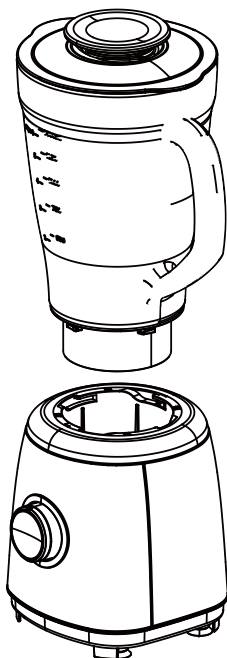


Kezelési útmutató Turmixgép– HU

dyras

Model: TB-505B

AC 220-240V 50/60Hz 500W



**FONTOS UTASÍTÁSOK
A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT
OLVASSA EL A TELJES ÚTMUTATÓT!**

Megjegyzés:

- * Kérjük, használatba vétel előtt gondosan tanulmányozza át, és kövesse ezt a kezelési útmutatót. Fontos, hogy őrizze is meg a kezelési útmutatót, hogy időnként - vagy bármely kételye esetén - újra elővehesse és feleleveníthesse a használati tudnivalókat, ezáltal mindenkor ki tudja majd használni a készülék összes szolgáltatását, és sok örömet lelhet benne. Amennyiben a kezelési útmutatóban foglalt előírások be nem tartása miatt következik be a termék esetleges meghibásodása, úgy az ebből fakadó károkra a gyártó felelősséget nem vállal. Amennyiben a termék esetleg meghibásodna a rendeltetésszerű használat során, úgy kérjük, csak a hivatalos szakszervizzel javíttassa!

Fontos biztonsági tudnivalók

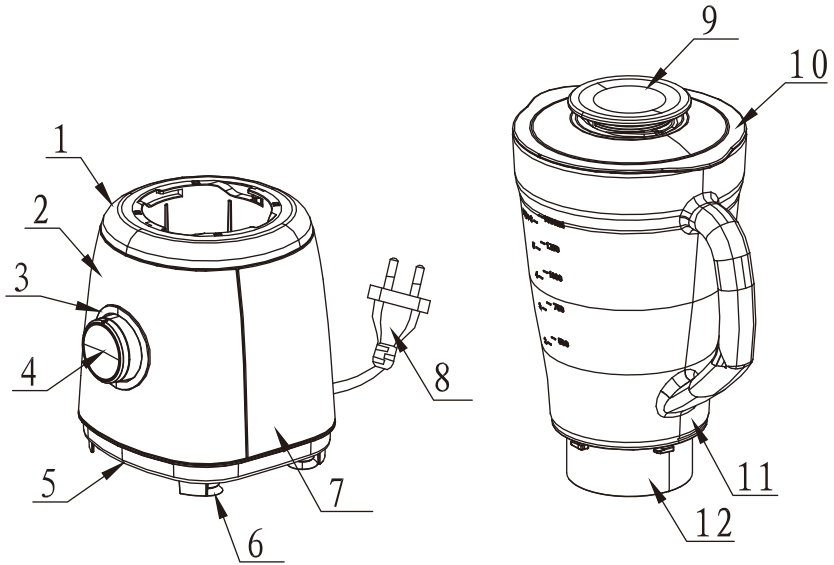
- * Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózatból.
- * A készüléket gyermekek nem használhatják! Tartsa a készüléket és vezetékét gyermekektől elzárva.
- * A készüléket csak azon csökkentett mentális vagy fizikai képességű személyek használhatják akik megfelelő felügyelet alatt vannak vagy megfelelő útmutatót kaptak a készülék biztonságos használatához
- * Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- * Ha a tápkábel sérült, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártót, a szervizzel fel kell vennie a kapcsolatot, a sérült, vagy nem jól működő kábelt ki kell cserélni a veszély megelőzése végett.
- * A kehely kiürítésekor és tisztításakor nagyon óvatosan kell eljárni a pengék körül mert rendkívül élesek és

könnyen vágást okoznak.

- * Figyeljen rá, hogy ujjai ne legyenek a pengék közelében valamint a kehelyben a termék működtetése közben.
- * Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületek tisztításával kapcsolatos útmutatásoknak köszönhetően olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetet.
- * Ez a készülék háztartási és hasonló célokra szolgál például:
 - Üzletek személyzeti konyhájában
 - az ügyfelek által a szállodákban, motelekben és más lakossági típusú környezetekben;
 - Saját háztartásában való használatra
- * A készülék csak az itt leírt háztartási használatra szolgál, minden egyéb (iparszerű) felhasználás nem megengedett.
- * Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót a tartozékok cseréjekor vagy a mozgó alkatrészekhez való hozzányúlás előtt. Ne helyezzen üzembe hibás készüléket.
- * A készülék biztonságos üzemeltetése érdekében csak a kezelési útmutatóban megadott információk szerint szerelje össze, majd csatlakoztassa és a használati alapján használja.
- * Tisztításkor ne használjon semmilyen erős tisztítószer a készüléken.
- * Használat közben hagyjon elég légterületet a készülék környékén. Ne hagyja, hogy a készülék hozzáérjen függönyökhöz, falhoz, rongyokhoz.
- * Húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból ha:
 - Probléma lép fel a használat során
 - Amikor a termék nincsen használatban
 - Tisztítása közben

- * Ne érintse a mozgó alkatrészeket működés közben.
- * A gyártó által nem ajánlott vagy nem a gyártó által eladott kiegészítők használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat
- * Ne húzza a csatlakozókábelt éles széleken keresztül, a kábelt ne érintkezzen forró felülettel (beleértve a sütőt) és ne használja rajta
- * A csatlakozókábel ne legyen nyílt tűz vagy fűtött főzőlapok közelében.
- * A készülék javítását bízza a gyártó által kijelölt szakszervízre.
- * A terméket motorját soha ne érje víz.
- * Mindig húzza ki a hálózatból a terméket mielőtt kinyitná a kehely fedelét.
- * Soha ne érjen a pengékhez amíg be van dugva a hálózatba a készülék.
- * Ne használja a terméket olyan hosszabbítóval amit nem ellenőrzött egy hivatalos szakember.
- * Ne használja a készüléket semmilyen más fajta használatra mint amire gyártva lett.
- * Tartsa tisztán a környezetét! Az elhasználandó készüléket szilárd lakossági hulladékkal együtt nem helyezhető el. Kérjük a terméket élettartama végén adja le a lakóhelyén illetékes elektromos készülékek begyűjtésére szakosodott szervezetnél.

Alkatrészek azonosítása



1. Fő test felső burkolata
2. Fő test első burkolata
3. Vezérlő gomb díszítés
4. Vezérlő gomb
5. Alap
6. Műanyag lábak
7. Fő burkolat hátsó burkolata
8. Dugó és tápkábel
9. Mérőpohár
10. Kehely tető
11. Kehely (Max1500ML)
12. Penge egység

A turmixgép használata

1. Helyezze a mérőpoharat a beöntőnyílásba (9) így megakadályozva, hogy a kehelyben (11) lévő tartalom le legyen zárva. (Fig. 1)
2. Helyezze a kehelyt az alapba (5) majd óramutató járásával ellentétes irányba forgassa el. További információt a "Biztonsági reteszelő rendszer" c. Fejezetben talál. (Fig 2)

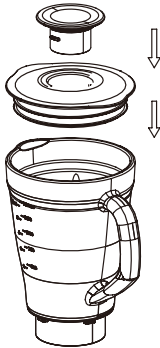


Fig 1

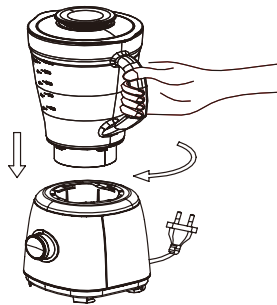


Fig 2

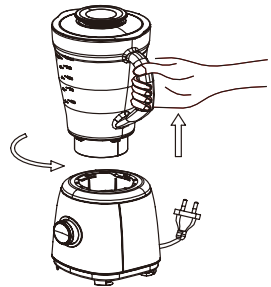


Fig 3

3. Vegye ki a fedelet (10), vagy a mérőpoharat (9) és helyezze be a hozzávalókat a kehelybe.
4. Tegye vissza a tetőt vagy a mérőpoharat majd fordítsa a kehelyt órajárással ellenkező irányba, hogy rázárja. Ne lépje túl a jelzett maximum 1.5 Liter szintet.
5. A vezérlőpanel (4) használatával állítsa be a kívánt sebességet 1,2 vagy Pulse.
6. A Pulse funkció addig van működésben amíg a Pulse felirat felé fordítjuk és tartjuk a kezelőpanel gombját. Ez a funkció kiváló gyengébb magok, csoki vagy jég darálására.
7. 1-es és 2-es sebesség fokozat addig lesz működésben amíg vissza nem állítja a 0-ás pozícióba
8. Adhat hozzá további hozzávalókat a tetőn vagy a tetőn lévő nyíláson keresztül. A nyíláshoz vegye ki a mérőpoharat.
9. Amikor végzett a turmixolással kapcsolja 0-ás pozícióra a kezelőpanel gombját.

10. Húzza ki a hálózathoz a készüléket, vegye ki a kelyhet a turmix aljából úgy, hogy órajárással ellentétes irányba az unlock feliratig forgatja. (Fig 3), Utána vegye le a tetőt és öntse ki tartalmát.

Biztonsági reteszelő rendszer

A biztonságot szem előtt tartva a készülékre egy záró, reteszelő rendszert terveztünk. Ha a kehely és a penge egység (4) nincsen jól a helyén a motor nem lép működésbe

A turmixgép helyes összeszereléséhez az alábbiak szerint járjon el:

1. Helyezze a fő testet az asztalra úgy, hogy a kezelőpanel önfelé nézzen.
2. Helyezze a kelyhet a fő testre úgy, hogy a kehely fogantyúja jobbra áll, majd forgassa lassan jobbra amíg nem hall egy enyhe kattantást. A fő testen és a kehelyen egy helyen kell lennie a két nyílnek. Ez mutatja, hogy jól záródott a turmixgép.
3. Így a turmixgép kész a használatra.

Praktikus keverési tippek

- * Egy gyors keveréssel a különvált szószt újra egyesítheti
- * A turmixolásra szánt hozzávalókat kockákra (kb. 2 -3 cm) kell vágni , ez elősegíti az egyenletes eredmény elérését.
- * Soha ne töltse fel a keverőgépet, ha a tartalma maximális szintet elérte.
- * Száraz alapanyagok turmixolásakor szükséges lehet a megállítani a keverést és összenyomni az alapanyagokat egy spatula vagy valamilyen eszköz segítségével. FONTOS, hogy előtte húzza ki hálózathoz a gépet. Szabad kézzel ne nyúljon a kehelyben míg a gép áram alatt van.
- * Gyümölcsöket és zöldségeket, főtt és nyers állapotban is javasolt felkockázni turmixolás előtt.
- * Amikor több fajta hozzávalót szeretne turmixolni, először adja hozzá a folyadékot majd a többi hozzávalót.
- * Mindig figyeljen arra, hogy a magok a gyümölcsökből a csontok a húsoból el lettek távolítva mivel ezek kárt okoznak a pengékben.

- * Ne öntsön, helyezzen forró dolgot a kehelybe, várja meg míg kihűl és utána kezdje a turmixolást.

Ápolás és tisztítás

Gyors tisztítási módszer

1. A kehelyt töltsük fel félig langyos vízzel és egy kis mosogatószerrel.
2. Használja a Pulse funkciót, 1-2 másodpercig majd ezt ismételve meg 3-4 alkalommal.
3. Öntse ki a tartalmát majd öblítse el.
4. Komolyabb tisztítás érdekében mossa el a tetejét és a kehelyt meleg mosószeres vízben.
5. A penge egységet folyó csapvíz alatt tisztíthatja amíg a pengék felfelé néznek. A penge egység alját ne mossa el! További információért olvassa a "A penge egység eltávolítása / felszerelése" fejezetben.

Megjegyzés: Ne tisztítsa a turmixgép semmilyen részét a mosogatógépben.

A motor alapjának tisztítása

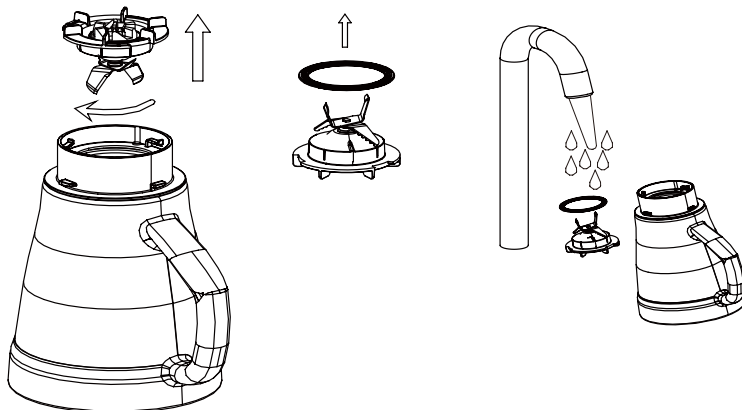
Használjon enyhén nedves tisztítószerrel ellátott szivacsot, majd törölje szárazra.

Megjegyzés: Soha ne merítse a motor alapját vízbe.

A penge egység eltávolítása/felszerelése

A penge talpának megfelelő eltávolításához / felszereléséhez az alábbiak szerint járjon el:

Fordítsa a kehelyt fejjel lefelé. Forgassa a penge egységet a kinyitást jelző nyilak irányába (órajárás irányába ha fejjel lefelé van a kehely) Magy amikor kiemeli a penge egységet figyeljen a penge aljában található tömítő gyűrűre. Ezeket mossa el folyó csapvíz alatt és szárítsa meg. Összeszerelése a szétszerelés visszafele mentee. Ne felejtse el visszatenni a tömítő gyűrűt!



Tárolás

1. Tekerje be a tápkábelt a motor alján található kábeltartó körül.
2. Tárolja hűvös és száraz helyen.

Dyras TB-505B Turmixgép

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220-240V

Névleges frekvencia: 50/60Hz

Névleges fogyasztás: 500W

Érintésvédelmi osztály (áramütés ellen): II

Gyártó: Vöröskő kft.

Használt elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítése



Ez a jelzés a terméken és a csomagoláson azt jelzi, hogy tilos háztartási hulladék közé dobni a már nem használt terméket mivel kifejezetten környezet szennyező. További részletekkel kapcsolatban érdeklődjön a helyi hatóságnál.

Ez a jelzés az Európai Unió teljes területére érvényes. Amennyiben az Európai Unión kívül szeretné megsemmisíteni a terméket érdeklődjön az ezzel kapcsolatos szabályzásokról a helyi hatóságnál.

TISZTELT VÁSÁRLÓ

* Felhívjuk figyelmét, hogy a készülék élettartamára, használhatósága az alábbi üzemeltetési, illetve tárolási, környezeti behatások, körülmények kihathatnak, és károsan befolyásolhatják, lerövidíthetik azt, amennyiben tartósan fennállnak és nem csak átmeneti jellegűek. Mindig óvja meg a készüléket a felsoroltaktól:

* A nedves, párás, dohos környezetben való használat vagy tárolás okozhatja:

– a készülék burkolatának, elektromos szigetelésének meggyengülését, idő előtti öregedését,

– műanyag és gumi szerkezeti komponenseinek idő előtti elhasználódását, előrepedését,

– illetve elősegítheti, felgyorsíthatja elektromos egységeinek, vezetőkeinek oxidációjának, fém alkatrészeinek korrézióját.

* A poros légterű, vagy konyhai használat (ahol a légtérben pl. Étőlaj vagy főzőzsír párája terjeng) okozhatja:

– Zsíros porbevonat leülepedését a készülék szerkezeti mechanikus és elektromos egységein valamint burkolatán, mely elektromos érintkezési hibát, akár teljes működésképtelenséget is okozhat, illetve a plasztik és gumi alkatrészeket károsíthatja.

* A készüléket érő közvetlen napfény okozhatja:

– A készülék burkolatának, illetve plasztik és gumi alkatrészek idő előtti előrepedését, szilárdságának és egyéb szerkezeti jellemzőinek károsodását, felületük porózussá, törékennyé válását, mely a rendeltetésszerű, biztonságos használatot veszélyeztetheti.

* Folyamatos, ipari jellegű használat okozhatja:

– A készülék forszírozott üzemeltetéséből eredő, idő előtti szerkezeti kopásait, a motor idő előtti elhasználódását, károsodását a folyamatos üzemeltetésből eredő kopások és túlhevülés miatt.

* Fagyos, hideg környezetben való készüléktárolás okozhatja:

– Plasztik és gumi alkatrészek szerkezeti károsodását, törékennyé válását, mely a rendeltetésszerű biztonságos használatot veszélyezteti,

– páralecsapódásból eredő oxidációt, a készülék fém alkatrészeinek

korrózióját.

* Sugárzó vagy közvetlen hőhatás okozhatja (mint például nem megfelelő távolság biztosítása a tűzhelytől, fűtőtesttől):

– plasztik és gumi alkatrészek, burkolati elemek szerkezeti károsodását, alakváltozását, deformációját, kilágyulását, megolvadását, elektromos szigetelések meggyengülését.

* A készülék élettartamának megnövelése és a szakszerűtlen használata elhárítása érdekében kerülje el, illetve akadályozza meg a fenti körülmények kialakulását, és tartsa be minden esetben a termékre vonatkozó üzemeltetési előírásokat, mivel ellenkező esetben szakszerűtlen üzemeltetést valósít meg, melyre a gyártó felelősséget nem vállal. Javasoljuk, hogy időszakonként vizsgáltsa felül egy meghatalmazott szakszervízben a készülékét még akkor is, ha egyébként hibajelenséget nem tapasztal

– ezzel idejekorán elháríthat egy kezdeti stádiumban lévő hibát is, s így a terméke élettartamát növelheti.

Útmutatás a turmixgéphez

Blending Quantities/Processing Time

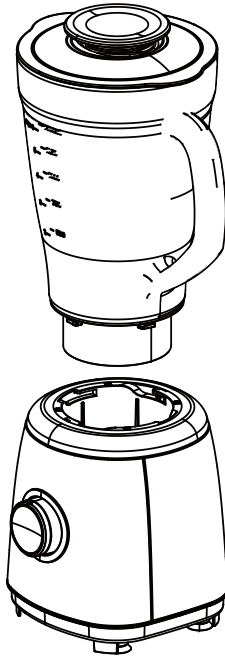
Max. time for Max. ingredients	120 seconds	Suggested Blending Quantities/Processing Time			
		Ingredients	Quantity(g)	Time(seconds)	Speed Setting
		Cream	200-400g	50-60s	2
		Note: only for cream, at 4-8 C			

Suggested Blending Quantity/Processing Time/Operating Speed				
Processing Task	Ingredients	Quantity(g)	Time(seconds)	Speed Setting
Vegetable puree	Carrots	20-100g	30-40s	2
	Potatoes	20-100g		
	Onions	20-100g		
	Water	70-200g		
Strawberry magatita (cocktails)	Pulque	240ml	≤120s	2
	Curacao	60ml		
	Frozen strawberries	225g		
	Frozen concentrated lemon juice	145g		
Fruit smoothie	Ice cubes	150g	≤120s	2
	Fruit slices	200g		
	Yoghourt /Milk	100g		
Milk shake	Milk	150-300ml	30-50s	1,2
	Vanilla ice cream	200-400g		
	Bananas	1/4-1/2 pcs		
	Chocolate syrup	30-60g		
Leek-potato soup	Potatoes	150g	60-90s	1,2
	Leeks	150g		
	Water	300g		
Pancakes (paste)	Flour	170g	60-90s	1,2
	Edible salt	8g		
	Eggs	3pcs		
	Milk	260ml		
	Water	240ml		
	Butter	50g		
Crushing ice	Ice cubes	200g	On:3sec Off :.3 sec Repeat : 7-10 times	PULSE
	On crushing,Max. quantity: 200g (size:25mmx25mmx25mm). Max operating time :50seconds			
Ice slush	Ice cubes	200g	Max operating time : 90 seconds	PULSE:2
	Water	600g		
	On crushing ice with water,Max. quantity: ≤ 800g(Ice to water : 1:3)			

INSTRUCTION MANUAL for Blender

dyras

Model: TB-505B
AC 220-240V 50/60Hz 500W



**PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS TO ENSURE
THE SAFE USE OF THIS APPLIANCE.**

Safety Precautions

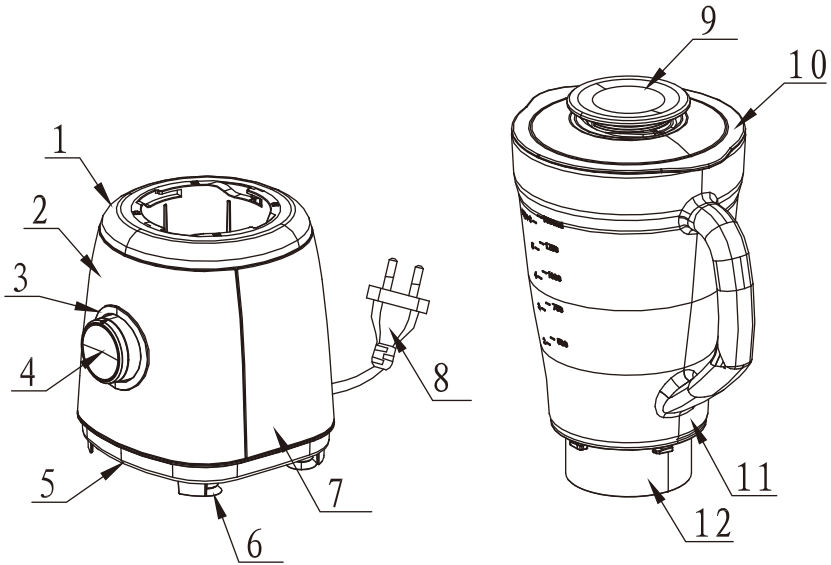
- * Read all instructions carefully before you use the appliance.
- * Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- * This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- * Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- * Children shall not play with the appliance.
- * If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- * Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- * Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- * This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- * Ensure fingers are kept well away from the blades when in use.

- * Do not blend hot ingredients.
- * Always operate on a flat surface.
- * Ensure the control dial is in the off '0' position before plugging into the power outlet.
- * Do not operate for more than 2 minutes at a time.
- * Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- * Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the Plug, do not pull on the cord.
- * Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- * Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- * Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- * Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
- * Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- * Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been dropped or damaged in any manner.
- * Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- * Never touch the blades while the machine is plugged in.
- * Take special care when emptying and cleaning the blender jug, as the blades are extremely sharp.
- * Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to the section "Care and

Cleaning”.

* Regarding the operating times, thanks to refer to the section “A Guide to Your Blender ”.

Identification of parts



1. Housing upper cover
2. Front cover
3. Knob decorative ring
4. Control knob
5. Base
6. Plastic feet
7. Housing
8. Plug & power cord
9. Measuring cup
10. Jug lid
11. Blender jug(Max 1500ML)
12. Blender jug base

Using Your Blender

1. Mount the Measuring cup (9) onto the Jug lid (10) and turn it tight. Secure the Lid onto the Blender jug and press down (Fig 1)
2. Place the Blender jug on the Main body and rotate it clockwise (Fig 2). See also chapter 'Safety locking system'.

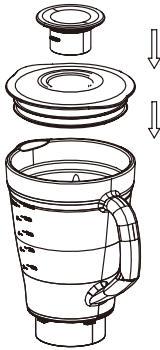


Fig 1

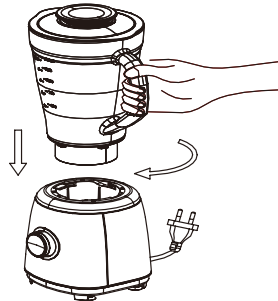


Fig 2

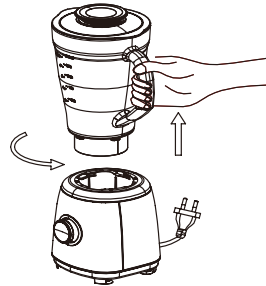


Fig 3

3. Remove the Lid or the Measuring cup from the Blender jug and place ingredients into the jug.
4. Place the Lid with the Measuring cup back onto the Blender jug and rotate the blender clockwise to lock. See also chapter 'Safety locking system'. Do not exceed the maximum indicated level-1.5litres.
5. Using the Selector control knob, select the desired blending speed 1-2 or Pulse.
6. The Pulse function remains on as long as the Knob is turned to the "Pulse" position all the time for greater control when blending, e.g. when chopping nuts or chocolates, or crushing ice.
7. Setting 1-2 will provide continuous blending until the Control knob is turned to the '0' position.
8. You can add further ingredients while blending. For this, remove the Measuring cup from the pouring hole.
9. After you have completed blending, turn the Control knob to the '0' position.

10. Unplug the appliance, remove the Blender jug from the main body by turning it anticlockwise until the Handle of the Jug is aligned with the “unlock” mark on the Base (Fig 3), and then remove the Lid and pour the food out.

Safety Locking System

With safety in mind, this Blender was designed with a safety locking system. Unless the Blending jug are positioned correctly and locked in place, the Blender will not operate.

For correctly assembling the Blender, operate as follows:

1. Place the Main body on the table, with the front facing toward you.
2. Place the blending jug onto the main body with the handle to the right, turn the blending jug to the right until you hear a slight click. The lock mark on the motor base and blending jug should now be aligned with each other. If this is the case, the blending jug is locked correctly.
3. Now the Blender is ready for use.

Handy Blending Hints

- * A brief whirl in the blender will rescue a lumpy gravy, or an egg-based sauce that has separated.
- * Food items for blending should be cut into cubes (approximately 2-3cm), this will assist in achieving an even result.
- * Never fill the Blender jug above the maximum level indicated.
- * When pureeing fruit or vegetable, cooked or raw, cut into small pieces to facilitate blending.
- * When blending a variety of ingredients together, blend the liquids first, then add other ingredients.
- * Always ensure stones are removed from fruit and bones from meat as these can harm the blades.
- * Do not process hot liquids in your blender. Allow it to cool before processing.

Always ventilate the Blender jug when pureeing warm ingredients. This is achieved by lifting the ingredient cup out of the lid, after starting the blender.

Care and Cleaning

Unplug the appliance and detach all the accessories before cleaning.

1. Half fill the Blender jug with warm and a small amount of detergent.
2. Use the 'Pulse' function and hold for 1-2 seconds and release. Repeat 3-4 times.
3. Then remove the jug or cup and rinse them under running water.
4. For thorough cleaning, wash the Blender lid, Measuring cup and Blender jug in warm soapy water. These parts can also be cleaned in the dishwasher.
5. The Blade base can be cleaned in running water in the direction of the blades upwards. Do not flush the bottom of the Blade base. See also chapter 'Removing /Fitting the Blade base'.

Caution: Take care when cleaning the blades as they are extremely sharp.

To clean the motor base

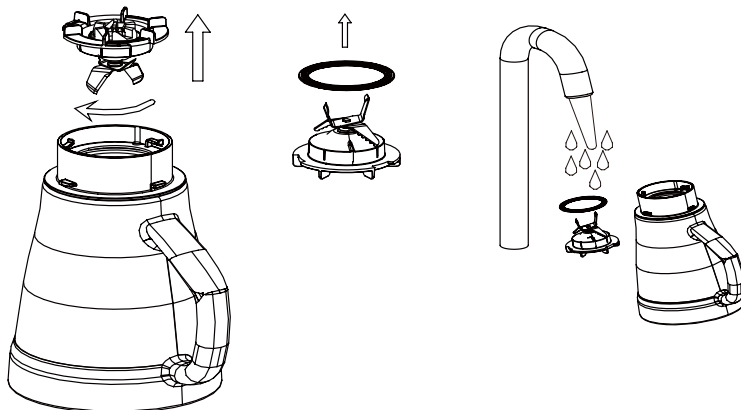
Use a damp, soft sponge with detergent and wipe over the motor base.

Note: Never immerse the motor base in water.

Removing/Fitting the Blade base

For correctly removing / fitting the Blade base, operate as follows:

Blade base of Blender jug - turn the Blender jug up-side down, rotate the Blade base in the direction of the opening arrows by holding the ribs on the Blade base, and then take the Blade base away and detach the Seal ring. Clean all the parts under the running water and dry them. Fitting is the reverse of removal; do not forget to reattach the Seal ring levelly and turn the Blade base in place.



Caution: Take care when removing and fitting the blades as they are extremely sharp.

Storage

1. Gently push part of the power cord into the storing hole at the bottom of the motor base
2. Store in a cool and dry place.

Dyras TB-505B Table blender

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage: 220-240V

Rated frequency: 50 / 60Hz

Rated power consumption: 500W

Protection class (against electric shock): CLASS II

Manufacturer: Vöröskő kft.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

A Guide to Your Blender

Blending Quantities/Processing Time

Max. time for Max. ingredients	120 seconds	Suggested Blending Quantities/Processing Time			
		Ingredients	Quantity(g)	Time(seconds)	Speed Setting
		Cream	200-400g	50-60s	2
		Note: only for cream, at 4-8 C			

Suggested Blending Quantity/Processing Time/Operating Speed				
Processing Task	Ingredients	Quantity(g)	Time(seconds)	Speed Setting
Vegetable puree	Carrots	20-100g	30-40s	2
	Potatoes	20-100g		
	Onions	20-100g		
	Water	70-200g		
Strawberry magatita (cocktails)	Pulque	240ml	≤120s	2
	Curacao	60ml		
	Frozen strawberries	225g		
	Frozen concentrated lemon juice	145g		
Fruit smoothie	Ice cubes	150g	≤120s	2
	Fruit slices	200g		
	Yoghourt /Milk	100g		
Milk shake	Milk	150-300ml	30-50s	1,2
	Vanilla ice cream	200-400g		
	Bananas	1/4-1/2 pcs		
	Chocolate syrup	30-60g		
Leek-potato soup	Potatoes	150g	60-90s	1,2
	Leeks	150g		
	Water	300g		
Pancakes (paste)	Flour	170g	60-90s	1,2
	Edible salt	8g		
	Eggs	3pcs		
	Milk	260ml		
	Water	240ml		
	Butter	50g		
Crushing ice	Ice cubes	200g	On:3sec Off :.3 sec Repeat : 7-10 times	PULSE
	On crushing,Max. quantity: 200g (size:25mmx25mmx25mm). Max operating time :50seconds			
Ice slush	Ice cubes	200g	Max operating time : 90 seconds	PULSE:2
	Water	600g		
	On crushing ice with water,Max. quantity: ≤ 800g(Ice to water : 1:3)			

DEAR CUSTOMER

* Please note that the following operating, storage, environmental, and environmental conditions may affect the lifetime and usability of the device, and may adversely affect, shorten, or prolong its life if not permanently or temporarily. Always protect your device from the following:

* Use or storage in a humid, damp environment may cause:

- premature aging of the device's enclosure, electrical insulation,
- premature wear and aging of the structural components of plastics and rubber
- Improve, accelerate the corrosion of electrical units, wires oxidation, metal parts.

* Use in dusty environments or in kitchens (where the atmosphere is exposed to, for example, cooking oil or cooking fat) may cause:

- Deposition of greasy powder coating on the mechanical and electrical components and casing of the unit, which can cause electrical contact failure, even total malfunction, and damage to plastic and rubber components.

* Direct sunlight can cause:

- Premature aging of the device casing, plastic and rubber parts, deterioration of strength and other structural features, porosity and brittleness of their surface, which may endanger proper, safe use.

* Continuous industrial use may cause:

- Premature structural wear due to forced operation of the device, premature engine wear, damage due to continuous wear and overheating.

* Device storage in freezing cold conditions may cause:

- Structural damage or breakage of plastics and rubber parts which endangers the intended safe use,
- Oxidation due to condensation, corrosion of metal parts of the device.

* Can be caused by radiation or direct heat (such as providing an inappropriate distance from the stove, radiator):

- structural damage, deformation, softening, melting, weakening of electrical insulation of plastic and rubber parts, coverings.

* To prolong the life of the device and prevent improper use, avoid or prevent the above conditions and always follow the product operating instructions, otherwise you will be responsible for improper operation for which the manufacturer assumes no responsibility. We recommend that you have your appliance periodically inspected by an authorized service center, even if you do not experience any malfunctions, as this may help you troubleshoot an early stage problem and increase the life of your product.

dyras

www.dyras.hu

Copyright © 2019 The dyras wwe.factory LLC U.S.A.

No parts of the content (including logos, design, photos, text, colour scheme arrangements, etc.) may be reproduced, resued or redistributed for any purpose whatsoever, or distributed to a thirdparty for such purposes, without the written permission of The dyras wwe.factory LLC.

®= registered trademark of Dyras Europe Kft.