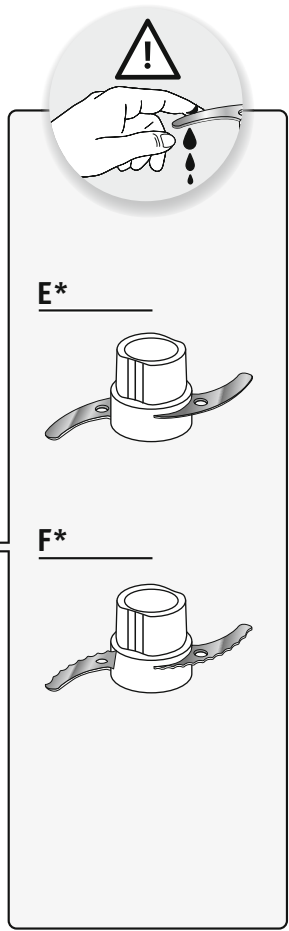
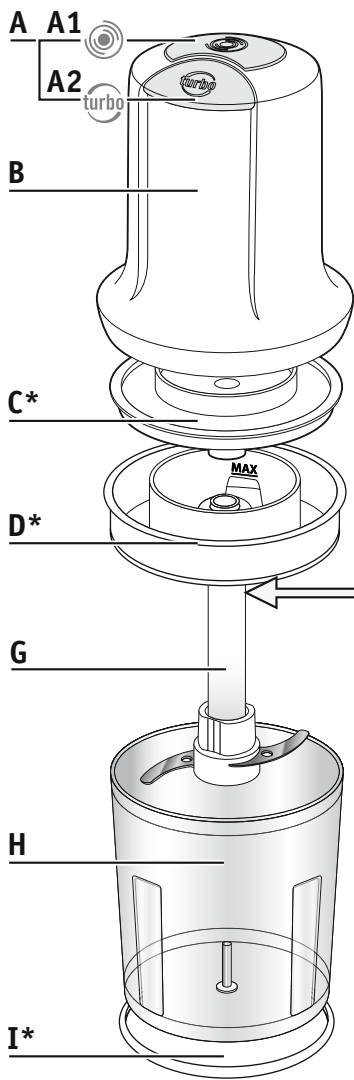
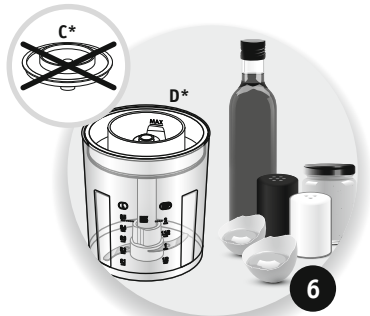
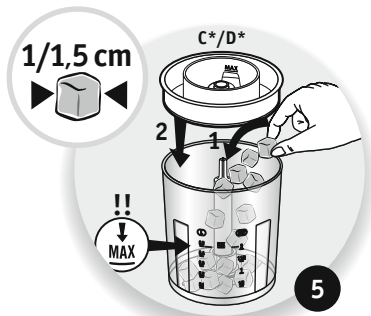
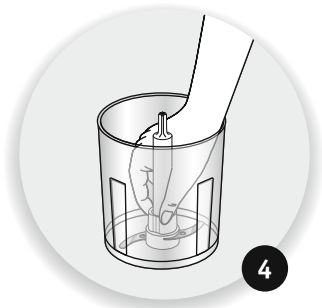
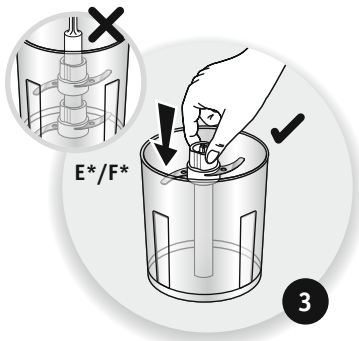
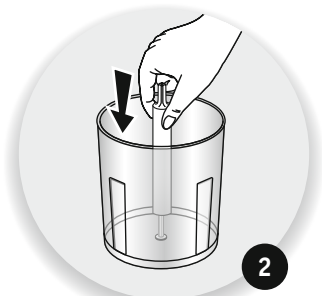
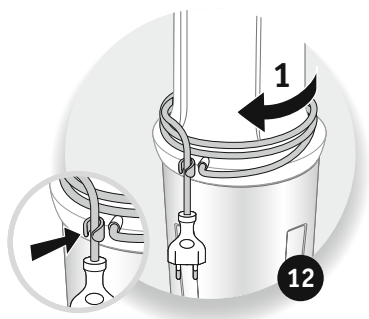
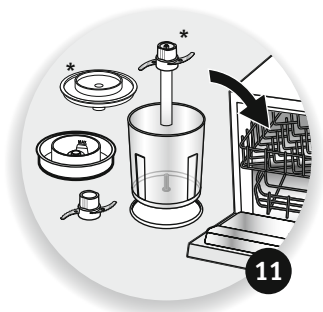
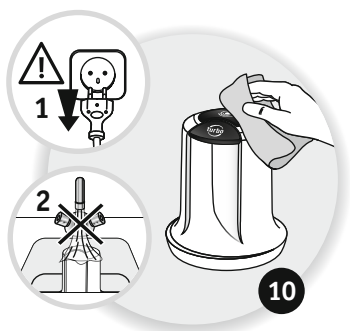
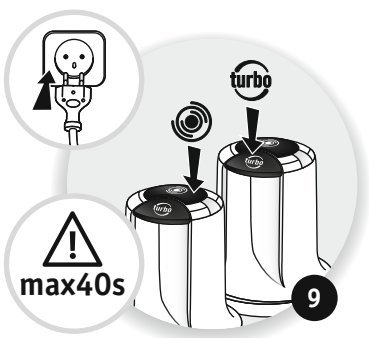
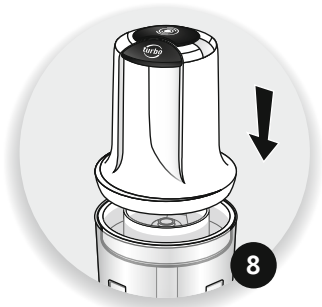
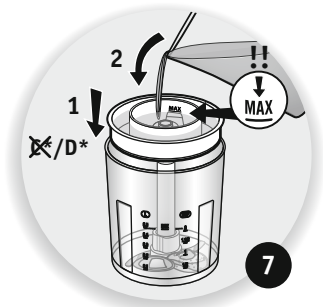



























- FR
- EN
- NL
- DE
- ES
- IT
- PT
- EL
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA







	 0,5L		   turbo
	30g	10s	   turbo
	30g		   turbo
	200g		
	150g	5s	
	20	15s	   turbo
	100g	15s	turbo
	100g	15s	turbo
	3	10s	turbo
	200g	10s	turbo
	200g	8s	turbo
	0,5L	40s	   turbo
	130g	10s	turbo
	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 (selon modèle)

**D\*** - Coupelle émulsionneur (selon modèle)

**E\*, F\*** - Couteaux hachoir (selon modèle)

**G** - Entraîneur

**H** - Bol 0.5L

**I\*** - Pad antidérapant ou couvercle (selon modèle)

\* Les appareils équipés de couteaux E, F ou G sont dotés d'un système de protection électronique. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil puis le redémarrer 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.

#### 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.

### DESCRIPTION

**A** - On/Off buttons:

**A1** - Slow speed

**A2** - Turbo

**B** - Motor unit

**C\*** - Seal lid (depending on model)

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

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

**G** - Lower chopping blade

**H** - 0.5l bowl

**I\*** - Nonslip pad or lid (depending on model)

\* 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 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)

**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 (volgens model)

**D\*** - Kap emulgeerder (volgens model)

**E\*, F\*** - Hakmessen (volgens model)

**G** - Aandrijving

**H** - Kom 0,5l

**I\*** - Antislippad of deksel (volgens model)

\* Apparaten uitgerust met messen E, F of G hebben een elektronisch veiligheidssysteem. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het automatisch uitgeschakeld. Laat in dat geval het apparaat afkoelen en herstart het door op de knop A1 of A2 te drukken.

#### 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 (je nach Modell)

D\* - Milkshake-Zubehör (je nach Modell)

E\*, F\* - Hackmesser (je nach Modell)

G - Antrieb

H - Behälter 0,5 l

I\* - 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. 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 durchmischen.

### 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)

## 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 (según modelo)

**D\*** - Vaso emulsionador (según modelo)

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

**G** - Mecanismo de arrastre

**H** - Cuenco de 0,5 L

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

\* Los aparatos equipados con cuchillas E, F o G cuentan con un sistema de protección electrónica. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente. En este caso, dejar que se enfríe y, después, reiniciarlo pulsando 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 o 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 bátilo 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

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> - Pulsanti di avvio:<br><b>A1</b> - Velocità bassa<br><b>A2</b> - Turbo | <b>E*, F*</b> - Coltelli tritatutto (secondo il modello)<br><b>G</b> - Trascinatore |
| <b>B</b> - Blocco motore   | <b>H</b> - Recipiente 0.5L  |
| <b>C*</b> - Coperchio ermetico (secondo il modello)                              | <b>I*</b> - Pad antiscivolo o copertura (secondo il modello)                        |
| <b>D*</b> - Coperchio emulsionatore (secondo il modello)                         |   |

\* Gli apparecchi dotati di lame E, F o G hanno un sistema di protezione elettronica. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. In questo caso, lasciarlo raffreddare e, successivamente, riavviarlo premendo il 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.

#### 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)

**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 (**consoante o modelo**)

**D\*** - Acessório para batidos (**consoante o modelo**)

**E\*, F\*** - Lâmina picadora (**consoante o modelo**)

**G** - Picadora

**H** - Taça 0,5 L

**I\*** - Base antiderrapante ou tampa (**consoante o modelo**)

\* Os aparelhos equipados com lâminas E, F ou G dispõem de um sistema de proteção eletrónico. Se o aparelho aquecer em excesso, desliga-se automaticamente. Neste caso, deixe arrefecer 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 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 (ανάλογα με το μοντέλο)

**D\*** - Δίσκος ανάδευσης (ανάλογα με το μοντέλο)

**E\*, F\*** - Λεπίδες κόπτη (ανάλογα με το μοντέλο)

**G** - Βραχίονας κίνησης

**H** - Μπολ 0,5L

**I\*** - Αντιολισθητική βάση ή καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)

\* Οι συσκευές που είναι εξοπλισμένες με λεπίδες E, F ή G διαθέτουν ηλεκτρονικό σύστημα προστασίας. Αν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε την να κρυώσει και επανεκκινήστε την πιέζοντας 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 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 βερικόκο με μέλι**

300 g βερικόκα ώριμα (η συνταγή δεν γίνεται με ξερά βερικόκα) 70 g κρεμώδες μέλι

Βάλτε τα βερικόκα στο μπολ, ρίξτε το μέλι πάνω στα βερικόκα και αναμίξτε για 6 δευτερόλεπτα το μέγιστο.

#### 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

**A** - Кнопки включения/выключения:

**A1** - Маленькая скорость

**A2** - Турбо

**B** - Блок двигателя

**C\*** - Герметичная крышка (в зависимости от модели)

**D\*** - Чаша для приготовления эмульсий (в зависимости от модели)

**E\*, F\*** - Ножи для измельчения (в зависимости от модели)

**G** - Привод

**H** - Чаша 0,5 л

**I\*** - Нескользящая подставка или крышка (в зависимости от модели)

\* Приборы, оснащенные ножами E, F или G, имеют электронную систему защиты. При перегреве прибор автоматически выключается. В этом случае дайте ему остыть, затем снова запустите его, нажав 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 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

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> - Кнопка ввімкнення/ вимкнення:                        | <b>E*, F*</b> - Подрібноувальні ножі (залежно від моделі)         |
| <b>A1</b> - Низька швидкість                                    |   |
| <b>A2</b> - Турбо-режим   | <b>G</b> - Привод   |
| <b>B</b> - Корпус електродвигуна                                | <b>H</b> - Чаша 0,5 л   |
| <b>C*</b> - Герметична кришка (залежно від моделі)              | <b>I*</b> - Протиковзна підставка або кришка (залежно від моделі) |
| <b>D*</b> - Чаша для приготування емульсій (залежно від моделі) |   |

\* Прилади, оснащені ножами E, F або G, мають електронну систему захисту. У разі перегріву пристрою він вимкнеться автоматично. У цьому випадку дайте йому охолонути, а потім знову запустіть його, натиснувши кнопку A1 або A2.

### 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)

# 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\*** - Герметизациялауға арналған нығыздауыш (модельге сәйкес)

**D\*** - Бұлғауға арналған диск (модельге сәйкес)

**E\*, F\*** - Кесуге арналған пышақтар (модельге сәйкес)

**G** - Редуктор

**H** - 0,5 л тостаған

**I\*** - Тайғанамайтын ішпек немесе қақпақ (модельге сәйкес)

\* Жабдықтар E, F немесе G жүздерімен жабдықталған және электрондық қорғау жүйесіне ие. Егер жабдық қызып кетсе, ол автоматты түрде өшеді. Мұндай жағдайда оны салқындатып, A1 немесе A2 түймесін басу арқылы қайта іске қосыңыз.

## 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 (СФ. 12-ШІ КЕСКІНДІ ҚАРАҢЫЗ)



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

### وصف أجزاء المنتج

A - أزرار تشغيل/إيقاف:	F* E* - شفرة فرم علوية (حسب الموديل)
A1 - سرعة بطيئة	G - شفرة فرم سفلية
A2 - سرعة تيربو	H - وعاء سعة ٠.٥ لتر
B - وحدة المحرك	I* - وسادة أو غطاء ضد الإنزلاق (حسب الموديل)
C* - غطاء مُحكم (حسب الموديل)	
D* - مُلحق ميلك شيك (حسب الموديل)	

\* جُهز هذا المُنتج بشفرات F, E, أو G التي تتمتع بنظام حماية الكتروني. فإذا وصل المنتج الى درجة حرارة مُفرطة، يتوقف عن التشغيل أوتوماتيكياً. في هذه الحالة، اترك الجهاز ليبرد ، ثم أعد تشغيله بالضغط على الرز 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 تشغل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات. الخلاط الشبه سائلة: لا تملأ فوق مستوى الحد الأقصى للوعاء. إرشادات للحصول على نتائج أفضل: استعمال التشغيل المتقطع، فإذا بقيت قطع الطعام ملتصقة على جوانب الإبريق (مثل اللحم والبصل وغيره)، استعمال السباتولا لإزالتها وإعادة توزيعها قبل إعادة التشغيل المتقطع مرتين أو ثلاث مرات.

### وصفات الطهي

مع الشفرات الثلاث (حسب الموديل)  
مري 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)

**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\* - درب مهر و موم (بسته به مدل)  
 D\* - لوازم جانبی میلک شیک (بسته به مدل)  
 E\* F\* - تیغه برش بالا (بسته به مدل)  
 G - تیغه برش پایین  
 H - کاسه ۰,۵ لیتری  
 I\* - پد یا درب بدون لولا (بسته به مدل)

\* دستگاه های مجهز به تیغه های E، F یا G یک سیستم حفاظتی الکترونیکی دارند. اگر دستگاه بیش از حد گرم شود، به طور خودکار خاموش می شود. در این مورد، آن را خنک نگه دارید، سپس با فشار دادن دکمه A1 یا A2 دوباره آن را شروع کنید.

قبل از اولین استفاده (شکل 1 را تماشا کنید)

شرایط استفاده (شکل 2A9 را تماشا کنید)

به تیغه ها با دقت دست نزنید 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 (پياز 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.

### دستور غذا

با تیغه سه گانه (بسته به مدل)  
 مارمالاد زردآلو با عسل  
 ۳۰۰ گرم زردآلو نرم (دستور غذا را می 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)

**INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**  
**SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	803 7802 3000
ՀԱՅԿՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SIJOMI FINLAND	9 8946 150	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الاردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المملكة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIEUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830				12/05/2017

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopřívá / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukupriev / Pirkuma datums / [isjigimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Váširás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажю / Чуджирш ор. / Дата продаж / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / Datum na kupuvanje :**

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Ἰσθητό / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / 产品识别码 / 제품명 / Податоци за производител:**

**Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduojuves pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чуджирш/Чуджиршув тубчуджирш та хунгш. / Название и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :**

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чуджирш / Печать продавца / Сатушынын мөри / 販売店印 / 商家识别印 / 商家识别印 / Печат на дистрибутор :**

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



Réf. : 1520005210