

FR

EN

DE

NL

ES

IT

PT

EL

AR

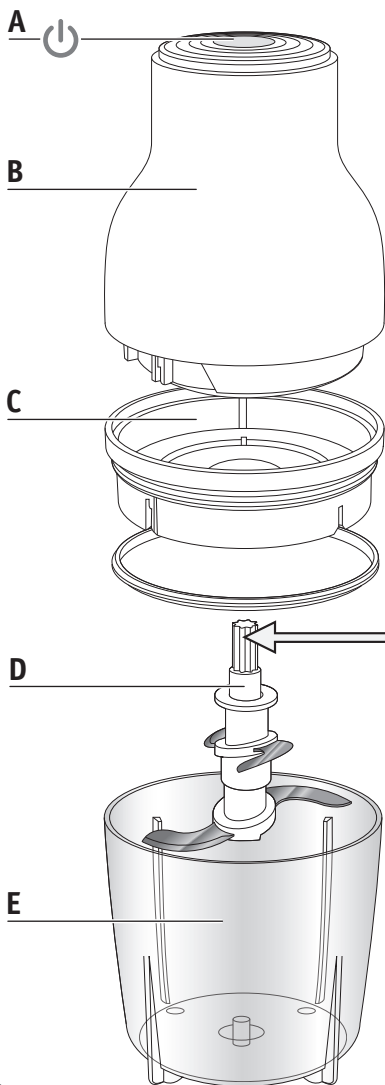
FA

RU

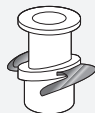
KK

VN

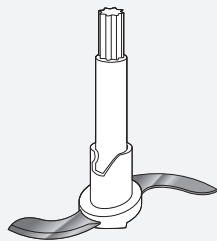
TH

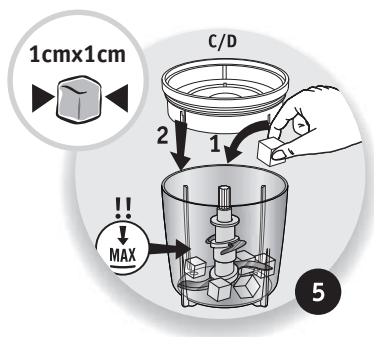
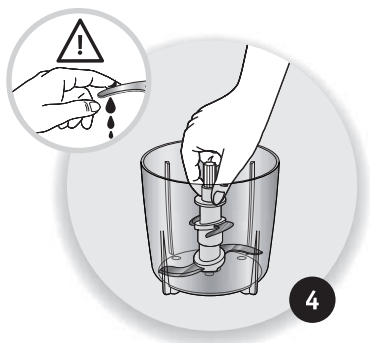
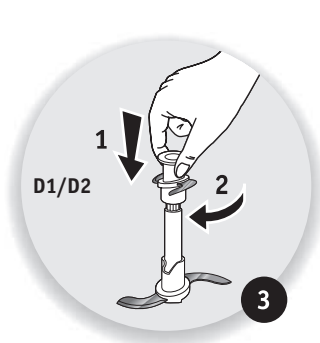
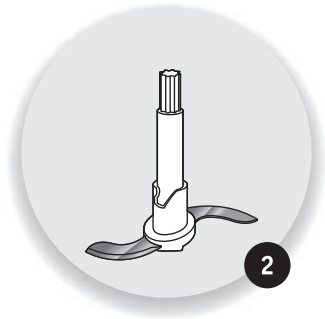


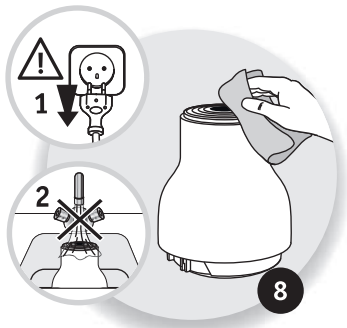
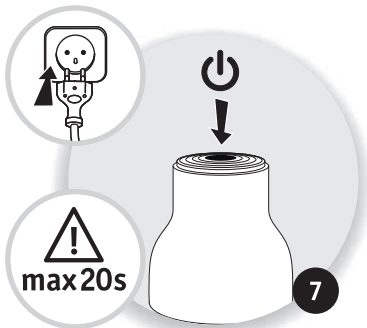
D1



D2









170g

20s



250g

20s



2 pieces

10s



half

10s



200g

10s



200g

10s



200g

10s

- * FR La taille des portions d'ingrédients et le réglage de la durée peuvent être ajustés en fonction des recettes.
- EN The ingredient portion size and time setting can be adjusted for different recipes.
- DE Menge der Zutaten und Zeiteinstellungen können dem Rezept entsprechend angepasst werden.
- NL De hoeveelheid ingrediënten en tijdstelling kunnen voor verschillende recepten worden aangepast.
- ES Se pueden establecer los ajustes de porción de alimentos y de tiempo para las distintas recetas.
- IT La quantità di ingredienti e il tempo di miscelazione possono essere regolati in base alla ricetta.
- PT A quantidade de ingredientes e o tempo podem ser ajustados em função das receitas.
- EL Οι ποσότητες υλικών και η ρύθμιση ώρας μπορούν να προσαρμοστούν σύμφωνα με τις διαφορετικές συνταγές.
- AR يمكن ضبط نسبة حجم المكونات والوقت بما يتناسب مع وصفات الطعام المختلفة.
- FA تنظیمات اندازه مواد غذایی و زمان را می‌توان متناسب با دستورهای مختلف غذا تغییر داد.
- RU *Количество ингредиентов и время приготовления можно менять в соответствии с рецептом.
- KK Ингредиенттер порциясының көлемі мен әзірлеу уақытын әртүрлі рецептілерге сәйкес реттеуге болады.
- VN Kích thước khẩu phần ăn và cài đặt thời gian có thể điều chỉnh tùy theo công thức nấu ăn.
- TH ปริมาณส่วนผสมและระยะเวลาที่ใช้นั้นสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสูตรอาหารที่แตกต่างกัน

ATTENTION : les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez-les attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-les dans un endroit accessible pour pouvoir les consulter ultérieurement.

DESCRIPTION

- A. - Bouton Marche/Arrêt
- B. - Bloc-moteur
- C. - Couvercle du bol
- D. - Lames de hachage
- E. - Bol de 0,4 l

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (VOIR FIG. 1)

CONDITIONS D'UTILISATION (VOIR FIG. 2 À 7)

Manipulez prudemment les lames car elles sont extrêmement coupantes.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

Ne remplissez pas au-delà du niveau maximal du bol

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats :

Travaillez par impulsions. Si des morceaux d'aliments restent collés sur les côtés du bol (jambon, oignons, etc.), utilisez la spatule pour les dégager et répartissez-les dans le bol avant de donner 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Mettez 2 ou 4 lames en fonction de la quantité d'ingrédients.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL (VOIR FIG. 8 ET 9)

RECETTE

Purée de pois chiches aux graines de sésame : 100 g de pois chiches secs, 1 petite cuillère à café de sel, 5 cl de tahini, 5 cl de jus de citron, 5 cl de jus de cuisson, 1 gousse d'ail, 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika. Faites tremper les pois chiches pendant 12 heures. Rincez-les, mettez-les dans une casserole et recouvrez d'eau. Portez-les à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant une heure et demie. Égouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Pelez : retirez la peau des pois chiches. Vous pouvez également utiliser des pois chiches en conserve. Dans le bol (E) avec le couteau (D), versez les pois chiches avec les autres ingrédients. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse, environ 20 secondes. Hachez le persil pour la décoration.

Purée : Mixez des carottes ou des fruits cuits coupés en petits morceaux : 300 g, max. 15 secondes.

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.

EN

DESCRIPTION

- A - On/Off button
- B - Motor Block
- C - Bowl cover
- D - Chopping blades
- E - 0.4L bowl

BEFORE INITIAL USE (SEE. FIG. 1)

CONDITIONS OF USE (SEE. FIG. 2 TO 7)

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

Do not run the appliance empty.

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.

Put 2 or 4 blades depends on the quantity of ingredients.

CLEANING THE APPLIANCE (SEE. FIG. 8 & 9)

RECIPE

Mashed chickpeas with sesame seeds: 100 g of dry chick peas, 1 small teaspoon of salt, 50 ml of tahini, 50 ml of lemon juice, 50 ml of cooking juices, 1 clove of garlic, 1 dash of olive oil, fresh parsley, paprika. Leave the chickpeas to soak for 12 hours. Rinse them and put them in a casserole and cover with water. Bring them to the boil and simmer over a low heat for 1 hour and a half. Drain them and keep a little cooking liquid by aside. Remove the skin from the chick peas. You can use canned chickpeas as well. In the bowl (E) with the knife (D) pour in the chick peas with other ingredients. Mix until you obtain a smooth cream, around 20 seconds. Chop the parsley for decoration.

Puree : Blend cooked carrots or fruit cut into small pieces: 300 g, max. 15 seconds.

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Geräts. Lesen Sie sie sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen griffbereit auf.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- A. - AN-/AUS-Knopf
- B. - Motorblock
- C. - Behälterdeckel
- D. - Messereinheit
- E. - 0,4 l Behälter

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH (SIEHE ABB. 1)

BENUTZUNGSBEDINGUNGEN (SIEHE ABB. 2 BIS 7)

Handhaben Sie die Klingen mit Vorsicht, da sie äußerst scharf sind.

Betreiben Sie das Gerät nicht leer.

Füllen Sie den Behälter nur bis zum maximal zulässigen Füllstand.

Tipps für die besten Ergebnisse:

Arbeiten Sie pulsweise. Falls Stücke der Zutaten an den Seiten des Behälters kleben (Schinken, Zwiebeln usw.), lösen Sie diese mit dem Spatel und verteilen Sie sie im Behälter, bevor Sie das Gerät noch 2- oder 3-mal pulsweise aktivieren.

Ob Sie zwei oder vier Klingen einsetzen hängt von der Menge der Zutaten ab.

REINIGUNG DES GERÄTS (SIEHE ABB. 8 UND 9)

REZEPT

Kichererbsenpüree mit Sesamsamen: 100 g getrocknete Kichererbsen, 1 kleiner Teelöffel Salz, 50 ml Tahini, 5 cl Zitronensaft, 50 ml Kochsaft, 1 Knoblauchzehe, 1 Spritzer Olivenöl, frische Petersilie, Paprikapulver. Kichererbsen 12 Stunden einweichen. Abspülen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und auf kleiner Hitze für 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Abgießen und etwas von dem Kochsaft aufbewahren. Haut der Kichererbsen entfernen. Sie können auch Kichererbsen aus der Dose verwenden. Kichererbsen mit den anderen Zutaten in den mit dem Messer (E) versehenen Behälter (D) geben. Etwa 20 Sekunden pürieren, bis Sie eine glatte Creme erhalten. Die Petersilie hacken und damit die Creme dekorieren.

Püree: Gegarte Karotten oder in kleine Stücke geschnittenes Obst pürieren: 300 g, max. 15 Sekunden

DE

OPGELET: De veiligheidsinstructies maken deel uit van het apparaat. Lees ze zorgvuldig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar ze op een veilige plaats voor latere raadpleging.

BESCHRIJVING

- A. - Aan/uit-knop
- B. - Motoreenheid
- C. - Deksel van de kom
- D. - Hakmessen
- E. - 0,4 L kom

VOOR HET EERSTE GEBRUIK (ZIE FIG. 1)

GEBRUIKSVOORWAARDEN (ZIE FIG. 2 TOT 7)

Wees voorzichtig wanneer u de messen aanraakt, ze zijn vlijmscherp.

Gebruik het apparaat nooit zonder etenswaren.

Overschrijd het max. niveau van de kom niet.

Tips om het beste resultaat te krijgen:

Werk met korte pauzes. Als er etenswaren (bijv. ham, ui, etc.) aan de zijkant van de kom blijven kleven, maak ze los met de spatel en verspreid ze over de kom voordat u het apparaat opnieuw 2 of 3 keer kort inschakelt.

Breng 2 of 4 messen aan, afhankelijk van de hoeveelheid te verwerken ingrediënten.

HET APPARAAT REINIGEN (ZIE FIG. 8 & 9)

Gepureerde kikkererwten met sesamzaadjes: 100 g gedroogde kikkererwten, 1 kleine theelepel zout, 5 cl tahin, 5 cl citroensap, 5 cl kooksappen, 1 teentje knoflook, 1 scheutje olijfolie, verse peterselie en paprika. Laat de kikkererwten 12 uur weken. Spoel de kikkererwten af en doe ze vervolgens in een pan en bedek ze met water. Breng het water aan de kook en laat de kikkererwten anderhalf uur op een laag vuurtje sudderen. Laat ze uitdruipen en bewaar een beetje kookvloeistof. Verwijder de schil van de kikkererwten. U kunt tevens kikkererwten in blik gebruiken. Doe de kikkererwten met de andere ingrediënten in de kom (E), die met het mes (D) is uitgerust. Mix totdat een gladde room wordt verkregen, ongeveer 20 seconden. Hak de peterselie als versiering.

Puree: Pureer de gekookte wortelen of vruchten in kleine stukjes 300 g, max. 15 seconden.

PRECAUCIÓN: Las medidas de seguridad forman parte de este aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar donde pueda encontrarlas y consultarlas en el futuro.

DESCRIPCIÓN

- A. - Botón de encendido/apagado
- B. - Bloque del motor
- C. - Tapa del cuenco
- D. - Cuchillas de picado
- E. - Cuenco de 0,4L

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ (VER FIG. 1)

CONDICIONES DE USO (VER FIG. 2 A 7)

Maneje con cuidado las cuchillas ya que están extremadamente afiladas.

No utilice el aparato en vacío.

No llene el cuenco por encima de la marca de nivel máx.

Consejos para obtener el mejor resultado:

Trabaje con pulsaciones. Si quedan trozos de comida pegados a los lados de la jarra (jamón, cebolla, etc.), use la espátula para retirarlos y distribuirlos alrededor de la jarra antes de hacer 2 o 3 pulsaciones adicionales.

Coloque 2 o 4 cuchillas dependiendo de la cantidad de ingredientes a procesar.

LIMPIEZA DEL APARATO (VER FIG. 8 Y 9)

RECETA

Garbanzos machacados con semillas de sésamo: 100g de garbanzos secos, 1 cucharadita de sal, 5 cl de pasta de sésamo, 5 cl de zumo de limón, 5 cl de jugo de cocción, 1 diente de ajo, 1 chorrito de aceite de oliva, perejil fresco y pimentón. Deje los garbanzos a remojo durante 12 horas. Enjuáguelos, échelos a una cazuela y cúbralos con agua. Llévelos a ebullición y déjelos hervir a fuego lento y bajo por una hora y media. Escúrralos y reserve un poco de líquido de cocción. Retire la piel de los garbanzos. También puede usar garbanzos en lata. En el cuenco (E) con el cuchillo (D) eche los garbanzos con los otros ingredientes. Mezcle unos 20 segundos hasta obtener una crema suave. Pique el perejil para adornar.

Puré: Bata las zanahorias cocidas o fruta cortadas en trozos pequeños: 300 g, máx. 15 segundos.

ATTENZIONE! Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle a portata di mano per poterle consultare in futuro.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- A.** - Pulsante di avvio/arresto
- B.** - Unità motore
- C.** - Copertura del recipiente
- D.** - Lame tritatutto
- E.** - Recipiente da 0,4 L

OPERAZIONI PRELIMINARI (FIG. 1)

UTILIZZO (FIG. 2-7)

Manipolare le lame con attenzione perché sono estremamente affilate.

Non avviare l'apparecchio a vuoto.

Non riempire il recipiente oltre il livello massimo.

Suggerimenti per ottenere i migliori risultati:

Lavorare a impulsi. Se gli alimenti rimangono attaccati alle pareti del recipiente (marmellata, cipolle, ecc.), usare la spatola per rimuoverli e distribuirli nel recipiente, quindi incorporarli con 2 o 3 impulsi.

Inserire 2 o 4 lame a seconda della quantità di ingredienti.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO (FIG. 8 E 9)

Vellutata di ceci con semi di sesamo: 100 g di ceci secchi, 1 cucchiaino di sale, 5 cl di tahina, 5 cl di succo di limone, 5 cl di succhi di cottura, 1 spicchio d'aglio, 1 filo di olio d'oliva, prezzemolo fresco, paprica. Lasciare i ceci a mollo per 12 minuti. Risciacquarli, trasferirli in una casseruola e coprirli con acqua. Portarli a ebollizione e farli cuocere a fuoco lento per 1 ora e mezza. Scolarli e mettere da parte un po' del liquido di cottura. Sbucciare i ceci. È possibile usare anche ceci in scatola. Inserire la lama (E) nel recipiente (D) e aggiungere i ceci e gli altri ingredienti. Miscelare per circa 20 secondi fino a ottenere una crema omogenea. Tritare il prezzemolo e usarlo come guarnizione.

Purea: miscelare 300 g di frutta o carote cotte e tagliate a pezzetti per un massimo di 15 secondi.

CUIDADO: As precauções de segurança fazem parte do aparelho. Leia-as com atenção antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Guarde-as num local onde as possa encontrar e consultar posteriormente.

DESCRIÇÃO

- A. - Botão de ligar/desligar
- B. - Bloco do motor
- C. - Tapa da taça
- D. - Lâminas picadoras
- E. - Taça de 0,4L

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO (CONSULTE A IMAGEM 1)

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO (CONSULTE AS IMAGENS DA 2 À 7)

Manuseie as lâminas com cuidado, uma vez que estas são extremamente afiadas.

Não utilize o aparelho vazio.

Não encha a taça acima do nível máximo.

Conselhos para obter melhores resultados:

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

Coloque 2 ou 4 lâminas, dependendo da quantidade de ingredientes.

LIMPEZA DO APARELHO (CONSULTE AS IMAGENS 8 E 9)

RECEITA

Húmus: 100g de grão-de-bico seco, 1 colher de café de sal, 5 cl de tahini, 5 cl de sumo de limão, 5 cl da água da cozedura, 1 dente de alho, 1 fio de azeite, salsa fresca, colorau. Deixe o grão-de-bico de molho durante 12 horas. Passe-o por água, coloque numa caçarola e cubra com água. Deixe ferver e cozinhe em lume brando durante 1 hora e meia. Escorra-o e reserve um pouco da água da cozedura. Retire a pele do grão-de-bico. Também pode usar grão-de-bico enlatado. Na taça (E) com a lâmina (D), deite o grão-de-bico com os outros ingredientes. Triture até obter um creme suave, durante cerca de 20 segundos. Pique a salsa para decoração.

Puré: Triture cenouras cozidas ou fruta cozida cortada em pequenos pedaços: 300g, 15 no máximo.

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν τμήμα της συσκευής. Διαβάστε προσεκτικά τις προφυλάξεις ασφαλείας, πριν χρησιμοποιήσετε πρώτη φορά τη συσκευή. Φυλάξτε τις σε θέση όπου θα μπορείτε να τις βρίσκετε εύκολα και να ανατρέχετε σε αυτές αργότερα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. - Κουμπί ON/OFF
- B. - Μπλοκ μοτέρ
- C. - Κάλυμμα μπολ
- D. - Λεπίδα κοπής
- E. - Μπολ 0,4 λ.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΔΕΙΤΕ ΤΗΝ ΕΙΚ. 1)

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ (ΔΕΙΤΕ ΕΙΚ. 2 ΕΩΣ 7)

Χειρίζετε τις λεπίδες με προσοχή καθώς είναι εξαιρετικά αιχμηρές.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι κενή.

Μην γεμίζετε πέραν της σήμανσης max του μπολ

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα:

Να εργάζεστε με παλμούς. Εάν κολλάνε κομμάτια τροφίμων στα πλάγια του δοχείου (ζαμπόν, κρεμμύδια κ.λπ.), χρησιμοποιήστε την σπάτουλα για να τα αποκολλήσετε και να τα καταλείψετε στο δοχείο πριν από τις επόμενες 2 ή 3 παλμικές λειτουργίες.

Τοποθετήστε 2 ή 4 λεπίδες αναλόγως της ποσότητας υλικών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΔΕΙΤΕ ΤΗΝ ΕΙΚ. 8 & 9)

ΣΥΝΤΑΓΗ

Πολτοποιημένα ρεβίθια με σπόρους σουσαμιού: 100 γρ. ξερά ρεβίθια, 1 κουτάλι γλυκού αλάτι, 5 cl ταχίνι, 5 cl χυμός λεμονιού, 5 cl ζωμός μαγειρικής, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 δόση ελαιόλαδο, φρέσκος μαϊντανός, πάπρικα. Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν για 12 ώρες. Ξεπλύνετε τα και βάλτε τα σε μια κατσαρόλα και καλύψτε τα με νερό. Αφήστε να πάρουν βράση και σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα και τριάντα λεπτά. Στραγγίστε τα και κρατήστε λίγο από το υγρό. Βγάλτε τις φλούδες από τα ρεβίθια. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ρεβίθια σε κονσέρβα. Αδειάστε στο μπολ (E) με τη λεπίδα (D) τα ρεβίθια με τα άλλα υλικά. Αναμείξτε μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή κρέμα, περίπου για 20 δευτερόλεπτα. Κόψτε τον μαϊντανό για διακόσμηση.

Πολτός: Αναμείξτε μαγειρεμένα καρότα ή φρούτα κομμένα σε μικρά κομμάτια: 300 γρ., το μέγιστο 15 δευτερόλεπτα.

تنبيه: احتياطات السلامة جزء لا يتجزأ من الجهاز. اقرأها بعناية قبل استخدام جهازك الجديد لأول مرة. أبقها في مكان يسهل عليك إيجادها فيه ليتسنى لك الرجوع إليها في مرحلة لاحقة.

الوصف

- A. - زر التشغيل/الإيقاف
- B. - كتلة المحرك
- C. - غطاء الإناء
- D. - شفرات الفرغ
- E. - وعاء 0.4 لتر

قبل الاستعمال للمرة الأولى (انظر الشكل 1)

شروط الاستعمال (انظر الأشكال من 2 إلى 7)

تعامل مع الشفرات بعناية لأنها حادة للغاية. لا تقم بتشغيل الجهاز وهو فارغ. لا تملأ الوعاء فوق مستوى الحد الأقصى المطبوع عليه نصائح للحصول على أفضل النتائج: قم بتشغيل الجهاز في الوضع النااضي. إذا انحسرت أجزاء الطعام في جوانب كوز الخلاط (قطع اللحم، البصل، وما شابه)، استخدم السباتولا لتحريكهم ووزعهم في أنحاء كوز الخلاط قبل تنفيذ نبضتين إلى 3 نبضات إضافية. قم بتركيب 2 أو 4 شفرات بحسب كمية المكونات.

تنظيف الجهاز (انظر الأشكال 8 و9)

الوصفة

الحمص المهروس مع بذور السمسم: 100 جم حمص جاف، و 1 ملعقة صغيرة ملح، و 5 سنتي لتر طحينية، و 5 سنتي لتر عصير ليمون، و 5 سنتي لتر عصائر طهي، و 1 فص ثوم، و 1 طبق زيت زيتون، وبقونس طازج، وباريكا. انقع الحمص لمدة 12 ساعة. بعد ذلك، اشطفه وضعه في كسرولة واملأها بالماء. قم بغلي المحتويات على نار هادئة لمدة ساعة ونصف. أفرغ الماء وضع كمية صغيرة من سائل الطهي جانباً. أزل قشر الحمص. يمكنك استخدام الحمص المعلب أيضاً. في الوعاء (E) وباستخدام السكين (D) صب الحمص مع المكونات الأخرى. قم بالخلط لحوالي 20 ثانية إلى أن تحصل على كريمة ناعمة. أفرغ البقونس للتزيين.

البوريه: اخلط الجزر المطبوخ أو الفاكهة المقطعة إلى قطع صغيرة: 300 جم كحد أقصى لمدة 15 ثانية.

هشدار: احتیاط‌های ایمنی بخشی از دستگاه هستند. قبل از استفاده از دستگاه جدید برای اولین بار، آن‌ها را با دقت بخوانید. آن‌ها را در جایی نگه دارید که بعداً بتوانید به آن‌ها مراجعه کنید.

توضیحات

- A. - دکمه روشن/خاموش
- B. - واحد موتور
- C. - درپوش کاسه
- D. - تیغه‌های خردکن
- E. - کاسه 0.4 لیتری

قبل از استفاده اولیه (شکل 1 را ببینید)

شرایط استفاده (شکل 2 تا 7 را ببینید)

در مورد تیغه‌ها احتیاط کنید، چون بی‌نهایت تیز هستند. دستگاه را خالی به کار نیندازید. کاسه را بیشتر از سطح حداکثر پر نکنید نکاتی برای دستیابی به بهترین نتایج: به صورت پالسی کار کنید. اگر قطعات غذا (گوشت، پیاز و غیره) در اطراف ظرف گیر کرد، با کفگیر آن‌ها را آزاد کنید و در ظرف پخش کنید. سپس 2 تا 3 پالس دیگر بزنید. بسته به مقدار مواد غذایی، 2 یا 4 تیغه بگذارید.

تمیز کردن دستگاه (شکل 8 و 9 را ببینید)

دستور غذا

نخود له‌شده با دانه‌های کنجد: 100 گرم نخود خشک، 1 قاشق چای‌خوری نمک، 5 سانتی‌لیتر ارده، 5 سانتی‌لیتر ابلیمو، 5 سانتی‌لیتر عصاره، 1 حبه سیر، 1 قاشق روغن زیتون، جعفری تازه، پارپرکا. بگذارید نخودها 12 ساعت خیس بخورند. آن‌ها را آب بشوید و در قابلمه رویشان آب بریزید. بگذارید بجوشید و بعد شعله را کم کنید تا به مدت 1 ساعت و نیم بپزد. آن‌ها را آبکش کنید و آبشان را به عنوان عصاره برای آینده نگه دارید. پوست نخودها را جدا کنید. می‌توانید از کنسرو نخود نیز استفاده کنید. در کاسه (E) با چاقو (D)، نخودها را با سایر مواد مخلوط کنید. به مدت حدوداً 20 ثانیه آن‌قدر هم بزنید تا کرم یکدستی به دست بیاید. جعفری را برای تزئین خرد کنید.

پوره: هویج‌های پخته یا میوه را به قطعات کوچک خرد کنید. 300 گرم، حداکثر 15 ثانیه.

ВНИМАНИЕ! Брошюра с правилами техники безопасности является неотъемлемой частью комплекта поставки устройства. Внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности перед первым использованием нового устройства. Храните брошюру в доступном месте для использования в будущем.

ОПИСАНИЕ

- A. - Кнопка включения/выключения
- B. - Моторный блок
- C. - Крышка чаши
- D. - Ножи
- E. - Чаша объемом 0,4 л

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (СМ. РИС. 1)

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ (СМ. РИС. 2-7)

Будьте осторожны: лезвия ножей очень острые.

Не запускайте блендер пустым.

Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня

Советы для получения наилучших результатов:

Используйте импульсный режим. Если на краях чаши остаются кусочки продуктов (мясо, лук и т.д.), снимите их обратно в чашу с помощью лопатки и еще 2-3 раза используйте импульсный режим.

Используйте 2 или 4 ножа в зависимости от количества ингредиентов.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА (СМ. РИС. 8 & 9)

РЕЦЕПТ

Пюре из нута с семенами кунжута: 100 г сухого нута, 1 чайная ложка соли, 50 мл пасты тахини, 50 мл лимонного сока, 50 мл жидкости после варки, 1 зубчик чеснока, немного оливкового масла, свежая петрушка, паприка. Замочите нут в воде на 12 часов. Промойте его и выложите в кастрюлю, залейте водой. Доведите до кипения и оставьте кипеть на медленном огне в течение 1,5 часов. Слейте излишки воды, оставив немного на потом. Снимите шелуху с нута. Можно использовать консервированный нут. Поместите нут с остальными ингредиентами в чашу (E) с ножом (D). Взбивайте, пока не получится однородная кремообразная масса: примерно 20 секунд. Порубите петрушку и украсьте блюдо.

Пюре: взбивайте готовую морковь или фрукты, порезанные на маленькие кусочки: 300 г, макс. 15 секунд.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қауіпсіздік техникасының ережелері бар кітапша құрылғының ажырамас бөлігі болып табылады. Жаңа құрылғыңызды бірінші рет пайдалану алдында қауіпсіздік техникасының ережелерін мұқият оқып шығыңыз. Кітапшаны кейінірек табуға және анықтама алуға болатын жерде сақтаңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- A. - Қосу/өшіру түймесі
- B. - Қозғалтқыш блогы
- C. - Ыдыс қақпағы
- D. - Кескіш жүздер
- E. - 0,4 л ыдыс

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН (1-СУР. ҚАРАҢЫЗ)

ПАЙДАЛАНУ ШАРТТАРЫ (2 - 7 СУР. ҚАРАҢЫЗ)

Жүздерді абайлап қолданыңыз, себебі олар өте өткір.

Құрылғыны бос күйінде іске қоспаңыз.

Ыдыстың макс. деңгейінен асыра толтырмаңыз

Үздік нәтижелерге қол жеткізу жолы:

Импульстік режимді қолданыңыз. Тамақ бөліктері (ет, пияз және т.б.) құмыраның бүйірлерінде тұрып қалса, оларды босату үшін қалақшаны пайдаланыңыз және 2 не 3 рет іске қосу түймесін баспас бұрын оларды құмыра айналасында үлестіріңіз.

Ингредиенттердің мөлшеріне қарай 2 не 4 жүз салыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ (8 ЖӘНЕ 9 СУР. ҚАРАҢЫЗ)

РЕЦЕПТ

Ұнтақталған ноқат пен күнжіт дәндері: 100 г құрғақ ноқат, 1 шағын шай қасық тұз, 50 мл тахини, 50 мл лимон шырыны, 50 мл аспаздық шырын, 1 бөлік сарымсақ, азғана зәйтүн майы, жас ақжелкен, паприка. Ноқатты 12 сағатқа жібітіңіз. Оны шайып, кәстрөлге салыңыз және үстіне су құйыңыз. Қайнатып, баяу отпен 1 жарым сағат ішінде қайнатыңыз. Артық суын төгіп, азғантай аспаздық сұйықтықты қалдырыңыз. Ноқаттың қабыршағын тазартып алыңыз. Консервіленген ноқатты да пайдалануға болады. Ноқат пен басқа ингредиенттерді пышақпен (E) турап, ыдысқа (D) салыңыз. Біркелкі езбе пайда болғанша 20 секундтай араластырыңыз. Сәндік мақсатпен ақжелкенді тураңыз.

Езбе: Пісірілген сәбізді немесе ұсақ туралған жемістерді араластырыңыз: 300 г, макс. 15 секунд.

THẬN TRỌNG: các biện pháp đề phòng về an toàn là một phần của quy trình sử dụng thiết bị. **Đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới lần đầu. Cát ở một nơi bạn có thể tìm thấy và tham khảo sau này.**

MÔ TẢ

- A - Núm Bật/Tắt
- B - Khối mô-tơ
- C - Nắp cối
- D - Lưỡi dao
- E - Cối 0,4 L

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU (XEM HÌNH 1)

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG (XEM HÌNH 2 ĐẾN HÌNH 7)

Xử lý lưỡi dao cẩn thận vì chúng cực sắc.

Không được chạy không thiết bị.

Không được bỏ thực phẩm vào cao hơn mức tối đa của cối

Gợi ý để có kết quả tốt nhất:

Vận hành từng đợt. Nếu đồ ăn còn kẹt ở các mặt bên của bình (giảm bông, hành, v.v.), dùng dao trộn để gỡ chúng và phân bố chúng quanh bình trước khi chạy thêm 2 hoặc 3 đợt.

Sử dụng 2 hoặc 4 lưỡi dao tùy thuộc vào lượng nguyên liệu.

VỆ SINH THIẾT BỊ (XEM HÌNH 8 VÀ HÌNH 9)

CÔNG THỨC

Đậu xanh nghiền với hạt mè: 100 g Đậu xanh khô, 1 muỗng cà phê muối nhỏ, 50 ml bơ mè, 50 ml nước chanh, 50 ml nước ép nấu ăn, 1 tép tỏi, 1 ít dầu ôliu, ngò tây tươi, ớt bột. Ngâm đậu trong 12 giờ. Rửa sạch, cho vào nồi rồi đổ ngập nước. Đun sôi rồi để lửa nhỏ trong 1,5 giờ. Để ráo nước và chừa lại một ít nước hầm. Bóc bỏ vỏ đậu. Bạn cũng có thể sử dụng Đậu xanh đóng hộp sẵn. Đổ Đậu xanh cùng các nguyên liệu khác vào cối (E) có gắn lưỡi dao (D). Xay khoảng 20 giây cho đến khi có được dạng kem mịn. Cắt ngò tây để trang trí.

Nghiền nhuyễn: Xay cà rốt đã nấu chín hoặc trái cây đã cắt thành miếng nhỏ: 300 g, tối đa 15 giây.

ข้อควรระวัง: ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ โปรดอ่านอย่างละเอียด ก่อนการใช้งานเครื่องใหม่เป็นครั้งแรก โปรดเก็บคู่มือไว้ในที่ที่ คุณสามารถค้นหาได้ กรณีมีข้อสงสัยในการใช้งานในครั้งถัดไป

คำอธิบาย

- A - ปุ่มเปิด/ปิด
- B - มอเตอร์
- C - ฟาปัดโถ
- D - ไบมัดบดสับ
- E - โถขนาด 0.4 ลิตร

ก่อนการใช้งานครั้งแรก (โปรดดู รูปที่ 1)

เงื่อนไขการใช้งาน (โปรดดู รูปที่ 2 ถึง 7)

ใช้งานไบมัดอย่างระมัดระวัง เนื่องจากไบมัดมีความคมอย่างมาก ห้ามใช้ งานเครื่องขณะที่ โถวางเปล่า

ห้ามเติมส่วนผสมปริมาณมากกว่าที่กำหนดสูงสุดในโถ

เคล็ดลับเพื่อให้อายุการใช้งานได้ ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด:

การใช้งานการปั่นเป็นจังหวะ หากมีชิ้นส่วนอาหารติดอยู่บริเวณด้านข้างโถ (แฮม, หัวหอม ฯลฯ) ให้ใช้ไม้พายขี้ออกและจัดให้ชิ้นส่วนดังกล่าวเข้ามาอยู่ภายในตัวโถก่อนที่จะทำการปั่นเป็นจังหวะ 2 หรือ 3 ครั้ง

เลือกตัดตี ไบมัด 2 หรือ 4 เลมตามจำนวนส่วนผสมที่ใช้

การทำความสะอาดเครื่องใช้ (โปรดดู รูปที่ 8 และ 9)

สูตร

ถั่วลูกไก่บด: ถั่วลูกไก่แห้ง 100 ก., เกลือ 1 ช้อนชาเล็ก, ซอสทาฮีนี 50 มล., น้ำมันมะกอก 50 มล., น้ำมันพืช 50 มล., ไข่ไก่ 50 มล., กระเทียม 1 กลีบ, น้ำมันมะกอก 1 หยด, ผักชีฝรั่งสด, ผงแป้ง, น้ำมันพืช 12 ช้อนโต๊ะ, ถั่วลูกไก่ใส่ไว้ในหม้อและใส่น้ำมันลงไป, ทรมานด้วยไฟอ่อนๆ เป็นเวลา 1 ชั่วโมงครึ่ง, เทน้ำมันออกและเหลือทิ้งไว้, ส่วนหนึ่ง ปอกเปลือกถั่วลูกไก่ออก, คุณสามารถใช้ถั่วลูกไก่แบบกระป๋องแทนได้เช่นกัน, ในถั่ว (E) ที่มีไขมัน (D) เทถั่วลูกไก่ลงในโถพร้อมกับวัตถุบดอื่น ๆ จนกระทั่งคุณได้น้ำมันที่ละมุน เป็นเวลาประมาณ 20 วินาที หั่นผักชีฝรั่งสำหรับตกแต่ง

แครอทบด: นำแครอทที่ปิ้งสุกแล้วมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ปริมาณสูงสุด 300 ก. ใช้เวลา 15 วินาที

FR	P. 3
EN	P. 5
DE	P. 6
NL	P. 8
ES	P. 10
IT	P. 12
PT	P. 14
EL	P. 16
AR	P. 18
FA	P. 19
RU	P. 20
KK	P. 22
VN	P. 24
TH	P. 26