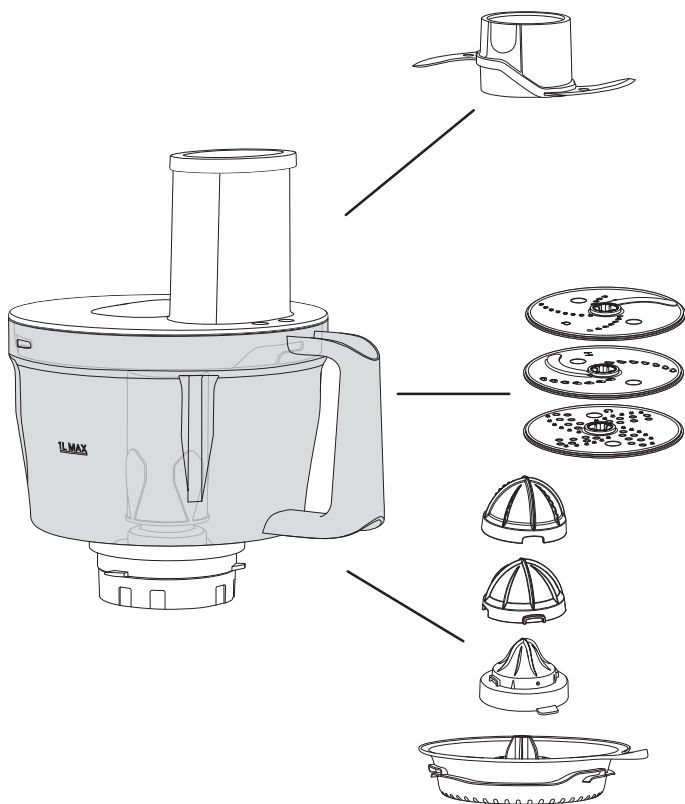
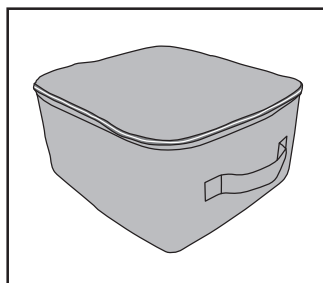
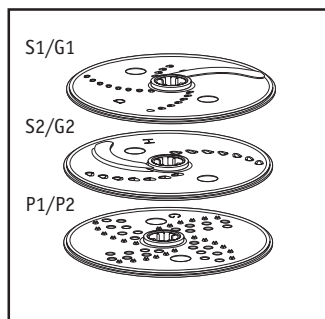
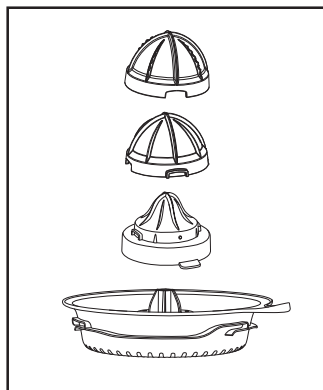
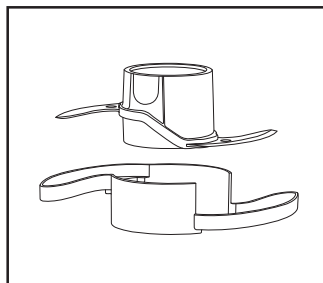
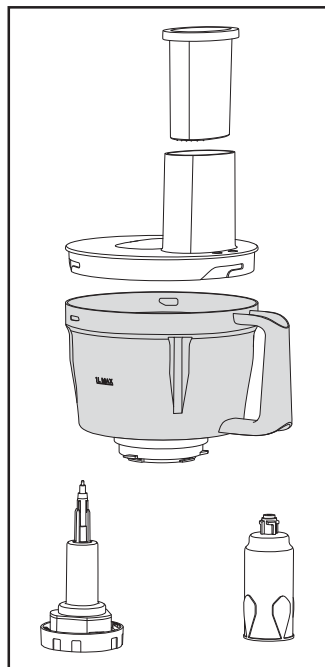


Fresh box

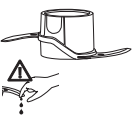
Coach / i-Coach Touch



FR
EN
DE
NL
ES
IT
PT
EL
KK
RU
AR
FA
UK
PL
RO
BG
HR
CS
SK
HU
TR

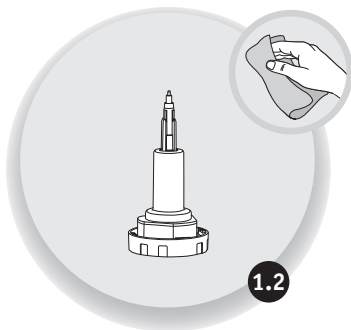
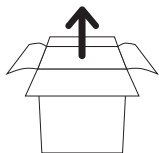
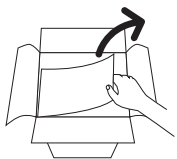


	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

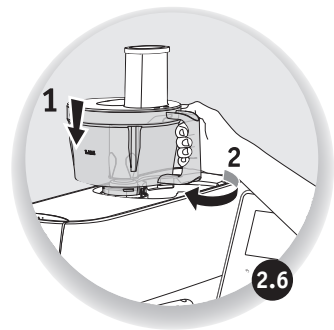
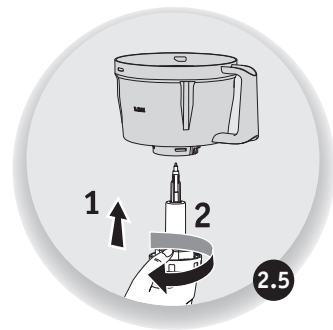
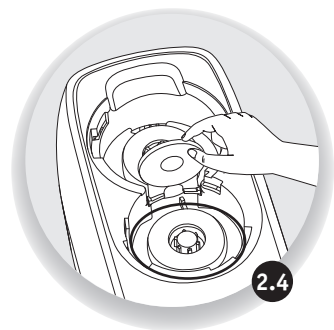
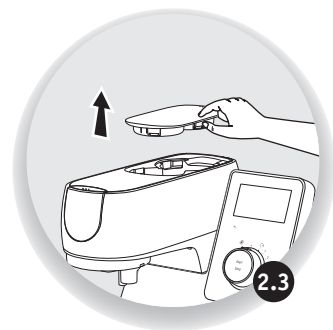
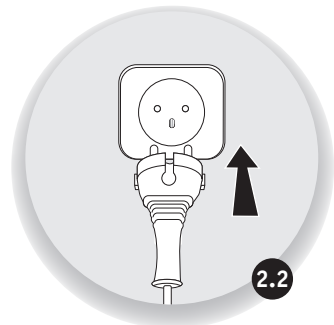
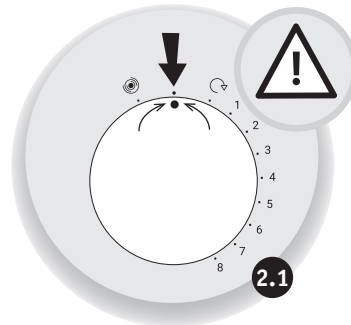
		 max	 max	 max
		8	15s	500g
		8	60s	500g
		5	5s	500g
		8	60s	1l
		8	30s	500g
		8	20s	40g

		 max	 max	 max
	G1  G2   	1	2min	400g
	S1  S2   	1	2min	500g
P1 		1	2min	250g
P2 		1	2min	500g
		1	5min	5x 
		1	5min	5x 
		1	5min	5x 

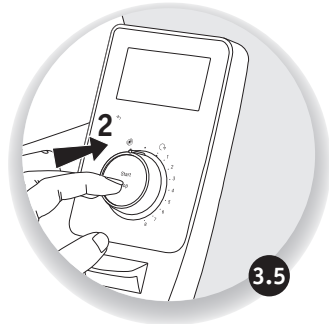
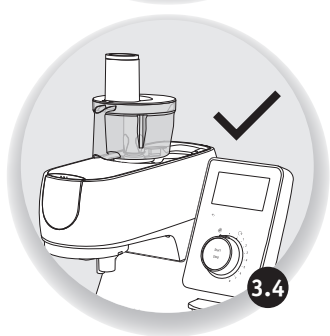
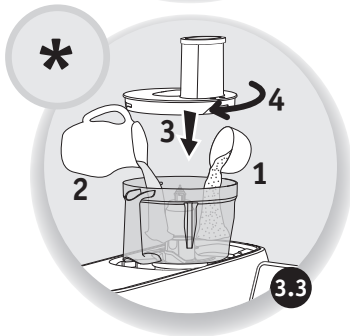
1



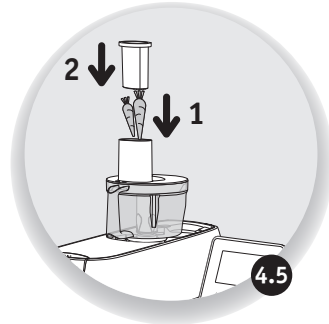
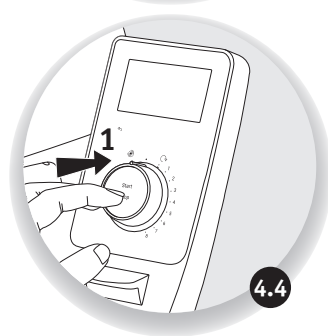
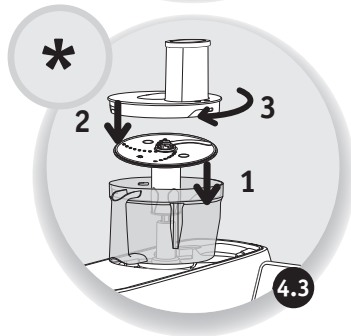
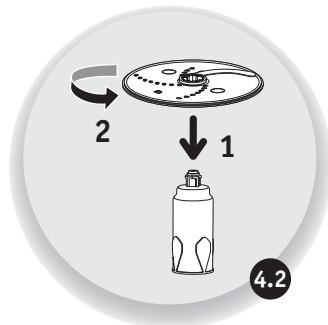
2



3



4



5



**



5.1

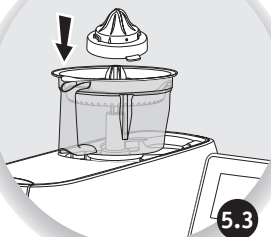
**



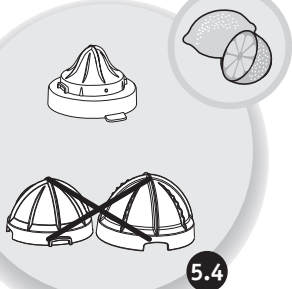
5.2



5.7

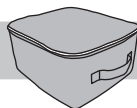


5.3

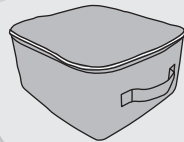


5.4

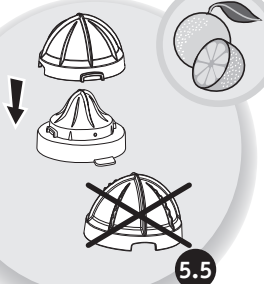
6



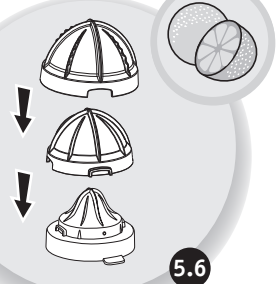
6.1



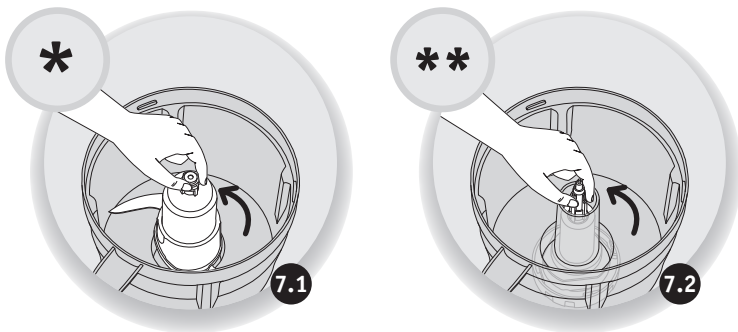
6.2



5.5



5.6



CONSIGNES DE SECURITE

Attention : avant toute première utilisation, lisez attentivement la notice et les consignes de sécurité fournies avec votre appareil (robot pâtissier), ainsi que le présent manuel et la notice fournis avec votre set accessoires. Conservez-les soigneusement.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de l'assembler / démonter. Ne touchez jamais les parties en mouvement avec vos doigts, utilisez toujours les accessoires fournis avec l'appareil ou éteignez-le puis débranchez-le.

Restez vigilant(e) si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine. Pour les appareils possédant un couteau, manipulez-le avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.

Reportez-vous aux instructions pour le nettoyage initial et régulier des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil. Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi.

Attention, pensez à enlever l'entraîneur équipé du couteau avant de verser votre préparation.

Pour le temps maximum d'utilisation, reportez-vous au mode d'emploi et s'il n'y a pas d'indication, suivez les instructions suivantes : Les presseurs, les extracteurs de jus de baies ou les hachoirs ne doivent pas être utilisés plus de 14 min, préparateurs culinaires, les fouets à œufs ou à crème ne doivent pas être utilisés plus de 60 secondes, les presse-agrumes, les râpes et coupe légumes ne doivent pas être utilisés plus de 5 min.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation commerciale, inappropriée, ou non respect de la notice.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE

À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER

EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

*/**

Si vous rencontrez des difficultés pour assembler le couvercle du bol ou le panier agrume, tournez légèrement à la main la partie en plastique de l'entraîneur (voir schémas 7.1 et 7.2).

RECETTES DE BASE

Soupe

Ingrédients pour 1L de Soupe : 150g carottes, 150g poireaux, 100g pommes de terre, 50g oignons, 500g de bouillon. Faire cuire les légumes au préalable (cuisson vapeur recommandée). Une fois cuits, verser les légumes dans le bol du robot muni de la lame. Verrouiller le couvercle et mixer 30 secondes en vitesse 4 pour une soupe moulinée ou 40 secondes en vitesse 8 pour une soupe veloutée.

Purée de carottes au bœuf

Ingrédients : 300g carottes, 100g pommes de terre, 100g bœuf, 50g de bouillon. Faire cuire les légumes et la viande au préalable (cuisson vapeur recommandée). Verser tous les ingrédients dans le bol du robot muni de la lame. Verrouiller le couvercle et mixer 30 secondes en vitesse 8. Racler les parois du bol et mixer à nouveau 20 secondes en vitesse 8

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution: Before first use, carefully read the leaflet and the safety instructions provided with your appliance (food processor), as well as this manual and the leaflet provided with your set of accessories. Keep them in a safe place.

The manufacturer shall not be held liable for any use that does not comply with these instructions. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Never touch the moving parts with your fingers; always use the accessories provided with the appliance or switch it off then unplug it.

Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. For appliances which contain a knife, please handle with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.

Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance. Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage.

Caution: Remember to remove the mixing rod with its blade attachment before pouring your mixture.

For maximum usage time, please refer to the user's manual and if no instructions are indicated therein, observe the following instructions: presses, berry juice extractors or mincers must not be used for more than 14 minutes; culinary processors, egg or cream whisks must not be used for more than 60 seconds; citrus juicers, graters and vegetable slicers must not be used for more than 5 minutes.

The warranty will be invalidated if used inappropriately, for commercial purposes or in any way that deviates from the instructions.

Environment protection first!



① Leave it at a local civic waste collection point.

➡ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

If you are having trouble assembling the bowl lid or citrus press bowl, gently turn the plastic part of the mixing rod by hand (see figures 7.1 and 7.2).

BASIC RECIPES

Soup

Ingredients for 1 L of soup: 150 g carrots, 150 g leeks, 100 g potatoes, 50 g onions, 500 g stock. Cook the vegetables in advance (we recommend steaming them). Once cooked, place the vegetables into the appliance bowl fitted with the blade. Lock the lid and mix for 30 seconds at speed 4 for a chunky soup or for 40 seconds at speed 8 for a smooth soup.

Beef and carrot purée

Ingredients: 300 g carrots, 100 g potatoes, 100 g beef, 50 g stock. Cook the vegetables and meat in advance (we recommend steaming them). Place all of the ingredients into the appliance bowl fitted with the blade. Lock the lid and mix for 30 seconds at speed 8. Scrape down the sides of the bowl and mix again for 20 seconds at speed 8.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung: Lesen Sie vor der ersten Verwendung das Handbuch und die Sicherheitshinweise, die Ihrem Gerät (Küchenmaschine) beiliegen, sowie dieses Handbuch und das Begleitheft, die Ihrem Zubehörset beiliegen, sorgfältig durch. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Der Hersteller haftet nicht für unsachgemäße Verwendung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, sobald Sie es nicht mehr verwenden, es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen oder Sie Zubehörteile wechseln. Berühren

Sie niemals die sich bewegenden Teile mit den Fingern; verwenden Sie immer die mit dem Gerät gelieferten Utensilien oder schalten Sie es aus und ziehen Sie seinen Stecker aus der Steckdose.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da die Flüssigkeit plötzlich aufkochen und aus dem Gerät spritzen könnte. Gehen Sie beim Leeren von Behältern und beim Reinigen vorsichtig mit Geräten um, an denen sich Messer befinden, weil die Schneiden sehr scharf sind. Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden mit einem Schwamm und Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt; lesen Sie die Gebrauchsanweisung zur umfassenden Reinigung und Pflege des Geräts. Rezepte sowie Angaben zur Geschwindigkeitseinstellung und zum sicheren Gebrauch des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Achtung: Vergessen Sie nicht, den Pürierstab mit dem Messeraufsatz zu entfernen, bevor Sie die Mischung ausgießen.

Um Ihr Gerät möglichst lange benutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und wenn Sie dort keine Hinweise finden, beachten Sie die folgenden Anleitungen: Pressen, Beerenentsafter und Zerkleinerer dürfen nicht länger als 14 Minuten benutzt werden, Küchenmaschinen und Schneebesen für Ei oder Sahne nicht länger als 60 Sekunden und Zitruspressen, Raspeln und Gemüseschneider nicht länger als 5 Minuten. Die Gewährleistung erlischt, wenn das Gerät in unangemessener Weise, für kommerzielle Zwecke oder auf eine von den Anweisungen abweichende Weise verwendet wird.

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

*/**

Wenn Sie Probleme beim Zusammensetzen des Behälterdeckels oder der Schlüssel für die Zitruspresse haben, drehen Sie das Kunststoffteil des Pürerstabs vorsichtig mit der Hand (siehe Abbildungen 7.1 und 7.2).

DE

GRUNDREZEPTE

Zutaten

für 1 Liter Suppe: 150 g Karotten, 150 g Lauch, 100 g Kartoffeln, 50 g Zwiebeln, 500 g Brühe. Garen Sie das Gemüse im Voraus (wir empfehlen, es zu dämpfen). Sobald das Gemüse gar ist, geben Sie es in die Schüssel mit dem Messer. Verriegeln Sie den Deckel und mischen Sie den Inhalt 30 Sekunden lang bei Stufe 4, um eine Suppe mit Stückchen zu erhalten oder 40 Sekunden lang bei Stufe 8 für eine cremige Suppe.

Karottenpüree mit Rindfleisch

Zutaten: 300 g Karotten, 100 g Kartoffeln, 100 g Rindfleisch, 50 g Brühe. Garen Sie Gemüse und Fleisch im Voraus (wir empfehlen, es zu dämpfen). Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel mit dem Messer. Schließen Sie den Deckel und mischen Sie den Inhalt 30 Sekunden lang auf Stufe 8. Schaben Sie an den Seiten der Schüssel nach unten und mischen Sie erneut für 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 8.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Let op: Lees vóór het eerste gebruik zorgvuldig de folder en de veiligheidsinstructies die bij het apparaat (keukenmachine) zijn geleverd, evenals deze handleiding en de folder die bij uw accessoireset is geleverd. Bewaar hem op een veilige plaats.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor gebruik dat niet conform deze instructies is. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd achter blijft en voordat u het monteert, demonteert of reinigt. Raak de bewegende onderdelen nooit met uw vingers aan.

Gebruik altijd de accessoires die met het apparaat zijn geleverd of schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wees voorzichtig als warme vloeistoffen in de keukenmachine worden gegoten aangezien dit door plotselinge stoom weer eruit kan komen. Ga bij apparaten met een mes altijd voorzichtig te werk als het apparaat leeg is en wanneer u het reinigt. De messen zijn erg scherp. Raadpleeg de instructies voor de eerste en regelmatige reiniging van oppervlakken die in contact met levensmiddelen en voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor recepten, om de snelheid van het apparaat in te stellen en voor advies inzake een veilig gebruik van het apparaat. Voor de maximale gebruiksduur, raadpleeg de gebruiksaanwijzing.

Let op: Vergeet niet de mengstaaf met de mesbevestiging te verwijderen voordat u uw mengsel eruit giet.

Als er geen specifieke aanwijzingen zijn vermeld, volg de volgende instructies: Sapcentrifuges, bessenpersen en hakmolens mogen niet langer dan 14 minuten aan één stuk worden gebruikt. Voor keukenmachines en eiwit- en roomkloppers bedraagt deze maximale gebruikstijd 60 seconden en voor citruspersen, raspen en groentesnijders 5 minuten.

De garantie vervalt bij onjuist gebruik, voor commerciële doeleinden of op enige andere wijze die afwijkt van de instructies.

Wees vriendelijk voor het milieu !



- ① Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.
- ➞ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

/*

Als u problemen ondervindt bij het monteren van het deksel van de kom of de kom van de citruspers, draait u het plastic gedeelte van de mengstaaf voorzichtig met de hand (zie afbeeldingen 7.1 en 7.2).

BASISRECEPTEN

Soep

Ingrediënten voor 1 liter soep: 150 g wortels, 150 g prei, 100 g aardappelen, 50 g uien, 500 ml bouillon. Kook de groenten van tevoren (we raden u aan ze te stomen). Zodra de groenten zijn gekookt, plaatst u ze in de kom van het apparaat, met de mesbevestiging. Vergrendel het deksel en meng gedurende 30 seconden op snelheid 4 voor een dikke soep of gedurende 40 seconden op snelheid 8 voor een gladde soep.

Rundvlees- en wortelpuree

Ingrediënten: 300 g wortels, 100 g aardappelen, 100 g rundvlees, 50 ml bouillon. Kook de groenten en het vlees van tevoren (we raden u aan ze te stomen). Plaats alle ingrediënten in de kom van het apparaat, met de mesbevestiging. Vergrendel het deksel en meng gedurende 30 seconden op snelheid 8. Schraap de zijkanten van de kom af en meng opnieuw gedurende 20 seconden op snelheid 8.

PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

Precaución: Antes de la primera utilización, lee detenidamente el folleto y las instrucciones de seguridad que se proporcionan con el aparato (robot de cocina), así como este manual y el folleto que se proporciona con el set de accesorios. Guárdalos en un lugar seguro.

El fabricante no será responsable del uso que no cumpla estas instrucciones. Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si va a dejarlo desatendido y antes de realizar cualquier tarea de montaje, desmontaje o limpieza. No toque nunca las partes móviles con los dedos. Use siempre los accesorios suministrados con el aparato o apáguelo y desenchúfelo antes. Tenga cuidado al añadir líquido caliente en el procesador o batidora porque podría ser expulsado debido al vapor repentino generado.

Los aparatos que disponen de cuchillos deben manipularse con cuidado cuando el recipiente está vacío y durante la limpieza, ya que las hojas son muy cortantes. Consulte las instrucciones sobre la limpieza inicial y regular de superficies en contacto con los alimentos, y las instrucciones de limpieza y mantenimiento de su aparato.

Precaución: No olvides extraer la varilla mezcladora con su accesorio de cuchilla antes de verter la mezcla.

Para las recetas, los ajustes de velocidad y un uso seguro del aparato, consulte el manual de instrucciones. Para alargar la vida útil del aparato, consulte el manual del usuario y si no hubiera instrucciones en el mismo, tenga en cuenta las siguientes: las prensas, los extractores de zumo de bayas o las picadoras no se deben utilizar más de 14 min; los robots de cocina, las varillas o las batidoras no se deben utilizar más de 60 segundos; los exprimidores, los ralladores y los cortadores de verduras no se deben utilizar más de 5 min.

La garantía no será válida si el aparato se utiliza de forma inapropiada, para fines comerciales o en cualquier otra manera que se desvíe de las instrucciones.

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



- ① Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post.
- ➞ Venta donde será tratado de forma adecuada. Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

*/**

Si tienes problemas para montar la tapa del recipiente o el recipiente del exprimidor, gira suavemente con la mano la parte de plástico de la varilla de mezcla (consulta las figuras 7.1 y 7.2).

RECETAS BÁSICAS

ES

Sopa

Ingredientes para 1 l de sopa: 150 g de zanahorias, 150 g de puerros, 100 g de patatas, 50 g de cebollas, 500 g de caldo. Cocina las verduras antes (te recomendamos hacerlas al vapor). Una vez cocidas, colócalas en el recipiente del aparato con cuchillas. Cierra la tapa y mezcla durante 30 segundos a velocidad 4 para lograr una sopa espesa o durante 40 segundos a velocidad 8 para una sopa más líquida.

Puré de ternera y zanahoria

Ingredientes: 300 g de zanahorias, 100 g de patatas, 100 g de ternera, 50 g de caldo. Cocina las verduras y la carne antes (te recomendamos hacerlo al vapor). Coloca todos los ingredientes en el recipiente del aparato con cuchillas. Cierra la tapa y mezcla durante 30 segundos a velocidad 8. Baja los restos de los laterales del recipiente y mezcla de nuevo durante 20 segundos a velocidad 8.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA MULTIFUNZIONE

Attenzione: Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e le avvertenze di sicurezza fornite con l'apparecchio (robot da cucina), nonché il presente manuale e l'opuscolo fornito con il set di accessori. Conservarli in un posto sicuro.

Il fabbricante non è ritenuto responsabile per qualsiasi uso non conforme a queste istruzioni.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di lasciarlo incustodito e di effettuare qualsiasi operazione di assemblaggio, disassemblaggio o pulizia. Non toccare le parti in movimento con le dita; usare sempre gli accessori forniti insieme all'apparecchio o spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.

Prestare attenzione durante il versamento di liquidi caldi nel recipiente, perché possono fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un'evaporazione improvvisa. Maneggiare con precauzione gli apparecchi dotati di un coltello, quando il contenitore è vuoto e al momento della pulizia, in quanto le lame sono estremamente taglienti. Consultare le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti e per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Per le ricette, le impostazioni della velocità e per un uso sicuro dell'apparecchio, consultare le istruzioni d'uso.

Attenzione: ricordarsi di rimuovere l'asta di miscelazione con il relativo accessorio con lame prima di versare il composto.

Per il tempo massimo di utilizzo fare riferimento al manuale di istruzioni e, se non sono presenti istruzioni al riguardo, procedere come descritto di seguito: Gli spremitori, gli estrattori di succhi o i tritatutto non devono essere utilizzati ininterrottamente per più di 14 minuti, i robot da cucina, le fruste elettriche per uova o creme non devono essere utilizzati per più di 60 secondi, gli spremiagrumi, le grattugie e taglia-verdure non devono essere utilizzati per più di 5 minuti.

La garanzia sarà annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in modo improprio, per scopi commerciali o secondo modalità non conformi a queste istruzioni.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

*/**

In caso di problemi durante il montaggio del coperchio del recipiente o del recipiente dello spremiagrumi, ruotare delicatamente a mano la parte in plastica dell'asta di miscelazione (vedere le figure 7.1 e 7.2).

RICETTE DI BASE

Zuppa

Ingredienti per 1 litro di zuppa: 150 g di carote, 150 g di porri, 100 g di patate, 50 g di cipolle, 500 g di brodo. Cuocere le verdure in anticipo (si consiglia di cuocerle a vapore). Una volta cotte, inserire le verdure nel recipiente dell'apparecchio dotato della lama. Chiudere il coperchio e miscelare per 30 secondi alla velocità 4 per una zuppa a pezzi o per 40 secondi alla velocità 8 per una zuppa vellutata.

Purea di manzo e carote

Ingredienti: 300 g di carote, 100 g di patate, 100 g di manzo, 50 g di brodo. Cuocere le verdure e la carne in anticipo (si consiglia di cuocerle a vapore). Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio dotato della lama. Chiudere il coperchio e miscelare per 30 secondi alla velocità 8. Raschiare i lati del recipiente e miscelare nuovamente per 20 secondi alla velocità 8.

IT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Cuidado: Antes da primeira utilização, leia o manual e as instruções de segurança fornecidos com o aparelho (robot de cozinha), assim como este manual e o manual fornecido com o conjunto de acessórios. Guarde-os num local seguro.

O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não cumpra estas instruções. Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Nunca toque nas peças em movimento com os dedos. Use sempre os acessórios fornecidos com o aparelho, ou desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Tenha cuidado se verter líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino. Para os aparelhos que possuem uma lâmina, manipular com precaução quando o recipiente estiver vazio e durante a limpeza, uma vez que as lâminas são muito afiadas.

Consulte as instruções quanto à limpeza inicial e regular das superfícies em contacto com alimentos, e quanto à limpeza e manutenção do seu aparelho. Para as receitas, os ajustes de velocidade e para uma utilização do aparelho em segurança, consulte as Instruções de Utilização.

Cuidado: lembre-se de remover a vareta de mistura com a respetiva lâmina antes de verter a mistura.

Para um tempo máximo de utilização, consulte o manual de utilização. Se não houver nele quaisquer instruções, tenha em conta as seguintes instruções: As liquidificadoras, as centrifugadoras ou as picadoras não devem ser utilizadas durante mais de 14 min., as máquinas de cozinha e batedeiras não devem ser utilizadas durante mais de 60 segundos, os espremedores de citrinos, os raladores e os cortadores de legumes não devem ser utilizados durante mais de 5 min.

A garantia será anulada caso ocorram danos resultantes da utilização incorreta, se for utilizada para fins comerciais ou utilizada de qualquer modo para além dos descritos nas instruções.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

*/**

Se tiver dificuldade em colocar a tampa na taça ou o espremedor de citrinos, rode ligeiramente à mão a peça de plástico da vareta de mistura (ver figuras 7.1 e 7.2).

RECEITAS BÁSICAS

Sopa

Ingredientes para 1 L de sopa: 150 g de cenouras, 150 g de alho francês, 100 g de batatas, 50 g de cebolas, 500 g de caldo. Cozinhe os legumes com antecedência (recomendamos que os cozinhe a vapor). Assim que estiverem cozinhados, coloque-os na taça do aparelho equipada com a lâmina. Bloqueie a tampa e misture durante 30 segundos à velocidade 4 para obter uma sopa com pedaços ou durante 40 segundos à velocidade 8 para uma sopa cremosa.

Carne de vaca com puré de cenoura

Ingredientes: 300 g de cenouras, 100 g de batatas, 100 g de carne de vaca, 50 g de caldo. Cozinhe os legumes e a carne com antecedência (recomendamos que os cozinhe a vapor). Coloque todos os ingredientes na taça do aparelho equipada com a lâmina. Bloqueie a tampa e misture durante 30 segundos à velocidade 8. Raspe as laterais da taça e misture novamente durante 20 segundos à velocidade 8.

Προσοχή: Πριν από την πρώτη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο και τις οδηγίες ασφαλείας που παρέχονται με τη συσκευή σας (πολυμύξερ), καθώς και αυτό το εγχειρίδιο χρήσης και το φυλλάδιο που παρέχονται μαζί με το σετ των αξεσουάρ. Φυλάξτε τα σε ασφαλές μέρος.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν χρήση που δεν συμμορφώνεται με αυτές τις οδηγίες. Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, όταν απομακρύνετε από αυτή και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της. Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα μέρη με τα δάκτυλά σας.

Να χρησιμοποιείτε πάντα τα βοηθητικά εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή να την απενεργοποιείτε και μετά να τη βγάζετε από την πρίζα. Προσέχετε όταν χύνετε καυτό υγρό μέσα στο μαγειρικό παρασκευαστή ή το μπλέντερ, καθώς αυτό μπορεί να εκτοξευτεί εκτός συσκευής λόγω ξαφνικής ατμοποίησης.

Να χειρίζεστε προσεκτικά τις συσκευές που διαθέτουν λεπίδα κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό, καθώς οι λάμες είναι πολύ κοφτερές.

Ανατρέχετε στις οδηγίες για τον αρχικό και τον τακτικό καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας.

Προσοχή: Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τη ράβδο ανάμιξης και το εξάρτημα της λεπίδας της πριν χύσετε το μείγμα σας.

Για τις συνταγές, τις ρυθμίσεις ταχύτητας και για ακίνδυνη χρήση της συσκευής σας, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης. Για τη μέγιστη διάρκεια χρήσης, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης και αν δεν περιέχει σχετικές οδηγίες, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες: Οι πρέσες χυμού, οι εξαγωγείς χυμού μπουροειδών και οι κεφαλές ψιλής κοπής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 14 λεπτά, οι μαγειρικοί παρασκευαστές, οι αβγοδάρτες και οι δάρτες για κρέμα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, ενώ οι στίφτες εσπεριδοειδών, οι τρίφτες και οι κόφτες λαχανικών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 2 λεπτά.

Η εγγύηση θα καταστεί άκυρη, αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο, για εμπορικούς σκοπούς ή με τρόπο που παρεκκλίνει από τις οδηγίες.

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!



① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.

➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα όταν συναρμολογείτε το καπάκι του κάδου ή τον κάδο του λεμονοστύφτη, γυρίστε απαλά το πλαστικό τμήμα της ράβδου ανάμιξης με το χέρι (βλ. εικόνες 7.1 και 7.2).

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σούπα

Υλικά σούπας για 1 λίτρο σούπας: 150 γρ. καρότα, 150 γρ. πράσα, 100 γρ. πατάτες, 50 γρ. κρεμμύδια, 500 γρ. ζωμός. Μαγειρέψτε τα λαχανικά εκ των προτέρων (συνιστούμε να τα μαγειρέψετε στον ατμό). Μόλις μαγειρευτούν, τοποθετήστε τα λαχανικά στο μπολ της συσκευής, στο οποίο έχετε εφαρμόσει και τη λεπίδα. Ασφαλίστε το καπάκι και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 4 για παχύρρευστη σούπα ή για 40 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8 για βελουτέ σούπα.

Πουρέ μοσχάρι και καρότο

Συστατικά μοσχαριού με πουρέ καρότου: 300 γρ. καρότα, 100 γρ. πατάτες, 100 γρ. μοσχαρίσιο κρέας, 50 γρ. ζωμό. Μαγειρέψτε τα λαχανικά και το κρέας εκ των προτέρων (συνιστούμε να τα μαγειρέψετε στον ατμό). Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ της συσκευής, στο οποίο έχετε εφαρμόσει και τη λεπίδα. Ασφαλίστε το καπάκι και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8. Καθαρίστε με σπάτουλα τις πλευρές του μπολ και αναμείξτε ξανά για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 8.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРКК

Абайлаңыз! Алғаш рет қолданар алдында, құрылғымен (ас үй комбайнына) қоса берілген парақшаны және қауіпсіздік нұсқауларын, сондай-ақ аксессуарлар жиынтығымен бірге берілген нұсқаулық пен парақшаны мұқият оқып шығыңыз. Оларды қауіпсіз жерде сақтаңыз.

Нұсқауларға сәйкес пайдаланбаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды. Жылжымалы бөліктерге ешқашан саусақтарыңызды тигізбеңіз; әрдайым құрылғымен берілген керек-жарақтарды қолданыңыз немесе оны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.

Тамақ өңдегішке немесе блендерге ыстық сұйықтық құйғанда сақ болыңыз, өйткені ол кенет буға байланысты құрылғыдан шығуы мүмкін. Тамаққа тиетін беттерді бастапқы және жүйелі тазалау әрі құрылғыны тазалау және оған техникалық қызмет көрсету үшін нұсқауларды қараңыз.

Ескерту! Қоспаны құймас бұрын пышақтары бар араластырғыш таяқшаны алып тастауды ұмытпаңыз.

Рецептілермен пайдалану, жылдамдық реттеу және қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулықты қараңыз. Барынша ұзақ уақыт бойы пайдалану үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, ал онда нұсқаулар көрсетілмесе, келесі нұсқауларды орындаңыз: Шырын сыққыштар, жидек сыққыштар және ет тартатын жабдықтарын 14 минуттан артық қолдануға болмайды, тамақ комбайнерін, жұмыртқа және қаймақ көпірткіштерді 60 секундтан артық, ал көкөністерді үгетін және турайтын жабдықтарды 5 минуттан артық қолдануға болмайды.

Орынсыз, коммерциялық мақсаттарда немесе нұсқаулардан сай емес пайдаланылса, кепілдік жарамсыз болады.

Қоршаған ортаны қорғау мәселесіне ден қойыңыз!



① Құрылғының құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды заттар бар.

➔ Оны жергілікті қалдық жинайтын пунктіге апарып өткізіңіз.

*/**

Егер ыдыстың қақпағын салу кезінде немесе цитрустарды сығу ыдысымен қиындықтар туындаса, араластыру таяқшасының пластик бөлігін қолыңызбен ақырын бұраңыз (7.1 және 7.2 суреттерін қараңыз).

НЕГІЗГІ РЕЦЕПТІЛЕР

Сорпа

1 л сорпаға арналған азық-түліктер: 150 г сәбіз, 150 г сопақ басты пияз, 100 г картоп, 50 г пияз, 500 г сорпа. Көкөністерді алдын ала дайындаңыз (бумен пісірген жөн). Піскеннен кейін, көкөністерді құрылғының пышақпен жабдықталған ыдысына салыңыз. Қақпақты жабыңыз да, сорпа қою болуы үшін 4-жылдамдықта 30 секунд араластырыңыз немесе ингредиенттері сорпадағы азық-түліктер кесек-кесек болсын десеңіз, 8-жылдамдықта 40 секунд араластырыңыз.

Сиыр еті мен сәбіз пюресі

Ингредиенттер: 300 г сәбіз, 100 г картоп, 100 г сиыр еті, 50 г сорпа. Көкөністер мен етті алдын ала пісіріп алыңыз (бумен пісірген жөн). Барлық азық-түліктерді құрылғының пышақпен жабдықталған ыдысына салыңыз. Қақпақты жауып, 8-жылдамдықта 30 секунд араластырыңыз. Ыдыстың ішіндегі қырып алып, 8-жылдамдықта 20 секунд қайтадан араластырыңыз.

КК

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Перед первым использованием внимательно прочитайте брошюру и инструкции по технике безопасности, поставляемые с прибором (кухонный комбайн), а также данное руководство и брошюру, входящие в комплект принадлежностей. Храните их в безопасном месте.

Производитель не несет ответственности за любое использование прибора с несоблюдением данных инструкций. Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, либо планируется его сборка, разборка или чистка. Не касайтесь пальцами движущихся деталей. Используйте принадлежности, имеющиеся в комплекте устройства, либо выключите устройство и отключите его от розетки. Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может разбрызгиваться наружу вследствие образования большого количества пара. Необходимо соблюдать осторожность в обращении с приборами, оборудованными ножом, если контейнер опустошен, а также во время их чистки, поскольку лезвия очень острые.

Внимание! Не забудьте снять крепление с насадкой для измельчения перед тем, как перелить смесь.

См. инструкцию по эксплуатации с рецептами, настройками скорости и безопасном использовании прибора. Чтобы продлить срок службы устройства, изучите руководство по эксплуатации. Если в нем отсутствуют требуемые инструкции, соблюдайте следующие правила: Пресс, соковыжималку для ягод и мясорубку нельзя использовать дольше 14 мин., кухонный комбайн, венчики для взбивания яиц и крема нельзя использовать дольше 60 секунд, соковыжималку для цитрусовых, терки и овощерезку нельзя использовать дольше 5 мин. Гарантия будет аннулирована в случае ненадлежащего использования, использования в коммерческих целях или иным образом, не соответствующим инструкциям.

Не забывайте о бережном отношении к природе!



- ① Изделие содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➞ Передайте его в центр переработки отходов.

*/**

Если вам не удастся установить крышку чаши или чашу соковыжималки для цитрусовых, аккуратно поверните пластиковый наконечник крепления вручную (см. рис. 7.1 и 7.2).

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Суп

Ингредиенты на 1 л супа: 150 г моркови, 150 г лука-порей, 100 г картофеля, 50 г лука, 500 г бульона. Заранее приготовьте овощи (рекомендуем приготовить их на пару). После приготовления поместите овощи в чашу прибора с установленной насадкой для измельчения. Закройте крышку и смешивайте 30 секунд на скорости 4 для получения супа с кусочками овощей или 40 секунд на скорости 8 для получения крем-супа.

Пюре из говядины и моркови

Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г картофеля, 100 г говядины, 50 г бульона. Заранее приготовьте овощи и мясо (рекомендуем приготовить их на пару). Поместите все ингредиенты в чашу прибора с установленной насадкой для измельчения. Закройте крышку и смешивайте 30 секунд на скорости 8. Соберите смесь со стенок чаши и смешивайте еще 20 секунд на скорости 8.

RU

إذا كنت تواجه مشكلة في تجميع غطاء الوعاء أو وعاء عصر الحمضيات، فقم بتدوير الجزء البلاستيكي من عصا الخلط برفق باليد (راجع الشكلين التوضيحيين 7.1 و7.2).

وصفات الطعام الأساسية

الحساء

مكونات لتر واحد من الحساء: 150 غ من الجزر، 150 غ من الكراث، 100 غ من البطاطا، 50 غ من البصل، 500 غ من المرققة.
اعمد إلى طهي الخضار مسبقاً (ننصح بطهيها بالبخار). بعد طهيها، صَغ الخضار في وعاء الجهاز المزود بشفرة. أغلق الغطاء واخلط لمدة 30 ثانية بسرعة 4 لتحضير حساء يحتوي على قطع خضار كبيرة أو لمدة 40 ثانية بسرعة 8 لتحضير حساء ناعم.

لحم البقر والجزر المهروس

المكونات: 300 غ من الجزر، 100 غ من البطاطا، 100 غ من لحم البقر، 50 غ من المرققة. اعمد إلى طهي الخضار واللحم مسبقاً (ننصح بطهيها بالبخار). صَغ كل المكونات في وعاء الجهاز المزود بشفرة. أغلق الغطاء واخلط المزيج لمدة 30 ثانية بسرعة 8. اكشط جوانب الوعاء واخلط مرة أخرى لمدة 20 ثانية بسرعة 8.

تنبيه: قبل الاستخدام الأول، اقرأ الكتيب وتعليمات السلامة التي يتم تقديمها مع جهازك (جهاز تحضير الطعام) بعناية، بالإضافة إلى هذا الدليل والكتيب المقدّمين مع مجموعة ملحقاتك. احتفظ بهما في مكان آمن. لا تتحمل الشركة المصنّعة مسؤولية أي استخدام لا يلتزم بهذه التعليمات. ينبغي استخدام الخلاط الخاص بك دائماً عن طريق وضع الغطاء بحسب التعليمات أدناه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الطاقة أو القابس تالفاً. ويجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو مركز خدمة ما بعد البيع.

أو أشخاص مؤهلين على نفس المستوى، وذلك لتجنب تعرضك للخطر. إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة، أو بواسطة مركز الخدمة المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة، لتجنب الأخطار. لا تعمر الجهاز بالماء ولا بأي سائل آخر. قم بفصل الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل الفك والتّركيب أو التنظيف، وأثناء غياب المراقبة. لا تلمس الأجزاء المتحركة من الجهاز بأصابعك، استعمل دائماً المُلحقات المرفقة مع الجهاز، أو أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي. يكن حذراً عند صب السوائل الساخنة في معالج الطعام أو الخلاط، حيث قد تخرج تلك السوائل من الجهاز نتيجة التبخر المفاجئ. يُرجى التعامل مع الأجهزة المنزلية التي تحتوي على شفرات بكل حرص وعناية أثناء التفريغ أو التنظيف، حيث

أن أنصال هذه السكاكين حادة جداً. صُمم هذا الجهاز للطهي. راجع التعليمات للتعرف على تعليمات التنظيف الأولى والمنتظم تنبيه: تذكر إزالة عصا الخلط باستخدام ملحق الشفرة قبل صب الخليط.

للأسطح التي تلمس الطعام، ولتنظيف وصيانة الجهاز. يُرجى مراجعة دليل الاستعمالات لوصفات الطهي، ضوابط السرعة، للاستعمال الآمن. للحصول على أقصى وقت للتشغيل، يُرجى مراجعة دليل الإستعمال، فإذا لم توجد التعليمات في الدليل، يُرجى اتباع الإرشادات التالية: يجب أن لا تُستعمل العضارات، عضارات التوت أو المفارم أكثر من 14 دقيقة بشكل متواصل؛ يجب أن لا تُستعمل مُحضرات الطعام، مخافق البيض أو الكريمة، أكثر من 60 ثانية؛ يجب أن لا تُستعمل عصارات الحمضيات، المباشر وقطاعات الخضار، أكثر من دقيقتين.

حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة يمكن تصليحها أو تدويرها. دعها في مركز تجميع المهملات المحلي.



اگر برای نصب درپوش کاسه یا خود کاسه آب پرتقال گیر مشکل دارید، به آرامی قسمت پلاستیکی میله مخلوط‌کن را با دست بچرخانید (به شکل 7.1 و 7.2 مراجعه کنید).

دستورات ساده تهیه غذا

سوپ

مواد لازم برای یک لیتر سوپ: ۱۵۰ گرم هویج، ۱۵۰ گرم تره‌فرنگی، ۱۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۵۰ گرم پیاز، ۵۰۰ گرم آبگوشت. سبزیجات را از قبل بپزید (توصیه می‌کنیم آنها را بخارپز کنید). وقتی سبزیجات پخته شد، آنها را در کاسه دستگاه که از قبل تیغه را در آن نصب کرده‌اید بریزید. درب کاسه را قفل کنید و مواد را به مدت ۳۰ ثانیه با سرعت 4 یا ۴۰ ثانیه با سرعت 8 مخلوط کنید تا سوپ صافی تهیه شود.

پوره گوشت گاو و هویج

مواد لازم: ۳۰۰ گرم هویج، ۱۰۰ گرم سیب‌زمینی، ۱۰۰ گرم گوشت گاو، ۵۰ گرم آبگوشت. گوشت و سبزیجات را از قبل بپزید (توصیه می‌کنیم آنها را بخارپز کنید). همه مواد را در کاسه دستگاه که از قبل تیغه را در آن نصب کرده‌اید بریزید. درب کاسه را قفل کنید و به مدت ۳۰ ثانیه با سرعت 8 مخلوط کنید. کناره‌های کاسه را تمیز کنید و به داخل کاسه بریزید، سپس دستگاه را دوباره با سرعت 8 روشن کنید.

احتیاط: قبل از اولین استفاده، بروشور و دستورالعمل‌های حفظ ایمنی ارائه شده به همراه دستگاه (غذا ساز)، و همین‌طور این دفترچه راهنما و بروشوری را که همراه با مجموعه لوازم جانبی ارائه شده با دقت بخوانید. این دستورالعمل‌ها را در محلی امن نگهداری کنید.

سازنده برای هرگونه استفاده مغایر با این دستورالعمل‌ها مسئولیتی به عهده نم‌یکرد. اگر دستگاه مدتی بدون استفاده مانده یا قبل از سوار و جدا کردن قطعات یا تمیز کردن آن، همیشه آن را از برق بکشید. هرگز قطعات متحرک را با انگشتان خود لمس نکنید، همیشه از لوازم جانبی عرضه شده با دستگاه استفاده کنید یا آن را خاموش کرده

و از برق جدا کنید. در صورت ریختن مایعات داغ در غذا ساز یا مخلوط‌کن، احتیاط کنید؛ چون ممکن است به دلیل بخار ناگهانی، از دستگاه بیرون بپاشد. برای لوازمی که شامل یک چاقو می باشد، لطفاً با دقت دست بزنید هنگامی که ظرف خالی است و در طول تمیز کردن، چون تیغه‌ها بسیار تیز می باشند برای تمیز کردن اولیه و منظم سطوحی که با مواد غذایی در تماس است و نیز به منظور نظافت و نگهداری دستگاه خود، به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید. برای دستورالعمل‌ها، تنظیمات سرعت، و برای استفاده ایمن به کتابچه راهنمای کاربر مراجعه

احتیاط: به‌خاطر داشته باشید که قبل از ریختن مخلوط، میله مخلوط‌کن و تیغه متصل به آن را جدا کنید. کنید. برای حداکثر زمان استفاده، به راهنمای دستورالعمل مراجعه کنید و اگر نشانه‌ای وجود نداشته باشد، دستورالعمل‌های زیر را دنبال کنید: پرس‌ها، آبمیوه‌گیری توت یا خردکن نباید به مدت بیش از ۱۴ دقیقه استفاده شود؛ پردازنده‌های آشپزی، همزن تخم مرغ یا خامه نباید بیش از ۴۰ ثانیه استفاده شود؛ آبمیوه‌گیری مرکبات، رنده و دستگاه برش سبزیجات نباید بیش از ۲ دقیقه استفاده شود. اگر از دستگاه به صورت نامناسب، برای مقاصد تجاری یا به صورتی که نقض این دستورالعمل‌ها باشد استفاده کنید ضمانت نامه باطل می‌شود.

ابتدا حفاظت از محیط زیست!

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمند است که می‌تواند بازیاب یا بازیافت شوند.

② آن را در نقطه جمع‌آوری زباله‌های محلی مدنی قرار دهید.



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Попередження! Перед першим використанням уважно прочитайте брошуру та інструкції з техніки безпеки, які постачаються разом із вашим приладом (кухонним комбайном), а також цю інструкцію та брошуру, які надаються разом із комплектом аксесуарів. Зберігайте їх у безпечному місці.

Виробник не несе відповідальності за будь-яке використання, яке не відповідає цим інструкціям. Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням. Ніколи не торкайтеся рухомих частин пальцями; завжди використовуйте аксесуари, що входять у комплект, або вимикайте прилад, а потім відключайте від розетки. Будьте обережні, якщо в прилад наливається гаряча рідина, оскільки вона може бризнути через утворення пари. Якщо конструкцією приладу передбачено універсальне лезо для подрібнення, із ним необхідно поводитися обережно, особливо під час вилучення вмісту приладу та під час його очищення, тому що леза дуже гострі. Див. в інструкції інформацію про попереднє та регулярне очищення деталей, що контактують із харчовими продуктами, а також про очищення приладу та його обслуговування. Інформацію щодо рецептів, налаштування швидкості і безпечного використання приладу дивіться у розділі про режими роботи.

Увага! Не забувайте знімати стрижень для змішування з різальною насадкою, перш ніж виливати суміш.

Для того, щоб дізнатися про максимальний час використання приладу зверніться до інструкції з експлуатації. Якщо в ній немає вказівок, дотримуйтеся таких інструкцій: час використання соковитискачів і м'ясорубок не повинен перевищувати 14 хвилин, час використання млинків і насадок-вінчиків не повинен перевищувати 60 секунд, час використання пресу для цитрусових, тертушок і подрібнювачів не повинен перевищувати 5 хвилин.

Гарантія буде анульована, якщо прилад використовується неналежним чином, у комерційних цілях або будь-яким способом, який не відповідає інструкціям.

Піклуйтеся про довкілля!



① Здайте його в пункт прийому вторинної сировини або у схвалений центр обслуговування у своєму місті.

➔ Пристрій містить велику кількість матеріалів, придатних для вторинної переробки.

*/**

Якщо вам не вдається встановити кришку чаші або чашу пресу для цитрусових, злегка поверніть пластикову частину стрижня для змішування рукою (див. рисунки 7.1 і 7.2).

ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ

Суп

Інгредієнти на 1 л супу: 150 г моркви, 150 г цибулі-порей, 100 г картоплі, 50 г цибулі, 500 г бульйону. Заздалегідь приготуйте овочі (радімо готувати на парі). Після приготування помістіть овочі в чашу пристрою зі встановленим ножом. Заблокуйте кришку та ввімкніть подрібнення на швидкості 4 на 30 секунд, щоб приготувати суп зі шматочками, або на швидкості 8 на 40 секунд, щоб приготувати однорідний суп.

Пюре з яловичини та моркви

Інгредієнти: 300 г моркви, 100 г картоплі, 100 г яловичини, 50 г бульйону. Заздалегідь приготуйте овочі та м'ясо (радімо готувати на парі). Помістіть інгредієнти в чашу пристрою зі встановленим ножом. Заблокуйте кришку та ввімкніть подрібнення на швидкості 8 на 30 секунд. Зішкребіть суміш зі стінок чаші та знову ввімкніть подрібнення на швидкості 8 на 20 секунд.

UK

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA PL

Uwaga: Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać ulotkę oraz instrukcję bezpieczeństwa dołączone do urządzenia (robota kuchennego). Należy zapoznać się także z tą instrukcją i ulotką dołączoną do zestawu akcesoriów.

Należy przechowywać je w bezpiecznym miejscu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z tymi instrukcjami.

Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem. Nigdy nie dotykaj ruszających się części palcami; zawsze używaj dostarczonych z urządzeniem akcesoriów lub wyłącz urządzenie i odłącz z sieci. Zachowaj ostrożność, wlewając gorący płyn do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego parowania.

Uwaga: Należy pamiętać o tym, aby przed waniem mieszaniny wyjąć pręt mieszający z nasadką ostrza.

W przypadku urządzeń wyposażonych w akcesoria tnące, zachować ostrożność w przypadku opróżnionego pojemnika i podczas mycia, ponieważ noże są bardzo ostre. Więcej informacji na temat przepisów kulinarnych, ustawień prędkości i bezpiecznego korzystania z urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi.

Aby używać urządzenia jak najdłużej, zapoznaj się z instrukcją obsługi a jeśli instrukcja nie zawiera zaleceń, postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami: Wyciskarki, sokowirówki lub maszynki do mielenia nie powinny być używane dłużej niż 14 minut, roboty kuchenne, miksery nie mogą być używane dłużej niż 60 sekund, wyciskarki do cytrusów, tarki i szatkownice nie mogą być używane dłużej niż 5 minuty.

Jeśli produkt będzie używany nieprawidłowo, do celów komercyjnych lub w jakikolwiek odbiegający od instrukcji sposób, jego gwarancja zostanie unieważniona. Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.

Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania.

Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



① W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki

➡ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi

Pomóżmy chronić środowisko naturalne.

Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie.

Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania. Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

*/**

W przypadku problemów z montażem pokrywki miski lub pojemnika wyciskarki do cytrusów delikatnie obrócić plastikową część pręta mieszającego ręką (patrz rys. 7.1 i 7.2).

PODSTAWOWE PRZEPISY

Zupa

Składniki na 1 l zupy: 150 g marchwi, 150 g pora, 100 g ziemniaków, 50 g cebuli, 500 g bulionu. Ugotować warzywa z wyprzedzeniem (zalecamy ugotowanie ich na parze). Po ugotowaniu umieścić warzywa w misce urządzenia z zamontowanym ostrzem. Zablokować pokrywę i miksować zawartość przez 30 s z prędkością 4, aby przygotować zupę z kawałkami składników, lub przez 40 s z prędkością 8, aby zupa miała jednolitą konsystencję.

Wołowina i purée z marchwi

Składniki: 300 g marchwi, 100 g ziemniaków, 100 g wołowiny, 50 g bulionu. Ugotować warzywa i mięso z wyprzedzeniem (zalecamy ugotowanie ich na parze). Umieścić wszystkie składniki w misce urządzenia z zamontowanym ostrzem. Zablokować pokrywę i mieszać zawartość przez 30 s z prędkością 8. Zeskrobać składniki ze ścianki miski i wymieszać całość ponownie przez 20 s z prędkością 8.

PL

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Atenție: Înainte de prima utilizare, citiți cu atenție broșura și instrucțiunile de siguranță furnizate cu aparatul (robot de bucătărie), precum și acest manual și broșura furnizate cu setul de accesorii. Păstrați-le într-un loc sigur.

Producătorul nu răspunde pentru utilizarea neconformă cu aceste instrucțiuni. Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla sau curăța. Nu atingeți niciodată componentele mobile cu degetele; întotdeauna utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau opriți-l apoi deconectați-l de la priză.

Se recomandă atenție când turnați lichide fierbinți în mixer sau blender deoarece acestea pot fi proiectate în afara aparatului datorită acumulării bruște de aburi. Manipularea aparatelor prevăzute cu un cuțit se va realiza cu precauție, atunci când nu sunt utilizate sau în timpul curățării, deoarece lamele sunt foarte ascuțite. Consultați instrucțiunile privind curățarea inițială și periodică a suprafețelor în contact cu alimente, și pentru curățarea și întreținerea aparatului dumneavoastră.

Pentru rețete, pentru reglarea vitezei și pentru utilizarea în condiții de siguranță a aparatului dumneavoastră, consultați instrucțiunile de utilizare.

Atenție: Nu uitați să îndepărtați tija de amestecare cu atașamentul sau cu lamă înainte de a turna amestecul dvs.

Pentru duratele maxime de utilizare, vă rugăm consultați manualul de utilizare, și dacă acesta nu prezintă nicio indicație, respectați instrucțiunile următoare: preșele pentru fructe, storcătoarele de fructe de pădure sau tocătoarele nu trebuie utilizate mai mult de 14 minute neîntrerupt; roboții de bucătărie, telurile pentru bătut ouă sau pentru prepararea cremelor nu trebuie utilizate mai mult de 60 de secunde neîntrerupt, storcătoarele de citrice, răzătoarele și tocătoarele de legume nu trebuie utilizate mai mult de 5 minute neîntrerupt.

Garanția va fi anulată dacă aparatul este folosit în mod necorespunzător, pentru uz comercial sau în orice alt mod care deviază de la instrucțiuni.

Să participăm la protecția mediului



① Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.



➔ Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.

*/**

Dacă întâmpinați probleme la asamblarea capacului bolului sau a bolului de presare a citricelor, rotiți ușor cu mâna partea din plastic a tijei de amestecare (consultați figurile 7.1 și 7.2).

REȚETE DE BAZĂ

Supă

Ingrediente pentru 1 l de supă: 150 g morcovi, 150 g praz, 100 g cartofi, 50 g ceapă, 500 ml supă concentrată. Gătiți legumele în prealabil (recomandăm gătirea lor la abur). După gătire, așezați legumele în bolul aparatului prevăzut cu lamă. Blocați capacul și amestecați timp de 30 secunde la o viteză 4 pentru o supă cu bucați mari sau timp de 40 secunde la viteză 8 pentru o supă cremă.

Carne de vită cu piure de morcovi

Ingrediente: 300 g morcovi, 100 g cartofi, 100 g vită, 50 g supă concentrată. Gătiți legumele și carnea în prealabil (recomandăm gătirea lor la abur). Așezați toate ingredientele în bolul aparatului prevăzut cu lamă. Blocați capacul și amestecați timp de 30 secunde la viteză 8. Curățați pereții vasului și amestecați din nou timp de 20 secunde la viteză 8.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание: Преди първата употреба прочетете внимателно листовката и инструкциите за безопасност, предоставени с Вашия уред (кухненски робот), както и това ръководство и листовката, предоставена с комплекта аксесоари.

Съхранявайте ги на безопасно място. Производителят не носи отговорност в случай на неправилно използване, което не отговаря на тези инструкции. Винаги откачайте уреда от контакта, ако го оставяте без надзор, както и преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате.

Никога не докосвайте движещите се части с пръсти; винаги използвайте аксесоарите, предоставени с уреда, или го изключвайте от бутона, след което и от контакта. Внимавайте, ако в блендера или кухненския робот се налива гореща течност, тъй като тя може да бъде изхвърлена навън от уреда, поради образуването на пара. Манипулирайте предпазливо с уредите, притежаващи нож, когато са отворени и по време на почистване, тъй като остриетата на ножовете са много остри.

Внимание: не забравяйте да отстраните пръта за миксиране с острието, преди да излеее сместа.

Вижте инструкциите за първоначалното и редовно почистване на повърхностите в контакт с хранителни продукти, както и за почистването и поддръжката на вашия уред. За рецепти, настройване на скоростта и безопасна употреба на Вашия уред, вижте ръководството с инструкции. За максимално време на употреба, моля, вижте потребителското ръководство и ако там няма инструкции, спазвайте следните инструкции: пресите, сокоизстисквачките за дребни безкостилкови плодове или ножовете не трябва да се ползват по-дълго от 14 минути, кулинарните роботи, бъркалките за яйца или сметана, не трябва да се ползват по-дълго от 60 секунди, пресата за цитрусови плодове, рендетата и ножа за зеленчуци не трябва да се ползват по-дълго от 5 минути.

Гаранцията ще бъде анулирана, ако се използва неправилно, за търговски цели или по начин, който се отклонява от инструкциите.

Да участваме в опазването на околната среда!



- ① Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.
- ➡ Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

*/**

Ако имате проблеми със сглобяването на капака на купата или купата на пресата за цитрусови плодове, внимателно завъртете пластмасовата част на пръта за миксиране на ръка (вижте фигури 7.1 и 7.2).

ОСНОВНИ РЕЦЕПТИ

Супа

Съставки за 1l супа: 150 g моркови, 150 g праз, 100 g картофи, 50 g лук, 500 g бульон. Сгответе зеленчуците предварително (препоръчително е да ги задушите). След като се сготвят, поставете зеленчуците в купата на уреда, снабдена с острието. Заклучете капака и миксирайте за 30 секунди на скорост 4 за супа с парченца или за 40 секунди на скорост 8 за крем супа.

Пюре от телешко и моркови

Съставки: 300 g моркови, 100 g картофи, 100 g телешко, 50 g бульон. Сгответе зеленчуците и месото предварително (препоръчително е да ги задушите). Поставете всички съставки в купата на уреда, снабдена с ножа. Заклучете капака и миксирайте за 30 секунди на скорост 8. Остържете стените на купата и миксирайте отново за 20 секунди на скорост 8.

SIGURNOSNE UPUTE

Oprez: Prije prve uporabe pažljivo pročitajte letak i sigurnosne upute koje ste dobili uz uređaj (multipraktik) te ovaj priručnik i letak koji ste dobili uz komplet dodatka. Čuvajte ih na sigurnom mjestu.

Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakav način uporabe koji nije u skladu s tim uputama. Dijelove koji se kreću nikad ne dotičite prstima.

Uvijek upotrebljavajte pribor isporučen s uređajem ili isključite uređaj, a zatim ga odspojite od strujnog napajanja. Budite oprezni dok ulijevate vruću tekućinu u aparat za pripremu hrane ili blender, jer može doći do njena izbacivanje zbog iznenadnog mlaza. Prilikom pražnjenja spremnika i čišćenja budite oprezni s uređajima koji sadrže nož jer su oštrice jako oštre. Recepte, postavljanje brzine i bezopasan način korištenja uređaja pogledajte u uputama te uporabu.

Oprez: Nemojte zaboraviti izvaditi štap za miješanje s nastavkom oštrice prije izlivanja smjese.

Maksimalno vrijeme uporabe potražite u korisničkom priručniku, a ako u korisničkom priručniku nema odnosnih uputa, slijedite sljedeće upute: Sokovnici, uređaji za cijeđenje bobičastog voća ili uređaji za mljevenje ne smiju se rabiti duže od 14 minuta u kontinuitetu, uređaji za pripremu hrane, miješalice za jaja ili vrhnje ne smiju se rabiti duže od 60 sekundi, uređaji za cijeđenje agruma, ribeži i rezači povrća ne smiju se rabiti duže od 5 minute.

Jamstvo će se poništiti u slučaju nepravilne uporabe, uporabe u komercijalne svrhe ili na bilo koji način koji odstupa od uputa.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



① Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

➔ Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

*/**

Ako imate poteškoća sa sastavljanjem poklopca posude ili cjedilom agruma, nježno rukom okrenite plastičan dio štapa za miješanje (pogledajte slike 7.1 i 7.2).

OSNOVNI RECEPTI

Juha

Sastojci za 1 l juhe: 150 g mrkve, 150 g poriluka, 100 g krumpira, 50 g luka, 500 g temeljca. Unaprijed skuhaite povrće (preporučujemo da ih kuhate na pari). Kad je skuhamo, povrće stavite u posudu uređaja na koju je postavljena oštrica. Zaključajte poklopac i miješajte 30 sekundi na brzini 4 za juhu s komadićima ili 40 sekundi na brzini 8 za krem juhu.

Pire od govedine i mrkve

Sastojci: 300 g mrkve, 100 g krumpira, 100 g govedine, 50 g temeljca. Unaprijed skuhaite povrće i meso (preporučujemo da ih kuhate na pari). Sve sastojke stavite u posudu uređaja na koju je postavljena oštrica. Zaključajte poklopac i miješajte 30 sekundi na brzini 8. Postružite stijenke posude i ponovno miješajte 20 sekundi na brzini 8.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění: Před prvním použitím si pečlivě přečtěte příbalovou informaci a bezpečnostní pokyny dodané se spotřebičem (kuchyňským robotem) a také tuto příručku a leták, které byly dodány se sadou příslušenství. Uchovávejte na bezpečném místě.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli použití, které není v souladu s uvedenými pokyny. V době, kdy spotřebič nepoužíváte, a před jeho sestavením, rozložením nebo čištěním jej vždy odpojte ze zásuvky.

Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí prsty; vždy používejte příslušenství dodávané se zařízením, nebo zařízení vypněte a odpojte. Buďte opatrní, pokud do kuchyňského robotu nebo mixéru naléváte horkou tekutinu, jelikož kvůli vzniku páry může ze spotřebiče vystříknout.

Upozornění: Před nalitím směsi nezapomeňte vyjmout míchadlo s nožem.

S přístroji obsahujícími řeznou část manipulujte při vyprazdňování obsahu nebo při čištění opatrně, neboť čepele řezných nástrojů jsou velmi ostré. Recepty, nastavení rychlosti a bezpečné používání přístroje naleznete v návodu k použití.

Maximální dobu používání naleznete v uživatelské příručce, a pokud v ní nejsou uvedeny žádné pokyny, dodržujte následující pokyny: Odšťavňovací lisy, lisy na bobulové ovoce nebo mixéry se nesmí používat déle než 14 min, kuchyňské roboty, šlehače na vejce nebo na šlehačku se nesmí používat déle než 60 sekund, odšťavovače, struhadla a krájče zeleniny se nesmí používat déle než 5 min.

V případě nesprávného použití, použití ke komerčním účelům nebo použití v rozporu s těmito pokyny dojde ke zneplatnění záruky.

Myslete na životní prostředí



① Odnesť ho prosím do sběrného místa pro zpracování.

➔ Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

*/**

Pokud máte potíže se sestavením víka mísy nebo nádoby lisu na citrusy, jemně rukou otočte plastovou částí míchadla (viz obrázky 7.1 a 7.2).

ZÁKLADNÍ RECEPTY

Polévka

Ingredience na 1 l polévky: 150 g mrkve, 150 g pórků, 100 g brambor, 50 g cibule, 500 g vývaru. Zeleninu uvařte předem (doporučujeme připravit na páře). Jakmile je zelenina uvařená, vložte ji do nádoby přístroje vybavené čepelí. Zajistěte víko a mixujte po dobu 30 sekund rychlostí 4 pro hustou polévku, nebo 40 sekund rychlostí 8 pro hladkou polévku.

Hovězí a mrkvové pyré

Ingredience: 300 g mrkve, 100 g brambor, 100 g hovězího masa, 50 g vývaru. Zeleninu a maso uvařte předem (doporučujeme připravit na páře). Všechny ingredience vložte do nádoby přístroje vybavené čepelí. Zajistěte víko a mixujte po dobu 30 sekund při rychlosti 8. Setřete směs ze stěn mísy a znovu mixujte po dobu 20 sekund při rychlosti 8.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Upozornenie: Pred prvým použitím si pozorne prečítajte príbalový leták a bezpečnostné pokyny dodané spolu so zariadením (kuchynský robot), ako aj tento návod a príbalový leták dodaný spolu so správou príslušenstva. Uchovajte ich na bezpečnom mieste.

V prípade použitia, ktoré nie je v súlade s týmito pokynmi, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť. Ak spotrebič nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením, ho vždy odpojte od zdroja napájania. Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí prstami; vždy používajte príslušenstvo dodávané so zariadením alebo zariadenie vypnite a potom odpojte. Pri nalievaní horúcej kvapaliny do food processora alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vystreknutiu v dôsledku náhleho odparovania.

So zariadeniami, ktoré sú vybavené nožom, zaobchádzajte opatrne, keď je nádoba prázdna a pri čistení, pretože jeho čepele sú veľmi ostré.

Upozornenie: Pred nalievaním zmesi nezabudnite vybrať tyč na miešanie spolu s jej čepeľovým nastavcom.

Recepty, informácie o regulovaní rýchlosti a bezpečnom použití vášho prístroja si prečítajte v návode na použitie. Maximálny čas používania nájdete v návode na používanie, a ak nie sú v ňom uvedené žiadne pokyny, dodržujte nasledujúce pokyny: Lis, odšťavovač bobuľového ovocia alebo mixér sa nemajú používať dlhšie ako 14 min, kuchynský robot, šľahač na vajíčka alebo šľahačku sa nemajú používať dlhšie ako 60 sekúnd, odšťavovač, strúhadlá a krájač zeleniny sa nemajú používať dlhšie ako 5 min.

V prípade nevhodného použitia zariadenia, použitia na komerčné účely alebo použitia spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi, záruka zanikne.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



- ① Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

- ➡ Váš prístroj obsahuje čtetné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

*/**

Ak máte problémy nasadiť veko misky alebo misky lisu na citrusy, jemne rukou otočte plastovú časť tyče na miešanie (pozrite si obrázky 7.1 a 7.2).

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Polievka

Prísady na 1 l polievky: 150 g mrkvy, 150 g póru, 100 g zemiakov, 50 g cibule, 500 g vývaru. Zeleninu si predvarte (odporúčame na pare). Po uvarení vložte zeleninu do misky spotrebiča vybavenej čepeľou. Uzamknite veko a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 4 na prípravu polievky z kúskami zeleniny alebo po dobu 40 sekúnd pri rýchlosti 8 na prípravu hladkej polievky.

Pyré z hovädzieho mäsa a mrkvy

Prísady: 300 g mrkvy, 100 g zemiakov, 100 g hovädzieho mäsa, 50 g vývaru. Zeleninu a mäso si predvarte (odporúčame na pare). Všetky prísady dajte do misky spotrebiča vybavenej čepeľou. Uzamknite veko a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 8. Zoškrabte prísady zo stien misky a znova mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 8.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKHU

Vigyázat: Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a készülékhez (konyhai robotgép) mellékelt tájékoztatót és biztonsági utasításokat, valamint a tartozékok használati útmutatóját és tájékoztatófüzetét. Tartsa őket biztonságos helyen.

A gyártó nem tehető felelőssé az utasítások be nem tartásával végzett használatért. Mindig húzza ki a készülék hálózati kábelét a konnektorból, ha az eszközt felügyelet nélkül hagyja, mielőtt össze- vagy szétszereli, illetve tisztítja. Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket az ujjával; mindig használja a készülékhez mellékelt tartozékokat, vagy kapcsolja ki, majd húzza ki. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe vagy a turmixedénybe, mivel a hirtelen keletkező gőz kifröccsenhet a készülékből.

Óvatosan bányon a késsel felszerelt készülékkel a készülék kiürítése és tisztítása közben, mert a késpengék nagyon élesek.

Vigyázat: A keverék kiöntése előtt ne felejtse el eltávolítani a keverőszárat és a kés tartozékot.

Receptgyűjtemény, valamint a sebesség beállításának és a készülék veszélytelen használatának ismertetése a használati útmutatóban található.

A maximális használati idő érdekében kérjük, olvassa el a használati útmutatót, és ha abban nincsenek erre vonatkozó utasítások, akkor vegye figyelembe a következő utasításokat: A gyümölcsprészt, a gyümölcscentrifugát, illetve a darálót 14 percnél, a preparátoregységet, a tojásverőt és a habverőt 60 másodpercnél, a citrusfacsarót, a reszelőt és a zöldségaprítót pedig 5 percnél hosszabb ideig nem szabad használni. A garancia érvényét veszti, ha nem megfelelően, kereskedelmi célokra vagy az utasításoktól eltérő módon használja a készüléket.

Első a környezetvédelem!



① Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

➡ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

*/**

Ha problémái adódnak az edény fedelének vagy a citrusprés edényének összeszerelésével, kézzel óvatosan fordítsa el a keverőszár műanyag részét (lásd a 7.1. és a 7.2. ábrát).

ALAPVETŐ RECEPTEK

Leves

Hozzávalók 1 liter leveshez: 150 g sárgarépa, 150 g póréhagyma, 100 g burgonya, 50 g vöröshagyma, 500 g alaplé Főzze meg előre a zöldségeket (párolás javasolt). Ha megfőttek a zöldségek, helyezze őket a készülék kés tartozékkal felszerelt edényébe. Zárja le a fedelet, és keverje a zöldségeket 30 másodpercig 4-es fokozaton a darabosabb, vagy 40 másodpercig 8-as fokozaton a krémes leveshez.

Pürésített marhahús és sárgarépa

Összetevők: 300 g sárgarépa, 100 g burgonya, 100 g marhahús, 50 g alaplé. Főzze meg előre a zöldségeket és a húst (párolás javasolt). Helyezze az összes hozzávalót a készülék kés tartozékkal felszerelt edényébe. Zárja le a fedelet, és keverje a hozzávalókat 30 másodpercig 8-as fokozaton. Kaparja le a tál oldalát, és keverje a hozzávalókat újabb 20 másodpercig 8-as fokozaton.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Dikkat: İlk kullanımdan önce, aksesuar setinizle birlikte verilen bu kılavuz ve broşürün yanı sıra cihazınız (mutfak robotu) ile birlikte gelen broşürü ve güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun. Bunları güvenli bir yerde saklayın.

Üretici, bu talimatlara uygun olmayan herhangi bir kullanımdan kaynaklanan sorunlar için sorumlu tutulamaz. Asla hareketli parçalara parmaklarınızla dokunmayın; her zaman cihaz ile birlikte verilen aksesuarları kullanın veya önce cihazı kapatın ve adından çıkarın. Robota veya blendere sıcak sıvı koyarken ani buhar oluşumu nedeniyle dışarı çıkabileceği için dikkatli olun.

Cihazda bıçak varsa, kap boş olduğunda ve temizlik işlemini gerçekleştirirken, çok keskin oldukları için bıçakları dikkatlice tutun.

Dikkat: Karışımınızı dökmeden önce bıçak aparatıyla birlikte karıştırma çubuğunu çıkarmayı unutmayın.

Yemek tarifleri ile cihazınızın hız ayarları ve doğru, tehlikesiz kullanımı için kullanma kılavuzuna başvurun. Maksimum kullanım süresi için lütfen kullanıcı kılavuzuna başvurun ve eğer orada herhangi bir talimat verilmemişse aşağıdaki talimatları gözetin: Sıkma makineleri, meyve suyu sıkacakları veya doğrama aygıtları 14 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır.

Mutfak robotu, yumurta ve krema çırpma telleri 60 saniyeden uzun süre kullanılmamalıdır. Meyve sıkacakları, sebze oyma ve kesme aletleri 5 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır. Garanti, uygunsuz bir biçimde, ticari amaçlarla veya talimatlardan farklı şekilde kullanılırsa geçersiz kılınır.

Çevreyi koruyun!



① Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

➔ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.

*/**

Hazne kapağını veya narenciye sıkacağı haznesini yerine oturtmakta sorun yaşıyorsanız karıştırma çubuğunun plastik kısmını elinizle yavaşça döndürün (bkz. şekil 7.1 ve 7.2).

TEMEL TARİFLER

Çorba

1 L çorba için malzemeler: 150 g havuç, 150 g pırasa, 100 g patates, 50 g soğan, 500 g et suyu. İlk olarak sebzeleri pişirin (buharda pişirmenizi öneririz). Piştikten sonra, sebzeleri cihazın haznesine bıçak aparatıyla birlikte yerleştirin. Kapağı kilitleyip daha yoğun kıvamlı bir çorba için 30 saniye boyunca hız ayarı 4'te karıştırın. Daha pürüzsüz bir çorba isterseniz 40 saniye boyunca hız ayarı 8'de karıştırın.

Biftek ve havuçlu püre

Malzemeler: 300 g havuç, 100 g patates, 100 g biftek, 50 g et suyu. Sebzeleri ve eti önceden pişirin (buharda pişirmenizi öneririz). Tüm malzemeleri cihazın haznesine bıçak aparatıyla birlikte yerleştirin. Kapağı kilitleyin ve hız ayarı 8'de 30 saniye boyunca karıştırın. Haznenin kenarlarındaki malzemeyi aşağıya doğru sıyırın ve hız ayarı 8'de 20 saniye boyunca tekrar karıştırın.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

								
AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St Martin	09 74 50 47 74	NL	NEDERLAND The Netherlands	085 0520541
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	OM	سلطنة عمان OMAN	24703471
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	PL	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt. jak za policzenie lokalne
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info linija za potrosilake 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PT	PORTUGAL	808 284 735
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	QA	قطر QATAR	44485555
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BH	البحرين BAHRAIN	17716666	IT	ITALIA ITALY	02.45775800	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الأردن JORDAN	5665505	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	8002440305
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 809 4015	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext. 2104	SG	SINGAPORE	6550 8900
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 500	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TR	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
EG	مصر EGYPT	16822	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MY	MALAYSIA	0376138988	2022-07-25		

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kohdosto / Ostajapäivä / Käypäpäivä / Pärkuma datums / Išpirijimo data / Data zakupu / Datum izvođenja blaga / Datum kupovine / Visiřilni datums / Data schizby / Дата на закупку / Data sprawy / Kaufdatum / 購入日 / خرید / 購買日 / Датум на куповину

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferenz / Tootet viitenumber / Produkta atvaucens numurs / Gamisino numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Kezırlık tipına / Cod produs / Model / Modèle / Yarıcı / 製品ラファレンス番号 / 参考製品 / 参考品 / Referența produsului

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn og adresse / Jälvföretagets namn och adress / Forhandler navn og adresse / Återförläggarens namn och adress / Māja karteļa un adrese / Veikala nosaukums un adrese / Pasažiravietas pavadinājums ir adrese / Narvo i adreß spreßelavoy / Narvo i adreß prodoprog mjsta / Narvo i adreß trgovine / Forgalmasi neve és címe / Nemeřil ja adresa vřetřetřilhoř / Трговина објект / Место на адреса пројекта / Магазин/трговинишћи уложбајна и љауиуи / Hatanne e adres prořama / Сържителни агеаи кои немоуе-жаиу / 販売店名 /住所 / 販売店名/住所/住所 / 소매점 이름과 주소 / Место и адреса на пројектант

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälvföretagets stämpel / Tempel / Značka / Antspausdru / Pasažiravietas / Pořat distributřa / Pořat trgovine / Forgalmasi pecsétje / Štampila vřetřetřilhoř / Печат на търговския објект / Печата пројекта / 販売店印 / 販売店印 / 販売店印/住所 / 販売店印/住所 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор

FR	p. 13 - 14
EN	p. 15 - 16
DE	p. 17 - 19
NL	p. 20 - 21
ES	p. 22 - 23
IT	p. 24 - 25
PT	p. 26 - 27
EL	p. 28 - 29
KK	p. 30 - 31
RU	p. 32 - 33
AR	p. 34 - 35
FA	p. 36 - 37
UK	p. 38 - 39
PL	p. 40 - 43
RO	p. 44 - 45
BG	p. 46 - 47
HR	p. 48 - 49
CS	p. 50 - 51
SK	p. 52 - 53
HU	p. 54 - 55
TR	p. 56 - 57