

CS	p. 2
SK	p. 3
HU	p. 4
LT	p. 5
LV	p. 6
ET	p. 7
PL	p. 8
BG	p. 9
RO	p. 10
SL	p. 11
BS	p. 12
SR	p. 13
HR	p. 14
EN	p. 15
NL	p. 18
ES	p. 19
DA	p. 20
NO	p. 21
SV	p. 22
FI	p. 23
TR	p. 24



CS

SK

HU

LT

LV

ET

PL

BG

RO

SL

BS

SR

HR

EN

NL

ES

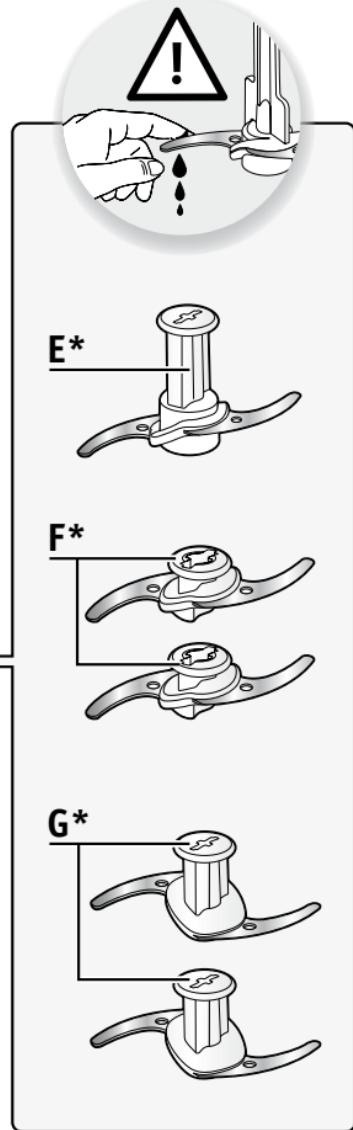
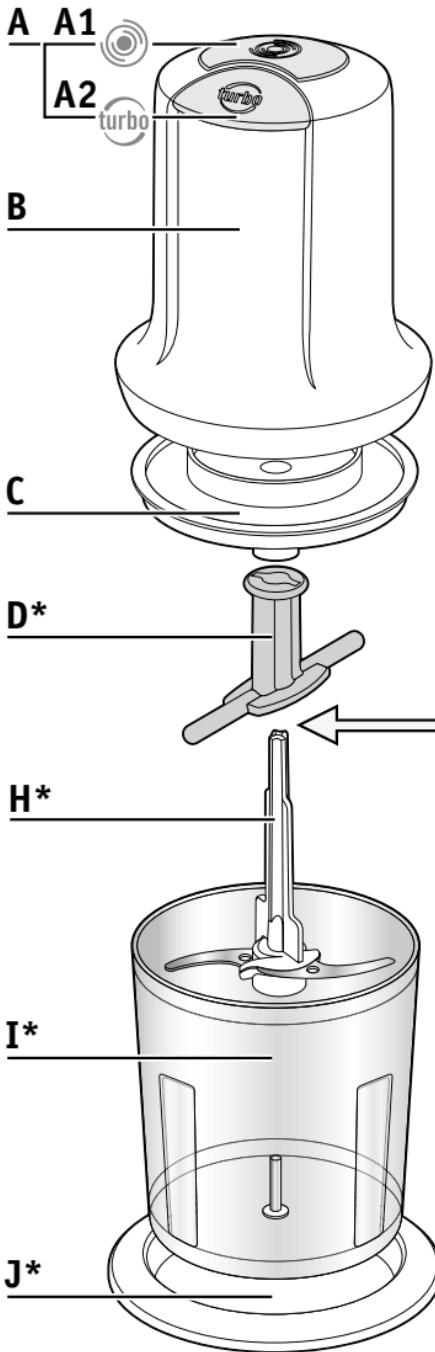
DA

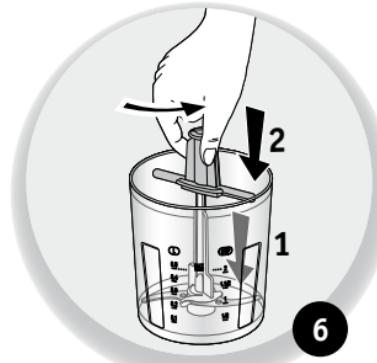
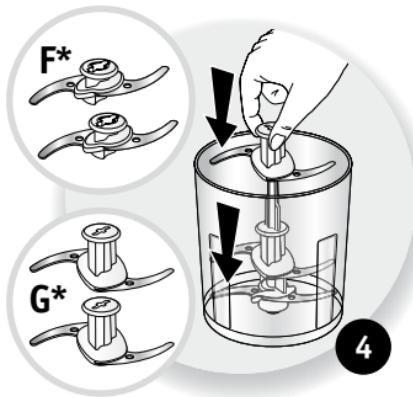
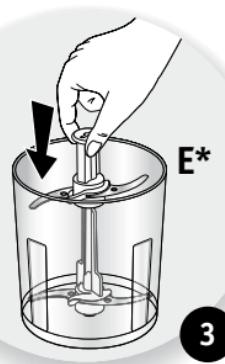
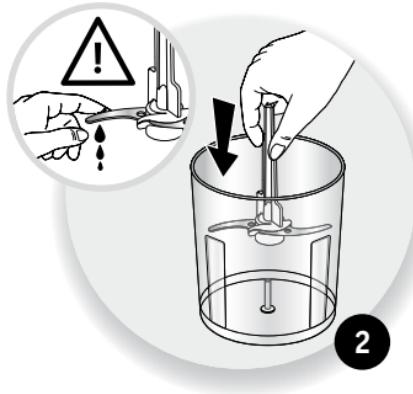
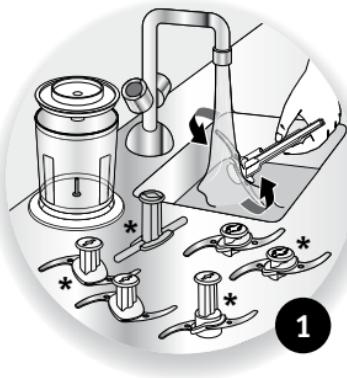
NO

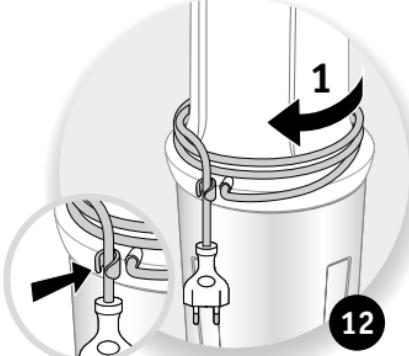
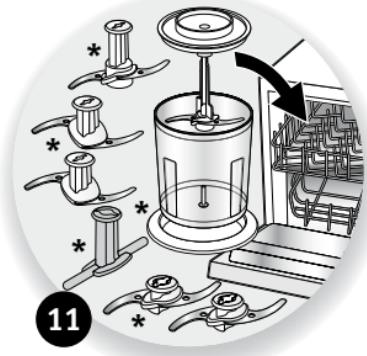
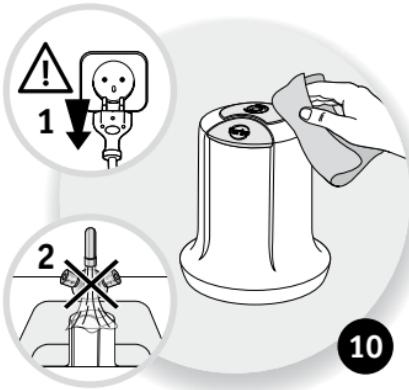
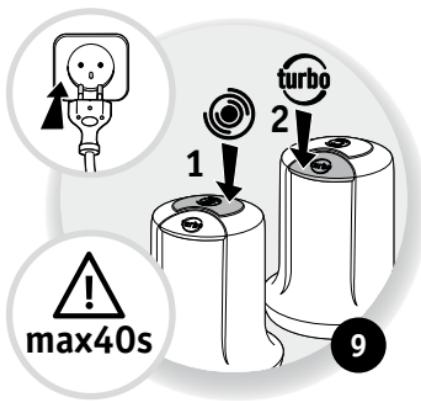
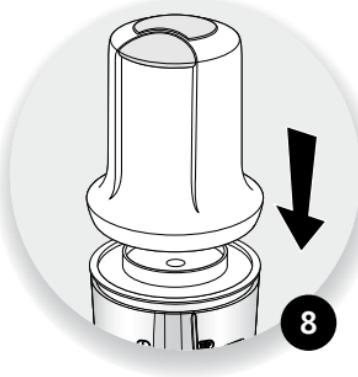
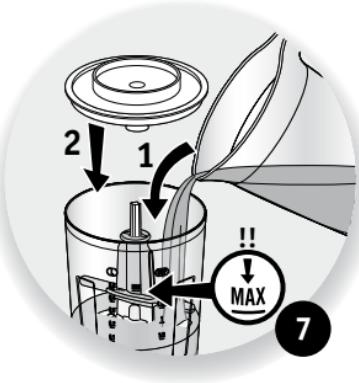
SV

FI

TR







	*  0,5L	*  0,8L			
	30g	40g	10s		
	30g	40g			
	200g	200g			
	150g	150g	5s		
4	20g	40g	15s		
	100g	100g	15s		
	100g	100g	15s		
	3	3	10s		
	200g	200g	10s		
	200g	200g	8s		
	0,5L	0,8L	40s		
	130g	130g	10s		
	300g	300g	15s		

# Upozornění: Brožura s bezpečnostními instrukcemi LS-123456 se dodává s tímto přístrojem. Před prvním použitím vašeho přístroje si tuto brožuru pozorně přečtěte a pečlivě uschovejte.

## POPIS PŘÍSTROJE

- A - Tlačítka pro spuštění:
  - A1 - Pomalá rychlosť
  - A2 - Turbo
- B - Tělo motoru
- C - Těsnící víko
- D\* - Příslušenství milk-shake  
**(podle modelu)**

- E\*, F\* & G\* - Horní nože sekáčku  
**(podle modelu)**
- H - Spodní nůž sekáčku
- I\* - Miska 0,5 l nebo 0,8 l **(podle modelu)**
- J\* - Protiskluzový kryt nebo víko  
**(podle modelu)**

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM (VIZ OBR. 1)

## POUŽITÍ (OBR. 2 AŽ 9)

S čepelmi zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

Nespouštějte spotřebič naprázdně.

Polotekuté směsi: neplňte nad max. úroveň misky

Tipy pro lepší výsledky:

Pracuje v pulzech. Pokud na stěnách nádoby zůstanou zbytky jídla (šunka, cibule atd.), uvolněte je stérkou, rozmístěte v nádobě a spusťte 2 nebo 3 další pulzy.

## RECEPTY

### s noži se třemi čepelmi (podle modelu)

#### Meruňková marmeláda s medem

300 g měkkých meruněk (recept nelze připravit ze sušených meruněk)

70 g krémového medu

Nasypte meruňky do misky, vmíchejte mezi meruňky med a mixujte po dobu maximálně 6 sekund.

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE (VIZ OBR. 10 & 11)

## USCHOVÁNÍ (VIZ OBR. 12)

# Upozornenie: Knižka bezpečnostných odporúčaní LS-123456 sa dodáva spolu s týmto prístrojom. Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tieto pokyny a starostlivo si ich odložte.

## POPIS PRÍSTROJA

**A** - Tlačidlá na zapnutie zariadenia:

**A1** - Nízka rýchlosť

**A2** - Turbo

**B** - Blok motora

**C** - Tesniaca nádobka

**D\*** - Príslušenstvo na mliečne koktaily  
(v závislosti od modelu)

**E\*, F\* & G\*** - Vrchné nože mlynčeka

(v závislosti od modelu)

**H** - Spodný nôž mlynčeka

**I\*** - Nádoba s objemom 0,5 l alebo 0,8 l  
(v závislosti od modelu)

**J\*** - Protismyková podložka alebo kryt  
(v závislosti od modelu)

## PRED PRVÝM POUŽITÍM (POZRITE SI OBR. 1)

## POUŽITIE (POZRITE SI OBR. 2 AŽ 9)

S čepelami zaobchádzajte opatrne, sú veľmi ostré.

Nespúšťajte spotrebič naprázdno.

Polotekuté zmesi: plňte len po označenie max. na nádobe

Tipy na dosiahnutie optimálnych výsledkov:

Pulzné mixovanie. Ak kúsky potravín zostávajú prilepené na bokoch nádoby (šunka, cibuľa atď.), uvoľnite ich špachtlou, rozmiestnite ich v nádobe a spusťte 2 alebo 3 ďalšie pulzy.

## RECEPTY

### Nože s trojitolou čepelou (v závislosti od modelu)

#### Marmeláda s marhuľami v mede

300 g mäkké marhule (recept nie je možné pripraviť so sušenými marhuľami)

70 g krémového medu

Nalejte marhule do misky, pridajte med a miešajte maximálne 6 sekúnd.

## ČISTENIE PRÍSTROJA (POZRITE SI OBR. 10 A 11)

## SKLADOVANIE (POZRITE SI OBR. 12)



**Figyelem: A készülékhez tartozik az LS-123456 biztonsági útmutató is.**

**A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el és gondosan őrizze meg ezt az útmutatót.**

### A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

**A - Indítógomb:**

**A1 - Kis sebesség**

**A2 - Turbó**

**B - Motorblokk**

**C - Vízhatlan edény**

**D\* - Tej shake tartozék (modelltől függően)**

**E\*, F\* & G\* - Felső aprítókések**

**(modelltől függően)**

**H - Alsó aprítókések**

**I\* - 0,5 literes vagy 0,8 literes edény  
(modelltől függően)**

**J\* - Csúszásbiztos lap vagy fedél  
(modelltől függően)**

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT (LÁSD 1. ÁBRA)

### HASZNÁLAT (LÁSD 2–9. ÁBRA)

A pengék rendkívül élesek. Óvatosan bárjon velük.

Ne működtesse az üres készüléket.

Félíg folyékony keverékek: ne töltse fel az edényt a maximum jelzés fölé

Tanácsok a legjobb eredmény elérésére:

Lökésszerűen működtesse a készüléket. Ha élelmiszermaradványok (sonka, hagyma stb.) tapadnak az edény oldalára, akkor a kaparóval távolítsa el és oszlassa szét őket az edényben, mielőtt 2-szer vagy 3-szor ismét rövid ideig működteti a készüléket.

### RECEPTEK

#### Hárompengéjű aprítókéssel (modelltől függően)

#### Mézes sárgabaracklekvár

300 g puha sárgabarack (száraz barackkal a recept nem készíthető el)

70 g krémes állagú méz

Öntse a sárgabarackot az edénybe, adja hozzá a mézet, majd mixelje maximum 6 másodpercig.

### A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA (LÁSD 10 ÉS 11. ÁBRA)

### TÁROLÁS (LÁSD. 12. ÁBRA)

# Dėmesio. Prie prietaiso pridedama saugos instrukcija LS-123456.

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją.

## APARATO APRAŠYMAS

**A - Įjungimo mygtukai:**

**A1** - Lėtas režimas  
**A2** - „Turbo“

**B** - Variklio skyrius

**C** - Sandariklis

**D\*** - Įrankis pieno kokteiliams plakti  
(priklasomai nuo modelio)

**E\*, F\* & G\*** - Viršutiniai pjauštymo peiliai  
(pagal modelį)

**H** - Apatinis pjauštymo peilis

**I\*** - 0,5 l arba 0,8 l lindas (paal modeli)

**J\*** - Neslystantis padas arba dangtis  
(pagal modelį)

## PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ (ŽR. 1 PAV.)

## NAUDOJIMAS (ŽR. 2–9 PAV.)

Su ašmenimis elktės atsargiai, nes ašmenys labai aštrūs.

Nejjunkite tuščio prietaiso.

Pusiau skysti mišiniai: nepildykite daugiau, nei nurodoma viršutinė dubens riba  
Patarimai, kaip pasiekti geriausių rezultatų:

Dirbant darykite pertraukėles. Jei maisto gabaliukai įstringa prie indo sienelių (kumpis, svogūnai ir pan.), naudokite mentelę jiems nustumti ir paskirstyti inde prieš įjungiant su 2 arba 3 pertraukėlėmis.

## RECEPTAI

### Peiliai su trigubais ašmenimis (pagal modelį)

#### Abrikosų marmeladas su medumi

300 g minkštų abrikosų (iš džiovintų abrikosų marmelado paruošti nejmanoma)

70 g kreminio medaus

Suberkite abrikosus į indą, iplikite ant abrikosų medaus ir maišykite ne ilgiau nei 6 sekundes.

## APARATO VALYMAS (ŽR. 10 IR 11 PAV.)

## SAUGOJIMAS (ŽR. 12 PAV.)

# Uzmanību: Kopā ar šo ierīci tiek piegādāta drošības norādījumu grāmatiņa LS-123456.

## Pirms sākat lietot ierīci, rūpīgi izlasiet norādījumu grāmatiņu un saglabājet to.

### IERĪCES APRAKSTS

**A** - Ieslēgšanas pogas:

**A1** - Mazs ātrums

**A2** - Turbo

**B** - Motora bloks

**C** - Blīvējošais vāciņš

**D\*** - Piena kokteiļu piederums

(atkarībā no modeļa)

**E\*, F\* & G\*** - Smalcinātāja augšējie naži

(atkarībā no modeļa)

**H** - Smalcinātāja apakšējais nazis

**I\*** - 0,5 l vai 0,8 l trauks

(atkarībā no modeļa)

**J\*** - Neslīdošs paliktnis vai vāks

(atkarībā no modeļa)

### PIRMS SĀKAT LIETOT IERĪCI (SKAT. FIG. 1)

### LIETOŠANA (SKAT. FIG. 2 LĪdz 9)

Rīkojieties ar asmeniem uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.

Nedarbīniet ierīci, ja tā ir tukša.

Pusšķidri maisījumi: nepiepildiet trauku pilnāku par maksimālā līmeņa atzīmi.

Padomi vislabāko rezultātu iegūšanai:

Smalciniet pulsteidīgi. Ja pārtikas produktu (šķinkā, sīpolu u. c.) gabaliņi pielīp pie krūzes sienām, ar lāpstiņu tos noņemiet un izvietojiet pa trauku, tad smalciniet vēl 2 vai 3 reizes.

### RECEPTES

#### Izmantojot trīs asmeņu nažus (atkarībā no modeļa)

##### Aprikožu marmelāde ar medu

300 g mīkstas aprikozenes (recepte nav pagatavojama bez žāvētām aprikozenēm)

700 g krēmīga medus

Ieberiet aprikozenes bļodā, uzlejiet uz tām medu un smalciniet ne vairāk kā 6 sekundes.

### IERĪCES TĪRĪŠANA (SKAT. FIG. 10 UN 11)

### GLABĀŠANA (CF. FIG. 12)

# Tähelepanu: Seadmega on kaasas ohutusjuhised

**LS-123456.**

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult ohutusjuhiseid ning hoidke see alles.

## SEADME KIRJELDUS

**A - Sisselülitamise nupud:**

- A1** - Madal kiirus
- A2** - Turbo-kiirus

**B - Mootoriblokk**

**C - Tihendiga kaas**

**D\*** - Piimakokteili valmistamise tarvik  
**(vastavalt mudelile)**

**E\*, F\* & G\*** - Ülemised hakkimisnoad

**(vastavalt mudelile)**

**H - Alumine hakkimisnuga**

**I\* - 0,5-liitrine või 0,8-liitrine anum**  
**(vastavalt mudelile)**

**J\* - Lihisematu alus või kaas**  
**(vastavalt mudelile)**

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST (VT JOONIS 1)

## KASUTAMINE (VT JOONISED 2 KUNI 9)

Käsitsege terasid ettevaatlikult, kuna need on üliteravad.

Ärge käivitage seadet tühjalt.

Poolvedelad segud: ärge täitke kannu üle max taseme.

vihjad parimate tulemuste saavutamiseks:

Kasutage pulseerivalt. Kui toidutükid kleepuvad kannu külgedele, eemaldage need spaatliga, segage ülejää nud seguga ja tehke seejärel veel 2 kuni 3 pulseerimist.

## RETSEPTID

### Kolme teraga noaga (vastavalt mudelile)

#### Aprikoosimarmelaad meega

300 g pehmeid aprikoose (marmelaadi ei saa valmistada kuivatatud aprikoosidega)

70 g kreemjat mett

Valage aprikoosid anumassee, lisage mesi ja mikserdage kuni 6 sekundit.

## SEADME PUHASTAMINE (VT JOONISED 10 JA 11)

## HOIUSTAMINE (VT JOONIS 12)

**Uwaga: Do urządzenia dołączono instrukcję z zasadami bezpieczeństwa LS-123456.**

**Należy zapoznać się z instrukcją przed pierwszym użyciem urządzenia i zachować ją na przyszłość.**

### OPIS URZĄDZENIA

**A - Przyciski uruchamiania:**

**A1 - Wolne obroty**

**A2 - Turbo**

**B - Silnik**

**C - Uszczelka**

**D\* - Akcesorium do koktajli mlecznych  
(w zależności od modelu)**

**E\*, F\* & G\* - Noże mielące wierzchnie  
(w zależności od modelu)**

**H - Nóż mielący spodni**

**I\* - Pojemnik o pojemności 0,5 l lub 0,8 l  
(w zależności od modelu)**

**J\*- Podstawa antypoślizgowa lub pokrywka  
(w zależności od modelu)**

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM (ZOB. RYS. 1)

### SPOSÓB UŻYCIA (ZOB. RYS. OD 2 DO 9)

Nóż jest bardzo ostry, dlatego należy zachować ostrożność przy postępowaniu z nim.

Nie należy uruchamiać pustego urządzenia.

Produkty płynne/półpłynne - nie napełniać powyżej maksymalnego poziomu napełnienia pojemnika roboczego

Porady jak osiągnąć najlepsze rezultaty:

Uruchamiać urządzenie pulsacyjnie. Rozdrobnione produkty (szynka, cebula itp.) pozostające na ścianach kubka zebrać łyżką do środka, a następnie uruchomić urządzenie na 2 lub 3 dodatkowe脉sy.

### PRZEPISY

#### Z nożami o potrójnym ostrzu (w zależności od modelu)

##### Marmolada morelowa z miódem

300 g miękkich moreli (nie można ich zastąpić morelami suszonymi)

70 g kremowego miodu

Włożyć morele do pojemnika, wyłożyć miód na morele i miksuwać przez maks. 6 sekund.

### MYCIE URZĄDZENIA (ZOB. RYS. 10 I 11)

### PRZECHOWYWANIE (RYS. RYS. 12)

# Внимание: С този уред се предоставя книжка със съвети за безопасност LS-123456. Преди да използвате Вашия уред за пръв път, прочетете внимателно тази книжка и я пазете старательно.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

**A** - Бутони за включване:

**A1** - Бавна скорост

**A2** - Турбо

**B** - Моторен блок

**C** - Уплътняващ капак

**D\*** - Приставка за млечен шейк  
(според модела)

**E\*, F\* & G\*** - Горни ножове за месо

(според модела)

**H** - Долни ножове за месо

**I\*** - Купа 0,5 или 0,8 л (според модела)

**J\*** - Подложка против хълзгане или капак  
(според модела)

## ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ: (РЕФ. ФИГ. 1)

## УПОТРЕБА (РЕФ. ФИГ. 2 до 9)

Боравете с остритеата внимателно, тъй като са много остри.

Не включвайте уреда, когато е празен.

Полутечни смеси: не пълнете до максималното ниво на купата

Съвети за получаване на най-добри резултати:

Работете в режим за импулси. Ако парчета храна останат по стените на каната (шунка, лук и т.н.) използвайте шпатулата, за да ги отлепите и ги разбъркайте в каната, преди да стартирате 2 или 3 допълнителни импулса.

## РЕЦЕПТИ

### С ножове с тройно острие (според модела)

#### Мармалад от кайсии с мед

300 г меки кайсии (рецептата не се получава със сухи кайсии)

70 г течен мед

Изсипете кайсийите в купата, сложете меда върху тях и разбърквайте максимум 6 секунди.

## ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА (РЕФ. ФИГ. 10 И 11)

## ПРИБИРАНЕ (РЕФ. ФИГ. 12)

**Atenție: împreună cu acest aparat, este furnizat un manual cu instrucțiuni de siguranță LS-123456.**  
**Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l cu grijă.**

### DESCRIEREA APARATULUI

**A - Butoane de pornire:**

A1 - Viteză mică

A2 - Turbo

**B - Bloc motor**

**C - Capac de etanșeitate**

**D\* - Accesoriu milk-shake  
(în funcție de model)**

**E\*, F\* & G\* - Cuțite de tocata superioare  
(în funcție de model)**

**H - Cuțit de tocata inferior**

**I\* - Bol 0,5 l sau 0,8 l (în funcție de model)**

**J\* - Suport antiderapant sau capac  
(în funcție de model)**

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE (CF. FIG. 1)

### UTILIZARE (CF. FIG. 2-9)

Manevrați cu grijă cuțitele, deoarece sunt foarte ascuțite.

Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este gol.

Preparate semilichide: nu umpleți peste nivelul maxim al bolului.

Sugestii pentru a obține cele mai bune rezultate:

Puneți în funcțiune intermitent (cu impulsuri). Dacă rămân fragmente de alimente pe pereții bolului (șuncă, ceapă etc.), utilizați spatula pentru a le desprinde și a le distribui în interiorul bolului, înainte de a porni 2 sau 3 impulsuri suplimentare.

### REȚETE

**Cu ajutorul cuțitelor cu lame triple (în funcție de model)**

**Marmeladă de caise cu miere**

300 g de caise moi (rețeta nu poate fi realizată cu caise uscate)

70 g de miere

Puneți caisele în bol, adăugați mierea și mixați timp de maximum 6 secunde.

### CURĂȚAREA APARATULUI (CF. FIG. 10 ȘI 11)

### DEPOZITARE (CF. FIG. 12)

**Opozorilo: Tej napravi je priložena knjižica z varnostnimi nasveti LS-123456.**

**Pred prvo uporabo posode pozorno preberite to knjižico in jo skrbno shranite.**

## OPIS NAPRAVE

**A** - Gumbi za vklop:

**A1** - Majhna hitrost

**A2** - Velika hitrost

**B** - Motor

**C** - Pokrov za nepredušno zapiranje posode

**D\*** - Dodatek za mlečne napitke

(*odvisno od modela*)

**E\*, F\* & G\*** - Zgornje rezilo

(*odvisno od modela*)

**H** - Spodnje rezilo

**I\*** - Posoda s prostornino 0,5 l ali 0,8 l

(*odvisno od modela*)

**J\*** - Nedrseča plošča ali pokrov

(*odvisno od modela*)

## PRED PRVO UPORABO (GLEJTE SLIKO 1)

## UPORABA (GLEJTE SLIKE OD 2 DO 9)

Z rezili ravnajte previdno, ker so izredno ostra.

Ne vključujte aparata, kadar je prazen.

Pol tekoče mešanice: pri polnjenju ne prekoračite največje prostornine posode

Namigi za najboljše rezultate:

Delajte v pulzih. Če kosi hrane ostanejo na straneh vrča (šunka, čebula ipd.), uporabite lopatico, da jih odstranite in porazdelite po vrču, preden zaženete dodatna 2 ali 3 pulze.

## RECEPTI

### Z noži s tremi rezili (*odvisno od modela*)

#### Marelični namaz z medom

300 g mehkih marelic (za ta recept ne uporablajte posušenih marelic)

70 g tekočega medu

V posodo stresite izkoščičene marelice, dodajte med in vklopite mešalnik za največ 6 sekund.

## ČIŠČENJE NAPRAVE (GLEJTE SLIKI 10 IN 11)

## SHRANJEVANJE (GLEJTE SLIKO 12)

**Pažnja: Uputstvo za sigurnu upotrebu LS-123456  
isporučeno je zajedno sa ovim aparatom.  
Prije prvog korištenja ovog aparata, pažljivo  
pročitajte uputstvo i sačuvajte ga za kasniju  
upotrebu.**

### OPIS APARATA

A - Tipka za uključivanje u rad:

- A1 - Spori rad  
A2 - Turbo

B - Blok motora

C - Zavrtanj

D\* - Dodatna miješalica za mljeko  
(ovisno o modelu)

E\*, F\* & G\* - Više postavljeni noževi  
(ovisno o modelu)

H - - Niže postavljeni nož

I\* - Posuda od 0,5 l ili 0,8 l  
(ovisno o modelu)

J\* - Baza koja se ne kliže ili poklopac  
(ovisno o modelu)

### PRIJE PRVE UPOTREBE (BR. SL. 1)

### UPOTREBA (BR. SL. 2 DO 9)

Noževima rukujte pažljivo, obzirom da su noževi veoma oštiri.

Ne uključujte aparat kada je prazan.

Djelomično tečne mješavine: ne punite iznad maks. nivoa posude

Savjeti za postizanje najboljih rezultata:

Upotrijebite Puls funkciju. Ako se djelići hrane zalijepi na stranice posude (šunka, luk itd.), pomoću lopatice ih uklonite, ravnomjerno rasporedite u posudi dobro promiješajte uz 2 do 3 dodatna pulsa.

### RECEPTI

**Noževi sa tri sjećiva (ovisno o modelu)**

**Marmelada od kajsije u medu**

300 g mehanih kajsija (recept se ne može napraviti sa suhim kajsijama)

70 g kremastog meda

Stavite kajsije u posudu, dodajte med i promiješajte maksimalno 6 sekundi.

### ČIŠĆENJE APARATA (BR. SL. 10 I 11)

### ODLAGANJE (BR. SL. 12)

# Pažnja: Uputstvo za bezbednu upotrebu LS-123456 dobija se uz aparat.

Pre prve upotrebe aparata, pažljivo pročitajte  
uputstvo za upotrebu i čuvajte ga.

SR

## OPIS APARATA

A - Tasteri za aktiviranje aparata:

A1 - Spora brzina

A2 - Turbo

B - Motor

C - Poklopac posude

D\* - Dodatak za mlečne napitke  
**(u zavisnosti od modela)**

E\*, F\* & G\* - Gornji noževi za seckanje  
**(u zavisnosti od modela)**

H - Donji nož

I\* - Posuda od 0,5 l ili 0,8 l

**(u zavisnosti od modela)**

J\* - Podloga protiv klizanja ili poklopac  
**(u zavisnosti od modela)**

## PRE PRVE UPOTREBE (BR. SL. 1)

## UPOTREBA (BR. SL. 2 DO 9)

Pažljivo rukujte noževima, jer su oni izuzetno oštiri.

Ne uključujte aparat kada je prazan.

Delimično tečne mešavine: nemojte puniti iznad maks. nivoa posude

Saveti za najbolje rezultate:

radite u impulsima. Ukoliko komadići hrane ostanu zlepjeni na zidovima posude (šunka, luk itd.), pomoću lopatice ih uklonite, rasporedite ravnomerno u po posudi i dobro ih promešajte uz dodatna 2 do 3 impulsa.

## RECEPTI

### Noževi sa tri sečiva (u zavisnosti od modela)

#### Marmelada od kajsije u medu

300 g mekih kajsija (recept nije izvodljiv sa suvim kajsijama)

70 g kremastog meda

Stavite kajsije u posudu, dodajte med i promešajte maksimalno 6 sekundi.

## ČIŠĆENJE UREĐAJA (BR. SL. 10 I 11)

## ODLAGANJE (BR. SL. 12)

**Oprez: S uređajem se dobije priručnik sa sigurnosnim uputama LS-123456.**

**Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte taj priručnik te ga sačuvajte.**

### OPIS UREĐAJA

A - Tipke za uključivanje:

A1 - Niža brzina

A2 - Turbo

B - Blok motora

C - Nepropusni poklopac

D\* - Nastavak za mljeveni napitak  
*(prema modelu)*

E\*, F\* & G\* - Gornji noževi za sjeckanje  
*(prema modelu)*

H - Donji nož za sjeckanje

I\* - Posuda obujma 0,5L ili 0,8L  
*(prema modelu)*

J\* - Protusklijajuća podloga ili poklopac  
*(prema modelu)*

### PRIJE PRVE UPORABE (VIDI SLIKU 1)

### UPORABA (VIDI SLIKE OD 2 DO 9)

Oprezno rukovati oštricama jer su veoma oštete.

Uredaj ne puštajte u rad kad je prazan.

Tekuće smjese: ne punite iznad najviše razine posude

Savjeti za dobivanje najboljih rezultata:

Radite s prekidima. Ako ostaci hrane zaglave na stijenkama posude (šunka, luk itd.), rabite lopaticu kako biste ih izvadili i raspodijelili po posudi prije nego pritisnete još 2 ili 3 pulsna rada.

### RECEPTI

**S nožem s trostrukom oštricom (prema modelu)**

**Marmelada od marelica s medom**

300 g svježih marelica (recept nije moguće pripremiti sa suhim marelicama)

70 g kremastog meda

Stavite marelice u posudu, prelijte ih medom i miješajte najviše 6 sekundi.

### ČIŠĆENJE UREĐAJA (VIDI SLIKE 10 I 11)

### SPREMANJE (VIDI SLIKU 12)

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

- Do not use the appliance if it is faulty or its power cord is faulty, if the appliance has been dropped and has visible damage or fails to function correctly. In this case, the appliance should be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. In order to avoid any risk, have the power cord replaced only by an approved service centre.
- Be sure to unplug the appliance if you must leave it unattended, before inserting or removing accessories or before cleaning it.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with lack of experience and knowledge or reduced physical, sensory or mental capabilities, as long as they have been trained and given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised. Keep the appliance and its lead out of reach of children.
- See the instruction manual for how to clean and maintain your appliance.

- Your appliance is intended for domestic food use inside the home only. It is not designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee: in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments, in farm accommodation, by clients of hotels, motels and other residential environments and in guest room environments.

- This appliance should not be used by children.

- Check that your power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current only). Any error in plugging in your appliance may cause irreversible damage and invalidate the guarantee.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Agent.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended whilst in operation.
- The appliance should be plugged into a socket outlet with an earth connection
- The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Use your appliance on a clean, dry flat surface away from water splashes.
- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while in operation.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you are cleaning it and on fitting or removing the accessories.
- Never operate the appliance while empty.
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.
- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance, sold by an approved service centre.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and laws:
  - Low Voltage Directive
  - Electromagnetic Compatibility
  - Environment
  - Materials in contact with foodstuffs.

## DESCRIPTION

A - On/Off buttons:

  A1 - Slow speed

  A2 - Turbo

B - Motor unit

C - Watertight seal

D\* - Milk-shake accessory  
(depending on model)

E\*, F\* & G\* - Upper chopping blade  
(depending on model)

H - Lower chopping blade

I\* - 0.5 l or 0.8 l bowl  
(depending on model)

J\* - Non-slip pad or lid  
(depending on model)

## BEFORE INITIAL USE (SEE. FIG. 1)

## CONDITIONS OF USE (SEE. FIG. 2 À 9)

Handle the blades with care as the blades are extremely sharp.

Do not run the appliance empty.

Semi-liquid mixtures: do not fill above the max. level of the bowl

Hints to obtain best results:

Work in pulses. If pieces of food remain stuck to the sides of the jug (ham, onions, etc.), use the spatula to release them and distribute them around the jug before running 2 or 3 additional pulses.

## RECIPES

### With triple blade (depending on model)

#### Apricot marmalade with honey

300 g of soft apricots (the recipe cannot be made with dried apricots)

70 g liquid honey

Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for 6 seconds maximum.

## CLEANING THE APPLIANCE (SEE. FIG. 10 & 11)

## STORAGE (SEE. FIG. 12)

## RECYCLING

### End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).



#### Environmental protection first!

- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ② Take it to a collection point for processing.

**Let op: bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd. Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig.**

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Aan/uit-knopen:

A1 - Lage snelheid

A2 - Turbo

B - Motorblok

C - Afsluitdeksel

D\* - Milkshake accessoire  
(afhankelijk van het model)

E\*, F\* & G\* - Bovenste hakmessen

(afhankelijk van het model)

H - Onderste hakmes

I\* - Mengkom 0,5 l of 0,8 l

(afhankelijk van het model)

J\* - Antislippad of deksel

(afhankelijk van het model)

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK (ZIE FIG. 1)

### GEBRUIK (ZIE FIG. 2 TOT 9)

Wees voorzichtig met het sikkemes want de mesjes zijn zeer scherp.

Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking.

Semi-vloeibare bereidingen: vul de kom niet tot boven het aangegeven maximale niveau.

Advies voor het verkrijgen van goede resultaten: Ga te werk met de pulse-stand. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) dan kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en drukt nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

### RECEPTEN

#### Met driebladige messen (afhankelijk van het model)

##### Abrikozenmarmelade met honing

300 g zachte abrikozen (het recept kan niet worden gemaakt met gedroogde abrikozen)  
70 g romige honing.

Doe de abrikozen in de kom, schenk de honing over de abrikozen en mix deze maximaal 6 seconden.

### HET APPARAAT REINIGEN (ZIE FIG. 10 & 11)

### OPBERGEN (ZIE FIG. 12)

**Atención: Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456.**  
**Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.**

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A - Botones de puesta en marcha:**

**A1 - Velocidad lenta**

**A2 - Turbo**

**B - Bloque motor**

**C - Tapa antifugas**

**D\* - Accesorio para batidos (según modelo)**

**E\*, F\* & G\* - Cuchillas picadoras superiores (según modelo)**

**H - Cuchilla picadora inferior**

**I\* - Vaso de 0,5 l o 0,8 l (según modelo)**

**J\* - Almohadilla antideslizante o tapa (según modelo)**

## ANTES DEL PRIMER USO (VÉASE FIG. 1)

### USO (VÉANSE FIG. 2 A 9)

Manipular la cuchilla con precaución ya que las láminas son muy cortantes.

No hacer funcionar el aparato en vacío.

Preparaciones semilíquidas: no sobreapse el nivel máximo del recipiente

Consejos para obtener buenos resultados:

Trabaje por impulsos. Si los pedazos de alimentos quedan pegados sobre la pared de bol (jamón, cebollas...), despegar los pedazos con una espátula, repártalos en el bol y efectuar 2 ó 3 impulsos suplementarios.

## RECETAS

### Con cuchillas de triple hoja (según modelo)

#### Mermelada de albaricoques con miel

300 g de albaricoques blandos (la receta no puede hacerse con albaricoques secos)

70 g de miel densa

Vierta los albaricoques en el vaso, añada la miel sobre los albaricoques y bátalo durante 6 segundos como máximo.

## LIMPIEZA DEL APARATO (VÉANSE FIG. 10 Y 11)

### ALMACENAJE (VÉASE FIG. 12)

# Vigtigt : Der følger et hæfte med sikkerhedsanvisninger LS-123456 med dette apparat. Læs dette hæfte grundigt, inden apparatet anvendes første gang, og gem hæftet.

## BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Startknapper:

  A1 - Langsom

  A2 - Turbo

B - Motorblok

C - Tætsiddende låg

D\* - Tilbehør til milkshake  
(afhængig af model)

E\*, F\* & G\* - Øverste hakkekniive

(afhængig af model)

H - Nederste hakkekniiv

I\* - Skål 0,5 l eller 0,8 l (afhængig af model)

J\* - Skridsikkert underlag eller låg  
(afhængig af model)

## FØR IBRUGTAGNING (SE FIG. 1)

## ANVENDELSE (SE FIG. 2 TIL 9)

Vær forsiktig i forbindelse med håndteringen af knivene, da de er meget skarpe.

Brug ikke apparatet, når det er tomt.

Halvflydende blandinger: Fyld ikke over skålens maks. niveau.

Tips til bedre resultater:

Arbejd med impulser. Hvis madstykker sætter sig fast på siderne i beholderen (skinke, løg m.m.), anvend dejskraber til at løsne dem, og fordel dem rundt i beholderen, inden 2 eller 3 yderligere impulser køres.

## OPSKRIFTER

### Med tre knive (afhængig af model)

#### Abrikosmarmelade med honning

300 g bløde abrikoser (opskriften kan ikke tilberedes med tørrede abrikoser)

70 g flydende honning

Hæld abrikoserne i skålen, tilslæt honning over abrikoserne, og blend i højst 6 sekunder.

## RENGØRING AF APPARATET (SE FIG. 10 & 11)

## OPBEVARING (SE FIG. 12)

**NB: Et hefte med sikkerhetsråd LS-123456 følger med apparatet.**

**Før du bruker apparatet for første gang, les dette heftet nøye, og oppbevar det for senere bruk.**

## BESKRIVELSE AV APPARATET

**A - Startknapper:**

**A1 - Sakte hastighet**

**A2 - Turbo**

**B - Motor**

**C - Tetningsskive**

**D\* - Milkshake-tilbehør**

(avhengig av modell)

**E\*, F\* & G\* - Øvre kniver**

(avhengig av modell)

**H - Nedre kniver**

**I\* - Beholder 0,5 liter eller 0,8 liter**

(avhengig av modell)

**J\* - Antiskliskive eller lokk**

(avhengig av modell)

## FØR APPARATET TAS I BRUK (JF. FIG. 1)

### BRUK (JF. FIG. 2 TIL 9)

Vær veldig forsiktig ved håndtering av knivene da knivbladene er meget skarpe.

La ikke apparatet gå på tomgang.

Halvt flytende blandinger: Fyll ikke opp over bollens maks.nivå.

Råd for å oppnå gode resultater:

Arbeid støtvist. Dersom det sitter igjen mat på sidene av beholderen (skinke, løk e.l.), bruk spatelen til å løsne på det, og fordel det rundt i beholderen før du trykker to til tre ganger ekstra.

## OPPSKRIFTER

### Med trebladet kniv (avhengig av modell)

#### Aprikosmarmelade med honning

300 g modne aprikoser (oppskriften kan ikke brukes med tørkede aprikoser)

70 g kremaktig honning

Ha aprikosene i beholderen, ha honningen over aprikosene og bland i maks 6 sekunder.

## RENGJØRING AV APPARATET (JF. FIG. 10 & 11)

### OPPBEVARING (JF. FIG. 12)

# Observera: Häfte LS-123456 med säkerhetsanvisningar tillhandahålls tillsammans med apparaten.

## Före första användning: Läs igenom häftet noga och se till att spara det.

### BESKRIVNING AV APPARATEN

- |  |   |
|--|---|
| A - Startknappar:                                    | E*, F* & G* - Övre hackknivar<br>(beroende på modell) |
| A1 - Långsam hastighet                               | H - Undre hackkniv                                    |
| A2 - Turbo   | I* - Skål 0,5 l eller 0,8 l<br>(beroende på modell)   |
| B - Motorenhet                                       | J* - Antiglidmatta eller lock<br>(beroende på modell) |
| C - Lock   |   |
| D* - Tillbehör för milkshake<br>(beroende på modell) |   |

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING (JFR FIG. 1)

### ANVÄNDNING (JFR FIG. 2-9)

Var försiktig när du hanterar knivarna eftersom dessa är mycket vassa.

Använd inte apparaten när den är tom.

Halvflytande blandningar: Fyll inte bágaren över maxnivån

Tips för bästa resultat:

Använd i korta omgångar i taget. Om matbitar (t.ex. skinka, lök etc.) fastnar på bágarens insida använd spateln och fördela bitarna runtom i bágaren och kör sedan ytterligare 2 eller 3 omgångar.

### RECEPT

#### Med trippelknivar (enligt modell)

#### Aprikosmarmelad med honung

300 g färskaprikoser (receptet går inte att genomföra med torkade aprikoser)

70 g krämig honung

Lägg aprikoserna i skålens, tillsätt honungen till aprikoserna och blanda under högst 6 sekunder.

### RENGÖRING AV APPARATEN (JFR FIG. 10 & 11)

### UNDANPLOCKNING (JFR FIG. 12)

# Huomio: Laitteen mukana toimitetaan LS-123456-turvaohjekirja.

Lue tämä kirjanen huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se huolellisesti.

## LAITTEEN KUVAUS

**A - Virtapainikkeet:**

- A1** - Alhainen nopeus
- A2** - Turbo

**B - Moottorilohko**

**C - Tiivistyskaulus**

**D\*** - Pirtelölisävaruste (**mallin mukaan**)

**E\*, F\* & G\*** - Suuri terä (**mallin mukaan**)

**H - Pieni terä**

**I\*** - Kulho, 0,5 tai 0,8 l (**mallin mukaan**)

**J\*** - Kannen liukueste (**mallin mukaan**)

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTÖKERTAA (KS. KUVA 1)

### KÄYTTÖ (KS. KUVA 2 - 9)

Käsitlete teriä varovaisesti, sillä ne ovat erittäin teräviä.

Älä käytä laitetta tyhjänä.

Puolijuoksevat seokset: älä täytä kulhoa yli täyttörajana

Vinkkejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

Käytä laitetta sykäyksittäin. Jos kannun reunoille jää kiinni paloja aineksista (kinkku, sipulia jne.), käytä lastaa niiden siirtämiseksi, levitä palat kannuun, ja tee vielä kaksi tai kolme lisäpainallusta.

### RESEPTIT

#### Kolmiteräisillä veitsillä (**mallin mukaan**)

#### Hunajainen aprikoosimarmeladi

300 g pehmeitä aprikooseja (reseptissä ei voida käyttää kuivattuja aprikooseja)

70 g kermaista hunajaa

Kaada aprikoosit kulhoon, lisää hunaja ja sekoita

enintään 6 sekuntia.

## LAITTEEN PUHDISTAMINEN (KS. KUVA 10 JA 11)

### SÄILYTYS (KS. KUVA 12)

**Dikkat: Cihazla birlikte bir LS-123456 güvenlik talimatları kitapçığı verilmektedir.**  
**Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce bu kitapçığı dikkatli bir şekilde okuyun ve saklayın.**

### AÇIKLAMA

**A** - Çalıştırma düğmeleri:

**A1** - Düşük hız

**A2** - Turbo

**B** - Motor ünitesi

**C** - Koruyucu kapak

**D\*** - Milkshake aksesuarı (**modele göre**)

**E\*, F\* & G\*** - Süper kıyma bıçakları

**(modele göre)**

**H** - İç kıyma bıçağı

**I\*** - 0,5 veya 0,8 l'lik kap (**modele göre**)

**J\*** - Kaymayı önleyici altlık veya kapak

**(modele göre)**

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE (ŞEK. 1)

#### KULLANIM (ŞEK. 2 - 9)

Bıçaklar son derece keskin olduğundan tutarken dikkatli olun.

Cihazı boşken çalıştırmayın.

Yarı sıvı karışımalar: Haznedeki maksimum seviyeyi aşmayın

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:

Kısa kısa basarak çalıştırın. Haznenin kenarlarına gıda parçaları yaptığı takdirde

(jambon, soğan, vb.) bunları bir spatula ile kenarlardan döşürerek hazne

İçine yaydırın ve 2 veya 3 kez hafifçe basarak çalıştırın.

#### TARİFLER

**Üç ağızlı bıçakla (modele göre) ballı kayısı marmeladı yapma**

300 g yaş kayısı (bu tarif kuru kayısıyla yapılamaz)

70 g krem bal

Kayıtları kaba koyun, krem balı üzerine dökün ve en fazla 6 saniye boyunca karıştırın.

### TEMİZLEME (ŞEK. 10 VE 11)

### SAKLAMA (ŞEK. 12)

Процессоры кухонные электрические (измельчители) Moulinex AT71xxxx AT73xxxx  
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France  
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)  
Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экули Седекс Франс  
Официальный представитель, импротрёр - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"  
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR.AГ27.B.00556
- Срок действия с 27.06.2014 по 26.06.2019
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- TP TC 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- TP TC 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

