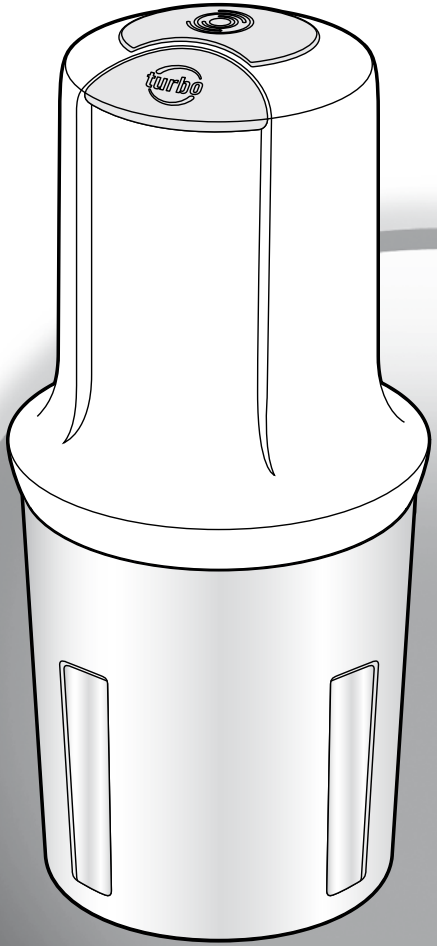
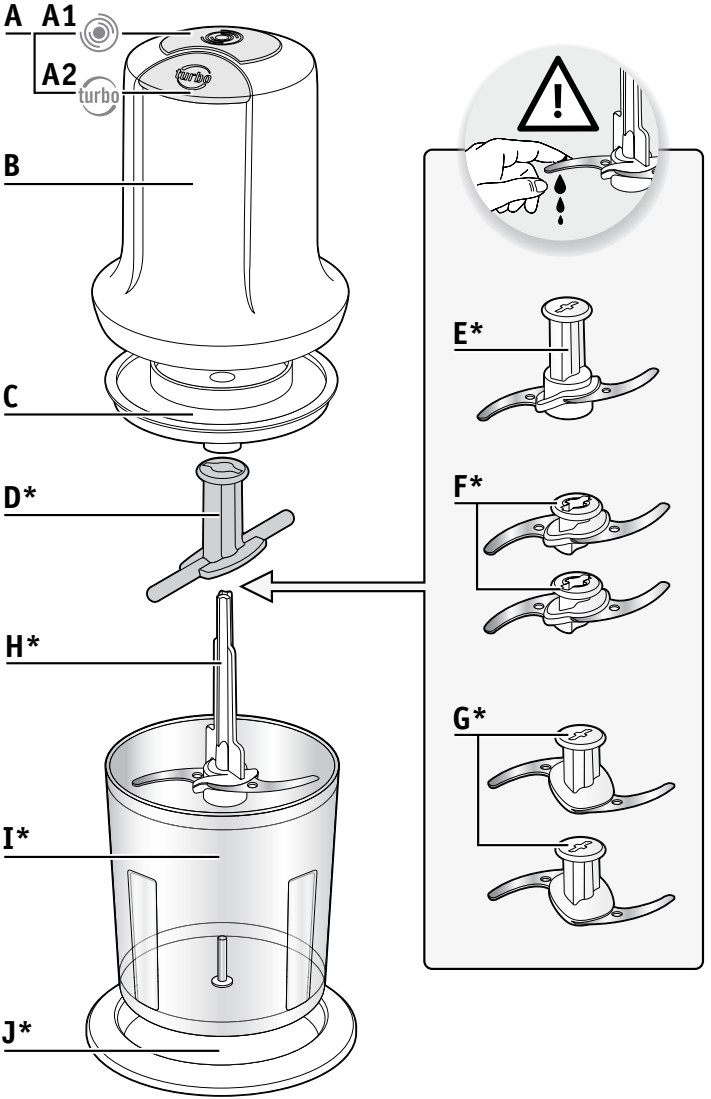
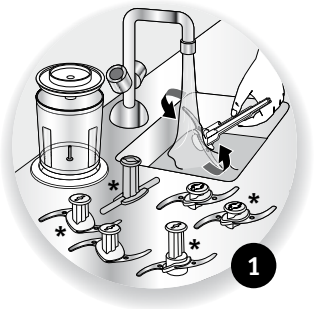
FR p. 2
EN p. 3
NL p. 6
DE p. 7
ES p. 8
IT p. 9
PT p. 10
EL p. 11
RU p. 12
UK p. 13
KK p. 14
AR p. 15
FA p. 16

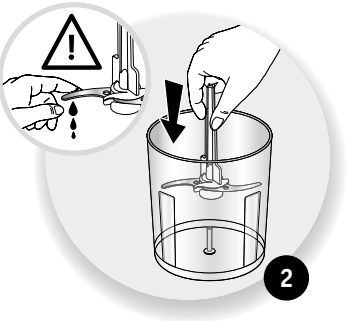
Réf. : 1520000547-02

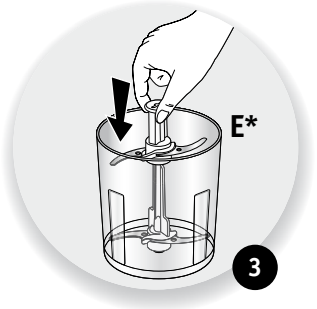


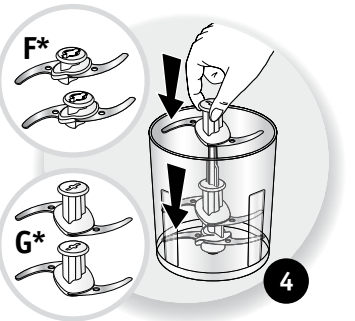
FR
EN
NL
DE
ES
IT
PT
EL
RU
UK
KK
AR
FA

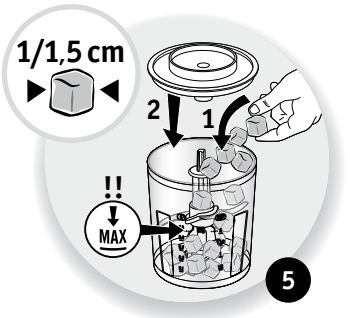

A
A1
A2
turbo
B
C
D*
E*
F*
G*
H*
I*
J*

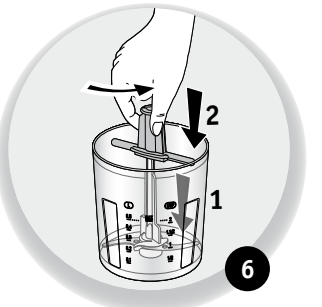

1

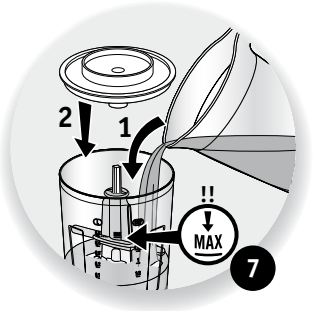

2

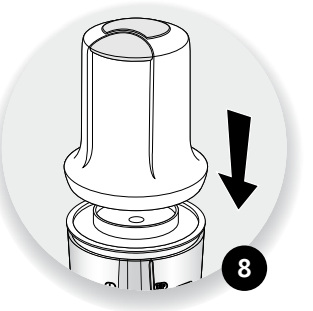

E*
3

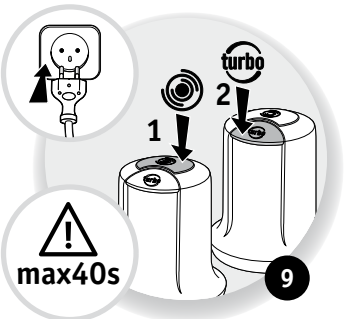

F*
G*
4

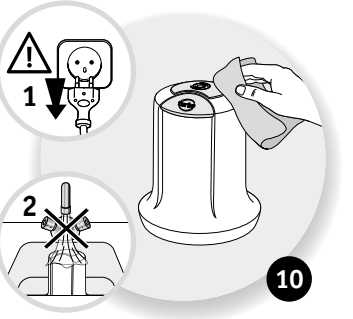

1/1,5 cm
2
1
!!
MAX
5

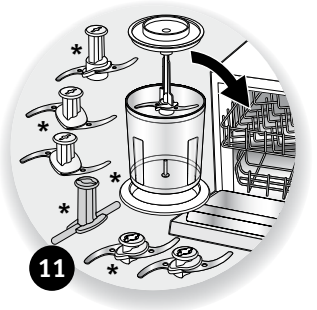

2
1
6

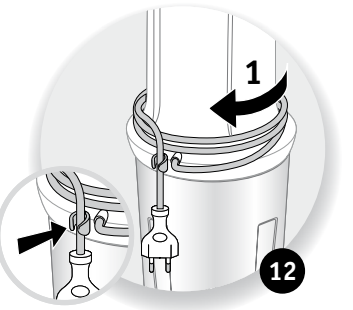

2
1
!!
MAX
7


8


turbo
1
2
max40s
9


1
2
10


11


1
12

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

FR

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.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

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.

RECETTE

Avec couteaux triple lames (selon modèle)
Marmelade d'abricots au miel
300 g d'abricots moelleux (la recette n'est pas réalisable avec des abricots secs)
70 g de miel crémeux
Verser les abricots dans le bol, incorporez le miel sur les abricots et mixez pendant 6 secondes maximum.

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.

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

maintain your appliance.

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

DESCRIPTION

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

BEFORE INITIAL USE (SEE. FIG. 1)

CONDITIONS OF USE (SEE. FIG. 2 À 9)

Handle the blades with care as the blades are extremely sharp.
Do not run the appliance empty.
Semi-liquid mixtures: do not fill above the max. level of the bowl
Hints to obtain best results:
Work in pulses. If pieces of food remain stuck to the sides of the jug (ham, onions, etc.), use the spatula to release them and distribute them around the jug before running 2 or 3 additional pulses.

RECIPES

With triple blade (depending on model)
Apricot marmalade with honey
300 g of soft apricots (the recipe cannot be made with dried apricots)
70 g liquid honey
Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for
6 seconds maximum.

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

STORAGE (SEE. FIG. 12)

RECYCLING

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

Environmental protection first!

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

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
B - Motorblok
C - Afsluitdeksel
D* - Milkshake accessoire **(afhankelijk van het model)**
E*, F* & G* - Bovenste hakmessen **(afhankelijk van het model)**
H - Onderste hakmes
I* - Mengkom 0,5 l of 0,8 l **(afhankelijk van het model)**
J* - Antislippad of deksel **(afhankelijk van het model)**

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK (ZIE FIG. 1)

GEBRUIK (ZIE FIG. 2 TOT 9)

Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn zeer scherp geslepen.
Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking.
Halfvloeibare bereidingen: vul de kom niet tot boven het aangegeven maximale niveau. Advies voor het verkrijgen van goede resultaten: Ga te werk met de pulse-stand. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) dan kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en drukt nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

RECEPTEN

Met driebladige messen (afhankelijk van het model)
Abrikozenmarmelade met honing
300 g zachte abrikozen (het recept kan niet worden gemaakt met gedroogde abrikozen)
70 g romige honing.
Doe de abrikozen in de kom, schenk de honing over de abrikozen en mix deze maximaal 6 seconden.

HET APPARAAT REINIGEN (ZIE FIG. 10 & 11)

OPBERGEN (ZIE FIG. 12)

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
B - Motorblock
C - Dichtungsmanschette
D* - Milkshake-Zubehör **(je nach Modell)**
E*, F* & G* - Obere Hackmesser **(je nach Modell)**
H - Unteres Hackmesser
I*- 0,5-l- oder 0,8-l-Behälter **(je nach Modell)**
J* - Anti-Rutsch-Pad oder Deckel **(je nach Modell)**

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. Halbflüssige 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 durchmixen.

REZEPTE

Mit drei Messerklingen (je nach Modell)
Aprikosenkonfitüre mit Honig
300 g weiche Aprikosen (das Rezept ist nicht für Trockenaprikosen geeignet)
70 g cremiger Honig
Die Aprikosen in den Behälter einfüllen, den Honig über die Aprikosen geben und höchstens 6 Sekunden mixen.

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

AUFBEWAHRUNG (VGL. ABB. 12)

ES

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Botones de puesta en marcha:
  A1 - Velocidad lenta
  A2 - Turbo
B - Bloque motor
C - Tapa antifugas
D* - Accesorio para batidos **(según modelo)**
E*, F* & G* - Cuchillas picadoras superiores **(según modelo)**
H - Cuchilla picadora inferior
I* - Vaso de 0,5 l o 0,8 l **(según modelo)**
J* - Almohadilla antideslizante o tapa **(según modelo)**

ANTES DEL PRIMER USO (VÉASE FIG. 1)

USO (VÉANSE FIG. 2 A 9)

Manipular la cuchilla con precaución ya que las láminas son muy cortantes.
No hacer funcionar el aparato en vacío.
Preparaciones semilíquidas: no 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.

RECETAS

Con cuchillas de triple hoja (según modelo)
Mermelada de albaricoques con miel
300 g de albaricoques blandos (la receta no puede hacerse con albaricoques secos)
70 g de miel densa
Vierta los albaricoques en el vaso, añada la miel sobre los albaricoques y bátalo durante 6 segundos como máximo.

LIMPIEZA DEL APARATO (VÉANSE FIG. 10 Y 11)

ALMACENAJE (VÉASE FIG. 12)

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

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.

RICETTE

Con lama tripla (secondo il modello)
Marmellata di albicocca al miele
300 g di albicocche fresche (la ricetta non può essere realizzata con albicocche secche)
70 g di miele cremoso
Versare le albicocche nel vaso frullatore, incorporare il miele sulle albicocche e frullare per 6 secondi al massimo.

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)**

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 efectue 2 ou 3 impulsos suplementares.

RECEITAS

Com lâminas triplas (consoante o modelo)
Compota de alperce com mel
300 g de alperces maduros (a receita não pode ser realizada com alperces secos)
70 g de mel
Deite os alperces na taça, incorpore o mel e misture durante
6 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 μιλκσέικ **(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)**

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 μίγματα:
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.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Με το σύστημα τριπλών λεπίδων (ανάλογα με το μοντέλο)
Μαρμελάδα βερίκοκο με μέλι
300 g βερίκοκα ώριμα (η συνταγή δεν γίνεται με ξερά βερίκοκα)
70 g κρεμώδες μέλι
Βάλτε τα βερίκοκα στο μπολ, ρίξτε το μέλι πάνω στα βερίκοκα και αναμίξτε για 6 δευτερόλεπτα το μέγιστο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 10 & 11)

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (ΒΛΕΠΕ ΕΙΚ. 12)

RU

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

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

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 импульсы.
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.

РЕЦЕПТЫ

С использованием ножей с тройным лезвием (в зависимости от модели)
Абрикосовый мармелад с медом
300 г мягких абрикосов (для приготовления блюда не подходят сушеные абрикосы)
70 г кремообразного меда
Засыпать абрикосы в чашу, полить из медом и смешивать в течение не более 6 секунд.

ЧИСТКА ПРИБОРА (СМ. РИС. 10-11)

УБОРКА НА 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

A - Кнопка ввімкнення/ вимкнення:
A1 - Низька швидкість
A2 - Турбо-режим
B - Корпус електродвигуна
C - Герметична кришка
D* - Аксесуар для приготування молочних коктейлів **(залежно від моделі)**
E*, F* & G* - Верхні подрібнювальні ножі **(залежно від моделі)**
H - Нижній подрібнювальний ніж
I* - Чаша об'ємом 0,5 або 0,8 л **(залежно від моделі)**
J* - Протиковзна підставка або кришка **(залежно від моделі)**

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ (ДИВ. РИС. 1)

ВИКОРИСТАННЯ (ДИВ. РИС. 2–9)

Обережно поводьтесь з ножем, оскільки леза дуже гострі.
Пристрій не повинен працювати вхолосту.
Приготування напіврідких страв: не перевищуйте максимальний рівень чаші.
Поради для отримання найкращого результату: використовуйте імпульси.
Якщо шматочки інгредієнту прилипли до стінок чаші (шинка, цибуля ...), зніміть їх за допомогою лопатки, розкладіть їх в чаші і зробіть два або три додаткових імпульси.

РЕЦЕПТИ

З використанням ножів із потрійними лезами (залежно від моделі)
Абрикосове повидло з медом
300 г стиглих абрикосів (сушені абрикоси не підходять для цього рецепту)
70 г кремоподібного меду
Покладіть абрикоси в чашу, додайте мед і змішуйте протягом не більше 6 секунд.

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ (ДИВ. РИС. 10 І 11)

ЗБЕРІГАННЯ (ДИВ. РИС. 12)

KK

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

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 әзірлеу : 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.

МӘЗІРЛЕР

Үш жүзді пышақтар (үлгісіне қарай)
Өрік және бал мармелады
300 г жұмсақ өрік (бұл мәзір үшін кептірілген өріктер жарамсыз)
70 г қою бал
Өріктерді аяққа салыңыз, балды қосыңыз және
6 секундтай араластырыңыз.

ҚҰРАЛДЫ ЖУУ (10-11 КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

САҚТАУ (СҒ. 12-ШІ КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)

AR

تحذير : مُرفق مع هذا المنتج كُتيّب إرشادات من أجل اسلامة (LS-123456). يُرجى قراءة هذا الكُتيّب بحرص وعناية قبل البدء باستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى، والإحتفاظ به في مكان يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

وصف أجزاء المنتج

A - أزرار تشغيل/إيقاف:
A1 - سرعة بطيئة
A2 - سرعة تيربو
B - وحدة المحرك
C - سدادة إحكام لمنع الماء من التسرب
D* - ملحق الميلك شيك **(حسب الموديل)**

E*,F*, و G* - شفرة الفرم العلوية**(حسب الموديل)**
H - شفرة الفرم السفلية
I* - وعاء سعة ٠،٥ لتر أو ٠،٨لتر **(حسب الموديل)**
J* - وسادة أو غطاء ضد الإنزلاق **(حسب الموديل)**

قبل الإستعمال للمرة الأولى (انظر الشكل 1)

شروط الإستعمال (انظر الشكل 2A9)

يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأنها حادّة جداً.
لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات.
الخلائط 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.

وصفات الطهي

مع الشفرات الثلاث (حسب الموديل)
مربى المشمش مع العسل
٣٠٠ جرام من المشمش الطري (لا يمكن انجاز الوصفة مع المشمش المجفف)
٧٠ جرام عسل سائل
يوضع المشمش في الوعاء. يُصب العسل على المشمش ويُخلط لمدة ٦ ثوان كحد أقصى.

تنظيف المنتج (انظر الشكل 10 و 11)

التخزين (انظر الشكل 12)

FA

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

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)**
E*,F*, 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)**

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 بچسبد، از کاردک برای کندن آنها استفاده کنید و قبل از اجرای 2 یا 3 پالس اضافی، آنها را در اطراف کوزه پخش کنید.

دستور غذا

با تیغه سه گانه (بسته به مدل)
مارمالاد زردآلو با عسل
۳۰۰ گرم زردآلو نرم (دستور غذا را نمی توان با زردآلو خشک درست کرد)
۷۰ گرم عسل مایع
زردآلو را در کاسه قرار دهید. عسل را بر روی زردآلو بریزید و به مدت حداکثر ۶ ثانیه مخلوط کنید.

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

ذخیره سازی (شکل 12 را تماشا کنید)