

FR

EN

NL

DE

ES

IT

PT

EL

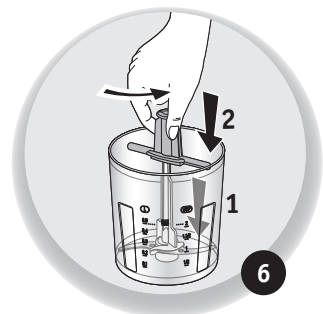
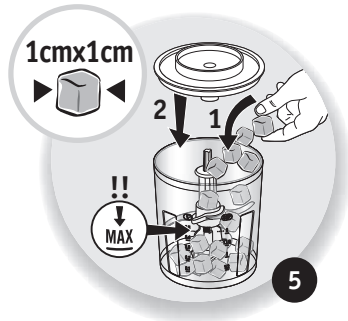
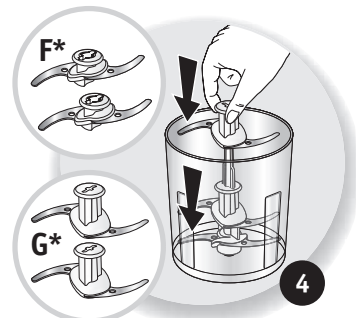
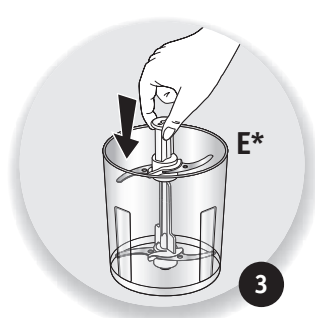
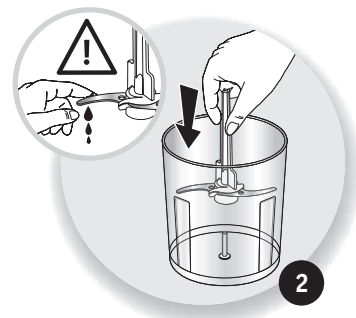
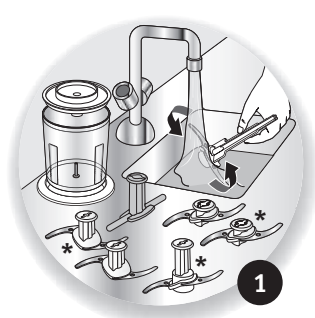
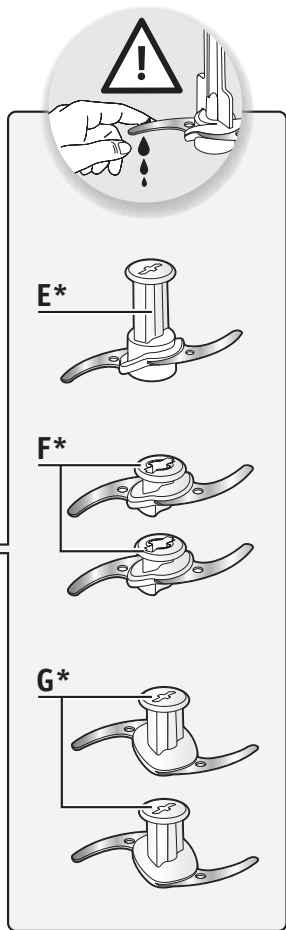
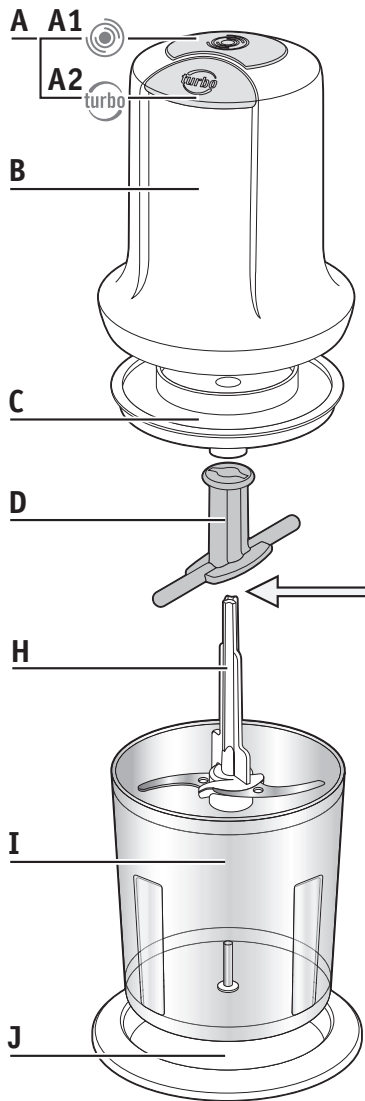
RU

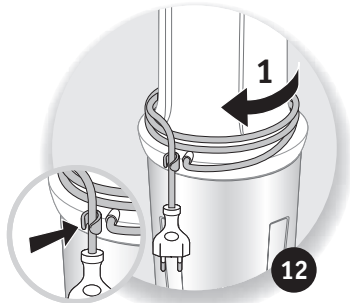
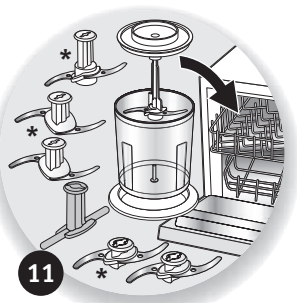
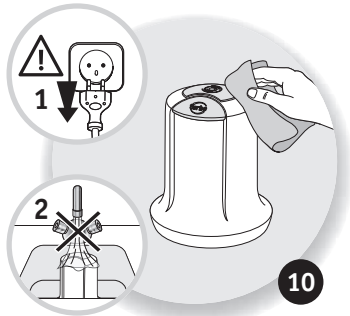
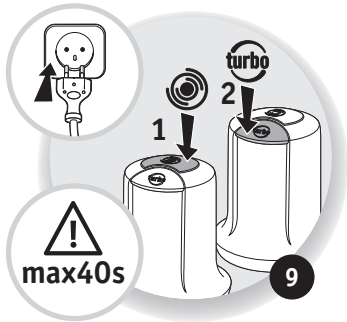
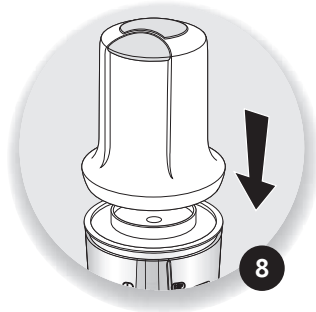
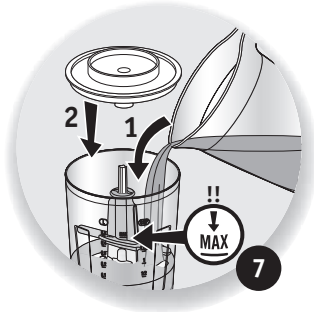
UK

KK

AR

FA





	* 0.5L	* 0.8L	⌚	🌀 turbo
	30g	40g	10s	🌀 turbo
	30g	40g	↓ 3x2s	🌀 turbo
	200g	200g	↓ 3x2s	🌀
	150g	150g	5s	🌀
	20g	40g	15s	🌀 turbo
	100g	100g	15s	turbo
	60g	60g	5s	turbo
	3	3	10s	turbo
	100g	100g	10s	turbo
	0.5L	0.5L	20s	🌀 turbo
	300g	300g	15s	🌀
	200ml + 20g	200ml 20g	30s	🌀

Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | |
|---|--|
| <p>A - Boutons de mise en marche :</p> <p>A1 - Vitesse lente</p> <p>A2 - Turbo</p> <p>B - Bloc moteur</p> <p>C - Coupelle d'étanchéité</p> <p>D - Accessoire milk-shake (selon modèle)</p> | <p>E*, F* & G* - Couteaux hachoir supérieurs (selon modèle)</p> <p>H - Couteau hachoir inférieur</p> <p>I - Bol 0.5L ou 0.8L (selon modèle)</p> <p>J - Pad antidérapant ou couvercle (selon modèle)</p> |
|---|--|

* Les appareils équipés des couteaux E, F ou G sont munis d'un système de protection électronique. En cas de surchauffe, l'appareil s'arrête automatiquement. Dans ce cas laissez-le refroidir quelques minutes, puis redémarrez en appuyant sur le bouton A1 ou A2.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION (CF. FIG. 1)

UTILISATION (CF. FIG. 2 À 9)

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Préparations semi-liquides : ne pas dépasser le niveau maxi du bol. Conseils pour obtenir de bons résultats : Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Hacher et Mixer (couteau E, F, G) :

Pour hacher en gros morceaux, le couteau inférieur peut être utilisé tout seul. Pour hacher finement, émincer, faire de la purée, etc. utilisez plusieurs couteaux ensemble pour de meilleures performances.

RECETTES

Pâte à gaufres : (Pour 0.5L de pâte) avec un seul couteau

Délaissez 5 g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez dans le bol (I) muni du couteau hachoir (H) : 130 g de farine, 2 œufs, 20 cl de lait, 60 g de beurre et 1 cuillère à soupe de sucre vanillé. Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 20 secondes Max. Laissez reposer la pâte 1 heure.

Purée :

Mixez carottes ou fruits cuits découpés en petits morceaux muni du couteau hachoir (H) : 300 g, 15 secondes Max.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL (CF. FIG. 10 & 11)

RANGEMENT (CF. FIG. 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.

DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| <p>A - On/Off buttons:</p> <p>A1 - Slow speed</p> <p>A2 - Turbo</p> <p>B - Motor unit</p> <p>C - Watertight seal</p> <p>D - Milk-shake accessory (depending on model)</p> | <p>E*, F* & G* - Upper chopping blade (depending on model)</p> <p>H - Lower chopping blade</p> <p>I - 0.5 l or 0.8 l bowl (depending on model)</p> <p>J - Non-slip pad or lid (depending on model)</p> |
|--|---|

* Appliances equipped with E, F or G blades have an electronic protection system. If the appliance overheats, it switches off automatically. In this case, leave it to cool down, then re-start it by pressing the A1 or A2 button.

BEFORE INITIAL USE (SEE. FIG. 1)

CONDITIONS OF USE (SEE. FIG. 2 TO 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.

Mince and Mix (blade E, F, G):

To mince coarsely, the lower knife may be used by itself. To mince finely, slice thinly, purée, etc. use several blades together for improved performance.

RECIPES

Waffle mix: (makes 0.5 L) with only one blade

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl (I) fitted with the chopping blade (H): 130 g flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g butter and 1 tbsp vanilla sugar. Blend for no more than 20 seconds until the mixture is smooth. Leave to rest for 1 hour.

Purée :

Blend cooked carrots or fruit cut into small pieces with the chopping blade (H): 300 g, max. 15 seconds.

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

STORAGE (SEE. FIG. 12)

NL **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-knoppen:
A1 - Lage snelheid
A2 - Turbo | E*, F* & G* - Bovenste hakmessen
(afhankelijk van het model) |
| B - Motorblok | H - Onderste hakmes |
| C - Afsluitdeksel | I - Mengkom 0,5 l of 0,8 l
(afhankelijk van het model) |
| D - Milkshake accessoire
(afhankelijk van het model) | J - Antislippad of deksel
(afhankelijk van het model) |

* De apparaten die zijn uitgerust met de messen E, F of G zijn voorzien van een elektronisch beschermingssysteem. In geval van oververhitting, schakelt het apparaat automatisch uit. Als dit gebeurt, laat het apparaat dan enkele minuten afkoelen. Druk vervolgens op de knop A1 of A2 om het weer in te schakelen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK (ZIE FIG. 1)

GEBRUIK (ZIE FIG. 2 TOT 9)

Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn zeer scherp geslepen. Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking. Halfvloeiende 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. Hakken en mixen (mes E, F, G): Om in grote stukken te hakken, gebruik alleen het onderste mes. Om fijn te hakken, in dunne plakjes te snijden, te pureren, etc., gebruik meerdere messen tegelijkertijd voor betere prestaties.

RECEPTEN

Wafelbeslag: (Voor 0,5L beslag) met slechts één mes

Los 5 g bakkersgist op in een beetje lauw water. Breng het hakmes (I) aan en doe het volgende in de kom (H): 130 g meel, 2 eieren, 20 cl melk, 60 g boter en 1 eetlepel vanillesuiker. Mix tot dat het beslag voldoende glad is, max. 20 seconden. Laat het beslag 1 uur met rust.

Puree:

Meng de in stukjes gesneden gekookte wortelen of vruchten uitgerust met het hakmes (H): 300 g, max. 15 seconden.

HET APPARAAT REINIGEN (ZIE FIG. 10 & 11)

OPBERGEN (ZIE FIG. 12)

Achtung: Zusammen mit diesem Gerät wird eine Broschüre mit Sicherheitshinweisen LS-123456 geliefert. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- | | |
|--|---|
| A - Ein/Aus-Tasten:
A1 - Langsam
A2 - Turbo | E*, F* & G* - Obere Hackmesser
(je nach Modell) |
| B - Motorblock | H - Unteres Hackmesser |
| C - Dichtungsmanschette | I - 0,5-l- oder 0,8-l-Behälter (je nach Modell) |
| D - Milchshake-Zubehör
(je nach Modell) | J - Anti-Rutsch-Pad oder Deckel
(je nach Modell) |

* Geräte, die mit den Messern E, F oder G ausgestattet sind, verfügen über ein elektronisches Schutzsystem. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es dann einige Minuten abkühlen und starten Sie es anschließend, indem Sie Schalter A1 oder A2 drücken.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH (VGL. ABB. 1)

GEBRAUCH (VGL. ABB. 2 BIS 9)

Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Das Gerät nicht leer laufen lassen. Halbfüssige Zubereitungen: Nicht das Maximalvolumen der Schüssel überschreiten. So erzielen Sie gute Ergebnisse: Arbeiten Sie mit Impulsen. Wenn Nahrungsstücke an der Becherwand kleben bleiben (Schinken, Zwiebeln...), diese mit einem flachen Rührlöffel entfernen, im Becher verteilen und noch zwei- oder dreimal kurz durchmischen. Zerkleinern und Mixen (Messer E, F, G): Zum groben Zerkleinern kann das untere Messer alleine verwendet werden. Zum feinen Zerkleinern, Pürieren etc. sollten mehrere Messer gemeinsam verwendet werden.

REZEPTE

Waffelteig: (ergibt 0,5 L) mit nur einem Messer

5 g Hefe mit etwas warmem Wasser anrühren. In die Rührschüssel (I) geben; Hackmesser (H) verwenden: 130 g Mehl, 2 Eier, 200 ml Milch, 60 g Butter und 1 EL Vanillezucker. Nicht länger als 20 Sekunden mixen, bis die Mischung glatt ist. 1 Stunde lang stehen lassen.

Püree:

Gekochte Karotten oder in kleine Stücke geschnittenes Obst pürieren mit Hackmesser (H): 300 g, max. 15 Sekunden.

REINIGUNG DES GERÄTES (VGL. ABB. 10 UND 11)

AUFBEWAHRUNG (VGL. ABB. 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 | E*, F* & G* - Cuchillas picadoras superiores
(según modelo) |
| B - Bloque motor | H - Cuchilla picadora inferior |
| C - Tapa antifugas | I - Vaso de 0,5 l o 0,8 l (según modelo) |
| D - Accesorio para batidos (según modelo) | J - Almohadilla antideslizante o tapa
(según modelo) |

* Los aparatos equipados con las cuchillas E, F o G están provistos de un sistema de protección electrónica. En caso de sobrecalentamiento, el aparato se apagará automáticamente. En ese caso, deje que se enfríe durante unos minutos y vuelva a encenderlo presionando el botón A1 o A2.

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 sobrepase 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.

Picadora y Batidora (cuchillas E, F, G):

Para picar en trozos grandes, la cuchilla inferior puede utilizarse sola, para picar bien menudito, desmenuzar, hacer puré, etc. utilice varias cuchillas juntas para obtener mejores resultados.

RECETAS

Masa para gofres: (Para 0,5L de masa) solo con una cuchilla picadora

Diluir 5 g de levadura de panadería en un poco de agua tibia. Verter en el bol (I) equipado con la cuchilla de picar (H): 130 g de harina, 2 huevos, 20 cl de leche, 60 g de mantequilla y 1 cucharada soper de azúcar de vainilla. Mezclar hasta que la masa esté bien lisa, 20 segundos Máx. Dejar reposar la masa durante 1 hora.

Puré:

Mezclar zanahorias o frutas cocidas cortadas en pedacitos con la cuchilla picadora (H): 300 g, 15 segundos Máx.

LIMPIEZA DEL APARATO (VÉANSE FIG. 10 Y 11)

ALMACENAJE (VÉASE FIG. 12)

Attenzione: un libretto con le norme di sicurezza LS-123456 è fornito con questo apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere con attenzione questo libretto e conservarlo con cura.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | |
|--|--|
| A - Pulsanti di avvio:
A1 - Velocità bassa
A2 - Turbo | E*, F* & G* - Lame tritatutto superiori
(secondo il modello) |
| B - Blocco motore | H - Lama tritatutto inferiore |
| C - Coppetta di tenuta | I - Vaso frullatore 0.5L o 0.8L
(secondo il modello) |
| D - Accessorio milk-shake
(secondo il modello) | J - Supporto antiscivolo o coperchio
(secondo il modello) |

* Gli apparecchi dotati di lame E, F o G, dispongono di un sistema elettronico di protezione. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresta automaticamente. In questo caso, lasciarlo raffreddare per qualche minuto e in seguito riavviare premendo sul pulsante A1 o A2.

AL PRIMO UTILIZZO (CFR. FIG. 1)

UTILIZZO (CFR. FIG. DA 2 A 9)

Manipolare la lama con estrema precauzione poiché è molto affilata.

Non far mai funzionare a vuoto il tritatutto

Preparazioni semi-liquide: non superare il livello max. del bicchiere

Consigli per ottenere buoni risultati:

Lavorate ad impulsi. Se gli alimenti si attaccano alla parete del recipiente (prosciutto, cipolle), staccateli con una spatola, ripartiteli nel recipiente e procedete ad altri 2 o 3 impulsi. Tritare e miscelare (lama E, F, G):

per tritare a pezzi grossi, è possibile usare la sola lama inferiore. Per tritare finemente, sminculare, preparare puree, ecc., usare diverse lame insieme per risultati ottimali.

RICETTE

Pastella per gaufre (per 0,5 L di pastella) con una sola lama

Diluire 5 g di lievito in polvere in un po' di acqua tiepida. Versare nel recipiente (I) dotato di lama tritatutto (H): 130 g di farina, 2 uova, 20 cl di latte, 60 g di burro e 1 cucchiaino di zucchero vanigliato. Miscelare fino a ottenere una pastella omogenea, 20 secondi max. Lasciare riposare la pastella per 1 ora.

Purea

Miscelare carote o frutta cotta tagliata a pezzetti munito di coltello tritatutto (H): 300 g, 15 secondi max.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO (CFR. FIG. 10 E 11)

METTERE A POSTO (CFR. FIG. 12)

PT **Atenção: Um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho.**

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Botões de funcionamento:

A1 - Velocidade lenta

A2 - Turbo

B - Bloco motor

C - Acessório de estanqueidade

D - Acessório para batidos

(**consoante o modelo**)

E*, F* & G* - Lâminas picadoras superiores
(**consoante o modelo**)

H - Lâmina picadora inferior

I - Taça 0,5 L ou 0,8 L

(**consoante o modelo**)

J - Base antiderrapante ou tampa

(**consoante o modelo**)

* Os aparelhos equipados com as lâminas E, F ou G possuem um sistema de proteção eletrónico. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho desliga-se automaticamente. Neste caso, deixe arrefecer durante alguns minutos e, de seguida, reinicie premindo o botão A1 ou A2.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO (VER FIG. 1)

UTILIZAÇÃO (VER FIG. 2 A 9)

Manuseie as lâminas com precaução, estão muito afiadas e podem causar ferimentos.

Não coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes.

Preparações semi-líquidas: não ultrapassar o nível máximo da taça

Conselhos para obter bons resultados:

Trabalhe por impulsos. Se alguns pedaços de alimentos ficarem colados à parede da taça (fiambre, cebolas...), liberte-os com a ajuda de uma espátula, distribua-os na taça e efetue 2 ou 3 impulsos suplementares.

Picar e misturar (lâmina E, F, G):

Para picar pedaços grandes, a lâmina inferior pode ser utilizada sozinha. Para picar pedaços finos, cortar em fatias finas, fazer puré, etc., utilize várias lâminas em conjunto para obter melhores resultados.

RECEITAS

Massa de waffles: (Para 0,5L de massa) com apenas uma lâmina

Dissolva 5g de fermento de padeiro num pouco de água morna. Deite na taça (I) com a lâmina picadora (H): 130g de farinha, 2 ovos, 20 cl de leite, 60g de manteiga e 1 colher de sopa de açúcar com essência de baunilha. Misture até que a massa fique homogénea, 20 minutos no máximo. Deixe a massa repousar durante 1 hora.

Puré:

Misture cenouras ou fruta cozida cortada em pequenos pedaços com a lâmina picadora (H): 300g, 15 segundos no máximo.

LIMPEZA DO APARELHO (VER FIG. 10 & 11)

ARRUMAÇÃO (VER FIG. 12)

Προσοχή: Μαζί με αυτήν τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456.

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εν λόγω εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Κουμπιά ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας:

A1 - Χαμηλή ταχύτητα

A2 - Turbo

B - Κεντρική μονάδα

C - Δίσκος στεγανοποίησης

D - Εξάρτημα για μικροσέικ

(**ανάλογα με το μοντέλο**)

E*, F* & G* - Πάνω συστήματα λεπίδων κόπτη
(**ανάλογα με το μοντέλο**)

H - Κάτω σύστημα λεπίδων κόπτη

I - Μπολ 0,5 L ή 0,8 L

(**ανάλογα με το μοντέλο**)

J - Pad antidérapant ou couvercle

(**ανάλογα με το μοντέλο**)

* Οι συσκευές που διαθέτουν τις λεπίδες κοπής E, F ή G είναι εξοπλισμένες με σύστημα ηλεκτρονικής προστασίας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σταματά αυτομάτως να λειτουργεί. Στην περίπτωση αυτή, αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί μερικά λεπτά και μετά επανεκκινήστε πατώντας το κουμπί A1 ή A2.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 1)

ΧΡΗΣΗ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 2 ΕΩΣ 9)

Να χειρίζεστε το σύστημα λεπίδων με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.

Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια.

Ρευστά μείγματα: μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του μπολ.

Ημι-ρευστά μείγματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διακεκομμένες πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, διαχωρίστε τα μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις.

Κόφτης και μίξερ (λεπίδες E, F, G):

Για να κόψετε σε μεγάλα κομμάτια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο την κάτω λεπίδα. Για να ψιλοκόψετε, να πολτοποιήσετε κ.λπ., χρησιμοποιήστε πολλαπλές λεπίδες για καλύτερη απόδοση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ζύμη για βάφλες (για 0,5L ζύμης) μόνο με μία λεπίδα

Διαλύστε 5 g μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό. Αδειάστε το μείγμα στο μπολ (I) αφού τοποθετήσετε τη λεπίδα (H): 130 g αλεύρι, 2 αυγά, 200 ml γάλα, 60 g βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη με άρωμα βανίλιας. Αναμείξτε μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη, 20 δευτερόλεπτα το μέγιστο. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πουρέ:

Αλέστε ψημένα καρότα ή φρούτα κομμένα σε μικρά κομμάτια: 300 g, 15 δευτερόλεπτα το μέγιστο με τις λεπίδες κοπής (H).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 10 & 11)

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 12)

Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором. Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|---|---|
| <p>A - Кнопки включения/выключения:
 A1 - Маленькая скорость
 A2 - Турбо</p> <p>B - Блок двигателя</p> <p>C - Герметичная крышка</p> <p>D - Приспособление для приготовления молочного коктейля
 (в зависимости от модели)</p> | <p>E*, F* & G* - Верхние ножи для измельчения (в зависимости от модели)</p> <p>H - Нижний нож для измельчения</p> <p>I - Чаша 0,5л или 0,8л
 (в зависимости от модели)</p> <p>J - Нескользящая подставка или крышка
 (в зависимости от модели)</p> |
|---|---|

* На приборах, оснащенных ножами E, F или G, установлена электронная система защиты. В случае перегрева прибор автоматически отключается. Необходимо дать прибору остыть в течение нескольких минут, а затем можно снова включить его, нажав на кнопку A1 или A2.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (СМ. РИС. 1)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (СМ. РИС. 2 - 9)

Осторожно обращайтесь с ножом, поскольку лезвия очень острые.

Устройство не должно работать вхолостую.

Приготовление полужидких блюд: не превышайте максимальный уровень чаши.

Советы для получения наилучшего результата: используйте импульсный режим.

Если кусочки ингредиента прилипли к стенкам чаши (ветчина, лук ...), снимите их с помощью лопатки, разложите их в чаше и сделайте два или три дополнительных импульса. Измельчение и смешивание (нож E, F, G).

Для нарезания крупными кусками можно использовать только нижний нож. Для наилучших результатов измельчения, нарезки тонкими ломтиками, пюрирования и т. д. следует использовать несколько ножей одновременно.

РЕЦЕПТЫ

Тесто для вафель (на 0,5 л теста) Только с одним ножом:

Растворите 5 г пекарских дрожжей в небольшом количестве теплой воды. Поместите в чашу (I) с ножом (H) следующие ингредиенты: 130 г муки, 2 яйца, 200 мл молока, 60 г сливочного масла и 1 столовую ложку ванильного сахара. Смешивайте до образования однородной массы не более 20 сек. Отставьте тесто на 1 час.

Пюре:

Измельчите небольшими кусочками 300г фруктов или отваренной моркови не более 15 сек с установленным ножом для измельчения (H).

ЧИСТКА ПРИБОРА (СМ. РИС. 10-11)

ХРАНЕНИЕ (СМ. РИС. 12)

Увага! До цього приладу додається посібник із правилами техніки безпеки LS-123456. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.

ОПИС ПРИЛАДУ

- | | |
|--|---|
| <p>A - Кнопка ввімкнення/вимкнення:
 A1 - Низька швидкість
 A2 - Турбо-режим</p> <p>B - Корпус електродвигуна</p> <p>C - Герметична кришка</p> <p>D - Аксесуар для приготування молочних коктейлів (залежно від моделі)</p> | <p>E*, F* & G* - Верхні леза для подрібнення (залежно від моделі)</p> <p>H - Нижнє лезо для подрібнення</p> <p>I - Чаша об'ємом 0,5 або 0,8 л (залежно від моделі)</p> <p>J - Підставка, що не ковзає, або кришка (залежно від моделі)</p> |
|--|---|

* На приладах, оснащених лезами E, F або G, встановлена електрична система захисту. У разі перегрівання прилад автоматично вимикається. Необхідно дати приладу охолонути протягом кількох хвилин, а потім можна знову ввімкнути його, натиснувши на кнопку A1 або A2.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ (ДИВ. МАЛ. 1)

ВИКОРИСТАННЯ (ДИВ. МАЛ. 2-9)

Обережно поводьтесь з лезами, оскільки вони дуже гострі.

Пристрій не повинен працювати порожнім.

Приготування напіврідких страв: не перевищуйте максимальний рівень чаши.

Поради для отримання найкращого результату: використовуйте імпульси.

Якщо шматочки інгредієнту прилипили до стінок чаши (шинка, цибуля ...), зніміть їх за допомогою лопатки, розкладіть їх в чаші і зробіть два або три додаткових імпульси.

Подрібнення і змішування (лезо E, F, G):

Для подрібнення на великі шматки можна використовувати тільки нижнє лезо. Для м'якого подрібнення, нарізання, приготування пюре і т. д. використовуйте кілька лез разом для отримання кращих результатів.

РЕЦЕПТИ

Вафельне тісто: (для 0,5 л тіста) лише з одним лезом

Розчиніть 5 г дріжджів у невеликій кількості теплої води. Додайте в чашу (I) з лезом (H): 130 г борошна, 2 яйця, 200 мл молока, 60 г вершкового масла та 1 столову ложку ванильного цукру. Змішуйте, доки тісто не буде однорідним, макс. 20 секунд. Дайте тісту постояти протягом 1 години.

Пюре:

Змішайте моркву або варені фрукти, нарізані невеликими шматочками: 300 г, макс. 15 секунд з ножом для подрібнення (H).

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ (ДИВ. МАЛ. 10 І 11)

ЗБЕРЕГАННЯ (ДИВ. МАЛ. 12)

Назар аударыңыз: LS-123456 қауіпсіздік нұсқаулығы құралмен бірге жабдықталған. Құралды бірінші рет қолданарда нұсқаулықты мұқият оқып, сенімді жерге сақтап қойыңыз.

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- A** - Қосу және өшіру түймелері : **E*, F* & G*** - Жоғарғы жүздері
A1 - Баяу жылдамдық **(үлгісіне қарай)**
A2 - Турбо режимі **H** - Төменгі жүздері
B - Қозғалтқыш блогы **I** - Аяқ 0,5 л немесе 0,8 л **(үлгісіне қарай)**
C - Нығыздағыш **J** - Жабын немесе қақпақ **(үлгісіне қарай)**
D - Сүт коктейлі жабдығы **(үлгісіне қарай)**

* E, F немесе G пышақтары бар жабдықтар электрондық қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер қызып кетсе, құрылғы автоматты түрде тоқтайды. Ондай жағдайда бірнеше минут суытып, соңынан A1 немесе A2 түймесін басыңыз.

БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА (1-КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

ҚОЛДАНУ: (2-9 КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

Пышағын абайлап қолданыңыз, жүздері өте өткір. Құралды бос күйінде қосуға болмайды. Жартылай сұйық тағамдарды өзірлеу: Аяқтың ең жоғарғы деңгейінен асырмаңыз. Жақсы нәтижеге жету кеңестері: Импульс беру арқылы жұмыс істеңіз. Егер тағамның қалдықтары (шошқа еті, пияз...) аяқтың қабырғаларына жабысып қалса, қалақшамен аяқтың түбіне түсіріп, 2-3 қосымша импульс беріңіз. Туралар және араластыру (E, F, G пышағы): Ірі етіп турау үшін төменгі пышақтың өзін пайдалануға болады. Майда етіп турау, жұқа турау, езбе, т.б. үшін жақсырақ өнімділік үшін бірнеше пышақты бірге пайдаланыңыз.

МӘЗІРЛЕП

Вафляны араластыру: (0,5 л құрайды) тек бір пышағы бар
 5 г ашытқыны қам жылы сумен араластырыңыз. Турау пышағы (I) орнатылған табаққа (H) мыналарды құйыңыз: 130 г ун, 2 жұмыртқа, 200 мл сүт, 60 г май және ваниль ұнтағының 1 ас қасығы. Қоспа біркелкі болғанша 20 секундтан асырмай араластырыңыз. 1 сағатқа қалдырыңыз.
Езбе:
 Шағын бөліктерге кесілген өзірленген сәбіздерді немесе жемістерді араластырыңыз: 300 г, ең көбі 15 секунд Майдалағыш пышақпен (H).

ҚҰРАЛДЫ ЖУУ (10-11 КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

САҚТАУ (12 КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

Тадзир: Мұрғу ме ҳаза мунтж кунтйб иршадат мн аҗл اسلامة (LS-123456). يُرجى قراءة هذا الكتيب بحرص وعناية قبل البدء باستخدام المنتج الجديد للمرة الأولى، والإحتفاظ به في مكان يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

وصف أجزاء المنتج

- A** - أززار تشغيل/إيقاف:
A1 - سرعة بطيئة
A2 - سرعة تيربو
B - وحدة المحرك
C - سدادة إحكام لمنع الماء من التسرب
- D** - ملحق الميلىك شيك (حسب الموديل)
E*, F*, G* - شفرة الفرم العلوية (حسب الموديل)
H - شفرة الفرم السفلية
I - وعاء سعة 0,5 لتر أو 0,8 لتر (حسب الموديل)
J - وسادة أو غطاء ضد الإنزلاق (حسب الموديل)

* الأجهزة المزودة بالسكاكين E أو F أو G تكون مجهزة بنظام حماية إلكتروني. وفي حالة فرط السخونة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً. وفي هذه الحالة، اتركه يبرد لبضع دقائق ثم أعد تشغيله بالضغط على الزر A1 أو A2.

قبل الإستعمال للمرة الأولى (انظر الشكل 1)

شروط الإستعمال (انظر الشكل 2A9)

يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً. لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات. الخلاط الشبه سائلة: لا تملأ فوق مستوى الحد الأقصى للوعاء. إرشادات للحصول على نتائج أفضل: استعمل التشغيل المتقطع، فإذا بقيت قطع الطعام ملتصقة على جوانب الإبريق (مثل اللحمة والبصل وغيره)، استعمل السباتولا لإزالتها وإعادة توزيعها قبل إعادة التشغيل المتقطع مرتين أو ثلاث مرات.

دستور العمل

مزيج الوافل: (يكفي لصنع 0,5 لتر) مع شفرة واحدة فقط
 5مّ جز جرام من خميرة الخباز مع القليل من الماء الدافئ. تُصب في الوعاء (I) المزود بشفرة التقطيع 130 : (H) جرام طحين، 2 بيضة، 200 مللتر من الحليب، زبدة 60 جرام و 1ملعقة كبيرة من سكر الفانيليا. يُمزج لمدة لا تزيد عن 20 ثانية أي تُصبّ الخليط سلساً. تُترك المزيج للراحة لمدة 15 ساعة.
 الهريس:

يُمزج الجزر المطبوخ أو الفاكهة المقطعة إلى قطع صغيرة: 300 جرام، كحد أقصى، لمدة 15 ثانية المزود بشفرة التقطيع (H).

تنظيف المنتج (انظر الشكل 10 و 11)

التخزين (انظر الشكل 12)

توجه: جزوه حاوی دستورالعمل های ایمنی (LS-123456) با این دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، دفترچه را به دقت بخوانید و در یک مکان امن نگه دارید.

شرح قطعات

- *F, *E, و *G - تیغه برش بالا (بسته به مدل)
- H - تیغه برش پائین
- I - کاسه ۰,۵ لیتر یا ۰,۸ لیتر (بسته به مدل)
- J - پد یا درب بدون لغزش (بسته به مدل)

- A - دکمه روشن/خاموش:
- A1 - سرعت آهسته
- A2 - سرعت توربو
- B - واحد موتور
- C - مهر و موم ضد آب
- D - لوازم جانبی میلک شیک (بسته به مدل)

* دستگاه های مجهز به تیغه های E، F و G دارای سیستم ایمنی الکترونیکی هستند. در صورت افزایش دما، دستگاه بصورت خودکار متوقف می شود.

در اینصورت اجازه دهید تا دستگاه خنک شود و سپس با فشردن دکمه A1 یا A2 دستگاه را راه اندازی مجدد کنید.

قبل از اولین استفاده (شکل 1 را تماشا کنید)

شرایط استفاده (شکل 2A9 را تماشا کنید)

به تیغه ها با دقت دست بزنید چون بسیار تیز هستند. از به کار انداختن دستگاه خالی خودداری کنید. مخلوط نیمه مایع: بالاتر از علامت حداکثر را پر نکنید. سطح کاسه نشانه هائی برای به دست آوردن بهترین نتایج دارد. در پالس کار کنید. اگر تکه های غذا (پیاز و غیره) به اطراف کوزه بچسبند، از کاردک برای کندن آنها استفاده کنید و قبل از اجرای 2 یا 3 پالس اضافی، آنها را در اطراف کوزه پخش کنید.

دستورالعمل

مخلوط وافل: (0.5 لیتر) تنها با یک تیغه

مجهز به تیغه برش I گرم مخمر نان را با کمی آب گرم مخلوط کنید. در کاسه (5 قشاق 1 گرم کره و 60 میلی لیتر شیر، 200 گرم مخم 2 گرم آرد، 130) بریزید: H (ثانیه مخلوط کنید تا زمانی که مخلوط 20 غذاخوری شکر وانیلی. برای نه بیشتر از د. بگذارید برای یک ساعت استراحت کند. وش فاص پوره:

15 گرم، حداکثر 300 هویج ها یا میوه برش خورده به قطعات کوچک را مخلوط کنید: ثانیه مجهز به تیغه برش (H).

تمیز کردن دستگاه (شکل 10 و 11 را تماشا کنید)

ذخیره سازی (شکل 12 را تماشا کنید)

FR	p. 2
EN	p. 3
NL	p. 4
DE	p. 5
ES	p. 6
IT	p. 7
PT	p. 8
EL	p. 9
RU	p. 10
UK	p. 11
KK	p. 12
AR	p. 13
FA	p. 14