeláda (Soup)	24
Návod k obsluze.....	25
Upozornění	28
Čištění a údržba	29
Co dělat a co nedělat při čištění	30
Odstraňování problémů.....	31

Salente Mixi 2L je mixér, který umí navíc vařit, vařit v páře a po zakoupení příslušenství **Salente Mixi VA** a **Salente Mixi GR** umí i mixovat ve vakuu a mlít kávu. Mixér má 10 automatických programů pro přípravu: sójového mléka, krémové polévky, pomalé vaření, kaše, klasické polévky, dětského jídla/džusů, smoothie, koktejlů, ořechového mléka a program pro mletí.

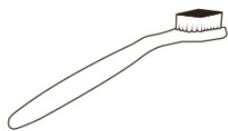
Popis částí produktu



1) víko nádoby
 2) skleněná nádoba
 3) mixovací nože
 4) parní uzávěr
 5) kontakt nádoby

6) držák
 7) konektor napájení
 8) pohon
 9) hlavní jednotka
 10) ovládací tlačítka

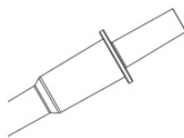
11) stojan
 12) konektor napájení
 13) ovládací panel
 14) ovládací kolečko
 15) LED indikátor
 16) napájecí kabel



17



18



19



20

17) čistící kartáč

18) odměrka

19) pěchovadlo

20) košík pro parní vaření

Seznam balení

- Hlavní jednotka
- Manuál s recepty
- Pěchovadlo
- Skleněná nádoba 2L

- Čistící kartáček
- Odměrka
- Parní uzávěr

Technické parametry

- Výkon motoru: 1000W
- topný výkon: 800W
- Modelové číslo: KMS Mixi 2L
- Jmenovité napětí: 220-240V
- Jmenovitá frekvence: 50/60Hz

Bezpečnostní opatření

Dodržujte níže uvedená bezpečnostní upozornění, aby se předešlo úrazům. Nesprávné používání spotřebiče může představovat nebezpečí a způsobit zranění osob nebo poškození majetku.



Zákaz

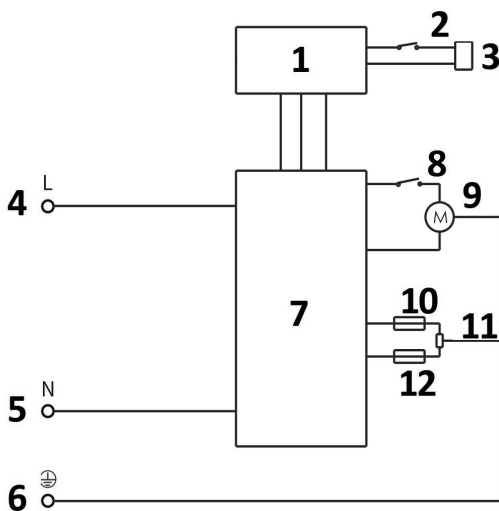


Varování



Pozor

Schéma elektrického zapojení



- 1) kontrolní panel
- 2) magnetický přepínač
- 3) NTC
- 4) L
- 5) N
- 6) ochranný vodič

- 7) napájecí deska
- 8) tepelná ochrana
- 9) motor
- 10) tepelná pojistka
- 11) topné potrubí
- 12) tepelná pojistka

!!! Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtete tento návod k použití. Tento výrobek je určen pouze pro osobní použití nebo použití v domácnosti.

- Nepoužívejte tutéž zásuvku 220V s jiným spotřebičem o vysokém příkonu pro zabránění případného přetížení.
- Nepoužívejte spotřebič, když je napájecí kabel poškozený. Zabráníte tím zásahu elektrickým proudem.
- Nevypojujte přístroj ze zásuvky taháním za napájecí kabel.
- K napájení přístroje používejte pouze distribuční síť 220-240 V, 50/60 Hz.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu a spotřebiče mokřkýma rukama, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
- Pokud se během provozu objeví známky požáru nebo kouře, okamžitě vytáhněte zástrčku nebo vypněte příslušný jistič.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, zajistěte jeho opravu v servisním středisku. Nerozebírejte přístroj, abyste nezpůsobili požár, úraz elektrickým proudem nebo jiná zranění.
- Hlavní jednotku přístroje neoplachujte ani neponožujte do vody.
- Umístěte stroj na pevné a stabilní povrchy a odstraňte z okolí cenné předměty.
- Abyste se vyhnuli popáleninám, nedotýkejte se při provozu nádoby.
- Ujistěte se, že je vypnuto napájení před vyjmutím nádoby ze základny.
- Nenechávejte přístroj blízko zdrojům tepla ani jej nevystavujte vysokým teplotám (nedávejte zařízení do trouby, mikrovlnky ani sporáku a udržujte vzdálenost od takových zařízení).
- Před instalací nebo zvedáním sklenice zajistěte, aby bylo zařízení vypnuto nebo odpojeno od napájení.
- Držte vodu v rámci úrovně maximum (MAX) a minimum (MIN).
- Při úklidu prosím dávejte pozor na ostré hrany nožů.
- Nedávejte zařízení do chladničky.
- Před uskladněním zařízení se ujistěte, že je čisté a suché.

Zákaz

Tento produkt je určen pouze pro použití v domácnosti. Záruka se nevztahuje na jakékoli komerční použití, nevhodné použití nebo nedodržení této příručky. Uživatel by měl spotřebič používat podle této uživatelské příručky. Nesestavujte ani nerozebírejte spotřebič sami.

2. Nečistěte, neoplachujte ani neponořujte tělo a nádobu zařízení do vody nebo jiných kapalin.
3. Abyste předešli požáru nebo poškození součástí, nepokládejte výrobek do blízkosti míst s vysokou teplotou, vysokým magnetickým polem, hořlavým nebo výbušným plynem.
4. Přístroj nesmí obsluhovat osoby mladší 18 let, nebo pouze pod pečlivým dozorem dospělé osoby.
5. Za škody na majetku nebo újmu na zdraví nevhodným použitím neneseme zodpovědnost.
6. Při použití nádoby Salente Mixi VA se ujistěte, že nebyla překročena maximální úroveň ingrediencí pro tento program, zařízení ani nádobu během procesu nenahýbejte a nijak s ní nemanipulujte.

Varování

1. Před použitím si prosím podrobně přečtete tuto uživatelskou příručku a v případě pochybností se obraťte na prodejní středisko nebo servisní středisko, aby se zabránilo poškození produktu nebo zdraví osob.
2. Přečtete si uživatelskou příručku a knihu receptů a vyberte odpovídající funkce a přísady.
3. Před použitím se ujistěte, že místní napětí odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na označení.
4. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozený. Nerozebírejte zařízení sami a pošlete jej do servisního střediska na výměnu nebo opravu.
5. Udržujte spotřebič mimo dosah dětí, a zdravotně postižených, se spotřebičem by měly manipulovat pouze osoby k tomu způsobilé.
6. Když je spotřebič v chodu, držte ruce mimo ostří, motor a pohyblivé části.
7. Nepoužívejte žádné příslušenství (sklenice nebo víčka sklenic), které není

poskytováno naší společností nebo, které není určeno pro tento model, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

8. Před rozebíráním součástí skleněné nádoby vypněte napájení.

9. Nedotýkejte se částí stroje a povrchů, které mají během/po vaření vysokou teplotu. Dotýkejte se pouze oblastí, jako jsou rukojeť a ovládací panel, protože zde není riziko popálení.

10. Abyste se vyhnuli popáleninám, nedotýkejte se povrchu skleněné nádoby v režimu ohřevu.

11. Před čištěním se ujistěte, že jsou součásti výrobku zcela vychladlé.

12. Zajistěte, aby celkový objem vody a přísad nepřekročil značku maximální hladiny vody uvedené na nádobě.

13. Abyste se vyhnuli nebezpečí, nezvedejte nádobu a neotvírejte víko, když je stroj v provozu.

14. Nepohybuje zařízením, pokud je v provozu, aby nedošlo k rozlítí a opaření a k úrazu elektrickým proudem.

15. Ujistěte se, že motor a nože se přestaly točit a aby bylo vypnuto napájení.

16. Přirozené zbarvení plodů může způsobit změnu barvy víka. To je normální jev a není škodlivý pro vaše zdraví.

17. Spotřebič používá vysokorychlostní motor a přerušovaný nebo trhavý zvuk není normální – vypněte zařízení a zkontrolujte, zda něco neblokuje otáčení, případně kontaktujte technickou podporu.

18. Tento výrobek má funkci proti přehřátí. Motor dočasně zastaví provoz když je tato funkce aktivována. Pokud motory přestanou během provozu fungovat, mohla být aktivována funkce proti přehřátí. Vypněte spotřebič a před znovu zapnutím nechte 20-30 minut vychladnout.

19. Nedovolte, aby se voda dotýkala rukojeti nebo základny nádob. Pokud se do hlavního nástavce nebo na konektor dostane voda, před použitím jej vysušte, případně kontaktujte technickou podporu.

20. Nevkládejte stroj ani žádné jeho části do mikrovlnné trouby.

21. Zajistěte, aby stroj nepracoval bez obsahu nádoby, aby nedošlo ke zkrácení životnosti výrobku.

22. Abyste předešli poškození stroje nebo zranění osob, nepoužívejte zařízení k žádnému jinému účelu, než je uvedeno v této příručce.

23. Nedotýkejte se zástrček mokřkýma rukama, mohlo by dojít k úrazu elektrickým

proudem nebo zranění.

24. Neprovozujte stroj bez jakéhokoli dohledu.

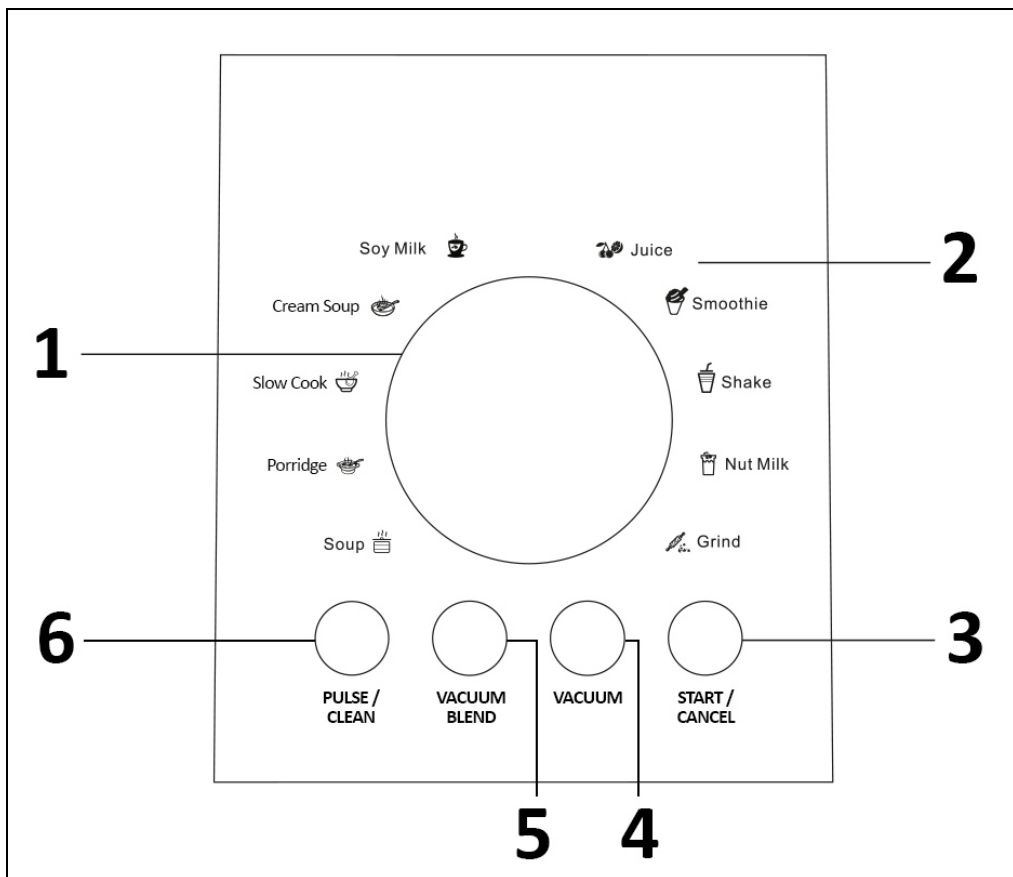
25. Abyste předešli potenciálnímu popálení, při používání horkých programů zajistěte pěchovadlo a víko nádoby ve správné poloze a nedotýkejte se víka míchadla a nádoby.

26. Nepoužívejte tento spotřebič na nestabilních a tepelně neodolných površích (např. plastový ubrus, koberec, ručník nebo papír), aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, požáru, pádům a dalším zraněním).

27. Abyste se vyhnuli popáleninám, nedotýkejte se výstupu páry, když je stroj v režimu topení.

28. Neumisťujte spotřebič a jeho příslušenství do myčky nebo dezinfekční skříňky.

Rozhraní a instrukce ovládacího panelu



1) ovládací kolečko

2) programy

3) tlačítko "Start/Stop"

4) tlačítko pro vytvoření vakua

5) vakuové mixování

6) pulzní mixování

Průvodce jídlem a funkcemi

Funkce a popis	Průvodce funkcemi	Teplo	Směs	Pracovní doba	Popis poměru jídla
Soy Milk	Používá se k výrobě sójového mléka. Použitím různých druhů fazolí a dalších přísad lze dochutit sójové mléko.	✓	✓	Cca 30 minut	Recept na sójové mléko naleznete níže v receptech.
Cream Soup	Používá se k výrobě hladké a krémové polévky, jako je boršč, rybí polévka, dýňová polévka atd.	✓	✓	Cca 30 minut	Doporučený poměr jídla a vody by neměl překročit 1: 2. Při přípravě rybí polévky by váha ryby měla být do cca 300 g.
Slow Cook	Pomalé vaření až 6 hodin při 85°C. Po zvolení funkce Slow Cook zmáčkněte START/Cancel a zvolte kolečkem požadovaný čas a zmáčkněte znovu START/CANCEL.	✓	✓	3/6 hodin	Doporučuje se poměr jídla a vody cca 1:10.
Porridge	Používá se k výrobě kaše, jako je rýžová kaše, bramborová kaše, dezertní polévka tremella	✓	✓	Cca 30 minut	Použijte cca. 100-150 g v hodnotě přísady. Max. objem jídla a vody by měl být méně než 1200 ml.

Soup	Používá se k výrobě tradičních polévek, které se nemixují. Funkci Soup lze použít i pro vaření v páře za použití košíku pro parní vaření.	✓	X	Cca 30 minut	Poměr jídla k vodě je doporučeno asi 1: 2.
Juice	Používá se k výrobě všech druhů šťáv	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Celkový objem přísady a vody nesmí překročit 1600 ml.
Smoothie	Používá se k výrobě všech druhů ovocného smoothie	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Pokyny najdete v receptu. Celkový objem by neměl překročit 700 ml.
Shake	Používá se k výrobě mléčných koktejlů, např. banánový, jahodový nebo mléčný koktejl.	X	✓	Cca 2 min 10 sec	Udržujte celkový objem pod značku maximální úrovně.
Nut Milk	Používá se k výrobě ořechového mléka, jako je například mandlové mléko.	X	✓	Cca 2 min 10 sec	Udržujte celkový objem pod značku maximální úrovně.
Grind / S přísluše nstvím	Používá se k výrobě ořechového	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Doporučuje se použít alespoň 500 g přísad. Když se

Salente Mixi GR	mléka nebo mandlového mléka. Používá se k mletí potravin do práškové formy, jako jsou kávová zrna, pepř, fazole.				ingredience přestanou otáčet, použijte pěchovadlo a promíchejte směs ručně.
Pulse	Pro rychlé čištění nádoby a krátké mixování	X	✓	Dle znečištění / dle přísady	Pro čištění naplňte nádobu 1000 ml vody, stiskněte a podržte toto tlačítko po dobu 10 sekund. Opakujte dvakrát.
Vacuum blend / S vakuovací nádobou Salente Mixi VA	Používá se k výrobě ovocné, zeleninové šťávy a mléčných koktejlů	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Celkové množství vody a ovoce nesmí překročit 1250 ml.
Vacuum/ S vakuovací nádobou Salente Mixi VA	Používá se k uchování potravin, zamezení oxidace a ztráty vitamínů a minerálů	X	X	Cca 1 min	Celkové množství vody a ovoce nesmí překročit 1250 ml. Nepřekračujte tento objem, hrozí ucpání vakuové pumpy.
Start / Cancel	Slouží ke spuštění nebo zastavení činnosti spotřebiče nebo zrušení vybraného programu.				

!!! Nemixujte ve skleněné nádobě 2L tvrdé ingredience, jako je například káva, kosti, nebo skořápky ořechů. Nádoba je vybavena teflonovým dnem, může dojít k poškození a ztrátě vlastností nepřilnavého povrchu.

Poznámka: Skutečná pracovní doba se může lišit v závislosti na teplotním rozdílu, místním klima a napětí a především na použití konkrétní ingredience.

Poznámka: V případě funkce „Grind“ pro Caffè frappé a další programy s nádobou Salente Mixi GR je vhodné přidržet víko na nádobě, aby nedošlo k drobnému úniku ingrediencí a zařízení nevibrovalo. Dotýkejte se pouze plastové části víka, aby nedošlo k popálení a neblokujte ochranný ventil.

Aby byl zajištěn dobrý těsnicí účinek při používání funkcí vakua, ujistěte se, že je ventil pro uvolnění tlaku ve správné pozici. Před otevřením víka nádoby zvedněte tlakový ventil nahoru, aby se uvolnil vzduch.

Pro názornější popis použití jednotlivých funkcí Salente Mixi 2L, jsme pro Vás připravili jeden recept pro každou funkci.

Sojové mléko (Soy Milk + Grind)



Ingredience:

- 1 hrnek sojových bobů
- 750 ml vody
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 4 lžíce datlového sirupu

Postup:

1. Sojové boby naložíme den předem do nádoby s vodou.
2. Z jednoho hrnku sóji máme po nabobtnání až 3 hrnky. Množství si rozdělíme na půl a dávky tak budeme mít 2 po 1,5 hrnku.
3. Sóju scedíme, vložíme do mixeru a zalijeme 750 ml vody.
4. Zvolíme program „Grind“ a po rozmixování přecedíme přes plátýnko.
5. Mléko nalijeme zpět do mixeru a přidáme vanilkový extrakt a datlový sirup.
6. Dále zvolíme program „Soy Milk“, tentokrát budeme mléko i vařit.
7. Mléko můžeme servírovat teplé i studené.

Kvěťákovo-celerová krémová polévka (Cream Soup)



Ingredience:

- 1/2 kvěťáku
- 1/3 celeru
- 1 cibule
- 2 polévkové lžíce másla
- 1 čajová lžička kurkumy
- 150 ml smetany ke šlehání
- 2 hrnky vody
- pepř, sůl, libovolné koření do polévky

Postup:

1. Zeleninu omyjeme, nakrájíme na větší kusy a vložíme do mixeru.
2. Přidáme koření, máslo, vodu a spustíme program „Cream Soup“.
3. Cca 2 minuty před koncem zvedneme parní víčko a do polévky nalijeme smetanu.
4. Dochutíme solí, pepřem dle potřeby.



Ingredience:

- 1/2 balíčku cizrny
- 1/2 cibule
- 2 čajové lžičky másla
- 1/2 hrnku vody
- sůl, pepř, adžika koření, čerstvá petržel
- avokádo
- cherry rajčata

Postup:

1. Před samotnou přípravou namočíme cizrnu přes noc do nádoby s vodou.
2. Druhý den ji scedíme, dáme do mixeru a následně přidáme cibuli, vodu, máslo, koření, sůl a pepř.
3. Zvolíme funkci „Porridge“.
4. Kaši dozdobíme rajčaty a avokádem.

Krůtí polévka (Soup)

Ingredience:

- 250 dkg krůtího prsa (nebo jiného krůtího masa)
- 1 cibule
- 2 polévkové lžíce másla
- 500 ml vody
- Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)
- Pórek
- Libeček, bobkový list, sůl, pepř, koření dle chuti



Postup:

1. Všechnu zeleninu a maso nakrájíme na kousky cca 2x2 cm. Přidáme máslo, 500 ml vody a koření.
2. Zvolíme program „Soup“ a necháme vařit.
3. Když je polévka hotová, můžeme podávat.

Pomerančovo-ananasový džus (Juice)

Ingredience:

- 2x menší pomeranč
- 1/2 ananasu
- 6 g zázvoru
- 10 lístků čerstvé máty
- 250 ml vody

Postup:

1. Všechny ingredience nakrájíme na stejné kusy a vložíme do mixeru.
2. Zvolíme program „Juice“.
3. Po 2 a půl minutách džus přecedíme přes síto a můžeme podávat.



Smoothie z lesního ovoce (Smoothie)



Ingredience:

- 170 g řeckého jogurtu
- 200 ml mléka
- cca 200 g zmraženého lesního ovoce
- 2 lžíce třtinového cukru

Postup:

1. Do skleněné nádoby dáme řecký jogurt, zmražené ovoce, přidáme mléko a na závěr třtinový cukr na doslazení.
2. Zvolíme program „Smoothie“.
3. Po mixování nalijeme nápoj do sklenic a můžeme servírovat.

Jahodový koktejl (Shake)

Ingredience:

- 10 čerstvých jahod
- 2 kopečky vanilkové zmrzliny
- 2 kopečky jahodové zmrzliny
- 1 čajovou lžičku vanilkového extraktu
- 250 ml mléka

Postup:

1. Jahody si omyjeme a dáme do mixeru, přidáme 4 kopečky zmrzliny, vanilkový extrakt a zalijeme mlékem.
2. Zvolíme program „Shake“
3. Nápoj můžeme dozdobit šlehačkou a jahodový koktejl je hotový.



Ořechové mléko (Nut Milk)

Ingredience:

- 1 hrnek lískových ořechů
- 750 ml vody
- 1/2 čajové lžičky skořice
- 1 čajová lžička kakaa
- 4 fíky či datle



Postup:

1. Před samotnou přípravou ořechového mléka si přes noc naložíme ořechy do vody.
2. Do mixeru dáme hrnek slitých, omytých ořechů, zalijeme 750ml vody, přidáme skořici, kakao a 4 fíky či datle na doslazení.
3. Zvolíme program „Nut Milk“.
4. Mléko přecedíme přes plátýnko a můžeme podávat.

Ingredience:

- 400 g vepřové panenky
- Anglická slanina na prošpikování
- 1 cibule
- 100 g mrkve
- 100 g petržele
- 100 g celeru
- 100 ml smetany ke šlehání
- 3 lžice másla
- Nové koření, bobkový list, sůl, pepř,
- Citron, brusinky, šlehačka

Postup:

1. Panenku omyjeme, osolíme, prošpikujeme anglickou slaninou a vložíme do mixeru. Dále přidáme 3 lžice másla, nakrájenou kořenovou zeleninu a koření. Zalijeme 400 ml vody.
2. Zvolíme program „Soup“ a čekáme, než se vše uvaří.
3. Po 30 minutách vyndáme maso, přilejeme smetanu a zvolíme program „Grind“, aby se nám omáčka rozmixovala.
4. Svíčkovou dozdobíme citronem, brusinkami a šlehačkou a podáváme s knedlíky.



Ingredience:

- 400 g kuřecích stehen bez kosti a kůže
- 1/2 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky mletého čerstvého zázvoru
- 1/2 lžičky garam masaly (koření)
- Koriandr, kurkuma, kmín, chilli
- 120 g drcených rajčat
- 1 lžice rajčatového protlaku
- citronová kůra
- 150 ml kokosového mléka
- 2 lžice másla
- sůl
- lístky koriandru



Postup:

1. Kuřecí stehna omyjeme a vložíme do mixeru. Přidáme nakrájenou cibuli, česnek, zázvor, koření, drcená rajčata, rajčatový protlak, citronovou kůru, kokosové mléko a 2 lžice másla.
2. Zvolíme program „Slow Cook“ a necháme vše vařit 3 h.
3. Maso vyndáme, nakrájíme na kostičky a omáčku promícháme/rozmixujeme pomocí programu „Grind“.
4. Kuře na másle posypeme lístky koriandru a podáváme s rýží či plackou Naan.

Borůvková marmeláda (Soup)



Ingredience:

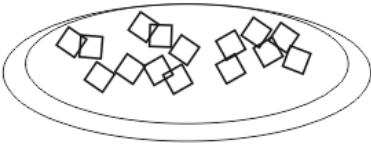
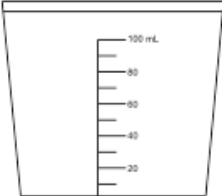
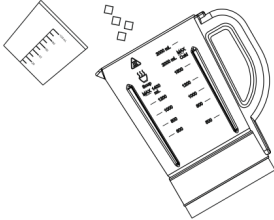
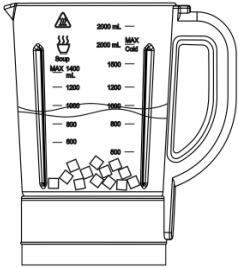
- 1 kg borůvek
- 1 sklenice vody
- 1 lžička kysel. citronové
- 350 g cukru
- Zavařovací skleničky s víčky

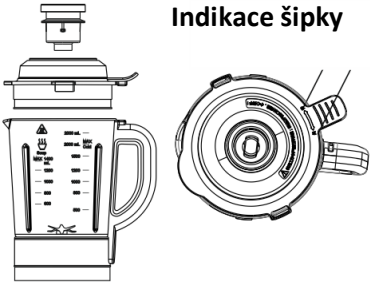
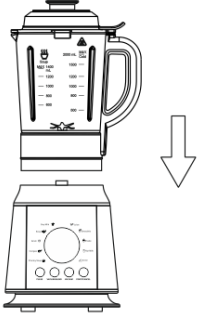
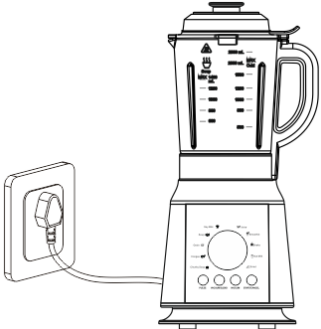
Postup:

1. Omyté borůvky a vodu dáme do mixeru, zvolíme program „Soup“ a přivedeme k varu.
2. Po 10 minutách zvedneme víčko a přidáme Gelfix, smíchaný s cukrem a kysel. citronovou.
3. Povaříme do zhoustnutí, přelijeme do vymytých sklenic, zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru.
4. Necháme stát do druhého dne. Marmeláda po vychladnutí ztuhne.

Režim udržování teploty: U programů s funkcí ohřevu se automaticky přepne do režimu udržování tepla po vaření. Udržovací teplota je nastavena na 60 ° C po dobu 4 hodin.

Návod k obsluze

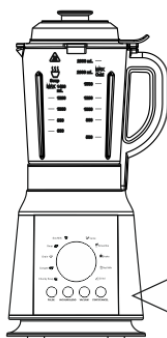
	<p>1. Nakrájejte jídlo na kostky o velikosti cca 2 cm; pokud použijete maso na plátky odstraňte šlachy a vazy.</p>
	<p>2. K přípravě použijte odměrku na přísady.</p>
	<p>3. Zajistěte, aby byla skleněná nádoba prázdná před začátkem vaření. Dejte všechny přísady odměřené do skleněné nádoby.</p>
	<p>4. Naplňte skleněnou nádobu vodou (pod rysku maximální hladina vody).</p>

 <p>Indikace šipky</p>	<p>5. Nasadte víko na nádobu a otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček až do pozice kdy je bezpečně usazeno v zámečcích v pozici „uzamčeno“. Umístete parní ventil na víko nádoby a otočte víko páry ve směru hodinových ručiček, dokud není zajištěno - pokud nebude ventil správně nasazený zařízení se nespustí díky ochranné pojistce.</p>
	<p>6. Vložte skleněnou nádobu na tělo stroje. Ujistěte se, že nádoba správně zapadla do zámků přístroje a není například šikmo nebo se nekývá.</p>
	<p>7. Připojte napájecí kabel k napájení a zapněte zařízení. Po zapnutí vydá zařízení potvzovací tón. Stiskem „Start/Cancel“ začnete používat zařízení.</p>

Otočením kolečka
přepnete na funkci
polévky



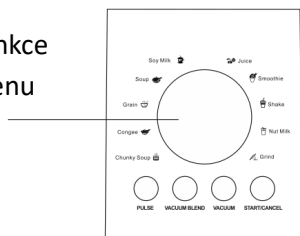
8. Otočením kolečka vyberte požadované programové menu. Zvolený program je indikován bílou svítící diodou.



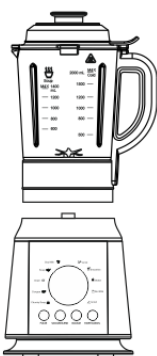
Tlačítko
Start / Cancel

9. Vyberte tlačítko „Start/Cancel“ na zvolenou funkci a stroj zahájí/ukončí provoz.

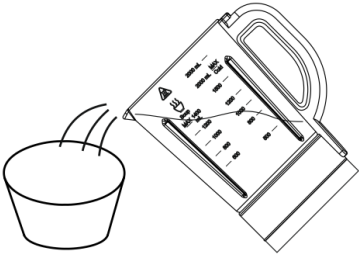
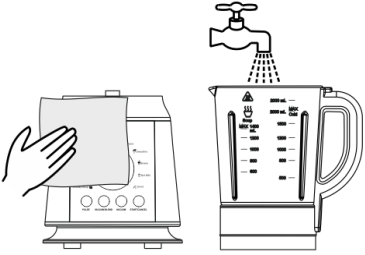
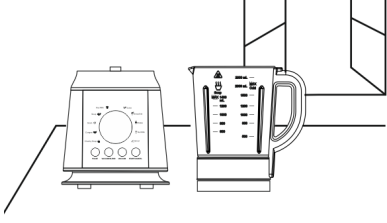
Funkce
Menu



10. Po dokončení programu se ozve pípnutí a displej zhasne -> přepne do pohotovostního režimu.



11. Odpojte zařízení od napájení, zatažením směrem vzhůru vytáhnete nádobu ze zařízení. Poté můžete zvednout víko/uvolnit tlakový ventil a zkontrolovat obsah nádoby. Ze zařízení může vycházet horká pára, buďte tedy opatrní a nedávejte ruku před pojistné ventily aby nedošlo ke zranění.

	<p>12. Pomalu vylijte obsah a přidejte koření podle osobních chutí.</p>
	<p>13. Sklenici včas očistěte a použijte vlhký hadřík k čištění.</p>
	<p>14. Po otření povrchu stroje a očištění nádoby, nechte stroj a sklenici vychladnout na suchém a větraném místě abyste se vyhnuli zápachu ze zařízení.</p>

Upozornění

1. Vyberte prosím odpovídající funkci pro výrobu konkrétního receptu nebo zpracování dané ingredience. Pokud jste vybrali špatný program, jídlo můžete spálit nebo naopak nedovařit a může být syrové. V extrémních případech způsobí přetečení z nádoby nebo spálení ingrediencí. **Z tohoto důvodu nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru. Vždy se snažte režim a další parametry vaření přizpůsobit konkrétnímu receptu a ingrediencím, uvedené recepty nebo postupy jsou vždy obecné, pokaždé záleží na kvalitě a stavu konkrétních ingrediencí a postupu daného receptu. Při dodržování obecných informací docílíte správného výsledku i při použití vlastního receptu nebo receptu neuvedeného v tomto manuálu.**

2. Pokud jste vybrali špatnou funkci, nejprve vyberte „Start/Cancel“ pro ukončení aktuální funkce. Vyberte správnou funkci a klikněte „Start/Cancel“ pro spuštění nového programu. Pokud je již voda přibližně na 70 až 80 ° C, doporučujeme přísady předem vyměnit a začít znovu vařit.

3. Doporučené množství přísad v receptu je na standardní hladinu vody. Upravte prosím celkové množství jídla podle množství vody a druhu jídla ve vašem receptu. Maximální hladina vody pro funkce ohřevu je 1200 ml a 1750 ml pro studené funkce.

4. Při výrobě ovocných a zeleninových nápojů vyjměte nechtěné slupky a jádra, než je dáte do nádoby a přidáte přiměřené množství vody nebo mléka.

5. Nepoužívejte tento výrobek k zahřívání hustých tekutin, jako je mléko, sójové mléko, studenou krémovou polévku atd. přímo, protože to může způsobit, že se spálí na dně, kde se může vytvářet zvláštní zápach.

6. Kapalina ve sklenici má během zpracování teplotu blízko bodu varu. Mějte na paměti, že může stříkat vodní páru a horkou vodu. **Neotevírejte víko, když stroj pracuje.**

7. Nepřidávejte dochucovadla (jako je cukr, hnědý cukr atd.) do nádoby, když stroj pracuje. Tím se zabrání přilepení a spálení na dně nádoby.

8. Před zapnutím se ujistěte, že sklenice, víko a parní kryt je na svém místě.

9. Když je produkt připojen ke zdroji napájení, je striktně zakázáno dávat ruce nebo ostré tvrdé předměty do nádoby! Vyhněte se jakémukoli zranění nebo poškození výrobku.

10. Když se ke zpracování ovoce a zeleniny používá vakuová nádoba s funkcí vakuování, díly jako těsnění víka, kroužek a přetlakový ventil by měly být na svém místě. V opačném případě vakuový kelímek může vytéct a ovlivnit zachování čerstvosti.

Čištění a údržba

1. Před čištěním vypněte napájení.

2. Po vychladnutí vyčistěte skleněnou nádobu, abyste zabránili popálení.

3. Čepele jsou velmi ostré. Při čištění nádoby dbejte zvýšené opatrnosti.

4. K čištění výrobku nepoužívejte chemikálie, jako je alkohol.

5. Při čištění povrchu používejte měkký hadřík. K čištění povrchu nepoužívejte ocel

nebo tvrdý kartáč.

6. Neponořujte tělo stroje, skleněnou nádobu, napájecí kabel nebo jiné elektrické součásti do vody.

7. Tělo a dno nádoby nevyplachujte přímo vodou, dokud jsou teplé.

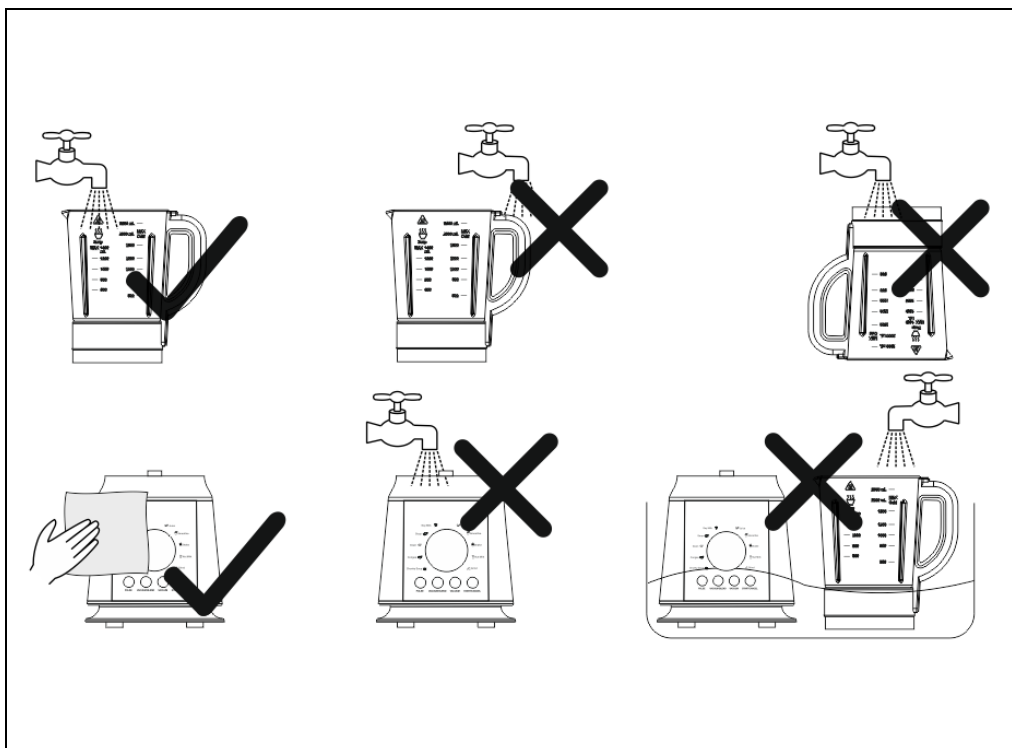
8. Po vyčištění použijte hadřík k očištění zbytků vody a umístěte zařízení na chladné a větrané místo, kde uschne.

9. Neumísťujte spotřebič a napájecí kabel na přímé slunce.

10. Pokud se jídlo ve sklenici přilepí/připálí a je obtížné ji umýt, nalijte do nádoby trochu vody a nechte ji na 0,5 až 1 hodinu odmočit.

11. Pokud ohřívací deska z nerezové oceli nebude delší dobu důkladně čistěna, zhnědne. Když k tomu dojde, naplňte nádobu vodou a namočte ji na delší dobu. Poté použijte horký hadřík s trochou bílého octa k otření a čištění.

Co dělat a co nedělat při čištění



Odstraňování problémů

Jev	Příčina	Řešení
Kontrolka se nerozsvítí	Napájecí kabel není pevně zásuvce	Zkontrolujte a zajistěte, aby napájecí kabel byl pevně zajištěn v zásuvce
Kontrolka se rozsvítí, ale výrobek nefunguje	Funkce je vybrána, ale Tlačítko 'Start/Cancel' nebylo stisknuto	Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ po výběru požadovaného funkce
Alarm zazvoní během operace	<ul style="list-style-type: none"> Spálené zůstalo přilepené na topné ploše Ve sklenici není voda 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte vnitřky nádoby před použitím Naplňte nádobu odpovídajícím poměrem vody
Topení se nezastaví	Stroj selhal	Kontaktujte servis
Tlačítka reagují	<ul style="list-style-type: none"> Je spuštěn program Chybné spuštění zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> Vypněte zařízení a 3 minuty nechte vypnutý Je to normální jev při běhu programu
Ingredience nejsou rozdrceny	<ul style="list-style-type: none"> Příliš mnoho nebo příliš málo vody Příliš mnoho nebo příliš málo ingrediencí Stroj má poruchu 	<ul style="list-style-type: none"> Přidejte vodu do správné úrovně Změňte ingredience podle doporučeného poměru Kontaktujte servis
Skvrny od jídla na topné desce	<ul style="list-style-type: none"> Topná deska ve sklenici není důkladně vyčištěna Bylo použito příliš mnoho přísad Byla zvolena špatná funkce 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte vnitřek nádoby před použitím Pracujte podle doporučeného poměru v receptu Vyberte správnou funkci
Abnormální hluk	Zvuk vycházející ze	Občasný hluk je normální

	spotřebiče.	jev
Digitální displej ukazuje chybu E1	Víko není správně nasazen a zajištěno na sklenici.	Nasaďte víčko na nádobu
Digitální displej ukazuje chybu E2	Suché pálení – husté ingredience nebo připálené dno.	Použijte doporučený poměr ingrediencí podle receptu, dodržujte ostatní postupy uvedené v tomto manuálu, zařízení vypněte a nechte několik minut vypnuté, po úpravě poměru pokračujte ve vaření. Může se stát, že budou ingredience na dně připálené, vyčistěte připálení a pokračujte v přípravě.



Likvidace: Symbol přeškrtnuté nádoby na produktu, v literatuře nebo na obalu znamená, že v Evropské unii musí být všechny elektrické a elektronické výrobky, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti umístěny do samostatné sběrné nádoby. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu!



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že Salente Mixi 2L je v souladu s požadavky norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.

Úplné znění Prohlášení o shodě je dostupné na adrese <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

www.salente.eu

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

Vzhled a specifikace zařízení mohou být změněny bez předchozího upozornění.

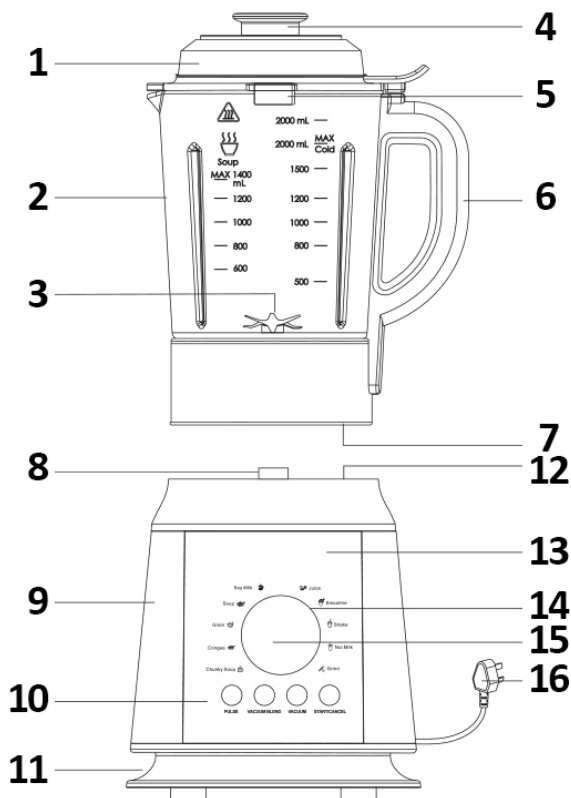
Všechna práva vyhrazena.

Obsah

Obsah.....	34
Opis častí produktu.....	35
Zoznam balenia.....	36
Technické parametre	36
Bezpečnostné opatrenia.....	37
Rozhranie a inštrukcie ovládacieho panelu	42
Sprievodca jedlom a funkciami.....	43
Recepty.....	47
Sójové mlieko (Soy Milk + Grind).....	47
Karfiolovo-zelerová krémová polievka (Cream Soup).....	48
Cícerová kaša (Porridge)	49
Morčacia polievka (Soup)	50
Pomarančovo-ananášový džús (Juice)	50
Smoothie z lesného ovocia (Smoothie)	51
Jahodový koktejl (Shake)	52
Orechové mlieko (Nut Milk)	52
Sviečková na smotane (Soup + Grind)	53
Kura na masle (Slow Cook + Grind)	54
Čučoriedkový džem (Soup)	55
Návod na obsluhu.....	56
Upozornenie	59
Čistenie a údržba	60
Čo robiť a čo nerobiť pri čistení	61
Odstraňovanie problémov.....	62

Salente Mixi 2L je mixér, ktorý vie navyše variť, variť v pare a po zakúpení príslušenstva **Salente Mixi VA** a **Salente Mixi GR** vie aj mixovať vo vákuu a mlieť kávu. Mixér má 10 automatických programov na prípravu: sójového mlieka, krémovej polievky, pomalé varenie, kaše, klasickej polievky, detského jedla/džúsou, smoothie, kokteílou, orechového mlieka a program na mletie.

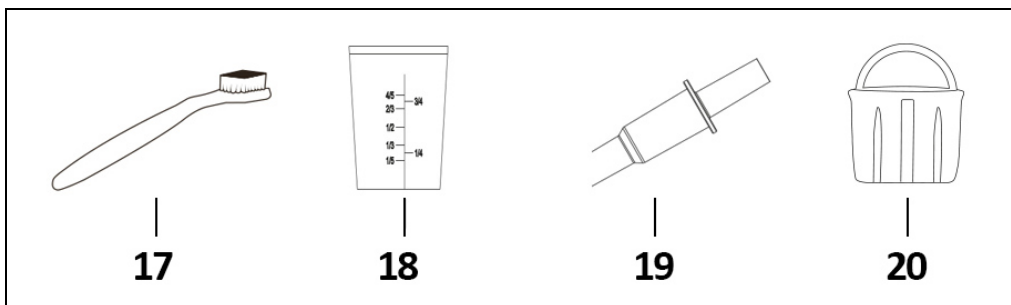
Opis častí produktu



1) veko nádoby
2) sklenená nádoba
3) mixovacie nože
4) parný uzáver
5) kontakt nádoby

6) držiak
7) konektor napájania
8) pohon
9) hlavná jednotka
10) ovládacie tlačidlá

11) stojan
12) konektor napájania
13) ovládací panel
14) ovládacie koliesko
15) LED indikátor
16) napájací kábel



17) čistiaca kefa 18) odmerka	19) zatláčadlo 20) košík na parné varenie
----------------------------------	--

Zoznam balenia

<ul style="list-style-type: none"> • Hlavná jednotka • Manuál s receptmi • Zatláčadlo • Sklenená nádoba 2 L 	<ul style="list-style-type: none"> • Čistiaca kefa • Odmerka • Parný uzáver
---	--

Technické parametre

- Výkon motora: 1000 W
- výhrevný výkon: 800 W
- Modelové číslo: KMS Mixi 2 L
- Menovité napätie: 220-240 V
- Menovitá frekvencia: 50/60 Hz

Bezpečnostné opatrenia

Dodržiavajte nižšie uvedené bezpečnostné upozornenia, aby sa predišlo úrazom. Nesprávne používanie spotrebiča môže predstavovať nebezpečenstvo a spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku.



Zákaz

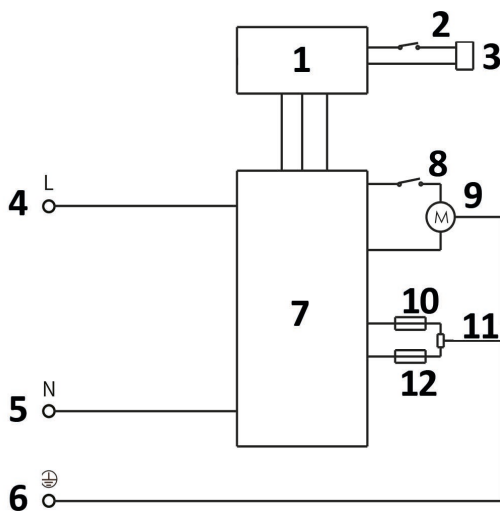


Varovanie



Pozor

Schéma elektrického zapojenia



- 1) kontrolný panel
- 2) magnetický prepínač
- 3) NTC
- 4) L
- 5) N
- 6) ochranný vodič

- 7) napájacia doska
- 8) tepelná ochrana
- 9) motor
- 10) tepelná poistka
- 11) výhrevné potrubie
- 12) tepelná poistka

!!! Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Tento výrobok je určený len na osobné použitie alebo použitie v domácnosti.

- Nepoužívajte tú istú zásuvku 220 V s iným spotrebičom s vysokým príkonom pre zabránenie prípadnému preťaženiu.
- Nepoužívajte spotrebič, keď je napájací kábel poškodený. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Nevypájajte prístroj zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Na napájanie prístroja používajte len distribučnú sieť 220-240 V, 50/60 Hz.
- Nedotýkajte sa napájacieho kábla a spotrebiča mokrými rukami, mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo inému zraneniu.
- Ak sa počas prevádzky objavia známky požiaru alebo dymu, okamžite vytiahnite zástrčku alebo vypnite príslušný istič.
- Ak je napájací kábel poškodený, zaistite jeho opravu v servisnom stredisku. Nerozoberajte prístroj, aby ste nespôsobili požiar, úraz elektrickým prúdom alebo iné zranenie.
- Hlavnú jednotku prístroja neoplachujte ani neponárajte do vody.
- Umiestnite stroj na pevné a stabilné povrchy a odstráňte z okolia cenné predmety.
- Aby ste sa vyhli popáleninám, nedotýkajte sa pri prevádzke nádoby.
- Uistite sa, že je vypnuté napájanie pred vybratím nádoby zo základne.
- Nenechávajte prístroj blízko zdrojom tepla ani ho nevystavujte vysokým teplotám (nedávajte zariadenie do rúry, mikrovlnky ani sporáku a udržujte vzdialenosť od takých zariadení).
- Pred inštaláciou alebo zdvíhaním pohára zaistite, aby bolo zariadenie vypnuté alebo odpojené od napájania.
- Držte vodu v rámci úrovne maximum (MAX) a minimum (MIN).
- Pri upratovaní prosím dávajte pozor na ostré hrany nožov.
- Nedávajte zariadenie do chladničky.
- Pred uskladnením zariadenia sa uistite, že je čisté a suché.

Zákaz

Tento produkt je určený len na použitie v domácnosti. Záruka sa nevzťahuje na akékoľvek komerčné použitie, nevhodné použitie alebo nedodržanie tejto príručky. Používateľ by mal spotrebič používať podľa tejto používateľskej príručky. Nezostavujte ani nerozoberajte spotrebič sami.

2. Nečistite, neoplachujte ani neponárajte telo a nádobu zariadenia do vody alebo iných kvapalín.
3. Aby ste predišli požiaru alebo poškodeniu súčiastok, nepokladajte výrobok do blízkosti miest s vysokou teplotou, vysokým magnetickým poľom, horľavým alebo výbušným plynom.
4. Prístroj nesmú obsluhovať osoby mladšie ako 18 rokov, alebo len pod pozorným dozorom dospeléj osoby.
5. Za škody na majetku alebo ujmu na zdraví nevhodným použitím nenesieme zodpovednosť.
6. Pri použití nádoby Salente Mixi VA sa uistite, že nebola prekročená maximálna úroveň ingrediencií pre tento program, zariadenie ani nádobu počas procesu nenahýbajte a nijak s ňou nemanipulujte.

Varovanie

1. Pred použitím si prosím podrobne prečítajte túto používateľskú príručku a v prípade pochybností sa obráťte na predajné stredisko alebo servisné stredisko, aby sa zabránilo poškodeniu produktu alebo zdravia osôb.
2. Prečítajte si používateľskú príručku a knihu receptov a vyberte príslušné funkcie a prísady.
3. Pred použitím sa uistite, že miestne napätie súhlasí s menovitým napätím uvedeným na označení.
4. Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, nepoužívajte spotrebič, ak je napájací kábel poškodený. Nerozoberajte zariadenie sami a pošlite ho do servisného strediska na výmenu alebo opravu.
5. Udržujte spotrebič mimo dosah detí a zdravotne postihnutých, so spotrebičom by mali manipulovať len osoby na to spôsobilé.
6. Keď je spotrebič v prevádzke, držte ruky mimo ostrie, motor a pohyblivé časti.
7. Nepoužívajte žiadne príslušenstvo (poháre alebo veká pohárov), ktoré nie je

poskytované našou spoločnosťou alebo, ktoré nie je určené pre tento model, aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu.

8. Pred rozoberaním súčastí sklenenej nádoby vypnite napájanie.

9. Nedotýkajte sa častí stroja a povrchov, ktoré majú počas/po varení vysokú teplotu. Dotýkajte sa len oblastí, ako sú rukoväť a ovládací panel, pretože tu nie je riziko popálenia.

10. Aby ste sa vyhli popáleninám, nedotýkajte sa povrchu sklenenej nádoby v režime ohrevu.

11. Pred čistením sa uistite, že sú súčiastky výrobku úplne vychladnuté.

12. Zaistite, aby celkový objem vody a prísad neprekročil značku maximálnej hladiny vody uvedenej na nádobe.

13. Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, nezdvíhajte nádobu a neotvárajte veko, keď je stroj v prevádzke.

14. Nepohybujte zariadením, ak je v prevádzke, aby nedošlo k rozliatiu a opareniu a k úrazu elektrickým prúdom.

15. Uistite sa, že motor a nože sa prestali točiť a aby bolo vypnuté napájanie.

16. Prirodzené zafarbenie plodov môže spôsobiť zmenu farby veka. To je normálny jav a nie je škodlivý pre vaše zdravie.

17. Spotrebič používa vysokorýchlostný motor a prerušovaný alebo trhavý zvuk nie je normálny – vypnite zariadenie a skontrolujte, či niečo neblokuje otáčanie, prípadne kontaktujte technickú podporu.

18. Tento výrobok má funkciu proti prehriatiu. Motor dočasne zastaví prevádzku keď je táto funkcia aktivovaná. Ak motory prestanú počas prevádzky fungovať, mohla byť aktivovaná funkcia proti prehriatiu. Vypnite spotrebič a pred znovu zapnutím nechajte 20-30 minút vychladnúť.

19. Nedovoľte, aby sa voda dotýkala rukoväte alebo základne nádob. Ak sa do hlavného nástavca alebo na konektor dostane voda, pred použitím ho vysušte, prípadne kontaktujte technickú podporu.

20. Nevkladajte stroj ani žiadne jeho časti do mikrovlnnej rúry.

21. Zaistite, aby stroj nepracoval bez obsahu nádoby, aby nedošlo ku skráteniu životnosti výrobku.

22. Aby ste predišli poškodeniu stroja alebo zraneniu osôb, nepoužívajte zariadenie k žiadnemu inému účelu, než je uvedené v tejto príručke.

23. Nedotýkajte sa zástrčiek mokkými rukami, mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým

prúdom alebo zraneniu.

24. Neprevádzkujte stroj bez akéhokoľvek dohľadu.

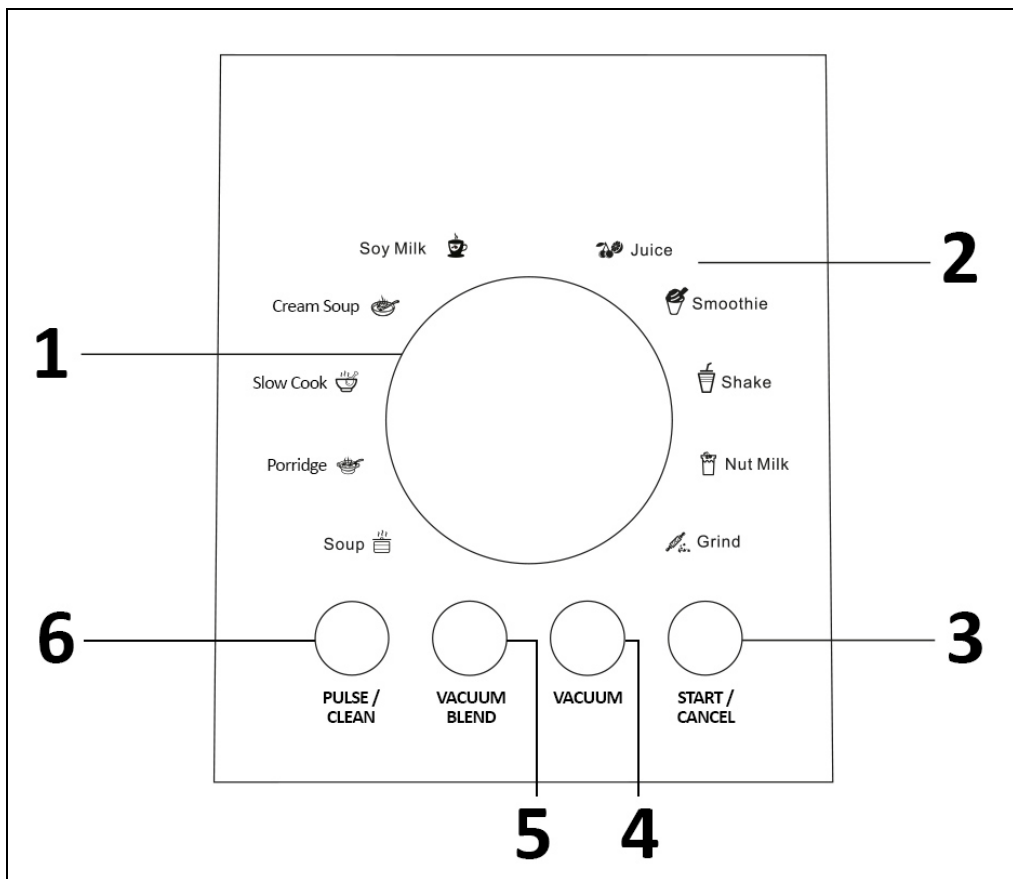
25. Aby ste predišli potenciálnemu popáleniu, pri používaní horúcich programov zaistíte zatlačadlo a veko nádoby v správnej polohe a nedotýkajte sa veka miešadla a nádoby.

26. Nepoužívajte tento spotrebič na nestabilných a tepelne neodolných povrchoch (napr. plastový obrus, koberec, uterák alebo papier), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom, požiaru, pádom a ďalším zraneniam).

27. Aby ste sa vyhli popáleninám, nedotýkajte sa výstupu pary, keď je stroj v režime vykurovania.

28. Neumiestňujte spotrebič a jeho príslušenstvo do umývačky alebo dezinfekčnej skrinky.

Rozhranie a inštrukcie ovládacieho panelu



1) ovládacie koliesko

2) programy

3) tlačidlo "Start/Stop"

4) tlačidlo na vytvorenie vákua

5) vákuové mixovanie

6) pulzné mixovanie

Sprievodca jedlom a funkciami

Funkcie a opis	Sprievodca funkciami	Teplo	Zmes	Pracovná doba	Opis pomeru jedla
Soy Milk	Používa sa na výrobu sójového mlieka. Použitím rôznych druhov fazulí a ďalších prísad je možné dochutiť sójové mlieko.	✓	✓	Cca 30 minút	Recept na sójové mlieko nájdete nižšie v receptoch.
Cream Soup	Používa sa na výrobu hladkej a krémovej polievky, ako je boršč, rybia polievka, tekvicová polievka atď.	✓	✓	Cca 30 minút	Odporúčaný pomer jedla a vody by nemal prekročiť 1: 2. Pri príprave rybej polievky by váha ryby mala byť do cca 300 g.
Slow Cook	Pomalé varenie až 6 hodín pri 85 ° C. Po zvolení funkcie Slow Cook stlačte START / Cancel a zvolte kolieskom požadovaný čas a stlačte znovu START/CANCEL.	✓	✓	Až 6 hodín	Odporúča sa pomer jedla a vody cca 1:10.
Porridge	Používa sa na výrobu kaše, ako je ryžová kaša, zemiaková kaša, dezertná polievka tremella	✓	✓	Cca 30 minút	Použite cca. 100-150 g v hodnote prísady. Max. objem jedla a vody by mal byť menej než 1200

					ml.
Soup	Používa sa na výrobu tradičných polievok, ktoré sa nemixujú. Funkciu Soup je možné použiť na varenie v pare použitím košíku na parné varenie.	✓	X	Cca 30 minút	Pomer jedla k vode je odporúčané asi 1: 2.
Juice	Používa sa na výrobu všetkých druhov štiav	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Celkový objem prísady a vody nesmie prekročiť 1600 ml.
Smoothie	Používa sa na výrobu všetkých druhov ovocného smoothie	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Pokyny nájdete v recepte. Celkový objem by nemal prekročiť 700 ml.
Shake	Používa sa na výrobu mliečnych kokteíl, napr. banánový, jahodový alebo mliečny kokteíl.	X	✓	Cca 2 min 10 sec	Udržujte celkový objem pod značkou maximálnej úrovne.
Nut Milk	Používa sa na výrobu orechového mlieka, ako je napríklad mandľové	X	✓	Cca 2 min 10 sec	Udržujte celkový objem pod značkou maximálnej úrovne.

	mlieko.				
Grind / S prísluše nstrom Salente Mixi GR	Používa sa na výrobu orechového mlieka alebo mandľového mlieka. Používa sa na mletie potravín do práškovej formy, ako sú kávové zrná, korenie, fazule.	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Odporúča sa použiť aspoň 500 g prísad. Keď sa ingrediencie prestanú otáčať, použite zatlačadlo a premiešajte zmes ručne.
Pulse	Na rýchle čistenie nádoby a krátke mixovanie	X	✓	Podľa znečistenia a / podľa prísady	Pre čistení naplňte nádobu 1000 ml vody, stlačte a podržte toto tlačidlo po dobu 10 sekúnd. Opakujte dvakrát.
Vacuum blend / S vákuov aciou nádobou Salente Mixi VA	Používa sa na výrobu ovocnej, zeleninovej šťavy a mliečnych kokteíl	X	✓	Cca 2 min 30 sec	Celkové množstvo vody a ovocia nesmie prekročiť 1250 ml.
Vacuum/ S vákuov aciou nádobou Mixi VA	Používa sa na uchovanie potravín, zamedzenie oxidácie a straty	X	X	Cca 1 min	Celkové množstvo vody a ovocia nesmie prekročiť 1250 ml. Neprekračujte

	vitamínov a minerálov				tento objem, hrozí upchatie vákuovej pumpy.
Start / Cancel	Slúži na spustenie alebo zastavenie činnosti spotrebiča alebo zrušenie vybraného programu.				

!!! Nemixujte v sklenenej nádobe 2 L tvrdé ingrediencie, ako je napríklad káva, kosti, alebo škrupiny orechov. Nádoba je vybavená teflónovým dnom, môže dôjsť k poškodeniu a strate vlastností nepriľnavého povrchu.

Poznámka: Skutočná pracovná doba sa môže líšiť v závislosti na teplotnom rozdiely, miestnou klímou a napätí a predovšetkým na použití konkrétnej ingrediencie.

Poznámka: V prípade funkcie „Grind“ pre Caffè frappé a ďalšie programy s nádobou Salente Mixi GR je vhodné pridržať veko na nádobe, aby nedošlo k drobnému úniku ingrediencií a zariadenie nevibrovalo. Dotýkajte sa len plastovej časti veka, aby nedošlo k popáleniu a neblokujte ochranný ventil.

Aby bol zaistený dobrý tesniaci účinok pri používaní funkcií vákua, uistite sa, že je ventil na uvoľnenie tlaku v správnej pozícii. Pred otvorením veka nádoby zdvihnite tlakový ventil nahor, aby sa uvoľnil vzduch.

Pre názornejší opis použitia jednotlivých funkcií Salente Mixi 2L, sme pre Vás pripravili jeden recept pre každú funkciu.

Sójové mlieko (Soy Milk + Grind)



Ingrediencie:

- 1 hrnček sójových bôbov
- 750 ml vody
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 4 lyžice datľového sirupu

Postup:

1. Sójové bôby naložíme deň vopred do nádoby s vodou.
2. Z jedného hrnčeka sóji máme po napučaní až 3 hrnčeky. Množstvo si rozdelíme na pol a dávky tak budeme mať 2 po 1,5 hrnčeku.
3. Sóju scedíme, vložíme do mixéra a zalejeme 750 ml vody.
4. Zvolíme program „Grind“ a po rozmixovaní precedíme cez plátno.
5. Mlieko nalejeme späť do mixéra a pridáme vanilkový extrakt a datľový sirup.
6. Ďalej zvolíme program „Soy Milk“, tentokrát budeme mlieko aj variť.
7. Mlieko môžeme servírovať teplé aj studené.

Karfiolovo-zelerová krémová polievka (Cream Soup)



Ingrediencie:

- 1/2 karfiolu
- 1/3 zeleru
- 1 cibuľa
- 2 polievkové lyžice masla
- 1 čajová lyžička kurkumy
- 150 ml smotany na šľahanie
- 2 hrnčeky vody
- korenie, soľ, ľubovoľné korenie do polievky

Postup:

1. Zeleninu umyjeme, nakrájame na väčšie kusy a vložíme do mixéra.
2. Pridáme korenie, maslo, vodu a spustíme program „Cream Soup“.
3. Cca 2 minúty pred koncom zdvihneme parné veko a do polievky nalejeme smotanu.
4. Dochutíme soľou, korením podľa potreby.



Ingrediencie:

- 1/2 balíčku cíceru
- 1/2 cibule
- 2 čajové lyžičky masla
- 1/2 hrnčeku vody
- soľ, korenie, adžika korenie, čerstvý petržlen
- avokádo
- cherry paradajky

Postup:

1. Pred samotnou prípravou namočíme cícer cez noc do nádoby s vodou.
2. Druhý deň ju scedíme, dáme do mixéra a následne pridáme cibuľu, vodu, maslo, koreniny, soľ a čierne korenie.
3. Zvolíme funkciu „Porridge“.
4. Kašu dozdobíme paradajkami a avokádom.

Morčacia polievka (Soup)

Ingrediencie:

- 250 dkg morčacích prs (alebo iného morčacieho mäsa)
- 1 cibuľa
- 2 polievkové lyžice masla
- 500 ml vody
- Koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen)
- Pór
- Liguľček, bobkový list, soľ, čierne korenie, korenie podľa chuti



Postup:

1. Všetku zeleninu a mäso nakrájame na kúsky cca 2x2 cm. Pridáme maslo, 500 ml vody a korenie.
2. Zvolíme program „Soup“ a necháme variť.
3. Keď je polievka hotová, môžeme podávať.

Pomarančovo-ananásový džús (Juice)

Ingrediencie:

- 2x menší pomaranč
- 1/2 ananásu
- 6 g zázvoru
- 10 lístkov čerstvej mäty
- 250 ml vody

Postup:

1. Všetky ingrediencie nakrájame na rovnaké kusy a vložíme do mixéra.
2. Zvolíme program „Juice“.
3. Po 2 a pol minútach džús precedíme cez sito a môžeme podávať.



Smoothie z lesného ovocia (Smoothie)



Ingrediencie:

- 170 g gréckeho jogurtu
- 200 ml mlieka
- cca 200 g zmrazeného lesného ovocia
- 2 lyžice trstinového cukru

Postup:

1. Do sklenenej nádoby dáme grécky jogurt, zmrazené ovocie, pridáme mlieko a na záver trstinový cukor na dosladenie.
2. Zvolíme program „Smoothie“.
3. Po mixovaní nalejeme nápoj do pohárov a môžeme servírovať.

Jahodový koktejl (Shake)

Ingrediencie:

- 10 čerstvých jahôd
- 2 kopčeky vanilkovej zmrzliny
- 2 kopčeky jahodovej zmrzliny
- 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu
- 250 ml mlieka

Postup:

1. Jahody si umyjeme a dáme do mixéra, pridáme 4 kopčeky zmrzliny, vanilkový extrakt a zalejeme mliekom.
2. Zvolíme program „Shake“
3. Nápoj môžeme dozdobiť šľahačkou a jahodový koktejl je hotový.



Orechové mlieko (Nut Milk)

Ingrediencie:

- 1 hrnček lieskových orechov
- 750 ml vody
- 1/2 čajové lyžičky škorice
- 1 čajová lyžička kakaa
- 4 figy či datle



Postup:

1. Pred samotnou prípravou orechového mlieka si cez noc naložíme orechy do vody.
2. Do mixéra dáme hrnček zliatych, umytých orechov, zalejeme 750 ml vody, pridáme škoricu, kakao a 4 figy či datle na dosladenie.
3. Zvolíme program „Nut Milk“.
4. Mlieko precedíme cez plátno a môžeme podávať.

Ingrediencie:

- 400 g bravčovej panenky
- Anglická slanina na prešpikovanie
- 1 cibuľa
- 100 g mrkvy
- 100 g petržlenu
- 100 g zeleru
- 100 ml smotany na šľahanie
- 3 lyžice masla
- Nové korenie, bobkový list, soľ, čierne korenie,
- Citrón, brusnice, šľahačka

Postup:

1. Panenku umyjeme, osolíme, prešpikujeme anglickou slaninou a vložíme do mixéra. Ďalej pridáme 3 lyžice masla, nakrájanú koreňovú zeleninu a korenie. Zalejeme 400 ml vody.
2. Zvolíme program „Soup“ a čakáme, než sa všetko uvarí.
3. Po 30 minútach vyberieme mäso, prilejeme smotanu a zvolíme program „Grind“, aby sa nám omáčka rozmixovala.
4. Sviečkovú dozdobíme citrónom, brusnicami a šľahačkou a podávame s knedličkami.



Ingrediencie:

- 400 g kuracích stehien bez kosti a kože
- 1/2 cibule
- 1 strúčik cesnaku
- 1/2 lyžičky mletého čerstvého zázvoru
- 1/2 lyžičky garam masaly (korenie)
- Koriander, kurkuma, rasca, chilli
- 120 g drvených paradajok
- 1 lyžica paradajkového pretlaku
- citrónová kôra
- 150 ml kokosového mlieka
- 2 lyžice masla
- soľ
- lístky koriandru



Postup:

1. Kuracie stehná umyjeme a vložíme do mixéra. Pridáme nakrájanú cibuľu, cesnak, zázvor, korenie, drvené paradajky, paradajkový pretlak, citrónovú kôru, kokosové mlieko a 2 lyžice masla.
2. Zvolíme program „Slow Cook“ a necháme všetko variť 3 h.
3. Mäso vyberieme, nakrájame na kocky a omáčku premiešame/rozmixujeme pomocou programu „Grind“.
4. Kura na masle posypeme lístkami koriandru a podávame s ryžou či plackou Naan.

Čučoriedkový džem (Soup)



Ingrediencie:

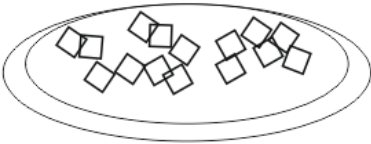
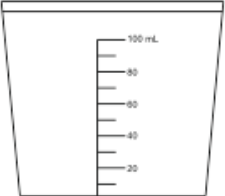
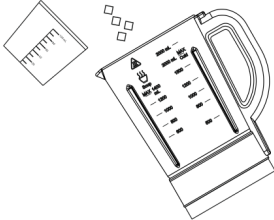
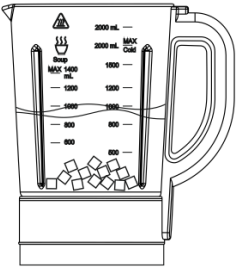
- 1 kg čučoriedok
- 1 pohár vody
- 1 lyžička kysel. citrónovej
- 350 g cukru
- Zaváracie poháre s viečkami

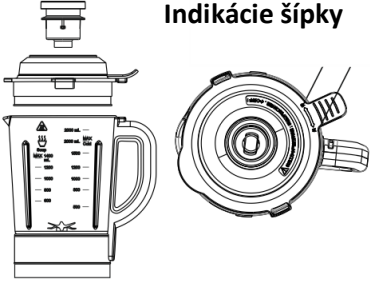
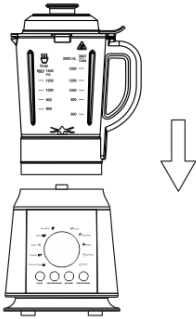
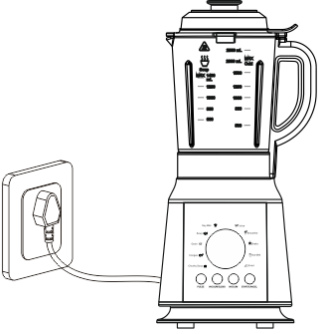
Postup:

1. Umyté čučoriedky a vodu dáme do mixéra, zvolíme program „Soup“ a privedieme do varu.
2. Po 10 minútach zdvihneme veko a pridáme Gelfix, zmiešaný s cukrom a kysel. citrónovou.
3. Povaríme do zhutnutia, prelejeme do vymytých pohárov, uzavrieme viečkom a otočíme dnom nahor.
4. Necháme stáť do druhého dňa. Džem po vychladnutí stuhne.

Režim udržiavania teploty: Pri programoch s funkciou ohrevu sa automaticky prepne do režimu udržiavania tepla po varení. Udržovacia teplota je nastavená na 60 ° C po dobu 4 hodín.

Návod na obsluhu

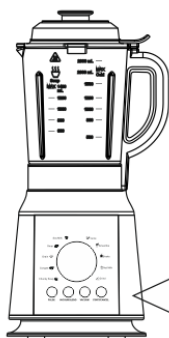
	<p>1. Nakrájajte jedlo na kocky s veľkosťou cca 2 cm; ak použijete mäso na plátky odstráňte šľachy a väzy.</p>
	<p>2. Na prípravu použite odmerku na prísady.</p>
	<p>3. Zaisťte, aby bola sklenená nádoba prázdna pred začiatkom varenia. Dajte všetky prísady odmerané do sklenenej nádoby.</p>
	<p>4. Naplňte sklenenú nádobu vodou (pod rysku maximálna hladina vody).</p>

 <p>Indikácie šípky</p>	<p>5. Nasadíte veko na nádobu a otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek až do pozície kedy je bezpečne usadené v zámkoch v pozícii „uzamknuté“. Umiestnite parný ventil na veko nádoby a otočte veko pary v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nie je zaistené - ak nebude ventil správne nasadený, zariadenie sa nespustí vďaka ochrannej poistke.</p>
	<p>6. Vložte sklenenú nádobu na telo stroja. Uistite sa, že nádoba správne zapadla do zámkov prístroja a nie je napríklad šikmo alebo sa nekýve.</p>
	<p>7. Pripojte napájací kábel do napájania a zapnite zariadenie. Po zapnutí vydá zariadenie potvrdzovací tón. Stlačením „Start/Cancel“ začnete používať zariadenie.</p>

Otočením kolieska
prepnete na
funkciu polievky



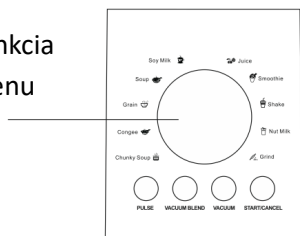
8. Otočením kolieska vyberte požadované programové menu. Zvolený program je indikovaný bielou svietiacou diódou.



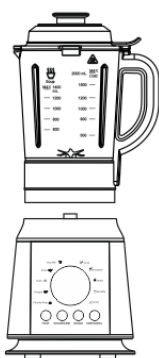
Tlačidlo
Start / Cancel

9. Vyberte tlačidlo „Start/Cancel“ na zvolenú funkciu a stroj zahájí/ukončí prevádzku.

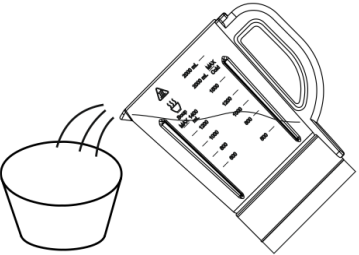
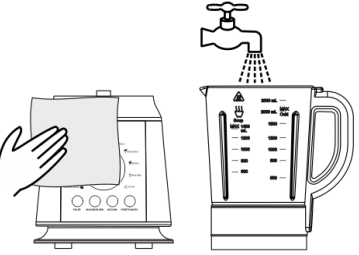
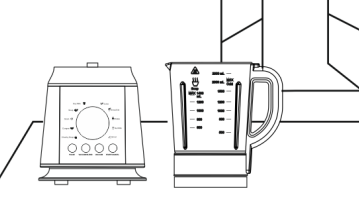
Funkcia
Menu



10. Po dokončení programu sa ozve pípnutie a displej zhasne -> prepne do pohotovostného režimu.



11. Odpojte zariadenie od napájania, potiahnutím smerom nahor vytiahnite nádobu zo zariadenia. Potom môžete zdvihnúť veko/uvolniť tlakový ventil a skontrolovať obsah nádoby. Zo zariadenia môže vychádzať horúca para, buďte teda opatrní a nedávajte ruku pred poistné ventily aby nedošlo ku zraneniu.

	<p>12. Pomaly vylejte obsah a pridajte korenie podľa osobných chutí.</p>
	<p>13. Pohár včas očistite a použite vlhkú handričku na čistenie.</p>
	<p>14. Po otrení povrchu stroja a očistení nádoby, nechajte stroj a pohár vychladnúť na suchom a vetranom mieste aby ste sa vyhli zápachu zo zariadenia.</p>

Upozornenie

1. Vyberte prosím príslušnú funkciu na výrobu konkrétneho receptu alebo spracovanie danej ingrediencie. Ak ste vybrali nesprávny program, jedlo môžete spáliť alebo naopak nedovariť a môže byť surové. V extrémnych prípadoch spôsobí pretečenia z nádoby alebo spálenie ingrediencií. **Z tohto dôvodu nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru. Vždy sa snažte režim a ďalšie parametre varenia prispôbiť konkrétnemu receptu a ingredienciám, uvedené recepty alebo postupy sú vždy všeobecné, zakaždým záleží na kvalite a stave konkrétnych ingrediencií a postupe daného receptu. Pri dodržiavaní všeobecných informácií docielite správny výsledok aj pri použití vlastného receptu alebo receptu neuvedeného v tomto manuáli.**

2. Ak ste vybrali nesprávnu funkciu, najprv vyberte „Spustit/Cancel“ pre ukončenie aktuálnej funkcie. Vyberte správnu funkciu a kliknite „Spustit/Cancel“ pre spustenie nového programu. Ak je už voda približne na 70 až 80 ° C, odporúčame prísady vopred vymeniť a začať znovu variť.

3. Odporúčané množstvo prísad v recepte je na štandardnú hladinu vody. Upravte prosím celkové množstvo jedla podľa množstva vody a druhu jedla vo vašom recepte.

Maximálna hladina vody pre funkcie ohrevu je 1200 ml a 1750 ml pre studené funkcie.

4. Pri výrobe ovocných a zeleninových nápojov vyberte nechcené šupiny a jadrá, než ich dáte do nádoby a pridáte primerané množstvo vody alebo mlieka.

5. Nepoužívajte tento výrobok na zahrievanie hustých tekutín, ako je mlieko, sójové mlieko, studenú krémovú polievku atď. priamo, pretože to môže spôsobiť, že sa spáli na dne, kde sa môže vytvárať zvláštny zápach.

6. Kvapalina v pohári má počas spracovania teplotu blízko bodu varu. Majte na pamäti, že môže striekať vodnú paru a horúcu vodu. **Neotvárajte veko, keď stroj pracuje.**

7. Nepridávajte dochucovadlá (ako je cukor, hnedý cukor atď.) do nádoby, keď stroj pracuje. Tým sa zabráni prilepeniu a spáleniu na dne nádoby.

8. Pred zapnutím sa uistite, že pohár, veko a parný kryt je na svojom mieste.

9. Keď je produkt pripojený ku zdroju napájania, je striktné zakázané dávať ruky alebo ostré tvrdé predmety do nádoby! Vyhnite sa akémukoľvek zraneniu alebo poškodeniu výrobku.

10. Keď sa na spracovanie ovocia a zeleniny používa vákuová nádoba s funkciou vákuovania, diely ako tesnenie veka, krúžok a pretlakový ventil by mali byť na svojom mieste. V opačnom prípade vákuový kelímok môže vytiecť a ovplyvniť zachovanie čerstvosti.

Čistenie a údržba

1. Pred čistením vypnite napájanie.

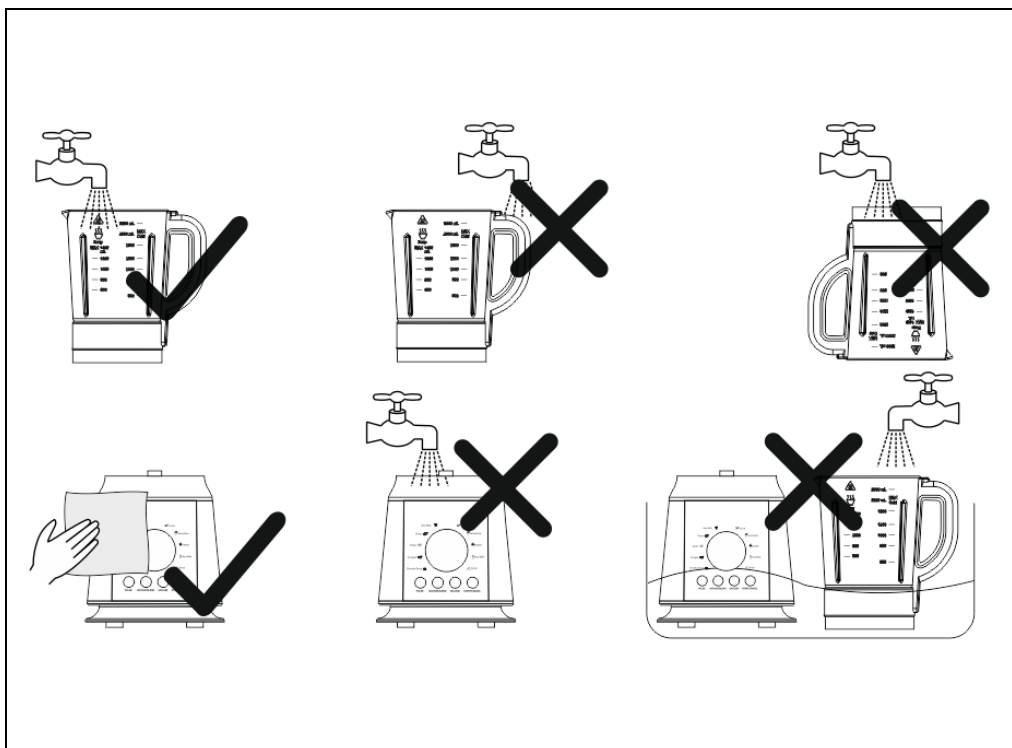
2. Po vychladnutí vyčistíte sklenenú nádobu, aby ste zabránili popáleniu.

3. Čepele sú veľmi ostré. Pri čistení nádoby dbajte na zvýšenú opatrnosť.

4. Na čistenie výrobku nepoužívajte chemikálie, ako je alkohol.

5. Pri čistení povrchu používajte mäkkú handričku. Na čistenie povrchu nepoužívajte oceľ alebo tvrdú kefu.
6. Neponárajte telo stroja, sklenenú nádobu, napájací kábel alebo iné elektrické súčiastky do vody.
7. Telo a dno nádoby nevyplachujte priamo vodou, pokiaľ sú teplé.
8. Po vyčistení použite handričku na očistenie zvyškov vody a umiestnite zariadenie na chladné a vetrané miesto, kde uschne.
9. Neumiestňujte spotrebič a napájací kábel na priame slnko.
10. Ak sa jedlo v pohári prilepí/pripáli a je obtiažne ju umyť, nalejte do nádoby trochu vody a nechajte ju na 0,5 až 1 hodinu odmočiť.
11. Ak ohrievacia doska z nerezovej ocele nebude dlhšiu dobu dôkladne čistená, zhnedne. Keď to nastane, naplňte nádobu vodou a namočte ju na dlhšiu dobu. Potom použite horúcu handričku s trochou bieleho octu na otrenie a čistenie.

Čo robiť a čo nerobiť pri čistení



Odstraňovanie problémov

Jav	Príčina	Riešenie
Kontrolka sa nerozsvieti	Napájací kábel nie je pevne v zásuvke	Skontrolujte a zaistite, aby napájací kábel bol pevne zaistený v zásuvke
Kontrolka sa rozsvieti, ale výrobok nefunguje	Funkcia je vybraná, ale Tlačidlo 'Start/Cancel' nebolo stlačené	Stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ po výbere požadovanej funkcie
Alarm zazvoní počas operácie	<ul style="list-style-type: none"> • Spálené zostalo prilepené na výhrevnej ploche • V pohári nie je voda 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistite vnútornú časť nádoby pred použitím • Naplňte nádobu príslušným pomerom vody
Vyhrievanie sa nezastaví	Stroj zlyhal	Kontaktuje servis
Tlačidlá reagujú	<ul style="list-style-type: none"> • Je spustený program • Chybné spustenie zariadenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypnite zariadenie a 3 minúty nechajte vypnuté • Je to normálny jav pri chode programu
Ingrediencie nie sú rozdrvené	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho alebo príliš málo vody • Príliš mnoho alebo príliš málo ingrediencií • Stroj má poruchu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte vodu do správnej úrovne • Zmeňte ingrediencie podľa odporúčaného pomeru • Kontaktujte servis
Škvrnky od jedla na výhrevnej doske	<ul style="list-style-type: none"> • Výhrevná doska v pohári nie je dôkladne vyčistená • Bolo použitých príliš mnoho prísad • Bola zvolená 	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistite vnútro nádoby pred použitím • Pracujte podľa odporúčaného pomeru v recepte • Vyberte správnu

	nesprávna funkcia	funkciu
Abnormálny hluk	Zvuk vychádzajúci zo spotrebiča.	Občasný hluk je normálny jav
Digitálny displej ukazuje chybu E1	Veko nie je správne nasadené a zaistené na pohári.	Nasaďte viečko na nádobu
Digitálny displej ukazuje chybu E2	Suché pálenie – husté ingrediencie alebo pripálené dno.	Použite odporúčaný pomer ingrediencií podľa receptu, dodržujte ostatné postupy uvedené v tomto manuáli, zariadenie vypnite a nechajte niekoľko minút vypnuté, po úprave pomeru pokračujte vo varení. Môže sa stať, že budú ingrediencie na dne pripálené, vyčistite pripálenie a pokračujte v príprave.



Likvidácia: Symbol preškrtnutej nádoby na produkte, v literatúre alebo na obale znamená, že v Európskej únii musia byť všetky elektrické a elektronické výrobky, batérie a akumulátory po skončení ich životnosti umiestnené do samostatnej zbernej nádoby. Nevyhadzujte tieto výrobky do netriedeného komunálneho odpadu!



VYHLÁSENIE O ZHODE

Abacus Electric, s.r.o. vyhlasuje, že Salente Mixi 2L je v súlade s požiadavkami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.

Plné znenie Vyhlásenia o zhode je dostupné na adrese <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce/Dovozca/Importer/Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

www.salente.eu

Výrobce/Výrobca/Manufacturer/Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

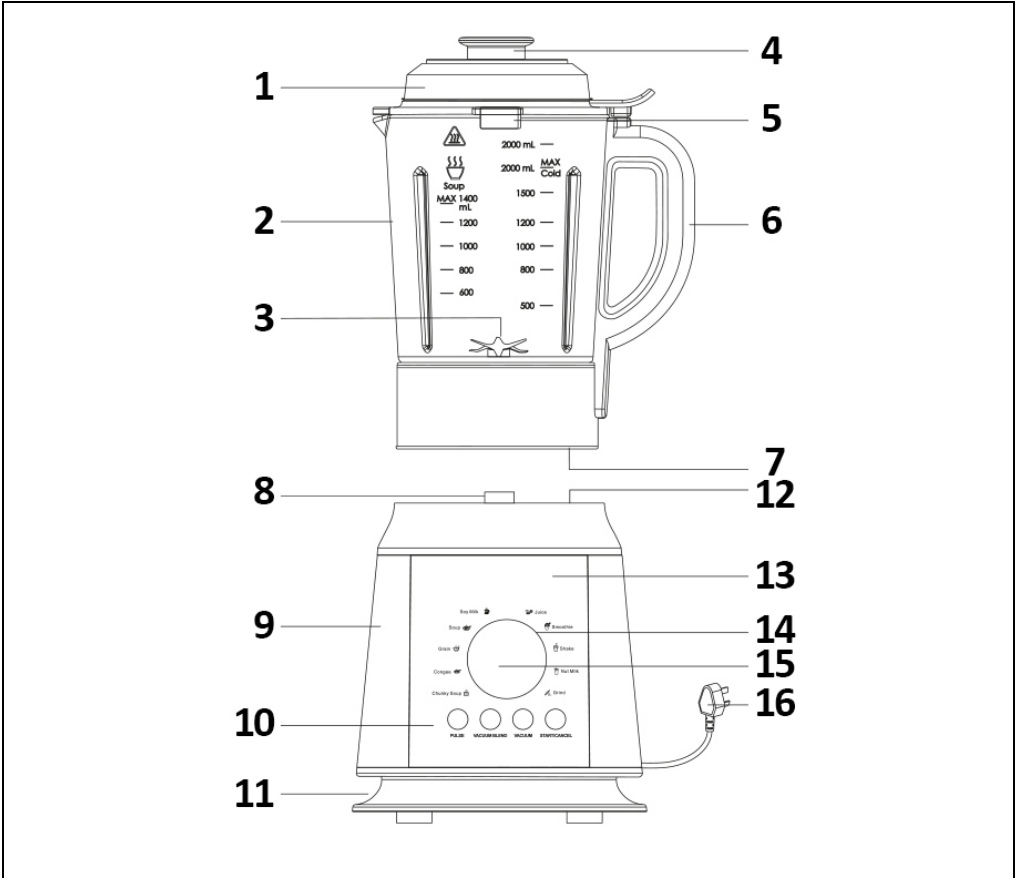
Vzhľad a špecifikácia zariadenia môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia. Všetky práva vyhradené.

Contents

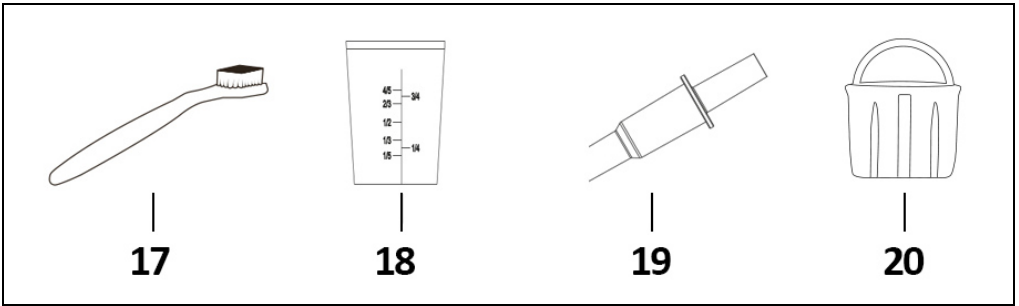
Contents.....	65
Description of the parts of the product	66
Package list.....	67
Technical parameters	67
Safety precautions	68
Wiring diagram	68
Control panel interface and instructions	73
Dish and functions guide	74
Recipes	78
Soy Milk (Soy Milk + Grind).....	78
Cauliflower and Celery Cream Soup (Cream Soup).....	79
Chickpea Porridge (Porridge)	80
Turkey Soup (Soup).....	81
Orange and Pineapple Juice (Juice).....	81
Forest Fruit Smoothie (Smoothie).....	82
Strawberry Shake (Shake)	83
Nut Milk (Nut Milk)	83
Roast Sirloin in Sour Cream Sauce (Soup + Grind)	84
Butter Chicken (Slow Cook + Grind).....	85
Blueberry Jam (Soup).....	86
Operating instructions	87
Note	90
Cleaning and maintenance	92
What is correct and what is wrong when cleaning.....	93
Troubleshooting.....	93

The **Salente Mixi 2L** is a mixer that can also cook and steam cook and if you purchase the **Salente Mixi VA** and **Salente Mixi GR** accessories, the mixer can also mix in vacuum and grind coffee. The mixer has 10 automatic programs for making: soy milk, cream soups, slow cooking, porridges, classic soups, dishes for children/juices, smoothie, cocktails, nut milks, and grinding program.

Description of the parts of the product



1) Bowl lid	6) Holder	11) Stand
2) Glass bowl	7) Power supply connector	12) Power supply connector
3) Mixing blades	8) Drive	13) Control panel
4) Steam closure	9) Main unit	14) Control knob
5) Bowl contact	10) Control buttons	15) LED indicator
		16) Power supply cable



17) Cleaning brush 18) Measuring cup	19) Pusher 20) Steaming basket
---	-----------------------------------

Package list

<ul style="list-style-type: none"> • Main unit • Manual with recipes • Pusher • 2L glass bowl 	<ul style="list-style-type: none"> • Cleaning brush • Measuring cup • Steam closure
---	--

Technical parameters

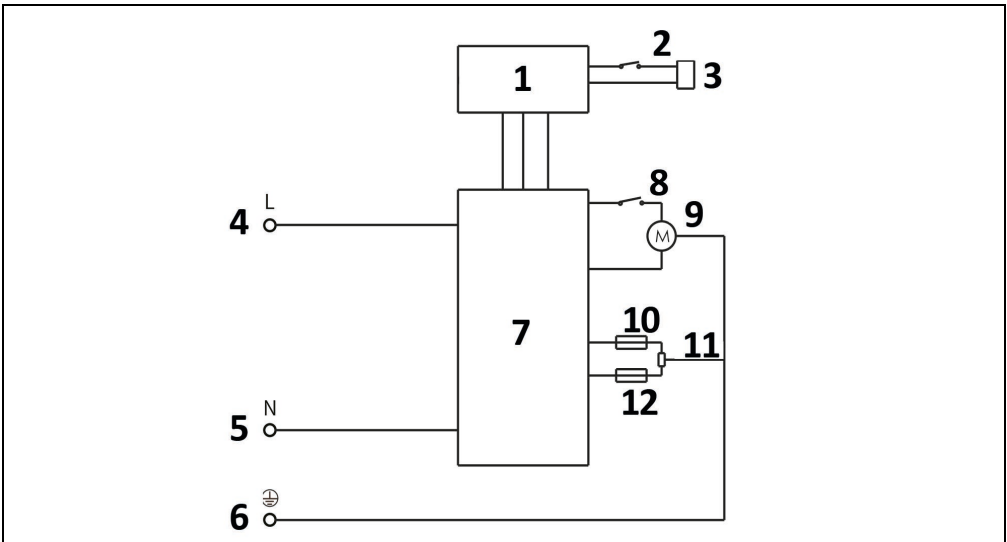
- Motor output: 1,000 W
- Heating output: 800 W
- Model number: KMS Mixi 2L
- Rated voltage: 220-240 V
- Rated frequency: 50/60 Hz

Safety precautions

Observe the safety warnings mentioned below to prevent injuries. Any improper use of the appliance may cause a danger and cause injuries or damage to property.



Wiring diagram



1) Control panel

2) Magnetic switch

3) NTC

4) L

5) N

6) Protective conductor

7) Supply board

8) Heat protection

9) Motor

10) Thermal overload protection

11) Heating piping

12) Thermal overload protection

!!! Before operating the appliance, please read this manual carefully. This product is intended for personal use or for use at home only.

- Do not use the same 220 V socket with another high power input appliance to prevent possible overload.
- Do not use the appliance when the power supply cable is damaged. This is to prevent an electrical accident.
- Do not unplug the appliance by pulling the power supply cable.
- To supply the appliance, use the 220-240 V 50/60 Hz distribution network only.
- Do not touch the power supply cable and the appliance with wet hands, an electrical accident or another injury could occur.
- If any signs of a fire or smoke appear during operation, unplug immediately and trigger the related circuit breaker.
- If the power supply cable is damaged, arrange for its repair at the service center. Do not disassemble the appliance; this would cause a fire, an electrical accident, or other injuries.
- Do not wash the main unit of the appliance and do not immerse it into water.
- Put the machine on solid and stable surfaces and remove any valuables from the surroundings.
- To avoid burns, do not touch the bowl when in operation.
- Make sure that the equipment is off and unplugged before removing the bowl from the base.
- Do not place the appliance near sources of heat and do not expose it to high temperatures (do not put the appliance into the oven or microwave oven or near the stove and keep a safe distance from such appliances).
- Before placing or lifting the bowl, make sure that the appliance is off and unplugged.
- Keep the water level between the maximum (MAX) and minimum (MIN) levels.

- When cleaning and putting away, beware of the sharp blade edges.
- Do not put the appliance into the refrigerator.
- Before storing the appliance, make sure that the appliance is clean and dry.

Forbidden

This product is intended for home use only. The guarantee does not cover any commercial use, improper use, or failure to observe this manual. The user should use the appliance according to this manual. Do not assemble and do not disassemble the appliance by yourself.

2. Do not clean, do not rinse, and do not immerse the body and bowl of the appliance into water or other liquids.
3. To prevent a fire or damage to components, do not put the product in the vicinity of areas with high temperature, high magnetic field or flammable or explosive gas.
4. The appliance must not be operated by persons under the age of 18; or may be operated under the careful supervision of an adult only.
5. We are not liable for damage to property or injuries caused by any improper use.
6. When using the Salente Mixi VA bowl, make sure that the maximum level of the ingredients for this program has not been exceeded, do not tilt the appliance or the bowl during the process and do not handle it in any way.

Danger

1. Before use, please read this manual carefully and when in doubt, please contact the sales or service center to avoid damage to the product or injuries.
2. Read the manual and the book of recipes and choose the corresponding functions and ingredients.
3. Before use, make sure that the local voltage matches the rated voltage indicated on the label.
4. To avoid an electrical accident, do not use the appliance if the power supply cable is damaged. Do not disassemble the appliance by yourself and send it to the service center for replacement or repair.
5. Keep the appliance out of the reach of children and handicapped; only persons

competent to do so may handle the appliance.

6. When the appliance is in operation, keep your hands away from the edges, motor, and movable parts.

7. Do not use any accessories (bowls or bowl lids) not provided by our company or not intended for this model to avoid any danger.

8. Before disassembling the components of the glass bowl, power off and unplug the appliance.

9. Do not touch such parts of the machine and surfaces that have a high temperature during/after the cooking process. Touch only such areas where there is no risk of being burnt, such as the handle and control panel.

10. To avoid burns, do not touch the surface of the glass bowl when in heating mode.

11. Before cleaning, make sure that the components of the product are completely cold.

12. Make sure that the total volume of the water and ingredients does not exceed the maximum water level mark indicated on the bowl.

13. To avoid any hazard, do not lift the bowl and do not open the lid when the machine is in operation.

14. Do not move the appliance if it is in operation to avoid spilling and scalding and an electrical accident.

15. Make sure that the motor and blades have stopped and that the appliance is off and unplugged.

16. The natural colors of fruits may cause that the lid color changes. This is a normal phenomenon and is not harmful to your health.

17. The appliance uses a high-speed motor and an interrupted or fitful noise is abnormal – power off and unplug the appliance and check whether rotation is not blocked by something, or contact the technical assistance.

18. This product has the overheating protection function. When this function is activated, the motor stops running temporarily. If the motors stop functioning during operation, the overheating protection function may be activated. Power off the appliance and let it cool down for 20-30 minutes before powering on again.

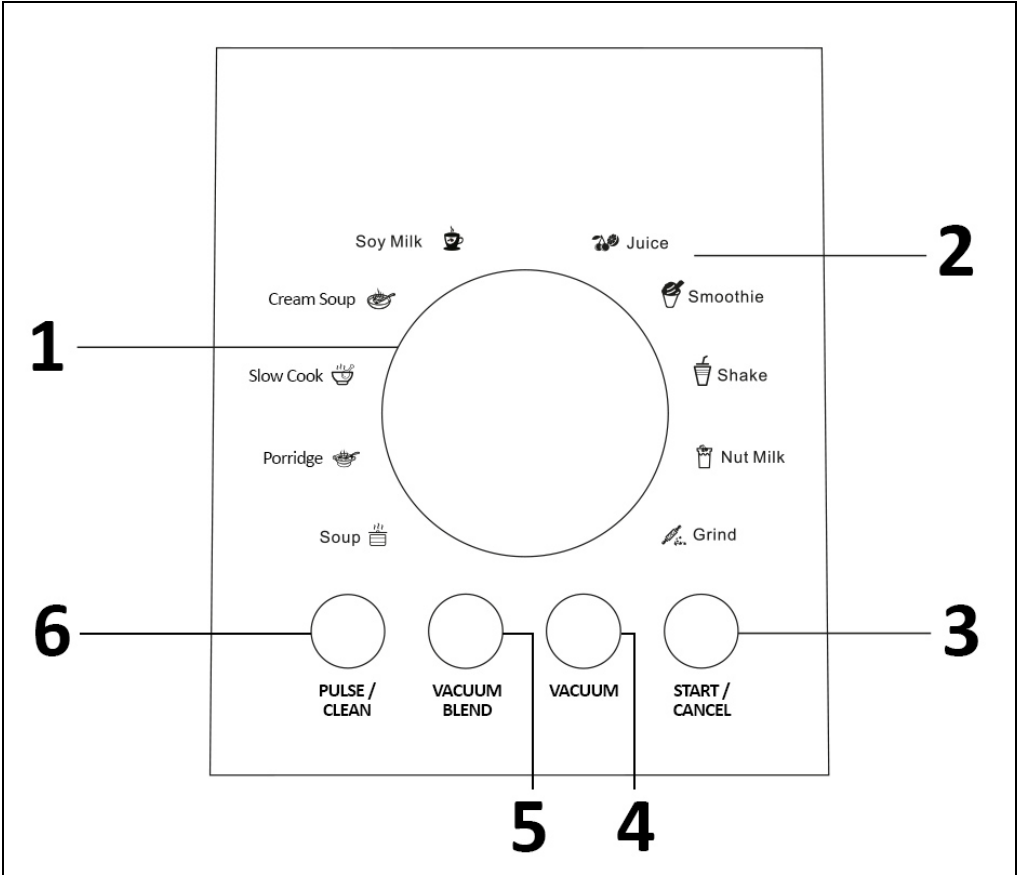
19. Do not allow water to be in contact with the handle or the base of the bowls. If water gets into the main adapter or to the connector, dry it out before use, or contact the technical assistance.

20. Do not put the machine or any of its parts into the microwave oven.
21. Make sure that the machine does not work without the content in the bowl to avoid the reduced service life of the product.
22. To avoid damage to the machine or injuries, do not use the appliance for any other purpose than that mentioned in this manual.
23. Do not touch the plugs with wet hands; an electrical accident or injury could occur.
24. Do not operate the machine without any supervision.
25. To avoid potential burns, secure the pusher and the bowl lid in their correct positions and do not touch the mixer lid and the bowl when using the hot programs.
26. Do not use this appliance on unstable surfaces and surfaces not resistant to heat (such as a plastic tablecloth, carpet, towel, or paper) to avoid an electrical accident, fire, falls, and other injuries.
27. To avoid burns, do not touch the steam output when the machine is in heating mode.
28. Do not put the appliance or its accessories into a dishwasher or disinfection cabinet.

Note: In the case of the “Grind” function for the Caffè frappé and other programs with the Salente Mixi GR bowl, it is appropriate to hold the lid on the bowl to avoid any small leakage of the ingredients and the vibration of the appliance. Touch the plastic part of the lid only to avoid burns and do not block the pressure relief valve.

To ensure a good sealing effect when the vacuum functions are used, make sure that the pressure relief valve is in its correct position. Before opening the lid of the bowl, lift the pressure relief valve up to release air.

Control panel interface and instructions



1) Control knob

2) Programs

3) "Start/Stop" button

4) Create vacuum button

5) Vacuum mixing

6) Pulse mixing

Dish and functions guide

Functions and description	Functions guide	Heat	Mixture	Period of operation	Description of the food to water ratio
Soy Milk	Used for making soy milk. Various kinds of beans and other ingredients can be used to flavor the soy milk.	✓	✓	Approx. 30 minutes	For the soy milk recipe, please see the recipes below.
Cream Soup	Used for making a smooth and cream soup, such as a borsch, fish soup, pumpkin soup, etc.	✓	✓	Approx. 30 minutes	The recommended food to water ratio should not exceed 1: 2. When making a fish soup, the weight of the fish should be up to approx. 300 g.
Slow Cook	Slow cooking for up to 6 hours at 85° C. After selecting the Slow Cook function, press START /Cancel and use the dial button to select the desired	✓	✓	3/6 hours	The food to water ratio of approx. 1:10 is recommended.

	time. Press again START/CANCEL.				
Porridge	Used for making porridges such as a rice pudding, mashed potatoes, or dessert tremella soup.	✓	✓	Approx. 30 minutes	Use approx. 100-150 g as the ingredient. The maximum volume of the food and water should be less than 1,200 ml.
Soup	Used for making traditional soups that are not mixed. The Soup function can also be used for steam cooking using the steaming basket.	✓	X	Approx. 30 minutes	The recommended food to water ratio is approximately 1: 2.
Juice	Used for making all kinds of juices.	X	✓	Approx. 2 min 30 sec	The total volume of the ingredient and water must not exceed 1,600 ml.
Smoothie	Used for	X	✓	Approx. 2	For the

	making all kinds of fruit smoothies			min 30 sec	instructions, please see the recipe. The total volume should not exceed 700 ml.
Shake	Used for making milk shakes such as a banana, strawberry, or milk shake.	X	✓	Approx. 2 min 10 sec	Keep the total volume below the maximum level mark.
Nut Milk	Used for making nut milks such as almond milk.	X	✓	Approx. 2 min 10 sec	Keep the total volume below the maximum level mark.
Grind / With the Salente Mixi GR accessories	Used for making nut milk or almond milk. Used for grinding food such as coffee beans, pepper or beans into powder.	X	✓	Approx. 2 min 30 sec	Using at least 500 g of ingredients is recommended. When the ingredients stop rotating, use the pusher and mix the mixture manually.
Pulse	To clean the bowl quickly	X	✓	Dependin g on contamin	To clean, fill the bowl with 1,000 ml of water,

	and mix shortly.			ation / depending on the ingredient	press and hold this button for 10 seconds. Repeat twice.
Vacuum blend / With the Salente Mixi VA vacuum bowl	Used for making a fruit or vegetable juice and milk shakes.	X	✓	Approx. 2 min 30 sec	The total amount of water and fruits must not exceed 1,250 ml.
Vacuum / With the Salente Mixi VA vacuum bowl	Used for storing foods, preventing oxidization and loss of vitamins and minerals.	X	X	Approx. 1 min	The total amount of water and fruits must not exceed 1,250 ml. Do not exceed this volume as there is a danger of clogging the vacuum pump.
Start / Cancel	Used for starting or stopping the appliance work or cancelling the selected program.				

!!! Do not mix hard ingredients such as coffee, bones, or nutshells in the 2L glass bowl. The bowl is equipped with Teflon bottom, the non-stick surface may become damaged and lose its properties.

Note: The actual period of operation may differ depending on the temperature difference, local climate and voltage and especially depending on the particular ingredient used.

Recipes

For a more illustrative description of using individual functions of the Salente Mixi 2L, we have prepared one recipe for each function for you.

Soy Milk (Soy Milk + Grind)



Ingredients:

- 1 cup soybeans
- 750 ml water
- 1 teaspoon vanilla extract
- 4 tablespoon date syrup

Procedure:

1. Soak soybeans with water in a bowl overnight.
2. One cup of soybeans gives up to 3 cups when the soybeans are soaked. Divide the quantity into halves to get 2 doses, 1.5 cup each.
3. Strain the soybeans, put them into the mixer, and pour 750 ml of water.
4. Select the "Grind" program and after mixing, strain using a cloth.
5. Pour the milk back into the mixer and add the vanilla extract and date syrup.
6. Then select the "Soy Milk" program, to also cook the milk for this time.
7. The milk can be served both hot and cold.

Cauliflower and Celery Cream Soup (Cream Soup)



Ingredients:

- 1/2 cauliflower
- 1/3 celery
- 1 onion
- 2 tablespoons butter
- 1 teaspoon curcuma
- 150 ml whipping cream
- 2 cups water
- Pepper, salt, and any soup seasoning

Procedure:

1. Wash the vegetables, cut the vegetables into larger pieces, and put them into the mixer.
2. Add the seasoning, butter, and water and start the “Cream Soup” program.
3. Approx. 2 minutes before the end, lift the steam cap and pour cream into the soup.
4. Season with the salt and pepper as required.

Chickpea Porridge (Porridge)



Ingredients:

- 1/2 pack chickpeas
- 1/2 onion
- 2 teaspoons butter
- 1/2 cup water
- Salt, pepper, ajika seasoning, fresh parsley
- Avocado
- Cherry tomatoes

Procedure:

1. Soak the chickpeas with water in a bowl overnight before making.
2. Strain the chickpeas and put them into the mixer, then add the onion, water, butter, seasoning, salt, and pepper.
3. Select the “Porridge” function.
4. Finish the porridge with tomatoes and avocado.

Turkey Soup (Soup)

Ingredients:

- 250 dkg turkey breast (or another turkey meat)
- 1 onion
- 2 tablespoons butter
- 500 ml water
- Root vegetable (carrots, celery, root parsley)
- Leek
- Lovage, bay leaves, salt, pepper, and seasoning to taste



Procedure:

1. Cut all the vegetables and meat into pieces of approx. 2 x 2 cm. Add the butter, 500 ml of water, and seasoning.
2. Select the “Soup” program and let cook.
3. When the soup is ready, you can serve.

Orange and Pineapple Juice (Juice)

Ingredients:

- 2 smaller oranges
- 1/2 pineapple
- 6 g ginger
- 10 leaves fresh mint
- 250 ml water

Procedure:

1. Cut all the ingredients into pieces of the same size and put them into the mixer.
2. Select the “Juice” program.
3. After 2 and halve minutes, strain the juice using a strain and then you can serve.



Forest Fruit Smoothie (Smoothie)



Ingredients:

- 170 g Greek yogurt
- 200 ml milk
- Approx. 200 g frozen forest fruits
- 2 tablespoons cane sugar

Procedure:

1. Put the Greek yogurt and frozen fruits into the glass bowl, add the milk and then the cane sugar to balance out the sweetness.
2. Select the “Smoothie” program.
3. When the mixing is completed, pour the drink into glasses, and serve.

Strawberry Shake (Shake)

Ingredients:

- 10 fresh strawberries
- 2 scoops vanilla ice-cream
- 2 scoops strawberry ice-cream
- 1 teaspoon vanilla extract
- 250 ml milk

Procedure:

1. Wash the strawberries and put them into the mixer, add 4 scoops of the ice-cream and vanilla extract, and pour milk over it.
2. Select the “Shake” program
3. You can finish the drink with whipped cream and the strawberry shake is ready.



Nut Milk (Nut Milk)

Ingredients:

- 1 cup hazelnuts
- 750 ml water
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1 teaspoon cocoa
- 4 figs or dates

Procedure:

1. Before making nut milk, soak the nuts in water overnight.
2. Put the cup of the strained and washed nuts into the mixer and pour 750 ml of water, add the cinnamon, cocoa, and 4 figs or dates to balance out the sweetness.
3. Select the “Nut Milk” program.
4. Strain the milk using a cloth and serve.



Roast Sirloin in Sour Cream Sauce (Soup + Grind)

Ingredients:

- 400 g pork sirloin
- bacon for larding
- 1 onion
- 100 g carrots
- 100 g parsley root
- 100 g celery
- 100 ml whipping cream
- 3 tablespoons butter
- Allspice, bay leaves, salt, and pepper
- Lemon, cowberries, and whipping cream

Procedure:

1. Wash the sirloin, season with salt and lard with the bacon and put into the mixer. Then add 3 tablespoons of butter, cut root vegetables, and seasoning. Pour 400 ml of water.
2. Select the “Soup” program and wait until all is boiled.
3. After 30 minutes, take out the meat and pour the whipping cream and select the “Grind” program to mix the sauce.
4. Finish the roast sirloin with lemon, cowberries, and whipped cream. Serve with dumplings.



Butter Chicken (Slow Cook + Grind)

Ingredients:

- 400 g chicken legs without the bone in and without skin on
- 1/2 onion
- 1 clove of garlic
- 1/2 teaspoon ground fresh ginger
- 1/2 teaspoon garam masala (seasoning)
- Coriander, curcuma, caraway seeds, chili
- 120 g crushed tomatoes
- 1 tablespoon tomato puree
- lemon peel
- 150 ml coconut milk
- 2 tablespoons butter
- Salt
- Coriander leaves



Procedure:

1. Wash the chicken legs and put them into the mixer. Add the cut onion, garlic, ginger, seasoning, crushed tomatoes, tomato puree, lemon peel, coconut milk, and 2 tablespoons of butter.
2. Select the "Slow Cook" program and cook for 3 hours.
3. Take out and dice the meat and stir/mix the sauce using the "Grind" program.
4. Finish the butter chicken with the coriander leaves and serve with rice or Naan bread.

Blueberry Jam (Soup)



Ingredients:

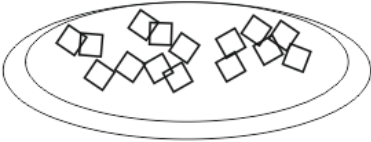
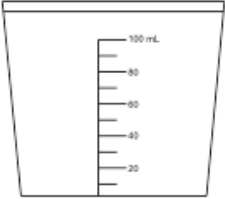
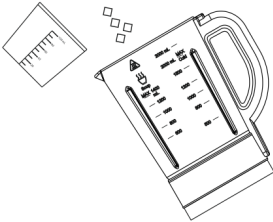
- 1 kg blueberries
- 1 glass water
- 1 teaspoon citric acid
- 350 g sugar
- Preserving jars with closures

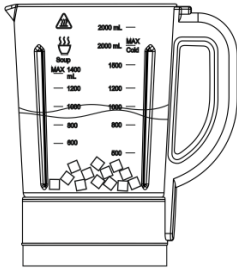
Procedure:

1. Wash the blueberries, put the blueberries into the mixer and add water, select the “Soup” program, and bring it to boil.
2. After 10 minutes, lift the lid and add Gelfix mixed with the sugar and citric acid.
3. Boil until thickened, pour into the washed jars, close the jars with the closures and turn them upside down.
4. Leave them as they are overnight. When cold, the jam is solidified.

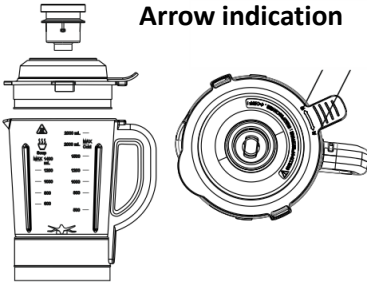
Temperature Hold Mode: For the programs with the heating function, switching to temperature hold mode is automatic after cooking. The hold temperature is set to 60 °C for 4 hours.

Operating instructions

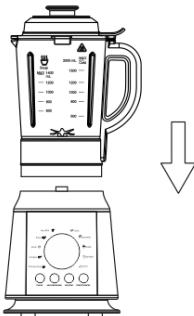
	<p>1. Dice the food; the cube size should be approx. 2 cm, if sliced meat is used, remove the tendons and ligaments.</p>
	<p>2. When preparing, use the measuring cup for ingredients.</p>
	<p>3. Make sure that the glass bowl is empty before you begin to cook. Put all measured ingredients into the glass bowl.</p>



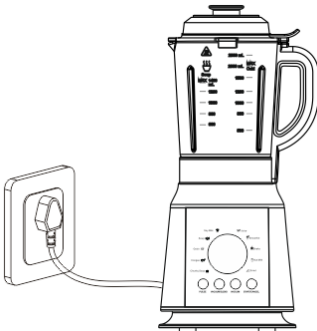
4. Fill the glass bowl with water (below the maximum water level mark).



5. Put the lid on the bowl and turn the lid clockwise until it safely fits in the locks in the “locked” position. Place the steam valve on the bowl lid and turn the steam lid clockwise until it is secured – if the valve does not fit correctly, the appliance will not start due to the protection.

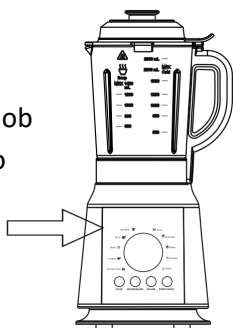


6. Put the glass bowl onto the body of the appliance. Make sure that the bowl has fitted correctly into the appliance locks and it is not slant or does not swing, for example.



7. Plug the power supply cable and power on the appliance. After powering on, the appliance beeps to confirm. Press the “Start/Cancel” button to begin to use the appliance.

Turn the knob to switch to the soup function



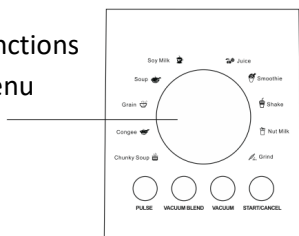
8. Turn the knob to select the desired program menu. The selected program is indicated by the white diode on.



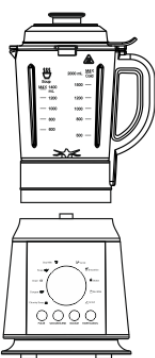
The Start/Cancel button

9. Select the "Start/Cancel" button for the selected function and the appliance starts/stops operation.

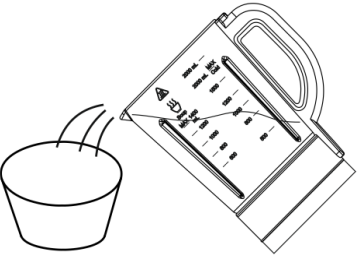
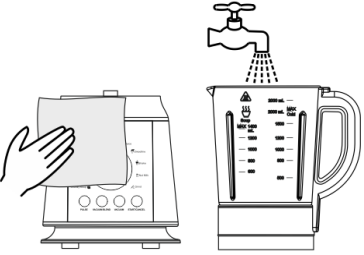
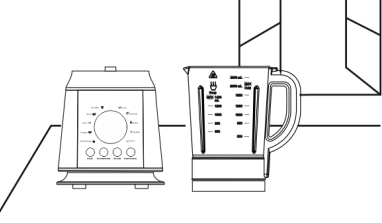
Functions Menu



10. When the program is completed, the appliance beeps and the display goes out -> switches to standby mode.



11. Unplug the appliance. pull the bowl upwards to take out from the appliance. Then you can lift the lid/release the pressure relief valve and check the content of the bowl. There may be hot steam coming out of the appliance; therefore, be very careful and do not put your hand in front of the pressure relief valves to avoid an injury.

	<p>12. Pour the content slowly and add the seasoning to taste.</p>
	<p>13. Clean the glass immediately and use a wet cloth to clean.</p>
	<p>14. After the surface of the appliance is wiped and the bowl is cleaned, let the machine and the bowl cool down in a dry and ventilated area to avoid any bad smell of the appliance.</p>

Note

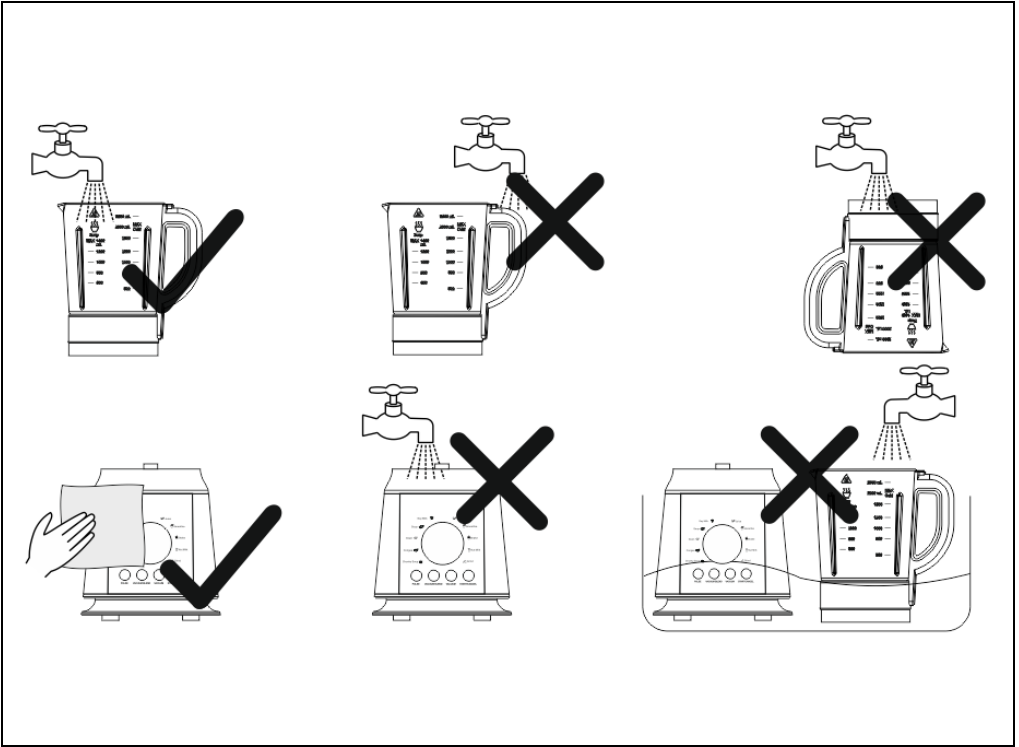
1. Please select the corresponding function for making your particular recipe or processing your particular ingredient. If a wrong program is selected, the dish may be burnt or underdone and may be uncooked. In extreme cases it may cause that the bowl is overflowed or the ingredients are burnt. **For this reason, never leave the appliance unattended. Always try to adjust the mode and other parameters of cooking to the particular recipe and ingredients. The mentioned recipes or procedures are always general; they always depend on the quality and condition of the particular ingredients and on the procedure of the recipe concerned. If the general information is observed, you can achieve the correct result even when you use your own recipe or a recipe not mentioned in this manual.**

2. If any wrong function is selected, select the “Start/Cancel” button to end the current function. Select the correct function and press the “Start/Cancel” button to start the new program. If the water has already reached approx. 70 to 80 °C, we recommend that the ingredients are replaced at first and that you begin to cook again.
3. The recommended quantities of the ingredients in a recipe are for the standard water level. Please adjust the total amount of the foods to the amount of the water and to the kind of foods in your recipe. The maximum water level is 1,200 ml for the heating functions and 1,750 ml for the cold functions.
4. When making fruit and vegetable drinks, remove the undesired peels and seeds before putting the fruit and vegetables into the bowl and adding the appropriate amount of water or milk.
5. Do not use this product for heating thick liquids such as milk, soy milk, cold cream soup, etc. directly; this may cause that they will be burnt at the bottom and a strange smell may be caused there.
6. The temperature of the liquid in the bowl is close to the boiling point during the process. Please bear in mind that water vapor and hot water may be splashed. **Do not open the lid when the machine is working.**
7. Do not add seasoning (such as sugar, brown sugar, etc.) into the bowl when the machine is working. This will prevent sticking to and burning at the bottom of the bowl.
8. Before powering on, make sure that the bowl, lid, and steam cover are in their positions.
9. When the product is plugged, it is strictly forbidden to put hands or sharp solid objects into the bowl! You will avoid any injury or damage to the product.
10. When the vacuum bowl with the vacuum function is used for processing fruit and vegetables, parts such as the lid seal, ring and pressure relieve valve should be in their positions. Otherwise, the vacuum bowl may leak and influence the preservation of freshness.

Cleaning and maintenance

1. Unplug before cleaning.
2. Clean the glass bowl when cooled to avoid burns.
3. The blades are very sharp. Proceed with special caution when cleaning the bowl.
4. To clean the product, do not use chemicals such as alcohol.
5. To clean the surface, use a soft cloth. To clean the surface, do not use steel or a hard brush.
6. Do not immerse the body of the machine, glass bowl, power supply cable, or other electrical components into water.
7. Do not rinse the body and bottom of the bowl out directly with water when warm.
8. After cleaning, use a cloth to remove the remaining water and put the appliance in a cold and ventilated area to dry.
9. Do not place the appliance and power supply cable in a place exposed to direct sunlight.
10. If the dish is stuck/burnt in the bowl and the bowl is hard to wash, pour a little water into the bowl and leave to soak off for 0.5 to 1 hour.
11. If the heating plate made of stainless steel is not cleaned thoroughly for a long time, it becomes brown. If this happens, fill the bowl with water and let soak off for a longer period. Then use a hot cloth with a little white vinegar to wipe and clean.

What is correct and what is wrong when cleaning



Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The indicator does not go on	The power supply cable is not plugged securely	Check and ensure that the power supply cable is plugged securely
The indicator goes on but the product does not function	The function is selected but the “Start/Cancel” button has not been pressed	Press the “Start/Cancel” button after the desired function is selected
The alarm sounds during the operation	<ul style="list-style-type: none"> The burnt remains are stuck to the heating surface 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the inside of the bowl before use Fill the bowl with

	<ul style="list-style-type: none"> • There is no water in the bowl 	the appropriate water ratio
The heating does not stop	The machine has failed	Contact the service
The buttons respond	<ul style="list-style-type: none"> • The program is started • The appliance has been started wrongly 	<ul style="list-style-type: none"> • Power off the appliance and wait for 3 minutes • This is a normal phenomenon when a program is running
The ingredients are not crushed	<ul style="list-style-type: none"> • Too much or too little water • Too much or too little ingredients • The machine has a failure 	<ul style="list-style-type: none"> • Add water to reach the correct level • Change the ingredients according to the recommended ratio • Contact the service
Food stains on the heating plate	<ul style="list-style-type: none"> • The heating plate in the bowl is not cleaned thoroughly • Too much ingredients have been used • A wrong function has been selected 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the insides of the bowl before use • Work according to the recommended ratio in the recipe • Select the correct function
An abnormal noise	A sound coming out of the appliance	An occasional noise is a normal phenomenon
The digital display indicates the E1 error	The lid is not placed correctly and locked on the bowl	Place the lid onto the bowl
The digital display indicates the E2 error	Dry burning – thick ingredients or the content at the bottom is burnt	Use the recommended ratio of the ingredients according to the recipe, follow the other procedures stated in this

		manual. Power off the appliance and wait for several minutes, then adjust the ratio and continue to cook. It may happen that the ingredients are burnt at the bottom, clean the bottom, and continue to cook.
--	--	---



Disposal: The crossed container symbol on the product, in literature or on the container means that in the European Union all electrical and electronic products, batteries and accumulators must be placed in a separate collection container after the end of their service life. Do not place these products as unsorted municipal waste!

  **DECLARATION OF CONFORMITY**

Abacus Electric, s.r.o. declares that the Salente Mixi 2L is in compliance with the requirements of the standards and regulations relevant to the type of equipment concerned.

Full text of the Declaration of Conformity is available on <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

www.salente.eu

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No. 5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

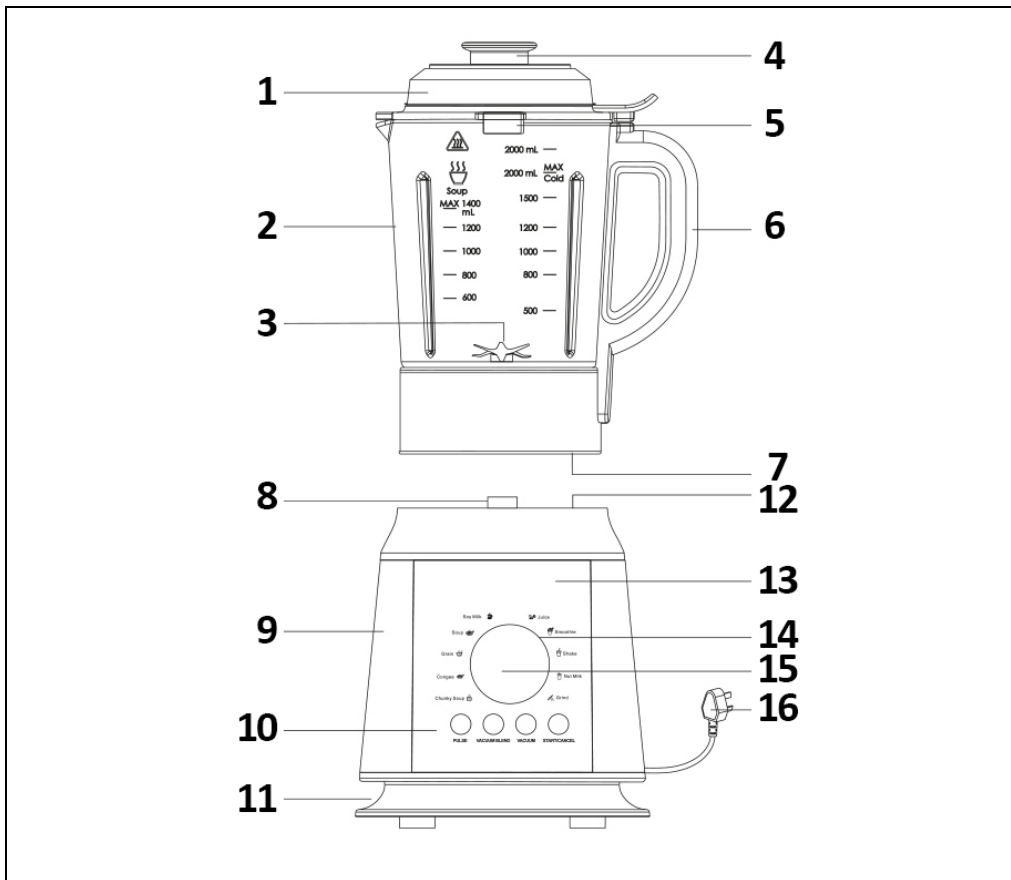
The design and specification of the equipment may be changed without prior notice. All rights reserved.

Tartalom

Tartalom.....	97
A termék részeinek leírása.....	98
Csomagolási lista	99
Technikai paraméterek	99
Biztonsági óvintézkedések.....	100
Bekötési rajz.....	100
A kezelőpanel kezelőfelülete és utasításai.....	105
Útmutató az ételekhez és a funkciókhoz.....	106
Receptek.....	110
Szójatej (Soy Milk + Grind).....	110
Karfiolos zellerkrémleves (Cream Soup).....	111
Csicseriborsó kása (Porridge).....	112
Pulykaleves (Soup).....	113
Narancsos ananász dzsúz (Juice)	113
Smoothie erdei gyümölcsökből.(Smoothie)	114
Eperkocktél (Shake).....	115
Diótej (Nut Milk).....	115
Párolt marhabélszín mártással (Soup + Grind)	116
Csirke vajon (Slow Cook + Grind).....	117
Áfonyalekvár (Soup).....	118
Használati utasítások	119
Figyelmeztetés.....	122
Tisztítás és karbantartás.....	124
Mit tegyen és mit ne tegyen a tisztításkor.....	125
Hibaelhárítás	125

A Salente Mixi 2L turmixgép főzésre is alkalmas, gőzben főzni és a **Salente Mixi VA** és a **Salente Mixi GR** tartozékok megvásárlása után is keverhet vákuumban és őrölhet kávé. A turmixgépnek 10 automatikus programja van: szójatej, krémleves elkészítéséhez, lassú főzés, zabkása, klasszikus levesek, bébiételek/gyümölcslevek, smoothiek, koktélok, diótej és őrítőprogram.

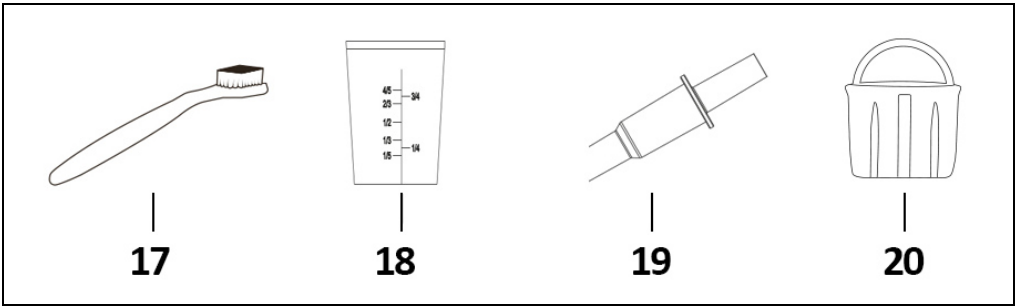
A termék részeinek leírása



- 1) tartályfedél
- 2) üvegedény
- 3) keverőkécek
- 4) gőzzár
- 5) tartálykapcsoló

- 6) tartó
- 7) konnektor
- 8) hajtómű
- 9) főalkatrész
- 10) vezérlógombok

- 11) állvány
- 12) konnektor
- 13) vezérlőpanel
- 14) vezérműkerék
- 15) LED kijelző
- 16) tápkábel



17) tisztítókefe 18) mérőedény	19) kávéömörítő 20) kosár gőzfőzéshez
-----------------------------------	--

Csomagolási lista

<ul style="list-style-type: none"> • Főalkatrész • Használati útmutató receptekkel • Kávéömörítő • Üvegedény 2L 	<ul style="list-style-type: none"> • Tisztítókefe • Mérőedény • Gőzzár
---	---

Technikai paraméterek

- Motor teljesítménye: 1000W
- Fűtési teljesítmény 800W
- Típuszám: KMS Mixi 2L
- Névleges feszültség: 220-240V
- Névleges frekvencia: 50/60Hz

Biztonsági óvintézkedések

A sérülések elkerülése érdekében kövesse az alábbi biztonsági utasításokat. A készülék szakszerűtlen használata veszélyt jelenthet, és személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.



Tilalom

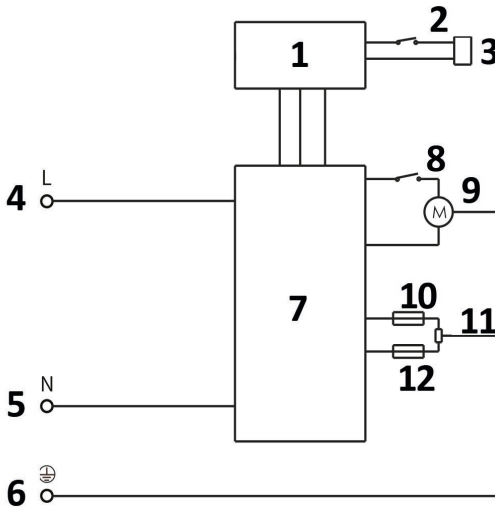


Figyelmeztetés



Figyelem

Bekötési rajz



- 1) kezelőpanel
- 2) mágneses kapcsoló
- 3) NTC
- 4) L
- 5) N
- 6) védővezető

- 7) tábla tápegység
- 8) hővédelem
- 9) motor
- 10) termikus biztosíték
- 11) fűtőcsövek
- 12) termikus biztosíték

!!! Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást, mielőtt üzembe helyezi a készüléket. Ez a termék kizárólag személyes vagy háztartási használatra készült.

- Ne használja ugyanazt a 220 V-os aljzatot más nagy teljesítményű készülékkel az esetleges túlfeszültség elkerülése érdekében.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült. Ezzel elkerülhető az áramütés.
- Ne húzza ki a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készülék áramellátásához csak 220-240 V, 50/60 Hz elosztóhálózatot használjon.
- Ne érintse meg nedves kézzel a tápkábelt és a készüléket, mert ez áramütést vagy más sérülést okozhat.
- Ha működés közben tűz- vagy füstjelek jelennek meg, azonnal húzza ki a dugót, és dobja el a megfelelő megszakítót.
- Ha a tápkábel megsérült, javíttassa meg egy szervizközpontban. A tűz, áramütés vagy más sérülések kockázatának csökkentése érdekében ne szerelje szét a készüléket.
- Ne öblítse le és ne merítse vízbe az egység fő alkatrészét.
- Helyezze a gépet szilárd és stabil felületre, és távolítsa el értékes tárgyakat a környezetéből.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a tartályt működés közben.
- Győződjön meg arról, hogy a tápellátás ki van kapcsolva, mielőtt leveszi a tartályt az alapról.
- Ne hagyja a készüléket hőforrások közelében, és ne tegye ki magas hőmérsékletnek (ne tegye a készüléket sütőbe, mikrohullámú sütőbe vagy tűzhelyre, és tartsa távol ilyen készülékektől).
- Az üveg felszerelése vagy felemelése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva vagy ki van húzva.
- Tartsa a vizet a maximális (MAX) és a minimális (MIN) szint között.

- Tisztításkor ügyeljen a kések éles széleire.
- Ne tegye a készüléket a hűtőszekrénybe.
- A készülék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy az tiszta és száraz.

Tilalom

Ez a termék csak háztartási használatra készült. A garancia nem terjed ki semmilyen kereskedelmi használatra, nem rendeltetészerű használatra vagy a jelen kézikönyv be nem tartására. A felhasználónak a készüléket a használati utasítás szerint kell használnia. Ne szerelje össze és szét a készüléket.

2. Ne tisztítsa, öblítse le és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készülék testét és tartályát.
3. A tűz vagy az alkatrészek károsodásának megelőzése érdekében ne tegye ki a terméket magas hőmérsékletnek, erős mágneses mezőnek, gyúlékony vagy robbanásveszélyes gázoknak.
4. A készüléket 18 év alatti személyek nem használhatják, vagy csak felnőtt felügyelete mellett.
5. Nem vagyunk felelősek a nem rendeltetészerű használatból eredő anyagi károkért vagy sérülésekért.
6. A Salente Mixi VA tartály használatakor győződjön meg arról, hogy a programhoz szükséges összetevők maximális szintjét nem lépte túl, ne döntse meg az eszközt vagy a tartályt a folyamat során, és ne manipuláljon vele semmilyen módon.

Figyelmeztetés

1. Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, és ha kétsége támad, lépjen kapcsolatba az értékesítési központtal vagy a szervizközponttal, hogy elkerülje a termék károsodását vagy személy sérülését.
2. Olvassa el a használati útmutatót és a receptkönyvet, és válassza ki a megfelelő funkciókat és összetevőket.
3. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a helyi feszültség megfelel a jelölésen feltüntetett névleges feszültségnek.
4. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült. Ne szerelje szét a készüléket, küldje el egy szervizközpontba cseréire vagy javításra.

5. A készüléket tartsa távol gyermekektől és fogyatékkal élő személyektől, a készüléket csak szakképzett személyzet kezelheti.
6. Tartsa távol kezét a pengétől, a motortól és a mozgó alkatrészekről a készülék működése közben.
7. A veszélyek elkerülése érdekében ne használjon olyan tartozékokat (üvegeket vagy fedeleket), amelyeket nem cégünk biztosított, vagy amelyeket nem ehhez a modellhez szántak.
8. Az üvegtartály alkatrészeinek szétszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket.
9. Ne érintse meg a gép alkatrészeit és felületeit, amelyek főzés közben/után forróak. Csak olyan területeket érintsen, mint a fogantyú és a kezelőpanel, ahol nem áll fent égési sérülés veszélye.
10. Az égési sérülések elkerülése érdekében melegítési üzemmódban ne érintse meg az üvegtartály felületét.
11. Tisztítás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a termék alkatrészei teljesen kihűltek.
12. Győződjön meg arról, hogy a víz és az adalékanyagok teljes térfogata nem haladja meg a tartályon lévő maximális vízszint jelzést.
13. A veszély elkerülése érdekében a gép működése közben ne emelje fel a tartályt, és ne nyissa ki a fedelet.
14. Működés közben ne mozgassa a készüléket, hogy elkerülje a kiömlést, a forrázást és az áramütést.
15. Győződjön meg arról, hogy a motor és a pengék leálltak, és az áramellátás ki van kapcsolva.
16. A gyümölcs természetes színe miatt a fedél színe megváltozhat. Ez normális jelenség, és nem káros az egészségre.
17. A készülék nagy sebességű motort használ, és a szakasos vagy szaggatott hang nem normális - kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy valami nem akadályozza a forgást, vagy lépjen kapcsolatba a műszaki ügyfélszolgálattal.
18. Ez a termék túlmelegedésgátló funkcióval rendelkezik. A motor ideiglenesen leáll, ha ez a funkció aktiválva van. Ha a motorok leállnak a működésük közben, a túlmelegedésgátló funkció lehet aktiválva. Kapcsolja ki a készüléket és az újbóli bekapcsolás előtt hagyja 20-30 percig hűlni.
19. Ne engedje, hogy víz érje a tartály fogantyúját vagy alját. Ha víz kerül a fő

tartozékba vagy a csatlakozóba, akkor használat előtt szárítsa meg, vagy lépjen kapcsolatba a műszaki ügyfélszolgálattal.

20. Ne helyezze a gépet és semmilyen részét sem a mikrohullámú sütőbe.

21. Győződjön meg arról, hogy a gép nem működik üres tartállyal, hogy ne rövidítse meg a termék élettartamát.

22. A gép károsodásának vagy személy sérülésének elkerülése érdekében ne használja a gépet a kézikönyvben leírtaktól eltérő célokra.

23. Ne érintse meg a dugókat nedves kézzel, mert ez áramütést vagy más sérülést okozhat.

24. Ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő gépet.

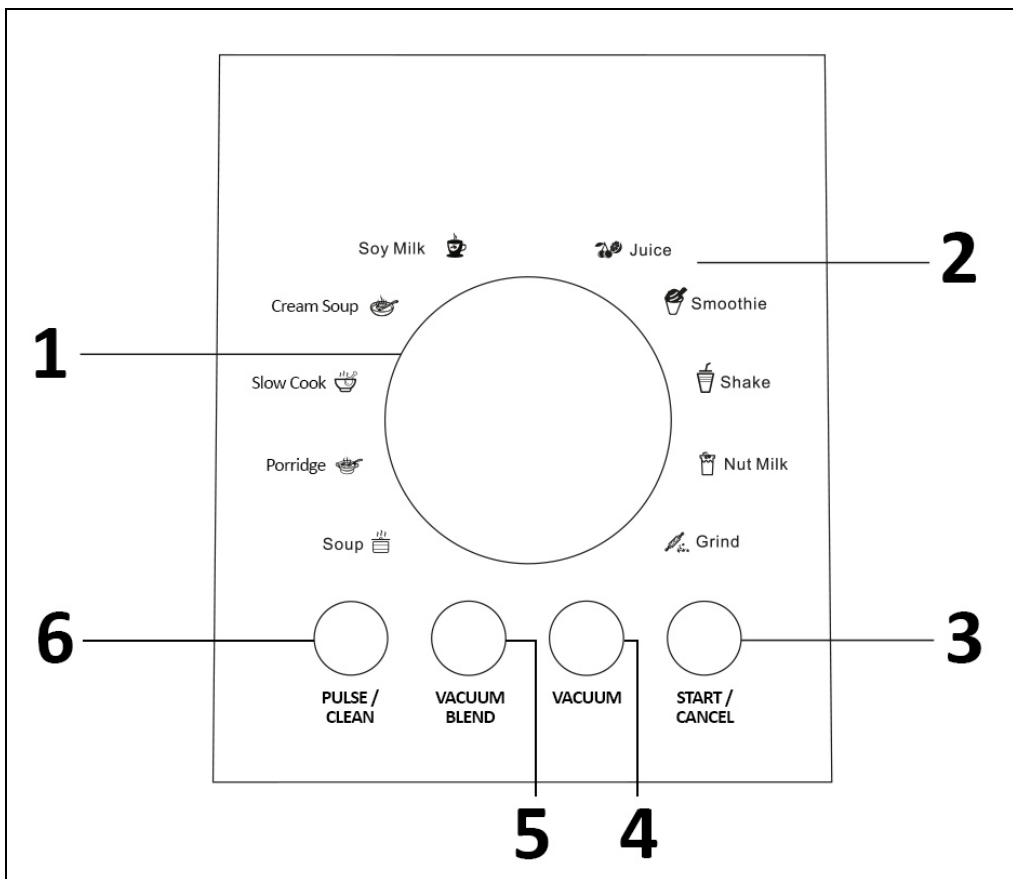
25. Az esetleges égési sérülések elkerülése érdekében forró programok használatakor rögzítse a tömködőt és az edény fedelét a megfelelő helyzetben, és ne érintse meg a keverő és a tartály fedelét.

26. Az áramütés, tűz, esés és egyéb sérülések elkerülése érdekében ne használja ezt a készüléket instabil és nem hőálló felületeken (pl. műanyag asztalterítő, szőnyeg, törülköző vagy papír).

27. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg ott, ahol távozik a gőz, amikor a gép melegítési üzemmódban van.

28. Ne tegye a készüléket és tartozékait mosogatógépbe vagy fertőtlenítőszekrénybe.

A kezelőpanel kezelőfelülete és utasításai



1) vezérműkerék

2) programok

3) „Start/Stop“ gomb

4) gomb a vákuum létrehozására

5) vákuumos keverés

6) impulzus keverés

Útmutató az ételekhez és a funkciókhoz

Funkciók és leírás	A funkciók útmutatója	Meleg	Keverék	Munkaidő	Az ételkészítés arányának leírása
Soy Milk	Szójatej előállításához használják Különböző típusú babok és egyéb összetevők használatával ízesíthető a szója tej.	✓	✓	Kb 30 perc	A szójatej receptjét alább a receptekben találja.
Cream Soup	Síma és krémes levesek készítésére használják, mint például borscs, halászlé, tökleves stb.	✓	✓	Kb 30 perc	Az ajánlott étel- és vízarányoknak nem szabadna meghaladnia 1: 2. Hallevesek elkészítésénél a hal súlya kb 300 g-ig terjedhet.
Slow Cook	Akár 6 órás lassú főzés 85°C-nál	✓	✓	3/6 óra	Az ajánlott étel- és vízarány kb 1:10.
Porridge	Kása készítéséhez használják, például rizskása, burgonyapüré, tremella desszertleves	✓	✓	Kb 30 perc	Használja kb. 100-150 g az adalékanyag értékében. Az étel és a víz maximális térfogatának kevesebbnek kéne lennie, mint 1200 ml.

Soup	Hagyományos levesek készítésére használják, amelyet nem kell lemixelni. A Soup funkció gőzfőzéshez is használható gőzfőző kosár használatával	✓	X	Kb 30 perc	Az ajánlott étel aránya a vízhez 1: 2.
Juice	Mindenféle gyümölcsle előállítására használják gyümölcsle	X	✓	Kb 2 p 30 mp	Az adalék és a víz teljes térfogata nem haladhatja meg az 1600 ml-t.
Smoothie	Mindenféle gyümölcsle előállítására használják gyümölcsös smoothie	X	✓	Kb 2 p 30 mp	Az utasításokat megtalálja a receptben. A teljes térfogat nem haladhatja meg a 700 ml-t.
Shake	Tejes koktélok készítésére használják, pl. banános, epres, tejes koktél.	X	✓	Kb 2 p 10 mp	Tartsa a teljes térfogatot a maximális szint jelzés alatt.
Nut Milk	Diótej előállításához használják,	X	✓	Kb 2 p 10 mp	Tartsa a teljes térfogatot a maximális szint

	például mandulatejhez.				jelzés alatt.
Grind / Salente Mixi GR tartozékokkal	Diótej előállításához használják vagy mandulatejhez. Az élelmiszerek porrá való őrlésére használják, például a kávébab, bors, bab esetében.	X	✓	Kb 2 p 30 mp	Ajánlott legalább 500 g összetevőt használni. Amikor az összetevők nem forognak, használja a tömködőt, és keverje össze kézzel a keveréket.
Pulse	A gyors tisztításhoz edény és rövid keverés	X	✓	Szennyeződés / összetevők szerint	A tisztításhoz tölts fel 1000 ml vízzel a tartályt, nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot 10 másodpercig. Ismétlje meg kétszer.
Vacuum blend / Salente Mixi VA vákuumos tartállyal	Gyümölcs-, zöldséglevék készítésére használják és tejes koktélokhoz	X	✓	Kb 2 p 30 mp	A víz és a gyümölcs teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1250 ml-t.
Vacuum/ Salente Mixi VA vákuumos	Használandó élelmiszerek tartósítása, az oxidáció	X	X	KB 1 perc	A víz és a gyümölcs teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1250 ml-t.

s tartállyal	megelőzése, valamint a vitaminok és ásványi anyagok megőrzése érdekében				Ne lépje túl ezt a térfigatot, fennáll a vákuumszivattyú eltömődésének veszélye.
Start / Cancel	A készülék elindítására vagy leállítására vagy a kiválasztott program törlésére szolgál.				

!!! Ne mixeljen kemény összetevőket, például kávét, csontot vagy dióhéjat a 2L üvegtartályban. A tartály teflonos aljjal van felszerelve, így a tapadásmentes felületi tulajdonságok károsodhatnak és elveszhetnek.

Megjegyzés: A tényleges munkaidő a hőmérsékleti különbségtől, a helyi éghajlattól és a feszültségtől függően, és különösen az adott összetevő felhasználásától függően változhat.

Megjegyzés: A „Grind” funkció esetében a Caffé frappé és más programok esetén a Salente Mixi GR-nél ajánlatos a tartály fedelét tartani, hogy megakadályozza az összetevők szivárgását, és a készülék rázkódását. Csak a fedél műanyag részét érintse meg az égési sérülések elkerülése érdekében, és ne zárja el a biztonsági szelepet.

A vákuumfunkciók használatakor a jó tömítési hatás biztosítása érdekében győződjön meg arról, hogy a nyomáscsökkentő szelep a megfelelő helyzetben van. Mielőtt kinyitja a tartály fedelét, emelje fel a nyomószelepet a levegő felszabadítása érdekében.

A Salente Mixi 2L egyes funkcióinak használatának világosabb leírása érdekében minden funkcióhoz egy receptet készítettünk.

Szójatej (Soy Milk + Grind)



Hozzávalók:

- 1 csésze szójabab
- 750 ml víz
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 4 kanál datolyaszirup

Elkészítés:

1. A szójababokat egy vízzel teli tálba helyezzük előző nap.
2. Egy csésze szójából akár 3 csészényi is lehet, miután megszívta magát vízzel. Elfelezzük a mennyiséget, így 2 db 1,5 csészét kapunk.
3. A szóját lecsepegtetjük, a turmixgépbe tesszük, és felöntjük 750 ml vízzel.
4. A "Grind" programot választjuk, és a mixelés után átszűrjük a vásznon.
5. Öntsük vissza a tejet a mixerbe, és adjuk hozzá a vaníliakivonatot és a datolyaszirupot.
6. Majd válasszuk a „Soy Milk” programot, ezzel a tejet főzni is fogjuk.
7. A tejet felszolgálhatjuk melegen és hidegen is.



Hozzávalók:

- 1/2 karfiol
- 1/3 zeller
- 1 hagyma
- 2 leveses kanál vaj
- 1 teáskanál kurkuma
- 150 ml habtejszín
- 2 csésze víz
- bors, só, tetszőleges fűszerek a levesbe

Elkészítés:

1. A zöldséget megmossuk, felszeleteljük nagyobb darabokra és a mixerbe helyezzük.
2. Hozzáadjuk a fűszereket, vaját, vizet, és elindítjuk a „Cream Soup” programot.
3. Kb. 2 perccel a vége előtt felemeljük a gőzszelepet, és a levesbe tejszínt öntünk.
4. Sóval, borssal ízlés szerint ízesítjük.

Csicseriborsó kása (Porridge)



Hozzávalók:

- 1/2 csomag csicseriborsó
- 1/2 hagyma
- 2 teáskanál vaj
- 1/2 csésze víz
- só, bors, ajika fűszerek, friss petrezselyem
- avokádó
- cherry paradicsom

Elkészítés:

1. Az elkészítés előtti éjszaka áztassa a csicseriborsót egy tál vízben.
2. Másnap lecsepegtetjük, turmixgépbe tesszük, majd hozzáadjuk a hagymát, vizet, vajat, fűszereket, sót és borsot.
3. Válasszuk a „Porridge“ funkciót.
4. A kását paradicsommal és avokádóval díszítjük.

Pulykaleves (Soup)

Hozzávalók:

- 250 dkg pulykamell (vagy más pulykahús)
- 1 hagyma
- 2 leveses kanál vaj
- 500 ml víz
- Gyökérzöldségek (sárgarépa, zeller, petrezselyem)
- Póréhagyma
- Lestyán, babérlevél, só, bors, fűszerek ízlés szerint



Elkészítés:

1. Minden zöldséget és a húst felszeleteljük kb 2x2 cm-es darabokra. Hozzáadjuk a vaját, 500 ml vizet és a fűszereket.
2. Kiválasztjuk a „Soup“ programot és hagyjuk főni.
3. Mikor elkészül a leves, tálalhatjuk.

Narancsos ananász dzsúz (Juice)

Hozzávalók:

- 2x kisebb narancs
- 1/2 ananász
- 6 g gyömbér
- 10 levél friss menta
- 250 ml víz

Elkészítés:

1. Minden hozzávalót ugyanakkora darabokra vágunk és beletesszük a mixerbe.
2. Kiválasztjuk a „Juice“ programot.
3. 2 és fél perc után átszűrjük a szitán és tálaljuk.



Smoothie erdei gyümölcsökből.(Smoothie)



Hozzávalók:

- 170 g görög joghurt
- 200 ml tej
- kb 200 g fagyasztott erdei gyümölcs
- 2 kanál nádcukor

Elkészítés:

1. Az üvegedénybe beletesszük a görög joghurtot, fagyasztott gyümölcsöket, hozzáadunk tejet, és a végén nádcukrot édesítőként.
2. Kiválasztjuk a „Smoothie“ programot.
3. A mixelés után egy pohárba kiöntjük az italt és tálalhatjuk.

Eperkocktél (Shake)

Hozzávalók:

- 10 friss eper
- 2 gombóc vaníliafagylalt
- 2 gombóc eperfagylalt
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 250 ml tej

Elkészítés:

1. Az epret megmossuk, beletesszük a mixerbe, hozzáadunk 4 gombóc fagylaltot, vaníliakivonatot és felöntjük tejjel.
2. Kiválasztjuk a „Shake” programot.
3. Az italt díszíthetjük tejszínhabbal, és az eperkocktél kész is.



Diótej (Nut Milk)

Hozzávalók:

- 1 csésze mogyoró
- 750 ml víz
- 1/2 teáskanál fahéj
- 1 teáskanál kakaó
- 4 füge vagy datolya

Elkészítés:

1. A diótej elkészítése előtt a diófélét egy éjszakára vízbe tesszük.
2. Egy csésze áztatott, mosott diót a mixerbe teszünk, hozzáöntünk 750 ml vizet, fahéjat, kakaót adunk hozzá és 4 füget vagy datolyát édesítőként.
3. Kiválasztjuk a „Nut Milk” programot.
4. A tejet átszűrjük a vásznon és tálalhatjuk.



Hozzávalók:

- 400 g sertés szűzpecsenye
- Angol szalonna feltűzéshez
- 1 hagyma
- 100 g répa
- 100 g petrezselyem
- 100 g zeller
- 100 ml habtejszín
- 3 teáskanál vaj
- Friss fűszerek, babérlevél, só, bors,
- Citrom, áfonya, tejszínhab

Elkészítés:

1. A szűzpecsenyét megmossuk, sózzuk, szalonnával áttűzdeljük és a mixerbe helyezzük. Továbbá hozzáadunk 3 kanálnyi vajat, apróra vágott gyökérzöldségeket és fűszereket. Felöntjük 400 ml vízzel.
2. Kiválasztjuk a „Soup” programot, és megvárjuk hogy minden megfőljön.
3. 30 perc elteltével kivesszük a húst, hozzáadunk tejszínt, és kiválasztjuk a „Grind” programot, hogy a szósz összekeveredjen.
4. A párolt marhabélszínt citrommal, áfonyával és tejszínhabbal díszítjük, és knédlivel tálaljuk.



Hozzávalók:

- 400 g csont és bőr nélküli csirkecomb
- 1/2 hagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1/2 teáskanál frissen reszelt gyömbér
- 1/2 teáskanál garam masala (fűszer)
- Koriander, kurkuma, köménymag, chilli
- 120 g paradicsomszós
- 1 teáskanál paradicsompüré
- citromhéj
- 150 ml kókusztej
- 2 kanál vaj
- só
- koriander levelek



Elkészítés:

1. A csirkecombokat megmossuk a mixerbe tesszük. Hozzáadjuk a felszeletelt hagymát, fokhagymát, gyömbért, fűszereket, paradicsomszószt, paradicsompürét, citromhéjat, kókusztejet és a 2 kanál vajat.
2. Kiválasztjuk a „Slow Cook” programot, és hagyjuk főni 3 órát.
3. Kivesszük a húst, kockákra vágjuk, és összekeverjük/szétmixeljük a mártást a „Grind” program segítségével.
4. A csirkét vajon meghintjük korianderlevéllel, és rizzsel vagy Naan palacsintával tálaljuk.

Áfonyalekvár (Soup)



Hozzávalók:

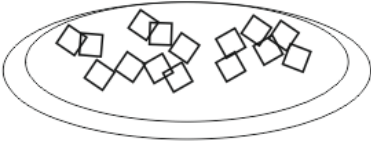
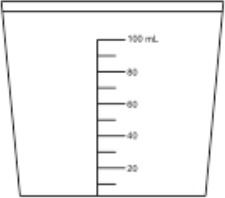
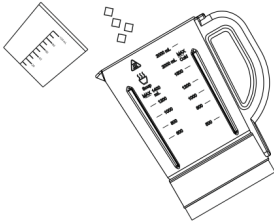
- 1 kg áfonya
- 1 üveg víz
- 1 kis kanál citromsav
- 350 g cukor
- Befőttesüvegek fedéllel

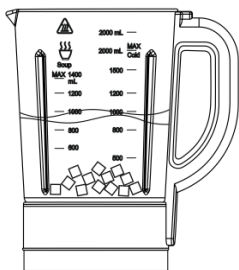
Elkészítés:

1. A megmosott áfonyát belehelyezzük a mixerbe, kiválasztjuk a „Soup“ programot és forraljuk.
2. 10 perc múlva felemeljük a fedelet, és hozzáadjuk a cukorral és citromsavval elkevert Gelfix -et.
3. Főzzük, amíg besűrűsödik, beleöntjük a mosott üvegekbe, lezárjuk és lefordítjuk fejjel lefelé.
4. Állni hagyjuk másnapig. A lekvár kihűlés után megmerevedik.

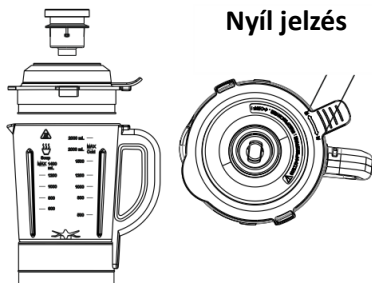
Hőfenntartási mód: A melegítési funkcióval rendelkező programoknál a főzés után automatikusan átkapcsol a hőfenntartási módba. A megtartott hőmérséklet 4 órán keresztül 60 ° C-ra van állítva.

Használati utasítások

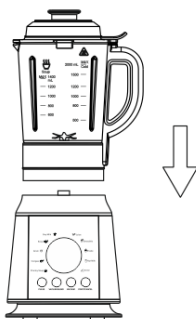
	<p>1. Vágja az ételt körülbelül 2 cm -es kockákra; ha szeletelt húst használ, távolítsa el az inakat és a szalagokat.</p>
	<p>2. Az elkészítésnél használjon mérőkanalat az összetevőkre.</p>
	<p>3. Főzés előtt győződjön meg arról, hogy az üvegedény üres. Tegye az összes összetevőt az üvegedénybe.</p>



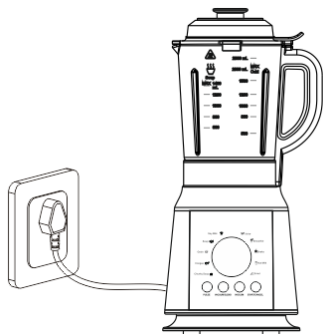
4. Töltse fel az üvegedényt vízzel (a maximális vízszint alatt).



5. Helyezze a fedelet a tartályra, és forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg biztonságosan be nem illeszkedik a zárba „zárt” helyzetbe. Helyezze a gőzszelepet a tartály fedelére, és forgassa el a gőzfedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg be nem kattan - ha a szelep nincs megfelelően beillesztve, a készülék nem indul el a biztonsági retesznek köszönhetően.

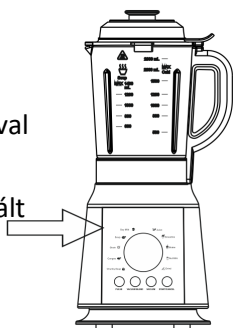


6. Helyezze az üvegedényt a gép testére. Győződjön meg arról, hogy a tartály megfelelően illeszkedik a készülék záraiba, és például nem áll ferdén vagy nem leng.

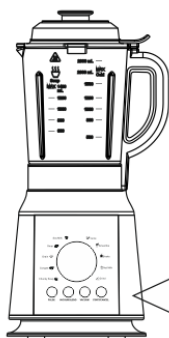


7. Csatlakoztassa a tápkábelt a tápegységhez és kapcsolja be a készüléket. Bekapcsoláskor a készülék megerősítő hangot ad ki. A „Start/Cancel” gomb megnyomásával indítja el a készüléket.

A gomb
elforgatásával
a leves
funkcióra vált



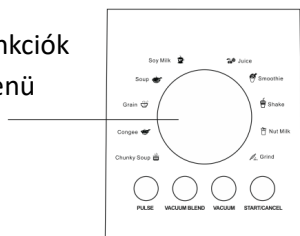
8. A gomb elforgatásával kiválasztja a kívánt program menüt. A kiválasztott programot fehér LED jelzi.



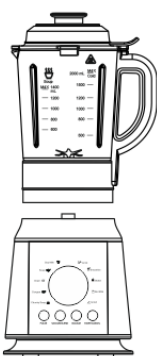
Gomb
Start / Cancel

9. Válassza a „Start/Cancel“ gombot a kiválasztott funkcióhoz, és a gép elindítja/leállítja a működést.

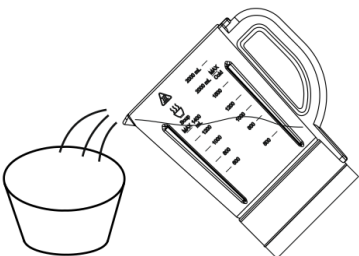
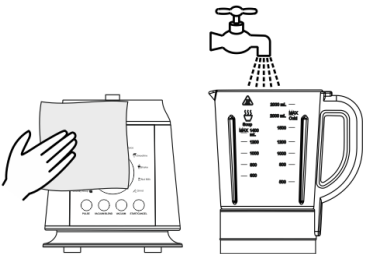
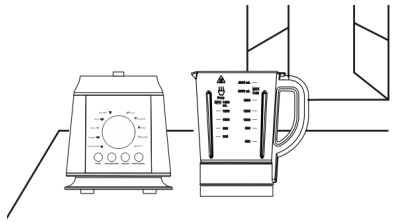
Funkciók
Menü



10. A program befejeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kialszik -> készenléti üzemmódba kapcsol.



11. Húzza ki a készüléket az áramforrásból, húzza felfelé, hogy kihúzza a tartályt a készülékből. Ezután felemelheti a fedelet/megengedheti a nyomószelepet és ellenőrizheti a tartály tartalmát. Forró gőz távozhat a gépből, ezért ügyeljen arra, hogy ne tegye a kezét a biztonsági szelepek elé, hogy elkerülje a sérüléseket.

	<p>12. Lassan öntse ki a tartalmát, és adja hozzá a fűszereket saját ízlésének megfelelően.</p>
	<p>13. Időben tisztítsa meg az üveget, és használjon nedves rongyot a megtisztításához.</p>
	<p>14. Miután letörölte a gép felületét és megtisztította a tartályt, hagyja a gépet és az üveget száraz és szellőző helyen lehűlni, hogy elkerülje a gépből származó szagokat.</p>

Figyelmeztetés

1. Kérjük, válassza ki a megfelelő funkciót egy adott recept elkészítéséhez vagy az összetevő feldolgozásához. Ha rossz programot választott, akkor odaégetheti az ételt, vagy nem fő meg, így nyers maradhat. Szélsőséges esetekben az összetevők kifolyhatnak a tartályból vagy megégetheti azokat. **Ebből az okból kifolyóan soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig próbálja meg az üzemmódot és más főzési paramétereket az adott recepthez és összetevőkhöz igazítani, a receptek vagy az egyes lépések mindig általánosak, minden alkalommal az adott összetevők minőségétől és állapotától, valamint a recept folyamatától függ. Ha követi az általános információkat, akkor a megfelelő eredményt fogja elérni, még akkor is, ha saját receptjét használja, vagy olyan receptet, amely nem szerepel a kézikönyvben.**

2. Amennyiben rossz funkciót választott, először válassza ki a „Start/Cancel“-t, hogy törölje az aktuális funkciót. Válassza ki a helyes funkciót és nyomja meg a „Start/Cancel“-t, hogy elinduljon az új program. Ha a víz már megközelítőleg 70-80 ° C-on van, javasoljuk, hogy cserélje le az összetevőket, és kezdje újra forralni.

3. A receptben javasolt összetevők mennyisége a normál vízszinthez igazodik. Kérjük, állítsa be a teljes ételmennyiséget a receptben szereplő vízmennyiség és étel típusa szerint.

A melegítési funkciók maximális vízszintje 1200 ml, a hideg funkcióknál 1750 ml.

4. Gyümölcs- és zöldségitalok készítésekor távolítsa el a nem kívánt héjakat és magokat, mielőtt azokat egy edénybe helyezné, és megfelelő mennyiségű vizet vagy tejet adna hozzá.

5. Ne használja ezt a terméket sűrű folyadékoknak, például tejnek, szójatejnek, hideg krémlevesnek stb. közvetlen melegítésére, mert az megégetheti az alját és furcsa szag képződhet.

6. Az üvegben lévő folyadék hőmérséklete a forráspont közelében van a feldolgozás során. Ne feledje, hogy vízgőzt és forró vizet permetezhet. **Ne nyissa ki a fedelet, míg a gép dolgozik.**

7. Ne tegyen ízesítőszeret (például cukrot, barna cukrot stb.) a tartályba a gép működése közben. Ez megakadályozza a leragadást és az égést a tartály alján.

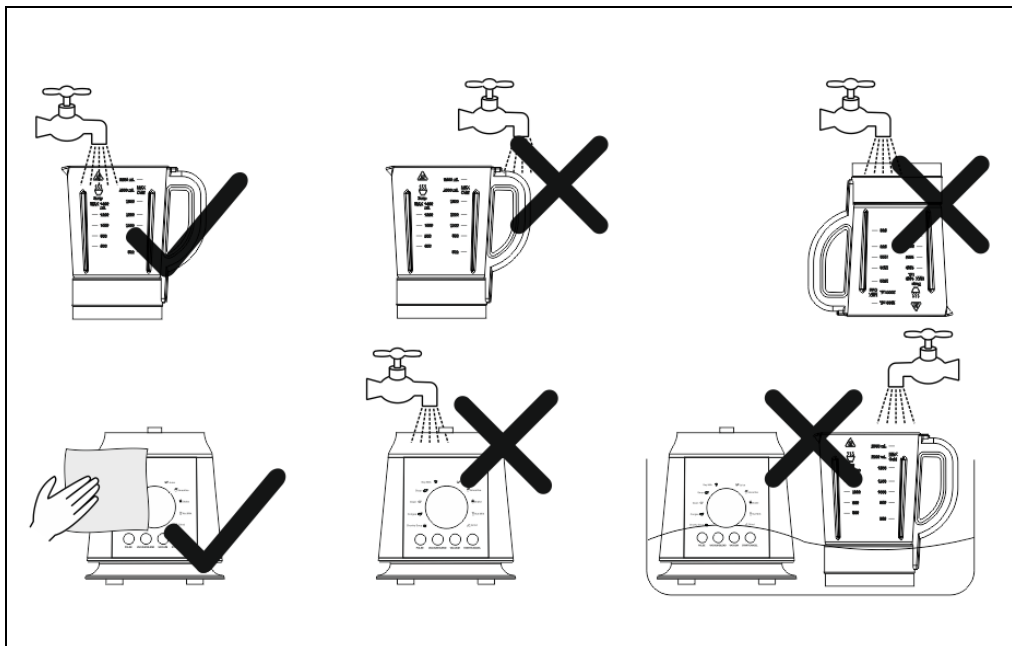
8. Bekapcsolás előtt győződjön meg róla, hogy az üveg, a fedél és a gőzszelep a helyén van.

9. Amikor a terméket csatlakoztatja az áramforráshoz, szigorúan tilos kezét vagy éles kemény tárgyat tenni a tartályba! Kerülje el a termék bármilyen sérülését vagy károsodását.

10. Ha vákuumfunkciójú vákuumtartályt használ a gyümölcsök és zöldségek feldolgozására, akkor azoknak a részeknek, mint a fedél tömítése, a gyűrű és a nyomáscsökkentő szelep a helyükön kell lenniük. Ellenkező esetben a vákuumtégely szivároghat, és befolyásolhatja a frissesség megőrzését.

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa.
2. Az üvegedényt hidegen tisztítsa meg, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
3. A pengék nagyon élesek. Legyen különösen óvatos a tartály tisztításakor.
4. A termék tisztításához ne használjon kémiai anyagokat, mint az alkohol.
5. A felület tisztításához használjon puha rongyot. Ne használjon acélt vagy kemény kefét a felület tisztításához.
6. Ne merítse vízbe a gép testét, üvegtartályát, tápkábelt vagy más elektromos alkatrészt.
7. Meleg állapotban ne öblítse le közvetlenül a tartály testét és alját vízzel.
8. A tisztítás után törölje le a maradék vizet egy ronggyal, és tegye a készüléket hűvös, jól szellőző helyre, ahol megszárad.
9. Ne tegye a készüléket és a tápkábelt közvetlen napfényre.
10. Ha az étel leragad/megég az üvegben, és nehezen mosható, öntsön egy kevés vizet a tartályba, és hagyja ázni 0,5–1 órán keresztül.
11. Ha a rozsdamentes acél fűtőlapot hosszú ideig nem tisztítja alaposan, az megbarnul. Ha ez megtörténik, töltsse fel a tartályt vízzel és áztassa sokáig. Ezután forró ronggyal és kevés fehér ecettel törölje le és tisztítsa meg.

Mit tegyen és mit ne tegyen a tisztításkor



Hibaelhárítás

jelenség	Ok	Megoldás
A lámpa nem világít	A tápkábel nincs jól bedugva a konnektorba.	Ellenőrizze és győződjön meg róla, hogy a tápkábel jól van bedugva a konnektorba.
Világít a lámpa, de a termék nem működik	A funkció ki van választva, de „Start/Stop” gomb nem volt megnyomva	Nyomja meg „Start/Stop” gombot A kívánt funkciók kiválasztására funkciók
Cseng a riasztó a művelet közben	<ul style="list-style-type: none"> • A leégett étel a fűtőfelülethez tapadt • Az üvegben nincs víz 	<ul style="list-style-type: none"> • Használat előtt tisztítsa meg a tartály belsejét • Töltse fel a tartályt

		megfelelő arányú vízzel
A melegítés nem áll le	A gép meghibásodott	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
A gombok nem reagálnak	<ul style="list-style-type: none"> • Fut a program • A készülék hibásan fut 	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a készüléket és 3 percre hagyja kikapcsolva • Ez normális jelenség a program futása alatt
A hozzávalók nem pépesek	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok vagy túl kevés víz • Túl sok vagy túl kevés hozzávaló • A gép meghibásodott 	<ul style="list-style-type: none"> • Adjon hozzá vizet a megfelelő szintig • Cserélje ki az összetevőket az ajánlott arálynak megfelelően • Lépjen kapcsolatba a szervizzel
Élelmiszerfoltok a főzőlapon	<ul style="list-style-type: none"> • Az üvegben lévő főzőlap nincs alaposan megtisztítva • Túl sok összetevőt használt • Rossz funkciót választott 	<ul style="list-style-type: none"> • Használat előtt tisztítsa meg a tartály belsejét • Cserélje ki az összetevőket a receptben ajánlott arálynak megfelelően • Válassza ki a megfelelő funkciót
Abnormális zaj	A zaj a készülékből származik.	Az időnkénti zaj normális jelenség
A digitális kijelző E1 hibát jelez	A fedél nincs megfelelően felszerelve és rögzítve az üvegre.	Helyezze a fedelet a tartályra
A digitális kijelző E2 hibát jelez	Száraz égés - sűrű összetevők vagy leégett alj.	Használja az összetevők ajánlott arányát a recept szerint, kövesse a kézikönyv többi eljárását,

		kapcsolja ki a készüléket, és hagyja néhány percre kikapcsolva, majd folytassa a főzést az arány beállítása után. Előfordulhat, hogy az alján lévő összetevők megégnek, tisztítsa le az odaégettét, és folytassa az előkészítést.
--	--	---



Hulladékkezelés: A terméken, a szakirodalomban vagy a csomagoláson az áthúzott kerek szemetes szimbólum emlékeztet arra, hogy az Európai Unióban minden elektromos és elektronikus terméket, elemet és akkumulátort élettartamuk végén az erre szolgáló gyűjtőhelyre kell szállítani. Ne dobja ki ezeket a termékeket kommunális hulladékként.



MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. kijelenti, hogy a Salente Mixi 2L megfelel az üzem típusára vonatkozó szabványok és előírások követelményeinek.

A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövegét az alábbi címen találja
<http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

www.salente.eu

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

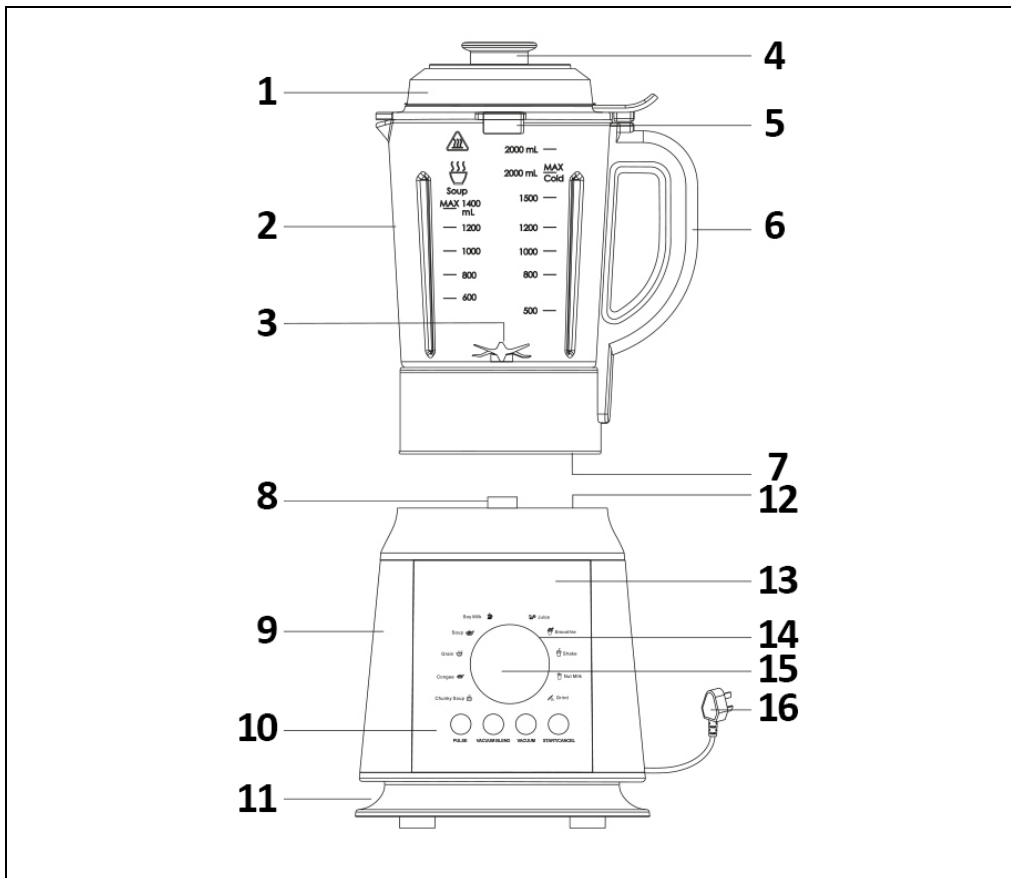
A készülék megjelenése és műszaki adatai előzetes értesítés nélkül változhatnak.
Minden jog fenntartva.

Conținut

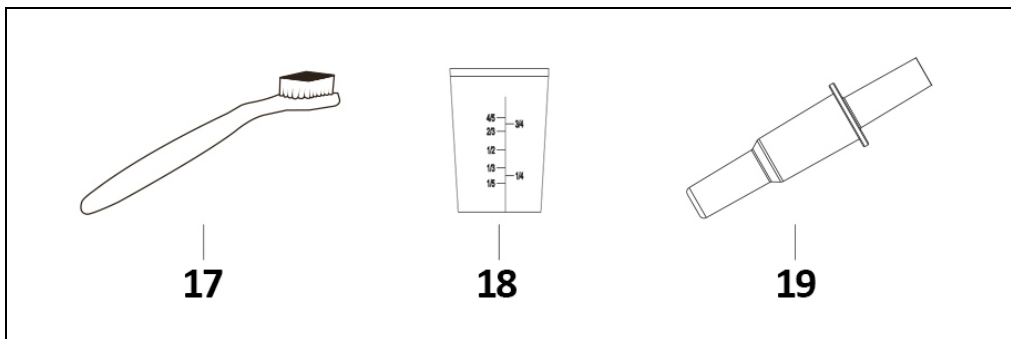
Conținut.....	129
Lista pieselor produsului.....	130
Lista de ambalare	131
Parametri tehnici	131
Precauții de siguranță.....	132
Schema de cablare.....	132
Interfață și instrucțiuni ale panoului de control	137
Ghid pentru mâncare și funcții.....	138
Rețete	142
Lapte de soia (Soy Milk + Grind).....	142
Supă cremă de conopidă-țelină (Cream Soup)	143
Piure de năut (Porridge)	144
Supă de curcan (Soup).....	145
Suc de portocale-ananas (Juice)	145
Smoothie de fructe de pădure (Smoothie).....	146
Cocktail de căpșuni (Shake)	147
Lapte de nuci (Nut Milk)	147
Mușchi în cremă (Supă + Grind)	148
Pui cu unt (Slow Cook + Grind).....	149
Gem de afine (Soup).....	150
Instrucțiuni de utilizare.....	151
Atenție	154
Curățarea și întreținerea.....	156
Ce să faceți și să nu faceți în timpul curățării	157
Îndepărtarea problemelor	157

Salente Mixi 2L este un mixer, care poate să și gătească și gătit la abur, după cumpărarea accesoriilor **Salente Mixi VA** și **Selente Mixi GR**, poate să mixeze în vid și să macine cafea. Blenderul are 10 programe automate de preparare: lapte de soia, supe cremă, gătit lent, terci, supe clasice, mâncare/sucuri pentru bebeluși, smoothie-uri, cocktail-uri, lapte cu nuci și un program de măcinare.

Lista pieselor produsului



1) Capac pentru recipient	6) Ținător	11) Suport
2) Recipient de sticlă	7) Conector de alimentare	12) Conector de alimentare
3) Cuțite de mixat	8) Teren	13) Panoul de control
4) Închiderea pentru abur	9) Unitatea principala	14) Rotiță de control
5) Contactul pentru recipient	10) Butoane de control	15) Indicator LED
		16) Cablu de alimentare



17) Perie de curățare 18) Măsură	19) Ciocănitor 20) Coș pentru gătit la abur
-------------------------------------	--

Lista de ambalare

<ul style="list-style-type: none"> • Unitatea principală • Manual cu rețete • Ciocănitor • Recipient de sticlă 2L 	<ul style="list-style-type: none"> • Perie de curățare • Măsură • Înciderea pentru abur
---	--

Parametri tehnici

- Puterea motorului: 1000W
- Puterea de încălzire: 800W
- Numărul de model: KMS Mixi 2L
- Tensiune nominală: 220-240V
- Frecvență nominală: 50/60Hz

Precauții de siguranță

Urmați instrucțiunile de siguranță de mai jos pentru a preveni rănirea. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate reprezenta un pericol și poate provoca vătămări corporale sau daune materiale.



Interzis

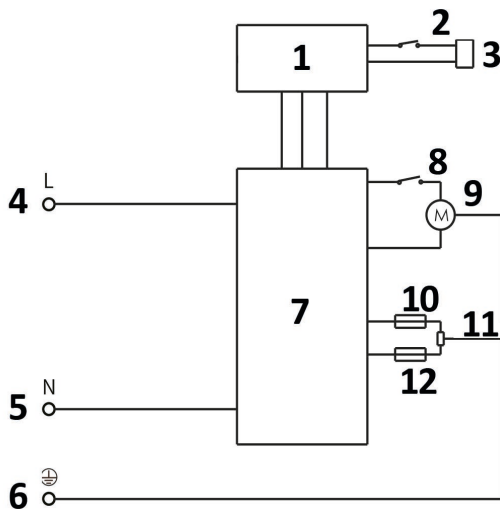


Avertizare



Atenție

Schema de cablare



- 1) panoul de control
- 2) comutator magnetic
- 3) NTC
- 4) L
- 5) N
- 6) conductor de protecție

- 7) placă de alimentare
- 8) protecție termică
- 9) motor
- 10) siguranță termică
- 11) conducte de încălzire
- 12) siguranță termică

!!! Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune. Acest produs este doar pentru uz personal sau pentru uz casnic.

- Nu utilizați aceeași priză de 220V cu un alt aparat de putere mai mare pentru a preveni eventuale supratensiuni.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Astfel preveniți electrocutarea.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare.
- Utilizați numai o rețea de alimentare de 220-240V, 50/60Hz
- Nu atingeți cablul de alimentare și aparatul cu mâinile ude, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare sau alte răni.
- Dacă apar semne de incendiu sau fum în timpul funcționării, scoateți ștecherul imediat și deconectați siguranța corespunzătoare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, asigurați repararea acestuia de către un punct de service. Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare sau alte răni, nu dezamblați unitatea.
- Nu clătiți și nu scufundați unitatea în apă.
- Așezați mașina pe suprafețe solide și stabile și îndepărtați obiectele valoroase din împrejurimi.
- Pentru a evita arsurile, nu atingeți recipientul în timpul funcționării.
- Asigurați-vă că alimentarea este oprită înainte de a scoate recipientul de pe bază.
- Nu lăsați aparatul lângă surse de căldură și nu îl expuneți la temperaturi ridicate (nu introduceți aparatul într-un cuptor, cuptor cu microunde sau aragaz și păstrați o distanță de astfel de aparate).
- Înainte de a instala sau ridica pahare, asigurați-vă că aparatul este oprit sau deconectat.
- Păstrați apa între nivelurile maxime (MAX) și minime (MIN).
- În timpul curățării, vă rugăm să acordați atenție marginilor ascuțite ale cuțitelor.
- Nu puneți aparatul în frigider.

- Înainte de a depozita dispozitivul, asigurați-vă că este curat și uscat.

Interzis

Acest produs este destinat doar uzului casnic. Garanția nu acoperă nici o utilizare comercială, utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea acestui manual.

Utilizatorul ar trebui să folosească aparatul conform manualului de utilizare. Nu asamblați sau dezamblați singur aparatul.

2. Nu curățați, nu clătiți sau nu scufundați corpul și recipientul dispozitivului în apă sau alte lichide.
3. Pentru a preveni incendiul sau deteriorarea componentelor, nu așezați produsul în apropierea locurilor cu temperatură ridicată, câmp magnetic ridicat, gaz inflamabil sau exploziv.
4. Dispozitivul nu trebuie să fie utilizat de persoane cu vârsta sub 18 ani sau doar sub supravegherea atentă a unui adult.
5. Nu suntem răspunzători pentru daune materiale sau vătămări cauzate de o utilizare necorespunzătoare.
6. Prin utilizarea recipientul Salente Mixi VA, asigurați-vă că nu a fost depășit nivelul maxim de ingrediente pentru acest program, nu înclinați dispozitivul sau recipientul în timpul procesului și nu îl manipulați în niciun fel.

Avertizare

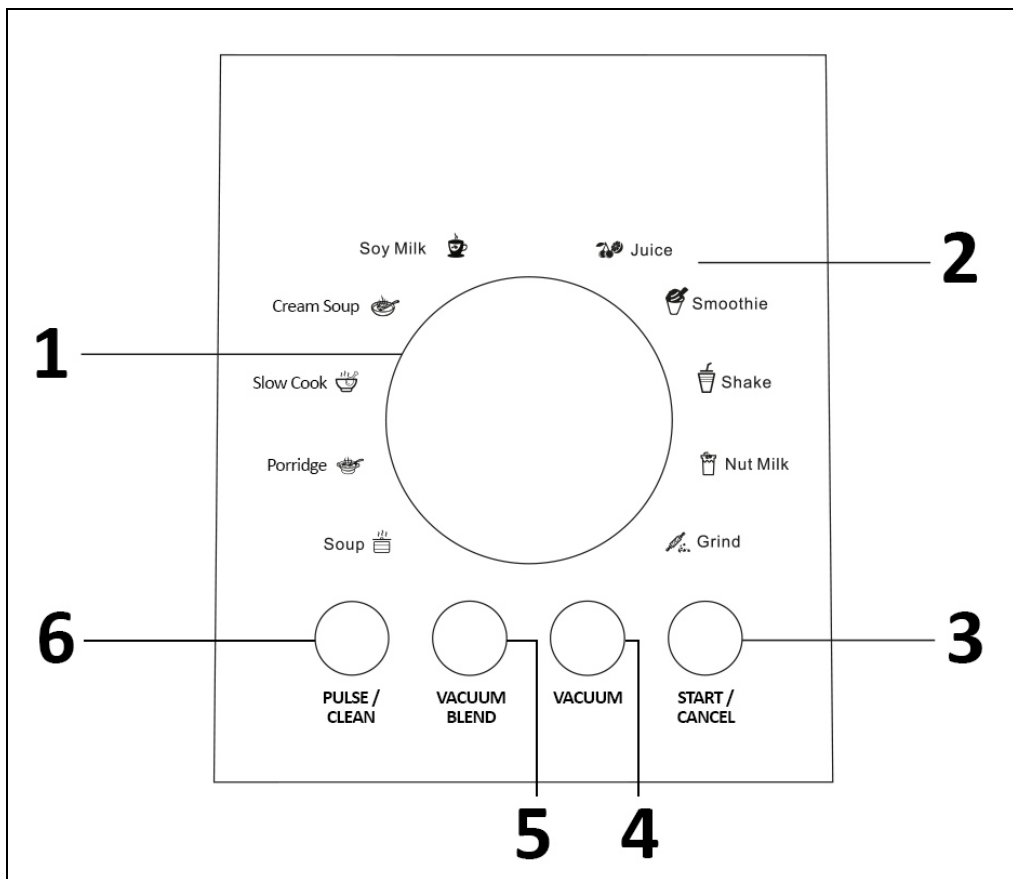
1. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de folosirea aparatului și, în caz de nelămuriri, contactați centrul de vânzări sau de service pentru a evita deteriorarea produsului sau vătămarea corporală.
2. Citiți manualul de utilizare și cartea de rețete și selectați-l pe cel corespunzător funcției și aditivi.
3. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea locală corespunde tensiunii nominale indicate pe marcaj.
4. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat. Nu dezamblați singur dispozitivul și trimiteți-l la un centru de service pentru înlocuire sau reparare.
5. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor și a persoanelor cu dizabilități, aparatul trebuie manipulat numai de personal calificat.
6. Țineți mâinile departe de lamă, motor și piesele mobile când aparatul

funcționează.

7. Pentru a evita orice pericol, nu utilizați accesoriile (borcane sau capace) care nu sunt furnizate de compania noastră sau care nu sunt destinate acestui model.
8. Opriți alimentarea înainte de a demonta componentele recipientului din sticlă.
9. Nu atingeți părțile mașinii și suprafețele fierbinți în timpul sau după gătit. Atingeți numai zone precum mânerul și panoul de control, deoarece acolo nu există riscul de arsuri.
10. Pentru a evita arsurile, nu atingeți suprafața recipientului din sticlă în modul de încălzire.
11. Înainte de curățare, asigurați-vă că componentele produsului sunt complet răcite.
12. Asigurați-vă că volumul total de apă și aditivi nu depășește nivelul maxim de apă marcat pe recipient.
13. Pentru a evita pericolul, nu ridicați recipientul și nu deschideți capacul în timp ce mașina este în funcțiune.
14. Nu mișcați mașina în timp ce este în funcțiune pentru a preveni scurgerea și opărire sau șocul electric.
15. Asigurați-vă că motorul și lamele s-au oprit din rotire și că alimentarea este oprită.
16. Culoarea naturală a fructului poate cauza schimbarea culorii capacului. Este un fenomen normal și nu este dăunător sănătății dumneavoastră.
17. Aparatul folosește un motor de mare viteză deci un sunet intermitent sau sacadat nu este normal - opriți aparatul și verificați dacă ceva nu blochează rotația sau contactați asistența tehnică.
18. Acest produs are o funcție anti-supraîncălzire. Motorul oprește temporar funcționarea atunci când această funcție este activată. Dacă motoarele nu mai funcționează în timpul funcționării, funcția anti-supraîncălzire ar putea fi activată. Opriți aparatul și lăsați să se răcească timp de 20-30 de minute înainte de a porni din nou.
19. Nu permiteți apei să atingă mânerul sau baza recipientelor. Dacă apa pătrunde în accesoriul principal sau la conector, uscați aparatul înainte de utilizare sau contactați asistența tehnică.
20. Nu introduceți aparatul sau oricare dintre componentele acestuia în cuptorul cu microunde.

21. Asigurați-vă că mașina nu funcționează fără conținutul recipientului pentru a evita scurtarea duratei de viață a produsului.
22. Pentru a preveni deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală, nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în acest manual.
23. Nu atingeți cablul de alimentare și aparatul cu mâinile ude, acest lucru poate duce la electrocutare sau alte răniri.
24. Nu utilizați aparatul fără supraveghere.
25. Pentru a preveni arsurile potențiale, atunci când utilizați programe fierbinți, fixați dispozitivul de blocare și capacul tăvii în poziția corectă și nu atingeți capacul și tava agitatorului.
26. Pentru a preveni șocurile electrice, focul, căderile și alte răniri, nu utilizați acest aparat pe suprafețe instabile sau nerezistente la căldură (de exemplu, față de masă din plastic, covor, prosop sau hârtie).
27. Pentru a evita arsurile, nu atingeți orificiul de evacuare a aburului atunci când aparatul este în modul de încălzire.
28. Nu puneți aparatul și accesoriile acestuia într-o mașină de spălat vase sau într-un dulap de dezinfectare.

Interfață și instrucțiuni ale panoului de control



1) roțiță de control

2) programe

3) butonul „Start / Stop”

4) butonul pentru creerea de vid

5) amestecarea în vid

6) mixat pulsant

Ghid pentru mâncare și funcții

Funcții și aditivi	Manual de funcții	Căldură	Amestec	Timp de lucru	Descrierea raportului alimentar
Soy Milk	Folosit pentru fabricarea laptelui de soia. Folosind diferite tipuri de fasole și alte ingrediente, puteți aroma laptele de soia.	✓	✓	Aproximativ 30 de minute	Rețeta pentru laptele de soia o puteți găsi în rețetele de mai jos.
Cream Soup	Se folosește pentru a face supe netede și cremoase, cum ar fi borșul, supa de pește, supa de dovleac etc.	✓	✓	Aproximativ 30 de minute	Raportul recomandat alimente / apă nu trebuie să depășească 1: 2. Când pregătiți supa de pește greutatea peștelui ar trebui să fie aproximativ 300 g.
Slow Cook	Gatiti lent timp de 6 ore la 85 ° C	✓	✓	3/6 ore	Se recomandă raportul mâncare / apă cca 1:10.
Porridge	Se folosește pentru a face piure, cum ar fi piure de orez, piure de cartofi, supă de desert tremella	✓	✓	Aproximativ 30 de minute	Folosiți aprox. 100-150 g în valoarea aditivului. Volumul maxim de mâncare și apă trebuie să fie mai mic de 1200 ml.
Soup	Se folosește pentru	✓	X	Aproximativ	Raportul dintre

	a face supe tradiționale care nu se amestecă. Funcția Soup poate fi folosită și pentru gătit la abur folosind coșul pentru gătit la abur			mativ 30 de minute	mâncare și apă este recomandat să fie de aproximativ 1: 2.
Juice	Este folosit pentru a produce tot felul de sucuri	X	✓	Aproximativ 2 min 30 sec	Volumul total de aditiv și apă nu trebuie să depășească 1600 ml.
Smoothie	Este folosit pentru a produce tot felul de smoothie-uri de fructe	X	✓	Aproximativ 2 min 30 sec	Consultați cartea de rețete pentru instrucțiuni. Volumul total nu trebuie să depășească 700 ml.
Shake	Folosit pentru a face milkshake-uri, cum ar fi de banane, căpșuni sau lapte.	X	✓	Aproximativ 2 min 10 sec	Păstrați volumul total sub nivelul maxim.
Nut Milk	Folosit pentru fabricarea laptelui de soia, folosit pentru a face lapte de nucă.	X	✓	Aproximativ 2 min 10 sec	Păstrați volumul total sub nivelul maxim.
Grind /	Se folosește pentru	X	✓	Aproximativ	Se recomandă

Cu accesorii Salente Mixi GR	a face lapte de nucă sau a laptelui de migdale. Folosit pentru măcinarea alimentelor sub formă de pulbere precum boabe de cafea, piper, fasole.			mativ 2 min 30 sec	utilizarea a cel puțin 500 g de ingrediente. Când ingredientele se opresc din rotație, folosiți un piston și amestecați manual.
Pulse	Pentru curățare rapidă vase și amestecarea scurtă	X	✓	Prin contaminație / prin aditiv	Pentru a curăța, umpleți recipientul cu 1000 ml de apă, apăsați și țineți apăsat butonul timp de 10 secunde. Repetați de două ori.
Vacuum blend / Cu recipient sub vid Salente Mixi VA	Folosit pentru a face sucuri de fructe, legume și cocktail-uri de lapte	X	✓	Aproximativ 2 min 30 sec	Cantitatea totală de apă și fructe nu poate depăși 1250 ml.
Vacuum / Cu recipient sub vid Salente Mixi VA	Folosit pentru conservarea alimentelor, prevenirea oxidării și pierderea de vitamine și minerale	X	X	Aproximativ 1 de minute	Cantitatea totală de apă și fructe nu trebuie să depășească 1250 ml. Nu depășiți acest volum, există riscul înfundării

					pompei de vid.
Start / Cancel	Folosit pentru a porni sau opri aparatul sau pentru a anula programul selectat.				

!!! Nu amestecați ingrediente tari precum cafea, oase sau coji de nuci în recipientul de sticlă de 2 litri. Recipientul este echipat cu un fund din teflon, pot apărea deteriorări și pierderi ale proprietăților anti aderente.

Notă: Programul efectiv de lucru poate varia în funcție de diferența de temperatură, climatul local și tensiunea și, în special, utilizarea anumitor ingrediente.

Notă: În cazul funcției „Grind“ pentru Caffè frappé și alte programe cu Salente Mixi GR, este recomandat să țineți cu mâna capacul recipientului pentru a preveni o mică scurgere de ingrediente și dispozitivul să nu vibreze. Atingeți doar partea din plastic a capacului pentru a preveni arsurile și nu blocați supapa de siguranță.

Pentru a asigura un efect de etanșare bun atunci când utilizați funcțiile de vid, asigurați-vă că supapa de presiune este în poziția corectă. Înainte de a deschide capacul recipientului, ridicați supapa de presiune în sus pentru a elibera aerul.

Pentru o descriere mai clară a utilizării funcțiilor individuale ale Salente Mixi 2L, am pregătit o rețetă pentru fiecare funcție.

Lapte de soia (Soy Milk + Grind)



Ingrediente:

- 1 cană de boabe de soia
- 750 ml apă
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 4 linguri de sirop de curmale

Metodă de preparare:

1. Încărcați boabele de soia și apa într-un recipient cu o zi înainte.
2. Avem până la 3 căni dintr-o ceașcă de soia după umflare. Vom împărți cantitatea în jumătate și vom avea 2 doze de 1,5 căni.
3. Scurgeți soia, puneți-o într-un mixer și turnați 750 ml de apă.
4. Alegem programul „Grind” și după amestecare îl strecurăm prin pânză.
5. Se toarnă laptele înapoi în mixer și se adaugă extractul de vanilie și siropul de curmale.
6. Alegem programul „Soy Milk” și, de data aceasta, vom și găti laptele.
7. Putem servi laptele cald și rece.

Supă cremă de conopidă-țelină (Cream Soup)



Ingrediente:

- 1/2 conopida
- 1/3 țelină
- 1 ceapă
- 2 linguri unt
- 1 lingurița turmeric
- 150 ml smântână pentru frișcă
- 2 căni de apă
- Piper, sare, condimente preferate pentru supă

Metodă de preparare:

1. Spălați legumele, tăiați-le în bucăți mai mari și puneți-le în blender.
2. Adăugați condimente, unt, apă și selectăm programul „Cream Soup”.
3. Cu aproximativ 2 minute înainte de final, ridicați capacul de abur și turnați smântâna în supă.
4. Condimentați cu sare și piper, după cum este necesar.

Piure de năut (Porridge)



Ingrediente:

- 1/2 pachet de năut
- 1/2 ceapă
- 2 lingurițe de sare
- 1/2 cană de apă
- Sare, piper, condimente ajika, pătrunjel proaspăt
- Avocado
- Roși cherry

Metodă de preparare:

1. Înainte de preparare, înmuiați năutul peste noapte într-un recipient cu apă.
2. Îl scurgem a doua zi, îl punem în blender și apoi adaugăm ceapa, apa, untul, condimentele, sarea și piperul.
3. Selectăm funcția „Porridge”.
4. Garnisim piureul cu roșii și avocado.

Supă de curcan (Soup)

Ingrediente:

- 250 dcg piept de curcan (sau altă carne de curcan)
- 1 ceapă
- 2 linguri unt
- 500 ml apă
- Legume rădăcinoase (morcovi, țelină, pătrunjel)
- Praz
- Leuștean, frunze de dafin, sare, piper, condimente pentru gust



Metodă de preparare:

1. Tăiați toate legumele și carnea în bucăți de aproximativ 2x2 cm. Adăugați unt, 500 ml apă și condimente.
2. Selectați programul „Soup” și lăsați-l să gătească.
3. Când supa este gata, putem servi.

Suc de portocale-ananas (Juice)

Ingrediente:

- 2x portocale mai mici
- 1/2 ananas
- 6 g de ghimbir
- 10 frunze proaspete de mentă
- 250 ml apă

Metodă de preparare:

1. Tăiați toate ingredientele în bucăți egale și puneți în mixer.
2. Selectăm programul „Juice”.
3. După 2 minute și jumătate, strecurați sucul printr-o sită și serviți.



Smoothie de fructe de pădure (Smoothie)



Ingrediente:

- 170 g iaurt grecesc
- 200 ml lapte
- Aproximativ 200 g de fructe de pădure înghețate
- 2 linguri zahăr trestie

Metodă de preparare:

1. Puneți iaurtul grecesc și fructele congelate în recipientul sticlă, adăugați lapte și, în cele din urmă, zahărul de trestie pentru a îndulci.
2. Selectăm programul „Smoothie“.
3. După amestecare, turnăm băutura în pahare și putem servi.

Cocktail de căpșuni (Shake)

Ingrediente:

- 10 căpșuni proaspete
- 2 linguri de înghețată de vanilie
- 2 linguri de înghețată cu căpșuni
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 250 ml lapte

Metodă de preparare:

1. Spălați căpșunile și puneți-le în mixer, adăugați 4 linguri de înghețată, extract de vanilie și turnați laptele.
2. Selectăm programul „Shake“.
3. Putem decora băutura cu frișcă și cocktailul cu căpșuni este gata.



Lapte de nuci (Nut Milk)

Ingrediente:

- 1 cană de alune
- 750 ml apă
- 1/2 linguriță scorțișoară
- 1 linguriță de cacao
- 4 smochine sau curmale

Metodă de preparare:

1. Înainte de a prepara laptele de nuci, lăsăm nucile în apă peste noapte.
2. În mixer punem nucile turnate, spălate, turnăm 750 ml de apă, adăugăm scorțișoară, cacao și 4 smochine sau curmale pentru a îndulci.
3. Selectăm programul „Nut Milk“.
4. Se strecoară laptele printr-o strecurătoare și se servește.



Mușchi în cremă (Supă + Grind)

Ingrediente:

- 400 g mușchi de porc
- Slănină engleză pentru matlasare
- 1 ceapă
- 100 g morcov
- 100 g pătrunjel
- 100 g țelină
- 100 ml smântână pentru frișcă
- 3 linguri unt
- Condimente noi, frunze de dafin, sare, piper
- Lămâie, afine, frișcă

Metodă de preparare:

1. Spălați mușchiul, dați-l cu sare, găuriți-l cu slănină și puneți-l în mixer. Apoi, adăugați 3 linguri de unt, legume rădăcinoase tăiate și condimente. Se toarnă 400 ml de apă.
2. Alegem programul „Soup” și așteptăm să se gătească totul.
3. După 30 de minute, scoateți carnea, adăugați smântână și alegeți programul „Grind”, astfel încât sosul să fie amestecat.
4. Garniturați mușchiul cu lămâie, afine și frișcă și serviți cu găluște.



Ingrediente:

- 400 g pulpe de pui dezosate și fără piele
- 1/2 ceapă
- 1 cățel de usturoi
- 1/2 linguriță ghimbir proaspăt măcinat
- 1/2 linguriță garam masala (condiment)
- Coriandru, curcuma, chimen, ardei iute
- 120 g roșii zdrobite
- 1 lingura piure de roșii
- Coajă de lămâie
- 150 ml lapte de cocos
- 2 linguri unt
- Sare
- Frunze de coriandru



Metodă de preparare:

1. Spălați pulpele de pui și puneți-le în mixer. Adăugați ceapa tocată, usturoiul, ghimbirul, condimentele, roșiile zdrobite, piureul de roșii, coaja de lămâie, laptele de cocos și 2 linguri de unt.
2. Alegem programul „Slow Cook” și lăsăm totul să se gătească timp de 3 ore.
3. Scoateți carnea, tăiați-o cubulețe și amestecați/mixați sosul folosind programul „Grind”.
4. Presară puiul pe unt cu frunze de coriandru și servește cu orez sau clătită Naan.

Gem de afine (Soup)



Ingrediente:

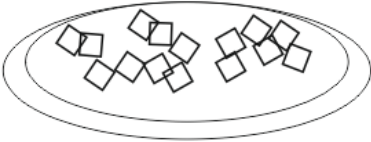
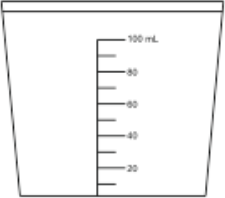
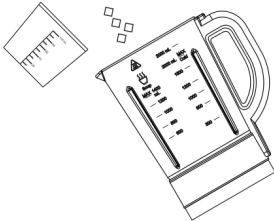
- 1 kg de afine
- 1 pahar de apă
- 1 linguriță sare de lămâie
- 350 g zahăr
- Borcane fierbinți cu capace

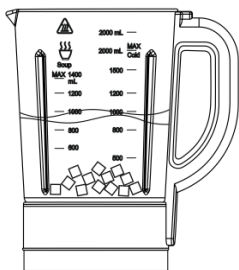
Metodă de preparare:

1. Puneți afinele și apa spălate în mixer, selectați programul „Soup” și aduceți la fierbere.
2. După 10 minute, ridicați capacul și adăugați Gelfix, amestecat cu zahăr și sarea de lămâie.
3. Gătiți până se îngroașă, turnați în pahare spălate, închideți capacul și întoarceți cu capul în jos.
4. Lăsați să stea până a doua zi. Marmelada se întărește după răcire.

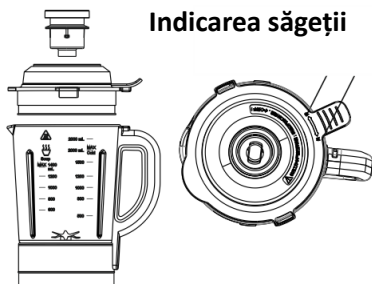
Mod de întreținere a temperaturii: Pentru programele cu funcția de încălzire se activează automat modul de menținere a temperaturii după gătit. Temperatura de menținere este setată la 60 ° C timp de 4 ore.

Instrucțiuni de utilizare

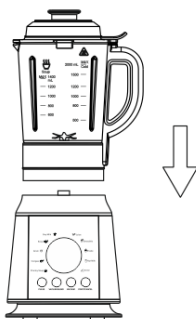
	<p>1. Tăiați mâncarea în cuburi de aproximativ 2 cm; dacă utilizați carne feliată, îndepărtați tendoanele și ligamentele.</p>
	<p>2. Pentru pregătire folosiți măsurătoarea pentru ingrediente.</p>
	<p>3. Asigurați-vă că recipientul din sticlă este gol înainte de gătit. Puneți toate ingredientele măsurate într-un recipient de sticlă.</p>



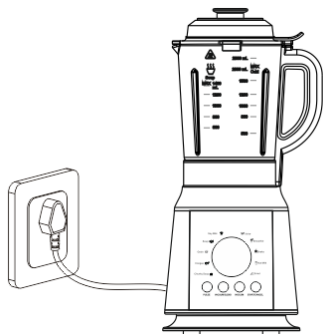
4. Umpleți recipientul din sticlă cu apă (sub linia de nivel maxim a apei).



5. Puneți capacul pe recipient și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat în siguranță în poziția „blocat”. Așezați supapa de abur pe capacul recipientului și rotiți capacul de abur în sensul acelor de ceasornic până când se blochează - dacă supapa nu este montată corect, aparatul nu va porni datorită dispozitivului de siguranță.

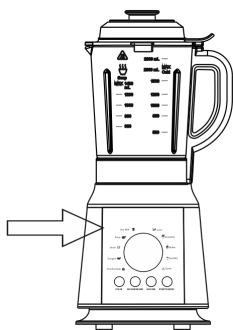


6. Așezați recipientul de sticlă pe corpul aparatului. Asigurați-vă că recipientul se potrivește corect în încuietorile aparatului și că nu este oblic sau oscilant.

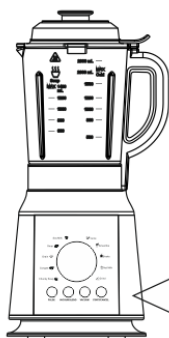


7. Conectați cablul de alimentare la sursa de alimentare și porniți dispozitivul. La pornire, dispozitivul emite un ton de confirmare. Apăsați „Start/Cancel” pentru a începe să utilizați dispozitivul.

Rotiți
butonul
pentru a
comuta la
funcția de
supă



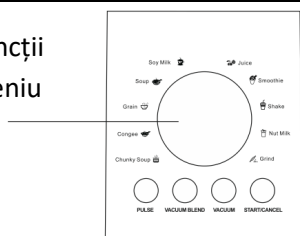
8. Rotiți butonul pentru a selecta meniul programului. Programul selectat este indicat de un LED alb.



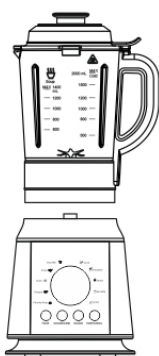
Buton
Start / Cancel

9. Selectați butonul „Start/Cancel” pentru funcția selectată și aparatul se va porni/opri.

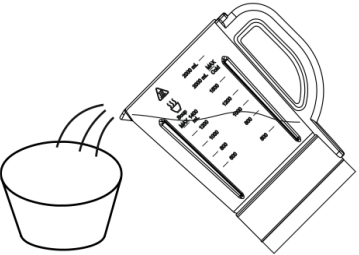
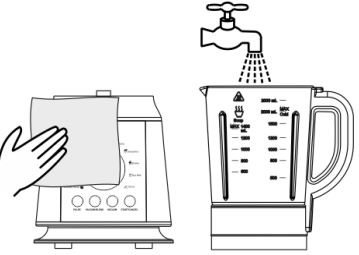
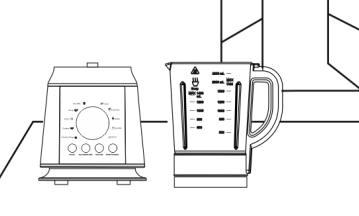
Funcții
Meniu



10. Când programul este finalizat, se aude un semnal sonor și afișajul se stinge -> trece în modul de așteptare.



11. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, trageți în sus pentru a scoate recipientul din dispozitiv. Apoi puteți ridica capacul/eliberați supapa de presiune și puteți verifica conținutul recipientului. Aburul fierbinte poate ieși din aparat, atenție să nu puneți mâna în fața supapelor de siguranță pentru a evita rănirea.

	<p>12. Turnați încet conținutul și adăugați condimentele după gustul dvs. personal.</p>
	<p>13. Curățați la timp vasul de sticlă și folosiți o cârpă umedă pentru curățare.</p>
	<p>14. După ce ați șters suprafața mașinii și ați curățat recipientul, lăsați dispozitivul și recipientul de sticlă să se răcească într-un loc uscat și ventilat pentru a evita mirosurile neplăcute.</p>

Atenție

1. Vă rugăm să selectați funcția adecvată pentru a produce o rețetă specifică sau pentru a procesa ingredientul. Dacă ați ales un program greșit, puteți arde sau nu găti mâncarea și aceasta poate fi crudă. În cazuri extreme, aceasta va provoca revărsarea din recipient sau arderea ingredientelor. **Din acest motiv, nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat. Încercați întotdeauna să adaptați modul și alți parametri de gătit la rețeta și ingredientele specifice. Rețetele și procedurile sunt întotdeauna generale, de fiecare dată depinde de calitatea și starea ingredientelor specifice și de procedura rețetei respective. Dacă urmați informațiile generale, veți obține rezultatul corect chiar dacă utilizați propria rețetă sau o rețetă care nu este listată în acest manual.**

2. Dacă ați selectat funcția greșită, apăsați mai întâi „Start/Cancel” pentru a termina funcția curentă. Selectați funcția corectă și apăsați pe „Start/Cancel” pentru a porni un nou program. Dacă apa este deja la aproximativ 70 până la 80 ° C, vă recomandăm să schimbați ingredientele în avans și să începeți să fierbeți din nou.

3. Cantitatea recomandată de ingrediente din rețetă este pentru un nivel standard de apă. Vă rugăm să ajustați cantitatea totală de alimente în funcție de cantitatea de apă și de tipul de mâncare din rețeta dvs. Nivelul maxim de apă pentru funcțiile de încălzire este de 1200 ml și 1750 ml pentru funcțiile la rece.

4. Când preparați băuturi din fructe și legume, îndepărtați cojile și miezurile nedorite înainte de a le pune într-un recipient și de a adăuga o cantitate adecvată de apă sau lapte.

5. Nu utilizați acest produs pentru a încălzi direct lichide groase, cum ar fi lapte, lapte de soia, supă de cremă rece etc., deoarece acest lucru poate determina arderea acestuia pe fund, unde se poate forma un miros ciudat.

6. Lichidul din sticlă are o temperatură apropiată de punctul de fierbere în timpul procesării. Luați la cunoștință că poate pulveriza vapori de apă și apă fierbinte. **Nu deschideți capacul în timp ce mașina funcționează.**

7. Nu adăugați arome (precum zahăr, zahăr brun etc.) în recipient în timp ce aparatul funcționează. Acest lucru previne lipirea și arderea în partea de jos a recipientului.

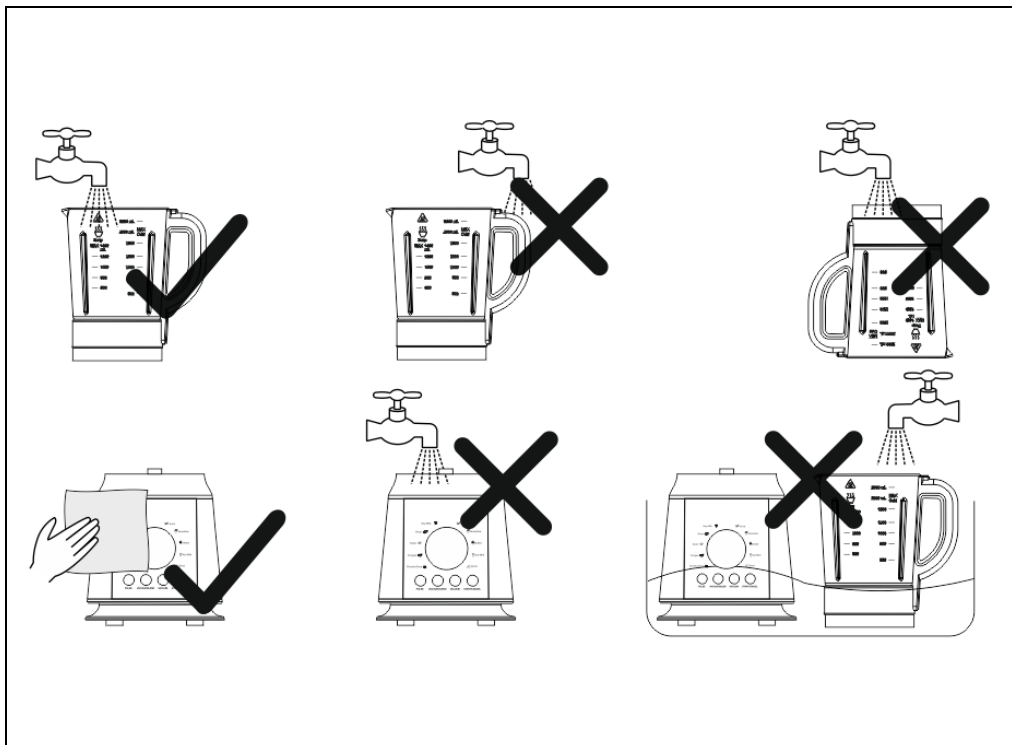
8. Înainte de a porni, asigurați-vă că sticla, capacul și capacul pentru abur sunt la locul lor.

9. Când produsul este conectat la sursa de alimentare, este strict interzis să puneți mâinile sau obiectele dure sau ascuțite în recipient! În acest fel evitați orice rănire sau deteriorare a produsului.

10. Atunci când vasul de vid este utilizat pentru prelucrarea fructelor și legumelor, părți precum etanșarea capacului, inelul și supapa de presiune ar trebui să fie la locul lor. În caz contrar, creuzetul de vid se poate scurge și poate afecta reținerea prospețimii.

1. Opriți alimentarea înainte de curățare.
2. Curățați recipientul de sticla după răcire, pentru a evita arsurile.
3. Lamele sunt foarte ascuțite. Aveți grijă când curățați recipientul.
4. Nu utilizați produse chimice precum alcoolul pentru a curăța produsul.
5. Pentru a curăța suprafața folosiți o cârpă moale. Nu utilizați oțel sau o perie dură pentru a curăța suprafața.
6. Nu introduceți corpul mașinii, recipientul din sticlă, cablul de alimentare sau alte componente electrice în apă.
7. Nu clătiți corpul și fundul recipientului direct cu apă cât timp sunt calde.
8. După curățare, folosiți o cârpă pentru a curăța orice apă reziduală și așezați dispozitivul într-un loc răcoros, bine ventilat, pentru uscare.
9. Nu plasați aparatul și cablul de alimentare în lumina directă a soarelui.
10. Dacă mâncarea se lipește/arde în pahar și este dificil de spălat, se toarnă puțină apă în recipient și se lasă să se înmoaie 0,5 până la 1 oră.
11. În cazul în care placa de încălzire din oțel inoxidabil nu este bine curățată pentru o lungă perioadă de timp, își va schimba culoarea în maro. Când se întâmplă acest lucru, umpleți recipientul cu apă și înmuiați-l mult timp. Apoi folosiți o cârpă fierbinte cu puțin oțet alb pentru ștergere și curățare.

Ce să faceți și să nu faceți în timpul curățării



Îndepărtarea problemelor

Fenomen	Cauză	Rezolvare
LED-ul nu se aprinde	Cablul de alimentare nu este conectat corect la priză	Verificați și asigurați-vă că cablul de alimentare este bine conectat la priză
LED-ul se aprinde, dar produsul nu funcționează	Funcția este selectată, dar Butonul „Start/Cancel“ nu a fost apăsat	Apăsați butonul „Start/Cancel“ după alegerea funcției dorite
Alarma sună în timpul operației	<ul style="list-style-type: none"> Arsura a rămas lipită de suprafața de încălzire 	<ul style="list-style-type: none"> Curățați interioarele recipientelor înainte de

	<ul style="list-style-type: none"> Nu este apă în recipientul de sticlă 	<p>utilizare</p> <ul style="list-style-type: none"> Umpleți recipientul cu raportul adecvat de apă
Încălzirea nu se oprește	Aparatul a eșuat	Contactați servisu
Butoanele răspund	<ul style="list-style-type: none"> Programul rulează Pornire incorectă a dispozitivului 	<ul style="list-style-type: none"> Oprți dispozitivul și 3 minute lăsați aparatul oprit Acest lucru este normal în timpul rulării programului
Ingredientele nu sunt măcinate	<ul style="list-style-type: none"> Prea multă sau prea puțină apă Prea multe sau prea puține ingrediente Mașina este defectă 	<ul style="list-style-type: none"> Adăugați apă la nivelul corect Schimbați ingredientele în funcție de raportul recomandat Contactați servisu
Petele de mâncare pe plita	<ul style="list-style-type: none"> Plita din recipientul de sticla nu este bine curățată Au fost folosite prea multe ingrediente A fost selectată o funcție greșită 	<ul style="list-style-type: none"> Curățați interiorul recipientului înainte de utilizare Lucrați după raportul recomandat din rețetă. Selectați funcția corectă
Zgomot anormal	Sunet vine de la electrocasnic.	Zgomotul ocazional este normal fenomen
Afișajul digital arată eroarea E1	Capacul nu este montat și fixat corespunzător pe recipientul de sticla.	Puneți capacul pe recipient
Afișajul digital arată eroarea E2	Arsură uscată - ingrediente dense sau fundul ars.	Utilizați raportul recomandat de ingrediente conform

		<p>rețetei, urmați celelalte proceduri din manual, opriți aparatul și lăsați-l oprit câteva minute, continuați gătitul după ajustarea raportului. Se poate întâmpla ca ingredientele de pe fund să fie arse, curățați arsura și continuați prepararea.</p>
--	--	--



— Lichidarea produselor: Simbolul vasului tăiat pe produs, literatură sau ambalaj vă amintește că, în Uniunea Europeană, toate produsele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii trebuie să fie colectate separat la sfârșitul vieții lor de lucru. Nu aruncați aceste produse în recipientele pentru deșeuri municipale nesortate!

  **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE**

Abacus Electric, s.r.o. declară că Salente Mixi 2L respectă cerințele standardelor și reglementărilor relevante pentru tipul de dispozitiv.

Textul integral al Declarației de conformitate este disponibil la <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr / Importator

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Republica Cehă

www.salente.eu

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó / Producător

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Produs in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

Aspectul și specificațiile dispozitivului pot fi modificate fără notificare prealabilă.
Toate drepturile rezervate.