FR p 2 - 5

EN p 6 - 12

DE p 13 - 16

NL p 17 - 20

ES p 21 - 24

PT p 25 - 28

IT p 29 - 32

EL p 33 - 36

FA p 37 - 40

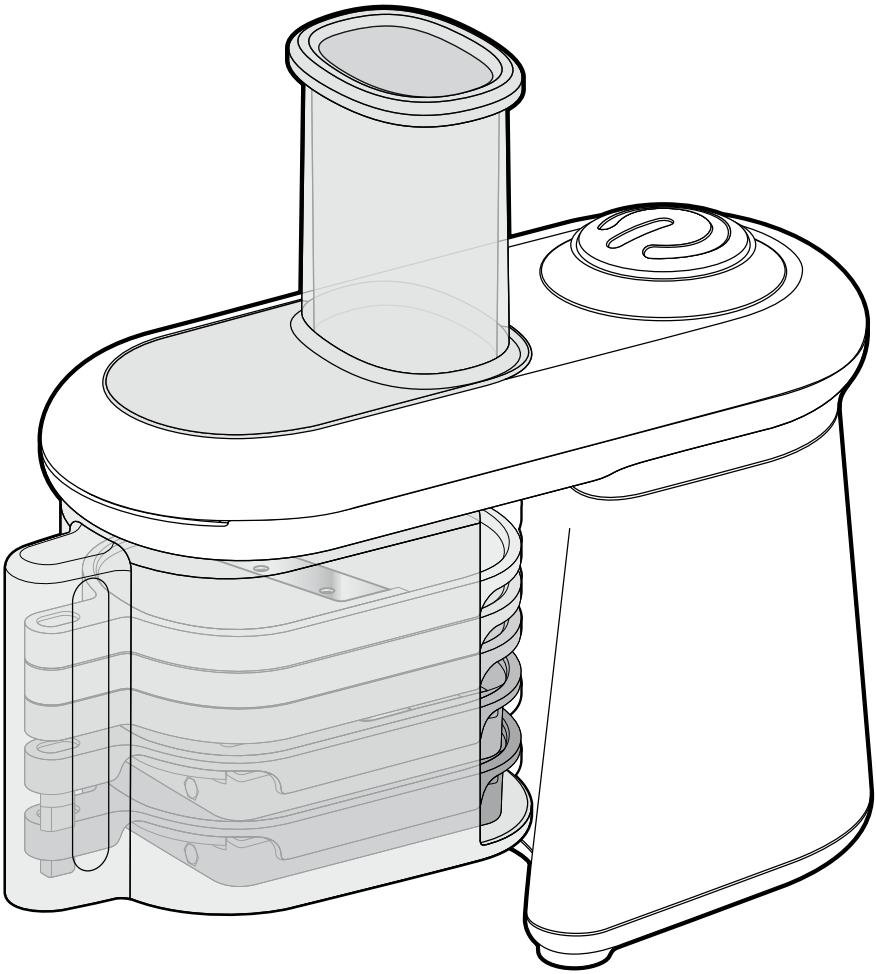
AR p 41 - 44

RU p 45 - 49

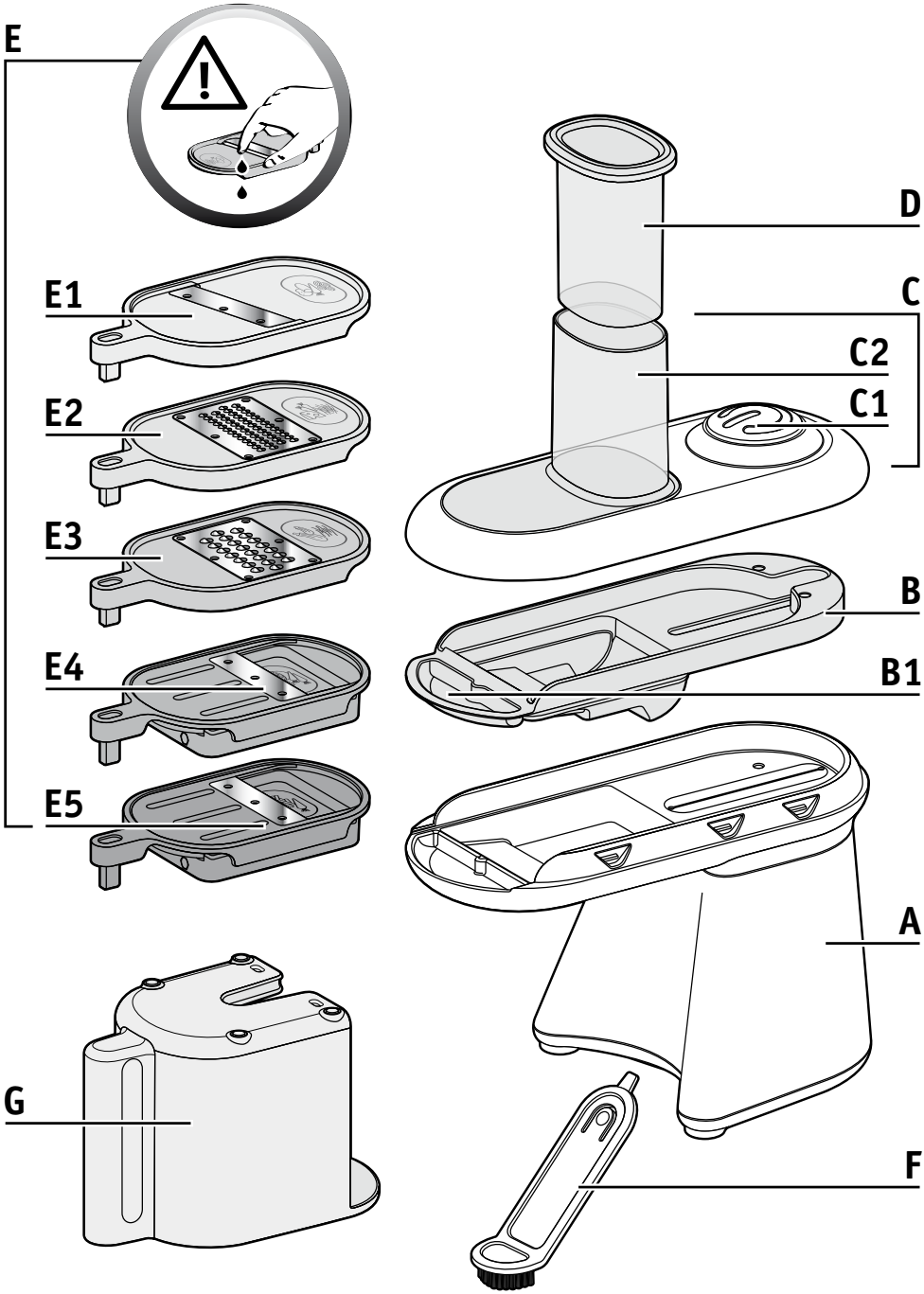
UK p 50 - 53

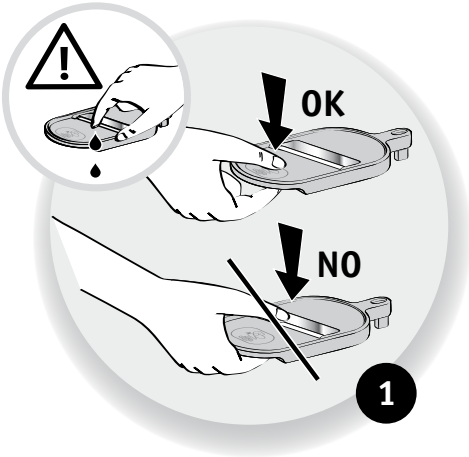
KK p 54 - 57

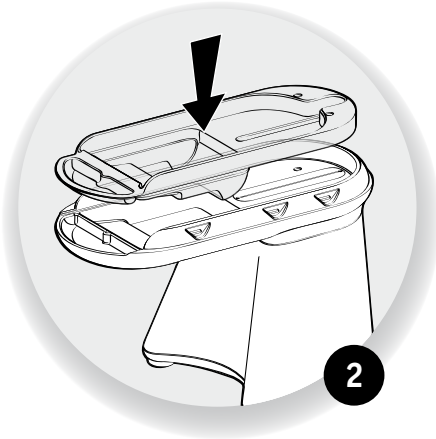
cube & stick

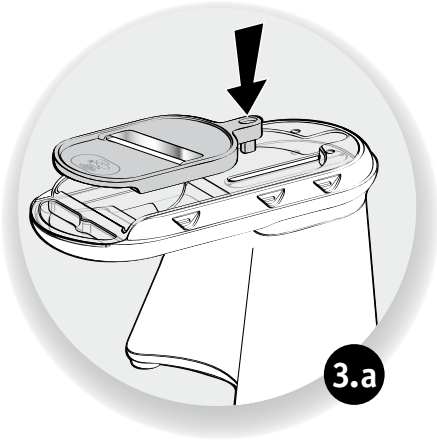


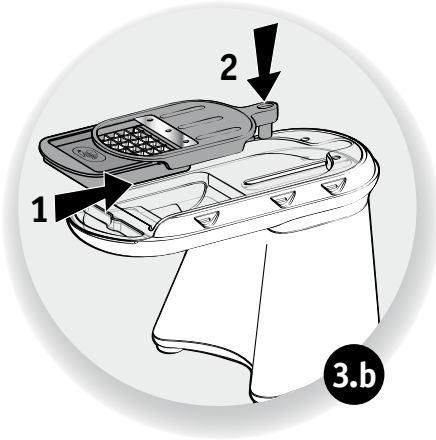
FR
EN
DE
NL
ES
PT
IT
EL
FA
AR
RU
UK
KK

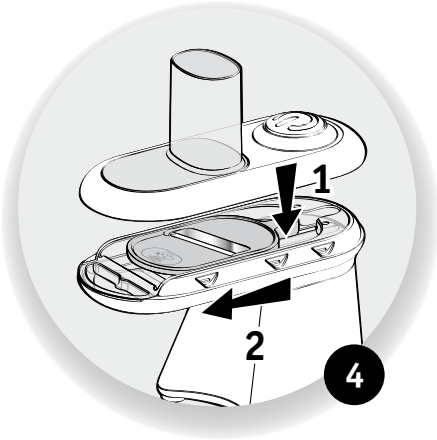

E
E1
E2
E3
E4
E5
G
D
C
C2
C1
B
B1
A
F


OK
NO
1


2

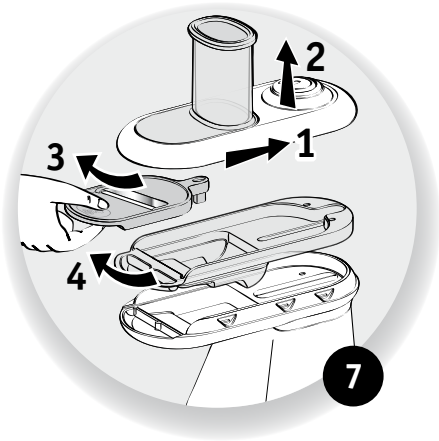

3.a

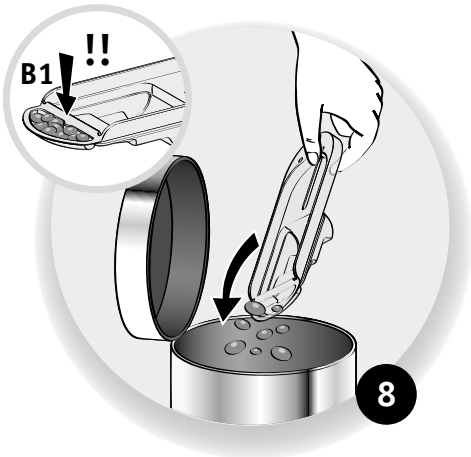

2
1
3.b

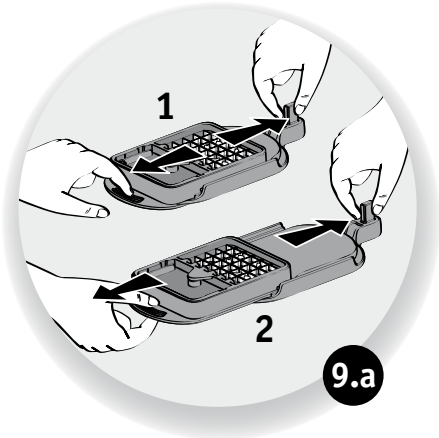

1
2
4

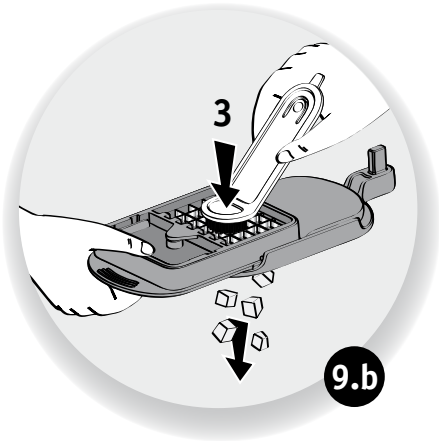
!!▸2
3
5

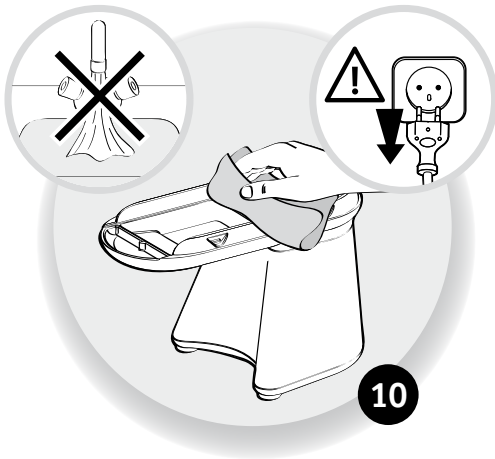
6

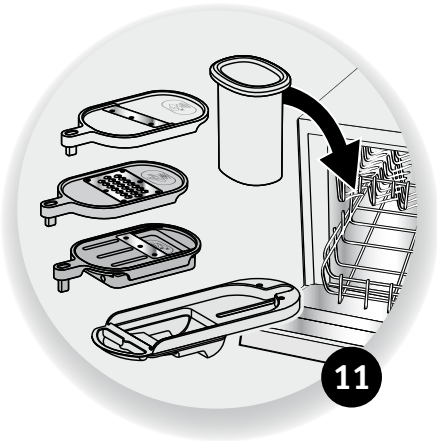

2
1
3
4
7

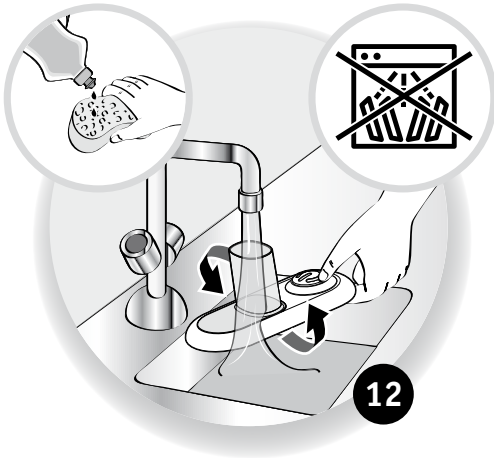

B1
!!
8

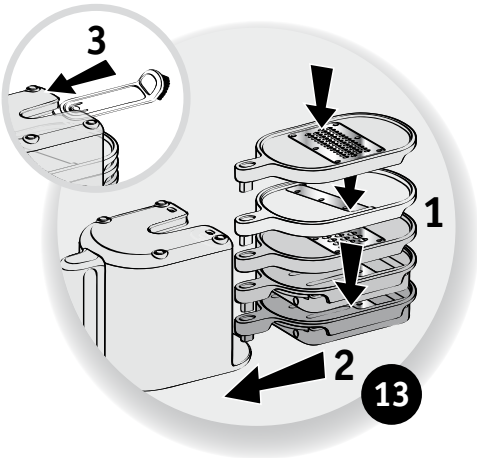

1
2
9.a

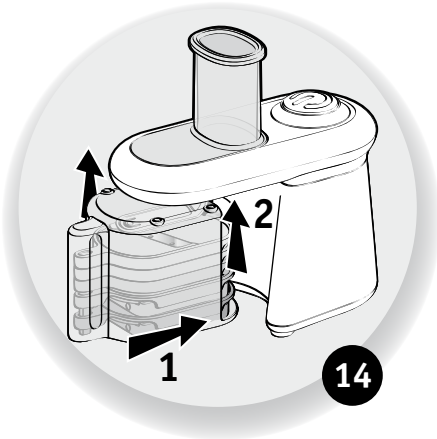

3
9.b

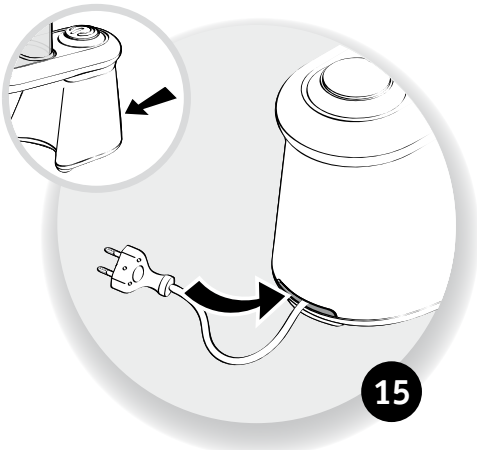

10


11


12


3
1
2
13


2
1
14


15

FR

Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Pour votre sécurité, lisez attentivement le livret joint sur les consignes de sécurité avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois, conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION

A - Bloc moteur
B - Réceptacle de protection amovible (pièce transparente)
  B1 - Récupérateur de talons
C - Couvercle
  C1 - Bouton poussoir Marche/Arrêt
  C2 - goulotte
D - Poussoir
E - Cassettes
  E1 - Emincé (vert)
  E2 - Râpé fin (orange)
  E3 - Râpé épais (rouge)
  E4 - Cubes (gris)
  E5 - Bâtonnets/frites (jaune)
F - Brosse de nettoyage
G - Panier de rangement cassettes/brosse

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyez les accessoires (cassettes, couvercle, poussoir, et réceptacle de protection amovible) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

ATTENTION : Les lames des cassettes sont extrêmement aiguisées, maniez-les avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique. (Fig. 1)

UTILISATION

- Mettre le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) sur le dessus du produit **(Fig. 2)**. Ce réceptacle de protection protège le produit des salissures et permet un nettoyage plus facile.

ATTENTION : le produit ne peut pas fonctionner sans cette pièce.

- Sélectionnez la cassette correspondante à l'utilisation voulue. Le produit adaptera automatiquement la vitesse en fonction de la cassette utilisée.
  - Pour une cassette simple **(E1, E2, E3)**, posez la cassette sur le réceptacle de protection amovible en positionnant la tige de la cassette vers l'arrière du produit **(Fig. 3.a)**.
  - Pour une cassette équipée de grille **(E4, E5)**, logez la grille dans son emplacement en positionnant la tige de la cassette vers l'arrière du produit **(Fig. 3.b)**.
- **Positionnez le couvercle sur l'ensemble et verrouillez-le en le poussant vers l'avant (Fig. 4)**.

ATTENTION : Si le couvercle est mal verrouillé, le produit ne peut pas fonctionner.

- Branchez l'appareil et placez un recipient **(Fig. 5)**.
- Appuyez sur le bouton poussoir marche/arrêt **(Fig. 5)**.
- Introduire les aliments par la cheminée du couvercle **(Fig. 5)** et poussez les aliments à l'aide du poussoir **(Fig. 6)**.
- Pour changer de cassette, déverrouillez le couvercle en le poussant vers l'arrière et retirez la cassette **(Fig. 7)**, il est conseillé de nettoyer l'appareil entre chaque préparation.
- **Votre produit est équipé d'un bouton poussoir marche / arrêt (C1). Pour fonctionner en continu, maintenez-le appuyé.**

ATTENTION : Votre produit est équipé d'un récupérateur de talons (B1) situé sur le devant du produit, lorsque le récuperateur est plein, il doit être vidé pour faciliter le bon fonctionnement de l'appareil (Fig. 8).

- Veillez à bien nettoyer la cassette cubes **(E4)** ou bâtonnets **(E5)** avec la brosse de nettoyage **(F)** qui va vous aider à pousser les aliments restés coincés dans la grille **(Fig. 9)**.

	Cassette Emincé E1 (vert)	Cassette Râpé fin E2 (orange)	Cassette Râpé épais E3 (rouge)	Cassette cubes E4 (gris)	Cassette bâtonnets/ frites E5 (jaune)
Ananas	•				•
Artichaut	•			•	
Aubergine	•				•
Avocat	•			•	•
Banane	•			•	•
Betteraves rouges	• (cuite uniquement)	•	•	• (cuite uniquement)	• (cuite uniquement)
Carottes	• (crue uniquement)	• (crue uniquement)	• (crue uniquement)	•	•
Celeri	•	•	•		
Cervelas	•			•	
Champignons	•				•
Chou (blanc/rouge)	•				
Concombres	•	•	•	•	•
Cornichons	•			•	
Courgettes	•	•	•	•	•
Fraises	•			•	
Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Mangue	•			•	•
Melon					•
Noix de coco		•	•		
Oignons	•			•	
Pêches au sirop	•			•	•
Poires	•			•	•
Poivrons	•				•
Pommes	•	•	•	•	•
Pommes de terre	• (crue uniquement)	•	•	•	• (crue uniquement)
Tomates	•				

Questions	Réponses
• « Je n'arrive pas à fermer le couvercle ».	Assurez-vous que la cassette est bien positionnée dans le produit.
• « Le produit ne fonctionne pas ».	- Vérifiez que le produit est bien branché. - Vérifiez que le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) est bien présent dans le produit. - Vérifiez que la cassette est bien positionnée (tige vers l'arrière). - Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé et que le bouton Marche/Arrêt s'enfonce. - Le demarrage du produit nécessite environ 1 seconde d'appui minimum sur le bouton poussoir Marche/arrêt.
• « Je n'arrive pas à déverrouiller le couvercle »	- Faites une petite mise en marche pour déplacer la cassette, et déverrouillez le couvercle. - Poussez en arrière pour déverrouiller le couvercle et enlevez-le.
• Arrêt de l'appareil en fonctionnement suite à un blocage :	- L'appareil est équipé d'une sécurité en cas de chute d'objet dans la goulotte ou de passage d'aliments trop durs. Vérifiez qu'aucun corps étranger n'est tombé sur la cassette et redémarrez. Renouvelez l'opération jusqu'à 2 fois. - Si le blocage persiste, déverrouillez le couvercle et retirez la cassette, nettoyez l'appareil et les accessoires puis redémarrez. Vérifiez que la cassette n'est pas bloquée.
• « Les aliments ne sortent plus par la sortie d'éjection ».	- Déverrouillez le couvercle et enlevez-le. Retirez la cartouche et le réceptacle de protection amovible (pièce transparente) videz tous les aliments et nettoyez l'appareil.

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de laisser les ingrédients au réfrigérateur au préalable (râpé de gruyère, cubes d'ingrédients cuits...)
Si les aliments sont trop cuits vous obtiendrez de mauvais résultats, ceci pouvant occasionner un bourrage.
Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur **(A)**.
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement **(Fig. 10)**.
- Le réceptacle amovible, le poussoir, et les cassettes **(E1, E2, E3, E4, E5)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE » **(Fig. 11)**
- Le couvercle peut être rincé sous l'eau mais il ne passe pas au lave-vaisselle. **(Fig. 12).**
- **Manipulez les cassettes avec précaution car les lames sont extrêmement aiguisées.**
- **En cas de coloration des parties en plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.**

RANGEMENT

- **Toutes les cassettes (E1, E2, E3, E4, E5) et la brosse de nettoyage (F) peuvent se ranger sur l'appareil.**
- **Empilez les 5 cassettes et positionnez-les dans le bac de rangement, la brosse vient se glisser dans la cavité prévue sur le dessus du bac de rangement (Fig. 13). L'ensemble vient s'aimanter sous l'avant de l'appareil (Fig. 14).**
- **Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (Fig. 15).**

RECETTES

Bâtonnets de légumes

Cassette jaune **(E5)** : bâtonnets/frites

Ingrédients pour 6-8 personnes
5 carottes moyennes, pelées • 1 concombre moyen, pelé • 1 courgette moyenne, pelée • 2 poivrons
• 2 betteraves cuites • 1 avocat, dénoyauté

Sauce :
200ml de mayonnaise • 200ml de crème fraiche épaisse • 2 cuillères à soupe d'oignons hachés
• 1 gousse d'ail, écrasée • 1 cuillère à soupe de moutarde • Sel, poivre

Otez les graines et les côtes blanches des poivrons et découpez-les en bâtonnets avec la cassette jaune **(E5)**.
Découpez aussi les carottes, la courgette, le concombre et l'avocat avec la cassette jaune **(E5)**.
Disposez tous les légumes dans un grand plat de façon créative ou dans des contenants individuels.

Sauce :
Mélangez tous les ingrédients et laissez reposer la sauce au réfrigérateur. Juste avant de servir, mettre la sauce dans un bol.

Salade Russe

Cassette grise **(E4)** : cubes

Ingrédients pour 8 personnes

3 carottes moyennes, pelées, cuites • 3 pommes de terre, pelées, cuites • 3 betteraves moyennes, cuites, pelées • 3 cornichons moyens • 1/2 oignon rouge, pelé • 150 g de petits pois, égouttés • 4 oignons verts, hachés • Brins de persil • 1 ½ cuillère à soupe d'huile végétale • Sel, poivre

Veillez à ce que les ingrédients cuits aient refroidi jusqu'à température ambiante lorsque vous commencez à faire la salade. Coupez les pommes de terre, les carottes, les betteraves, les cornichons et les oignons en cube avec la cassette grise **(E4)**. Mettez les dés de légumes obtenus dans un grand saladier. Ajoutez dans le saladier les petits pois et les oignons verts hachés. Mélangez délicatement. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez l'huile végétale et mélangez à nouveau. Décorez avec le persil au moment de servir.
Suggestion : ajoutez des cubes de cervelas coupez avec la cassette grise **(E4)**.
Astuce : ne faites pas trop cuire les ingrédients afin de conserver une bonne tenue après la découpe

Soupe Minestrone

Cassette verte **(E1)** : émincé
Cassette grise **(E4)** : cubes

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon, pelé, coupé en deux • 1 carotte moyenne, pelée • 1 pomme de terre moyenne, pelée • 1 courgette moyenne, pelée • 100g de chou vert, coupé en morceaux • 2 gousses d'ail, écrasées • 1L de bouillon de boeuf • 400g de tomates en dés en conserve • 400g de haricots blanc en conserve, rincés, égouttés • 15g de feuilles de basilic hachées. • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Découpez en cube l'oignon, la carotte, la pomme de terre et la courgette avec la cassette grise **(E4)**. Emincez votre chou avec la cassette verte **(E1)**. Dans une grande poêle, versez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 3 minutes. Ajoutez les cubes de carotte, pomme de terre et courgette. Bien mélanger. Incorporez le bouillon de boeuf et les tomates. Portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Ajoutez le chou, les haricots et le basilic. Assaisonnez à votre goût. Laisser encore mijoter pendant 10 minutes.

Carpaccio de fruits

Cassette verte **(E1)** : émincé

Ingrédients pour 6 personnes

2 pommes, pelées, coupées en deux •1 mangue, pelée, coupée en quatre • 3 bananes, pelées • 2 kiwi, pelés • 200g de fraises• ½ citron • sucre en poudre • 1 bouquet de menthe fraiche

Emincez les fruits avec la cassette verte **(E1)**. Saupoudrez légèrement de sucre et arrosez d'un peu de jus de citron. Déposez les fruits dans vos assiettes en faisant une composition colorée. A l'aide d'un pinceau déposez un peu du jus que les fruits auront rejeté pour donner un aspect brillant. Découpez les feuilles de menthe à la main et déposez-les sur le plat.
Servez très frais. Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace de votre choix.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

- This appliance is designed for domestic use. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- 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, stable 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 - Motor unit
B - Removable protector tray (transparent piece)
  B1 - Residual food collector
C - Lid
  C1 - Start/Stop button
  C2 - Feed tube
D - Pusher
E - Blade cartridges
  E1 - Thin slicer (green)
  E2 - Fine grating (orange)
  E3 - Coarse grating (red)
  E4- Cubes (grey)
  E5 - Sticks/French Fries (yellow)
F - Cleaning brush
G - Blade cartridge/brush storage container

BEFORE FIRST USE

- Clean the accessories (blade cartridges, lid, pusher, and removable protector tray) with warm water and washing up liquid. Rinse and dry them carefully.

WARNING: The blade cartridges are extremely sharp, handle them with care and always hold by the plastic part. (Fig. 1)

USE

Place the removable protector tray (transparent piece) on top of the appliance **(Fig. 2)**. The protector tray will keep the appliance from becoming dirty and will allow for easier cleaning.

WARNING: the appliance cannot be operated without the protector tray (B) in place.

- Select the blade cartridge that corresponds to the desired use. The appliance will automatically set the speed appropriate for the selected blade cartridge.
  -For Thin slicing, Fine Grating and Coarse Grating blade cartridges **(E1, E2, E3)**, place the blade cartridge on the removable protection tray by placing the blade cartridge stem towards the back of the appliance **(Fig. 3.a)**.
  -For the Cube cartridge and Stick/Fries blade cartridge **(E4, E5)**, positon the cartridge with the stem towards the back of the appliance **(Fig. 3.b)**.

- Place the lid on the whole appliance and lock it by sliding the lid as shown in (Fig. 4).

WARNING: If the lid is not locked properly, the appliance will not operate.

- Plug in the appliance and place a container under the exit spout **(Fig. 5)**.
- Firmly press the Start/Stop button **(Fig. 5)**.
- Prepare the food ingredients and cut them to fit the feed tube. Insert the food into the feed tube **(Fig. 5)** and push them down with the pusher **(Fig. 6)**.
- To change the blade cartridge, unlock the lid by sliding it towards the motor unit and remove the blade cartridge **(Fig. 7)**. It is best to clean the appliance in between each use.

- **Your appliance is equipped with a Start/Stop button (C1). For continuous functioning, keep the button pressed.**

WARNING: The residual food collector (B1) is located at the front. In order to ensure proper functioning of the appliance, the collector must be emptied as soon as it gets filled.

- Handle the blade cartridges with care as they are extremely sharp. To open the cube **(E4)** and stick **(E5**) blade cartridges before cleaning, turn it upside down and put a hand on each side to open horizontaly **(Fig. 9.a)**.
- Clean the cube **(E4)** and stick **(E5)** blade cartridges, with the cleaning brush **(F)**, which will help you remove any food pieces stuck between the blades **(Fig. 9.b)**. If the blade cartridge is blocked the appliance is unable to process food.

Food	Preparation & Tips	Thin Slicer Cartridge E1 (green)	Fine Grating Cartridge E2 (orange)	Coarse Grating Cartridge E3 (red)	Cube Cartridge E4 (grey)	Sticks/Fries Cartridge E5 (yellow)
Food is processed raw unless stated otherwise. Choose fruit and vegetables which are firm and not over ripe.						
Apples	Peel, core and cut into wedges.	•	•	•	•	•
Artichokes (Jerusalem)	Peel and cut to fit feed tube.	•			•	
Aubergine	Cut off top and base. Slicing - slice peeled or unpeeled. Sticks - peel aubergine. Cut into pieces to fit feed tube.	•				•
Avocado	Peel & remove stone. Use firm, flesh avocado	•			•	•
Bananas	Use firm bananas. Peel.	•			•	•
Beetroot (raw)	Select small size beetroot to fit whole in feed tube or cut in half. Peel and then process.		•	•		
Beetroot (cooked)	Select small size beetroot to fit whole in feed tube or cut in half. Cook and cool completely. Peel and then process. Do not push down too hard with the food pusher.	•			•	•
Cabbage - green (such as Savoy & Pointed), red or white (for coleslaw)	Discard coarse outer leaves. Remove core and any thick ribs from leaves. Cut into wedges to fit tube and trim end flat.	•				
Carrots - cooked	Peel & cut into pieces to fit feed tube. Cook whole in boiling water for about 10-15 minutes, depending on thickness, or until tender but still firm. Cool completely and chill in fridge for a few hours. When making cubes and sticks stack horizontally in tube one on top of another.				•	•
Carrots - raw	Peel & cut into pieces to fit feed tube. When slicing or grating stack UPRIGHT in feed tube, not horizontally. Whenmaking cubes and sticks stack horizontally in tube one on top of another.	•	•	•	•	•
Celery	Trim off leaves cut into lengths to fit feed tube & stack upright in feed tube. If grating celery use tender, young stalks or use celery hearts.	•	•	•		
Cheese - firm cheese such as Cheddar	Use firm texture Cheddar straight from fridge. Crumbly texture Cheddar and some British cheeses are unsuitable. Cut into pieces to fit feed tube.	•	•			
Cheese -Emmental/Gruyere (recommended for grating and slicing)	Use straight from fridge. Cut into pieces to fit feed tube.	•	•	•	•	•
Coconut - fresh	Remove shell and brown skin. Cut into pieces to fit feed tube. Use light pressure on feed pusher to avoid putting strain on motor and blade.		•	•		
Courgettes	Select slim courgettes about 4 cm diameter. Process peeled or unpeeled. Cut into lengths to fit feed tube. When making cubes and sticks stack horizontally in tube one on top of another.	•	•	•	•	•

Food	Preparation & Tips	Thin Slicer Cartridge E1 (green)	Fine Grating Cartridge E2 (orange)	Coarse Grating Cartridge E3 (red)	Cube Cartridge E4 (grey)	Sticks/Fries Cartridge E5 (yellow)
Food is processed raw unless stated otherwise. Choose fruit and vegetables which are firm and not over ripe.						
Courgettes	Select slim courgettes about 4 cm diameter. Process peeled or unpeeled. Cut into lengths to fit feed tube. When making cubes and sticks stack horizontally in tube one on top of another.	•	•	•	•	•
Cucumber	Select slim cucumbers about 4 cm diameter. Fresh cucumbers with thin skins can be sliced or cubed unpeeled. Otherwise peel cucumber for clean cut edges when processing and prevent the skin clogging the blade. When making cubes or sticks, stack pieces in feed tube horziontally one on top of another.	•	•	•	•	•
Kiwi	Use firm kiwi. Peel.	•				
Leeks	Trim tops and base. Cut into lengths to fit feed tube. Stack upright in feed tube.	•				
Mango	Peel and remove stone.	•			•	•
Melon	Peel and remove seeds. Cut to fit feed tube.	•			•	•
Mushrooms	Wipe clean. When slicing it is normal to obtain some uneven shape pieces.	•				•
Onions - red, white & sweet onions (for coleslaw & salad use)	Use small size British onions that are as fresh as possible. Peel and cut into wedges to fit feed tube. Trim end flat so wedge stays upright in feed tube.	•			•	
Parsnips	Select young parsnips not tough, stringy ones. Peel and cut into pieces to fit feed tube.	•			•	•
Peaches (canned in syrup)	Use peach halves. Drain well. When slicing stack peach halves on their sides in feed tube.	•			•	•
Pears	Peel and core. Cut into wedges to fit feed tube.	•			•	•
Peppers - red, green, yellow, etc	Deseed trim top and base flat. Cut in half. Bend to fit in feed tube. Some uneven shape pieces are to be expected when slicing peppers.	•				•
Pineapple	Peel & remove core.	•				•
Potatoes - cooked	Choose a firm variety of potato such as Charlotte. Peel, cut to fit feed tube and cook until just tender but still firm. Cool completely and chill in fridge for a few hours. Process straight from the fridge.				•	
Potatoes - raw	Select small size potatoes which fit feed tube or cut to fit. Peel before processing.	•	•	•	•	•
Radishes	Trim off tops and root.	•	•	•		
Saveloy sausages	If necessary, cut to fit feed tube.	•			•	
Strawberries	Essential to use firm flesh strawberries which are fresh and not over ripe. Hull.	•			•	
Swede	Peel & cut into pieces to fit feed tube.	•				
Turnip (round)	Peel & cut into pieces to fit feed tube.	•				•
Tomatoes	Choose firm tomatoes about 4.5 cm in diameter. Process with peel on.	•				
The following foods are unsuitable for processing Parmigiano Reggiano (Parmesan) cheese, chocolate, cooked and raw meat, nuts and root ginger.						

Questions	Answers
• « I cannot close the lid ».	- Make sure that the blade cartridge is well placed inside the appliance.
• « The appliance is not working ».	- Make sure it is plugged in. - Make sure that the removable protector tray (transparent piece) is fitted in the appliance. -Make sure that the blade cartridge is correctly positioned (stem towards back). -Make sure the lid is firmly locked and that the Start/Stop button is firmly pushed down. It is necessary to press the Start/Stop button for at least 1 second in order for the appliance to start.
• « I cannot unlock the lid »	- Turn the appliance on for one second in order to move the blade cartridge, then unlock the lid.
• The appliance stops while functioning due to a blockage:	Unlock the lid and remove the blade cartridge, clean the appliance and its accessories, then turn back on.
• « The food has stopped coming out of the exit spout».	- Unlock the lid and remove it. Remove the blade cartridge and the removable protector tray (transparent piece), empty them completely and clean the appliance.

USEFUL TIPS FOR BEST RESULTS:

- Some foods are unsuitable for processing with certain blade cartridges in the Fresh Express Cube & Stick so check the processing table first.
- Hard texture foods such as Parmigiano Reggiano (Parmesan) cheese, chocolate, nuts, root ginger, raw and cooked meat should never be processed with any of the blades.
- Use the freshest vegetables and fruit possible. Vegetables must be firm to get satisfactory results and to avoid an accumulation of food in the protector tray **(B)**.
- Cut food so that it fits easily in the feed tube. Make sure the food only reaches within 1 cm of the top of the feed tube so there is room to insert the food pusher.
- Cut the food so that the bottom is flat before placing in the feed tube. This helps to process the food more evenly.
- When slicing foods such as carrots and courgettes stack the food upright in the feed tube, packing them together to prevent them slipping, to ensure even round shape slices.
- For some foods we recommend you leave the ingredients in the refrigerator before processing them, such as when making cubes or sticks with cooked vegetables and cooked potatoes.
- If using cooked vegetables take care not to overcook them otherwise you will obtain poor results.
- When preparing cheese use it straight from the refrigerator. For best results use firm texture cheese such as Emmental or Gruyère. Crumbly texture cheese, including some types of Cheddar, will not work well.
- After processing it is normal for some pieces of processed food to get trapped on the underside of the protector tray and in the blade cartridge, particularly with the cube blade cartridge **(E4)** and stick/fries blade cartridge **(E5)**. Turn the blade cartridge upside down and use the cleaning tool **(F)** to remove any food.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(A)**.
- Do not immerse the motor unit, do not place under water. Clean the motor unit using a damp cloth. Dry it carefully **(Fig. 10)**.
- The removable tray, the pusher and the blade cartridges **(E1, E2, E3, E4, E5)** can be placed in the dishwasher in the top basket and cleaned using the "ECO" or "LESS DIRTY" functions **(Fig. 11)**.
- The lid can be rinsed under water but must not be placed in the dishwasher. **(Fig. 12)**.

- **Handle the blade cartridges with care as the blade cartridges are extremely sharp. Turn the blade cartridge upside down and use the cleaning tool (F) to remove any food.**
- If the plastic parts become stained by foods such as carrots, rub the affected areas with a cloth soaked in vegetable oil and then clean as normal.

STORAGE

- All five blade cartridges **(E1, E2, E3, E4, E5)** and the cleaning brush **(F)** can be stored on the appliance.
- Stack the five blade cartridges and place them in the storage compartment. The brush will slide into the appropriate slot located on top of the storage compartment **(Fig. 13)**. The storage compartment will adhere to the appliance with magnets **(Fig. 14)**.
- Power cord storage: fit the cord into its corresponding cavity **(Fig. 15)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC APPLIANCES:
When the times comes to replace your product, do not throw it in the bin, remove the plug and then take the product to your local civic waste collection point.

Think of the environment!
Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a local civic waste collection point.

RECIPES

Vegetable sticks

Yellow blade cartridge **(E5)** : sticks/fries

Ingredients for 6-8 people
5 medium carrots, peeled • 1 medium cucumber, peeled • 1 medium courgette, peeled • 2 green peppers • 2 cooked beetroots • 1 avocado without the stone
Sauce :
200ml mayonnaise • 200ml thick crème fraiche • 2 tbsp chopped onion • 1 crushed clove of garlic • 1 tbsp mild mustard • Salt, pepper

Remove the seeds and white parts from the green peppers and cut them into sticks using the yellow blade cartridge **(E5)**.
Also cut the carrots, courgettes, cucumber, beetroots and avocado with the yellow blade cartridge **(E5)**.
Place all the vegetables on a large plate in an attractive way or inside individual appetizer dishes.

Sauce :
Whisk all the ingredients and let chill in the refrigerator. Place the sauce in a bowl just before serving.

Russian Salad

Grey blade cartridge **(E4)**: cubes

Ingredients for 8 people

3 medium carrots, cooked and peeled • 3 potatoes, cooked and peeled • 3 medium beetroots, cooked and peeled • 3 medium size gherkins • ½ red onion, peeled • 150 g frozen peas, cooked • 4 spring onions, chopped • parsley sprigs • 1 ½ tbsp olive oil • Salt, pepper

Make sure that the cooked ingredients have been chilled in the fridge before you start to make the salad. Cut the potatoes, carrots, beetroots, gherkins, and red onion in cubes with the grey blade cartridge **(E4)**. Place the cubes in a large salad bowl. Add the green peas and the chopped green onions. Mix gently. Season with salt and pepper. Pour in the olive oil and mix again. Decorate with chopped parsley before serving.

Suggestion : add some saveloy sausage cubes cut using the grey blade cartridge **(E4)**.

Tip: To maintain the right texture for cutting do not overcook the vegetables.

Minestrone Soup

Green blade cartridge **(E1)**: thin slicer
Grey blade cartridge **(E4)**: cubes

Ingredients for 4 people

1 peeled onion cut in half • 1 medium carrot, peeled • 1 medium potato, peeled • 1 medium courgette, peeled • 100g green cabbage, chopped • 2 cloves of garlic, crushed • 1 L vegetable or beef stock • 400 g canned chopped tomatoes • 400g canned white haricot or cannellini beans, rinsed and drained • 15g chopped basil leaves. 1 tbsp olive oil

Cut the onion, the carrot, the potato, and the courgette into cubes using the grey blade cartridge **(E4)**. Slice the cabbage using the green blade cartridge **(E1)**. Heat the olive oil in a large frying pan and stir fry the onion and garlic for 3 minutes. Add the carrot, potato and courgette cubes. Mix thoroughly. Add the stock and the tomatoes. Bring to a boil. Let simmer for 30 minutes. Add the cabbage, the beans and the basil. Season to taste. Let simmer for 10 minutes.

Fruit Carpaccio

Green blade cartridge **(E1)** : thin slicer

Ingredients for 6 people

2 apples, peeled, cut in two •1 mango, peeled, cut in four • 3 bananas, peeled • 2 kiwi, peeled • 200g of strawberries firm flesh variety • ½ lemon • caster sugar • a few fresh mint leaves

Slice the fruits with the green blade cartridge **(E1)**. Sprinkle lightly with sugar and add some lemon juice. Arrange the sliced fruit decoratively on a plate. Using a brush, coat with some of the juice from the fruits in order to achieve a shiny appearance. Take the mint leaves and place them decoratively over the carpaccio.
Serve very cold. You can accompany this with a scoop of ice cream of your choice.

Achtung: Ein Heft mit Sicherheitshinweisen, LS-123456, liegt diesem Gerät bei. Lesen Sie aus Sicherheitsgründen das beiliegende Heft mit Sicherheitshinweisen, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie es gut auf.

DE

BESCHREIBUNG

A - Motorblock
B - Abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil)
  B1 - Restefang
C - Deckel
  C1 - Betriebsknopf
  C2 - Einfüllstutzen
D - Stopfer
E - Einsätze
  E1 - Scheiben schneiden (grün)
  E2 - Fein raspeln (orange)
  E3 - Grob raspeln (rot)
  E4 - Würfel (grau)
  E5 - Sticks/Pommes Frites (gelb)
F - Reinigungsbürste
G - Aufbewahrungsbehälter für Einsätze/Bürste

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Reinigen Sie die Zubehörteile (Einsätze, Deckel, Stopfer und abnehmbare Schutzschale) mit Seifenwasser. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.

ACHTUNG: Die Klingen der Einsätze sind extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und greifen Sie sie stets am Kunststoffteil (Fig. 1)

NUTZUNG

Setzen Sie die abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil) auf das Gerät **(Fig. 2)**. Diese Schutzschale schützt das Gerät vor Verschmutzungen und erleichtert die Reinigung.

ACHTUNG: Ohne dieses Teil läuft das Gerät nicht.

Wählen Sie den für den entsprechenden Gebrauch geeigneten Einsatz. Das Gerät passt die Geschwindigkeit automatisch an den verwendeten Einsatz an.
- Setzen Sie den Einsatz bei einem einfachen Einsatz **(E1, E2, E3)** auf die abnehmbare Schutzschale und lassen Sie dabei den Schaft des Einsatzes zur Geräterückseite zeigen **(Fig. 3.a)**.
- Setzen Sie bei einem Einsatz mit Gitter **(E4, E5)** das Gitter an seinen Platz und lassen Sie dabei den Schaft des Einsatzes zur Geräterückseite zeigen **(Fig. 3.b)**.

• **Setzen Sie den Deckel darauf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn nach vorne drücken (Fig. 4).**

ACHTUNG: Wenn der Deckel schlecht verriegelt ist, funktioniert das Gerät nicht.

• Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie einen Behälter darunter **(Fig. 5)**.
• Drücken Sie auf den Betriebsknopf **(Fig. 5)**.
• Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllstutzen **(Fig. 5)** und schieben Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer hinein **(Fig. 6)**.
• Um den Einsatz zu wechseln, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn nach hinten schieben, und entfernen Sie den Einsatz **(Fig. 7**). Es wird empfohlen, das Gerät zwischen jeder Zubereitung zu reinigen.
• **Ihr Gerät besitzt einen Betriebsknopf (C1). Für Dauerbetrieb müssen Sie diesen gedrückt halten.**

ACHTUNG: Ihr Gerät besitzt an der Geräte vorderseite einen Restefang (B1). Wenn der Restefang voll ist, muss er geleert werden, um ein richtiges Funktionieren des Geräts zu gewährleisten (Fig. 8).

• Achten Sie darauf, den Würfeleinsatz **(E4)** oder Stickeinsatz **(E5)** mit der Reinigungsbürste **(F)** zu reinigen, die Ihnen hilft, darin verkeilte Lebensmittel in das Gitter zu drücken **(Fig. 9)**.

	Einsatz zum Scheiben schneiden E1(grün)	Einsatz zum fein Raspeln E2 (orange)	Einsatz zum grob Raspeln E3 (rot)	Würfeleinsatz E4 (grau)	Einsatz für Sticks / Pommes Frites E5 (gelb)
Ananas	•				•
Artischocke	•			•	
Aubergine	•				•
Avocado	•			•	•
Banane	•			•	•
Rote Rüben	• (nur gegart)	•	•	• (nur gegart)	• (nur gegart)
Karotten	• (nur roh)	• (nur roh)	• (nur roh)	•	•
Sellerie	•	•	•		
Fleischwurst	•			•	
Champignons	•				•
Kohl (weiß / rot)	•				
Gurken	•	•	•	•	•
Essiggurken	•			•	
Zucchini	•	•	•	•	•
Erdbeeren	•			•	
Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Mango	•			•	•
Melone					•
Kokosnuss		•	•		
Zwiebeln	•			•	
Eingelegte Pfirsiche	•			•	•
Birnen	•			•	•
Paprikas	•				•
Äpfel	•	•	•	•	•
Kartoffeln	• (nur roh)	•	•	•	• (nur roh)
Tomaten	•				

Fragen	Antworten
• „Ich schaffe es nicht, den Deckel zu schließen."	Stellen Sie sicher, dass der Einsatz richtig im Gerät platziert ist.
• „Das Gerät funktioniert nicht."	- Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig ans Stromnetz angeschlossen ist. - Überprüfen Sie, ob die abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil) wirklich in das Gerät eingesetzt ist. - Überprüfen Sie, ob der Einsatz richtig platziert ist (Schaft nach hinten). - Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig verriegelt und der Betriebsknopf eingeschaltet ist. - Es muss mindestens 1 Sekunde auf den Betriebsknopf gedrückt werden, damit sich das Gerät einschaltet
• „Ich schaffe es nicht, den Deckel zu entriegeln."	- Schalten Sie das Gerät kurz ein, damit sich der Einsatz bewegt, und entriegeln Sie dann den Deckel. - Drücken Sie nach hinten, um den Deckel zu entriegeln, und entfernen Sie ihn.
• Stopp des Geräts während des Betriebs durch Blockieren:	- Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, für den Fall, dass ein Gegenstand in den Einfülltrichter fällt oder zu harte Lebensmittel hindurchgelangen. Vergewissern Sie sich, dass kein Fremdkörper in den Einsatz gefallen ist und starten Sie das Gerät erneut. Wiederholen Sie den Vorgang bis zu 2 Mal. - Sollte die Blockierung bestehen bleiben, entriegeln Sie den Deckel und ziehen Sie den Einsatz heraus, reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile und starten Sie es dann erneut. Vergewissern Sie sich, dass der Einsatz nicht blockiert ist.
• „Die Lebensmittel kommen nicht mehr aus dem Auswurf."	- Entriegeln Sie den Deckel und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie den Einsatz und die abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil); nehmen Sie alle Lebensmittel heraus und reinigen Sie das Gerät.

TIPPS FÜR GUTE ERGEBNISSE:

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten zuvor im Kühlschrank aufzubewahren (geriebener Käse, Würfel aus gekochten Zutaten...).
Wenn die Lebensmittel zu sehr gegart sind, erzielen Sie schlechte Ergebnisse. Dies kann zu einem Verstopfen am Gerät führen. Schneiden Sie die Lebensmittel, um sie besser in den Einfüllstutzen des Magazins einführen zu können.

REINIGUNG DES GERÄTS

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks **(A)** stets vom Stromnetz.
- Halten Sie den Motorblock niemals unter Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Lappen. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab **(Fig. 10**).
- Die abnehmbare Schutzschale, der Stopfer und die Einsätze **(E1, E2, E3, E4, E5)** können mit einem «ECO»-Programm oder einem Programm für «WENIG VERSCHMUTZTES GESCHIRR» im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden **(Fig. 11)**.
- Der Deckel kann unter fließendem Wasser abgespült werden, ist aber nicht spülmaschinenfest **(Fig. 12)**.
- Gehen Sie mit den Einsätzen vorsichtig um, da die Klingen extrem scharf sind.
- Im Falle einer Verfärbung der Kunststoffteile durch Lebensmittel wie z.B. Karotten, wischen Sie sie mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie dann wie gewohnt.

AUFBEWAHRUNG

- **Alle Einsätze (E1, E2, E3, E4, E5) und die Reinigungsbürste (F) können im Gerät verstaut werden.**
- **Stapeln Sie die 5 Einsätze und legen Sie sie in den Aufbewahrungsbehälter. Die Bürste passt in den hierfür vorgesehenen Hohlraum auf der Oberseite des Aufbewahrungsbehälters (Fig. 13). Danach wird alles per Magnet unter der Vorderseite des Geräts befestigt (Fig. 14).**
- **Verstauen des Kabels: Schieben Sie das Kabel in den hierfür vorgesehenen Kabelfach (Fig. 15).**

REZEPTE

Gemüsesticks

Gelber Einsatz **(E5)**: Sticks/Pommes Frites

Zutaten für 6-8 Personen
5 mittlere, geschälte Karotten • 1 mittlere, geschälte Gurke • 1 mittlere, geschälte Zucchini • 2 Paprikas • 2 gekochte Rüben • 1 entkernte Avocado

Soße:
200 ml Mayonnaise • 200 ml dicke Creme Fraiche • 2 EL gehackte Zwiebeln • 1 zerdrückte Knoblauchzehe • 1 EL Senf • Salz, Pfeffer
Entferen Sie die Kerne und weißen Strunke der Paprikas und schneiden Sie sie mit dem gelben Einsatz **(E5)** in Stifte.
Schneiden Sie auch die Karotten, die Zucchini, die Gurke und die Avocado mit dem gelben Einsatz **(E5)**.
Richten Sie das Gemüse kreativ auf einer großen Platte oder in einzelnen Behältern an.

Soße:
Mischen Sie alle Zutaten und stellen Sie die Soße in den Kühlschrank. Geben Sie die Soße kurz vor dem Servieren in eine Schüssel.

Russischer Salat

Grauer Einsatz **(E4)**: Würfel

Zutaten für 8 Personen

• 3 mittlere, geschälte, gegarte Karotten • 3 geschälte, gegarte Kartoffeln • 3 mittlere, gegarte, geschälte Rüben • 3 mittlere Essiggurken • ½ geschälte rote Zwiebel • 150 g abgetropfte Erbsen • 4 gehackte Frühlingszwiebeln • Petersilienzweige • 1 ½ EL Pflanzenöl • Salz, Pfeffer

Achten Sie darauf, dass die gegarten Zutaten auf Umgebungstemperatur abgekühlt sind, wenn Sie mit dem Salat beginnen. Würfeln Sie die Kartoffeln, die Karotten, die Rüben, die Essiggurken und die Zwiebel mit dem grauen Einsatz **(E4)**. Geben Sie die Gemüsewürfel in eine große Salatschüssel. Geben Sie die Erbsen und gehackten Frühlingszwiebeln in die Salatschüssel. Mischen Sie alles vorsichtig. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie das Pflanzenöl darüber und mischen Sie erneut. Dekorieren Sie den Salat beim Servieren mit Petersilie.
Vorschlag: Fügen Sie mit dem grauen Einsatz **(E4)** gewürfelte Fleischwurst hinzu.
Tipp: Lassen Sie die Zutaten nicht zu sehr garen, damit sie nach dem Schneiden Ihre Form gut bewahren.

Minestrone-Suppe

Grüner Einsatz **(E1)**: Scheiben schneiden
Grauer Einsatz **(E4)**: Würfel

Zutaten für 4 Personen

• 1 geschälte, halbierte Zwiebel • 1 mittlere, geschälte Karotte • 1 mittlere, geschälte Kartoffel • 1 mittlere, geschälte Gurke • 100 g Kohl, in Stücke geschnitten • 2 zerdrückte Knoblauchzehen • 1 l Rinderbrühe • 400 g gewürfelte Tomaten aus der Dose • 400 g abgespülte, abgetropfte weiße Bohnen aus der Dose • 15 g gehackte Basilikumblätter • 1 EL Olivenöl

Würfeln Sie die Zwiebel, die Karotte, die Kartoffel und die Gurke mit dem grauen Einsatz **(E4)**. Zerkleinern Sie Ihren Kohl mit dem grünen Einsatz **(E1)**. Geben Sie Olivenöl in eine große Pfanne und schwitzen Sie die Zwiebel und den Knoblauch 3 Minuten an. Fügen Sie die Karotten-, Kartoffel- und Gurkenwürfel hinzu. Rühren Sie gut um. Geben Sie die Rinderbrühe und die Tomaten hinzu. Bringen Sie alles zum Kochen. Lassen Sie es 30 Minuten leicht köcheln. Fügen Sie den Kohl, die Bohnen und das Basilikum hinzu. Würzen Sie nach Geschmack. Lassen Sie es nochmals 10 Minuten leicht köcheln.

Fruchtcarpaccio

Grüner Einsatz **(E1)**: Scheiben schneiden

Zutaten für 6 Personen

• 2 geschälte, halbierte Äpfel • 1 geschälte, geviertelte Mango • 3 geschälte Bananen • 2 geschälte Kiwis • 200 g Erdbeeren • ½ Zitrone • Puderzucker • 1 Bund frische Minze

Zerkleinern Sie die Früchte mit dem grünen Einsatz **(E1)**. Streuen Sie etwas Zucker darüber und gießen Sie etwas Zitronensaft darauf. Arrangieren Sie die Früchte in Ihren Tellern zu einer farbigen Komposition. Bepinseln Sie die Früchte mit etwas überschüssigen Fruchtsaft, damit sie schön glänzen. Schneiden Sie die Minzblätter per Hand und dekorieren Sie den Teller damit.
Bitte gut gekühlt servieren. Sie können dazu eine Kugel Eis Ihrer Wahl kombinieren.

Opgelet: er wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd bij het apparaat. Voor uw eigen veiligheid raden wij u aan het bijgevoegde boekje met veiligheidsvoorschriften aandachtig door te nemen vooraleer u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar dit boekje zorgvuldig.

NL

BESCHRIJVING

A - Motorblok
B - Afneembare bescherming (doorzichtig stuk)
  B1 - Residu opvangbak.
C - Deksel
  C1 - Aan/Uit-drukknop
  C2 - Schacht
D - Duwstaaf
E - Cassettes
  E1 - Fijn snijden (groen)
  E2 - Fijn raspen (oranje)
  E3 - Grof raspen (rood)
  E4 - Blokjes (grijs)
  E5 - Reepjes/frietjes (geel)
F - Schoonmaakborstel
G - Opbergvak cassettes/borstel

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de accessoires (cassettes, deksel, duwstaaf en afneembare bescherming) schoon met zeepwater. Spoel ze af en droog ze vervolgens zorgvuldig.

OPGELET : De snijvlakken van de cassettes zijn bijzonder scherp, ga bijzonder voorzichtig met de cassettes om en pak ze altijd bij het plastic deel vast. (Fig. 1)

GEBRUIK

Plaats de afneembare bescherming (doorzichtig stuk) op de bovenkant van het product **(Fig. 2)**. De afneembare bescherming voorkomt vlekken en vergemakkelijkt de schoonmaak.

LET OP: het product werkt niet zonder dit stuk.

Selecteer de bij het gewenste gebruik horende cassette. Het product zal de snelheid automatisch aanpassen op basis van de gebruikte cassette.
- Als u een eenvoudige cassette **(E1, E2, E3)** gebruikt, plaatst u de cassette op de afneembare bescherming door de staaf van de cassette op de achterkant van het product te plaatsen **(Fig. 3.a)**.
- Als u een cassette gebruikt die voorzien is van een rooster **(E4, E5)**, plaatst u het rooster in de houder door de staaf van de cassette op de achterkant van het product te plaatsen **(Fig. 3.b)**.

Zet het deksel op het geheel, druk het deksel naar beneden en vergrendel het (Fig. 4).

OPGELET : Als het deksel niet goed is vergrendeld, werkt het product niet.

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en plaats een kom **(Fig. 5)**.
- Druk op de aan/uit-drukknop **(Fig. 5)**.
- Doe de ingrediënten in de vulschacht van het deksel **(Fig. 5)** en duw ze met de duwstaaf naar beneden **(fig. 6)**.
- Duw het deksel naar achteren, ontgrendel het deksel en verwijder de cassette om de cassette te vervangen **(Fig. 7)**. Wij raden u aan het apparaat na elke bereiding schoon te maken.
- **Uw product is voorzien van een aan/uit-drukknop (C1). Houd de knop ingedrukt voor continu gebruik.**

OPGELET : Uw product is voorzien van een residu opvangbak (B1) aan de voorkant. Wanneer de opvangbak vol is, moet u de bak legen om een goede werking te garanderen (Fig. 8).

- Maak de cassettes voor blokjes **(E4)** of reepjes **(E5)** schoon met de schoonmaakborstel **(F)** waarmee u de restjes in het rooster kunt verwijderen **(Fig. 9)**.

	Cassette Fijn snijden E1 (groen)	Cassette Fijn raspen E2 (oranje)	Cassette Grof raspen E3 (rood)	Cassette blokjes E4 (grijs)	Cassette reepjes/ frietjes E5 (geel)
Ananas	•				•
Artisjokken	•			•	
Aubergine	•				•
Advocaat	•			•	•
Banaan	•			•	•
Rode Bieten	• (enkel gekookt)	•	•	• (enkel gekookt)	• (enkel gekookt)
Wortelen	• (enkel rauw)	• (enkel rauw)	• (enkel rauw)	•	•
Selderij	•	•	•		
Cervelaatworst	•			•	
Paddestoelen	•				•
Kool (wit/rood)	•				
Komkommers	•	•	•	•	•
Augurken	•			•	
Courgettes	•	•	•	•	•
Aardbeien	•			•	
Gruyèrekaas	•	•	•	•	•
Kiwi's	•				
Mango	•			•	•
Meloen					•
Kokosnoot		•	•		
Uien	•			•	
Perziken op siroop	•			•	•
Verse	•			•	•
Paprika´s	•				•
Appels	•	•	•	•	•
Aardappelen	• (enkel rauw)	•	•	•	• (enkel rauw)
Tomaten	•				

Vragen	Antwoorden
• « Ik kan het deksel niet sluiten».	Controleer of de cassette correct is geplaatst in het product.
• « Het apparaat werkt niet ».	- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. - Controleer of de afneembare bescherming (doorzichtig stuk) in het product is geplaatst. - Controleer of de cassette correct is geplaatst (staaf naar achteren). - Controleer of het deksel goed is vergrendeld en of de Aan/ Uit-drukknop goed kan worden ingedrukt. - Het product start nadat u ongeveer 1 seconde op de Aan/ uit-drukknop heeft gedrukt.
• « Ik kan het deksel niet ontgrendelen »	- Start het apparaat even om de cassette te verplaatsen en ontgrendel het deksel. - Duw naar achteren om het deksel te ontgrendelen en verwijder het.
• Het draaiende apparaat stopt ten gevolge van een blokkering :	- Het apparaat beschikt over een veiligheidsfunctie voor het geval er voorwerpen in de vulschacht vallen of als stukken voedsel te hard blijken. Controleer of er vreemde voorwerpen op de cassette zijn gevallen en zet het apparaat opnieuw aan. Voer deze handeling eventueel tweemaal uit. - Indien het apparaat nog altijd geblokkeerd is, ontgrendel dan het deksel en verwijder de cassette, maak het apparaat en de accessoires schoon en start opnieuw. Controleer of de cassette niet geblokkeerd zit.
• « De ingrediënten komen niet door de uitgang ».	- Ontgrendel het deksel en verwijder het. Verwijder het snijmes en de afneembare bescherming (doorzichtig stuk), verwijder alle ingrediënten en maak het apparaat schoon.

TIPS OM GOEDE RESULTATEN TE VERKRIJGEN:

We raden u aan om de ingrediënten in de koelkast te bewaren (geraspte gruyèrekaas, blokjes gekookt voedsel,...) voor betere resultaten.
Als het voedsel te lang is gekookt, krijgt u slechtere resultaten en kan het apparaat verstopt raken. Snijd de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de vulschacht van het magazijn te kunnen voeren.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het motorblok reinigt **(A)**.
- Dompel het motorblok niet onder, houdt het niet onder de lopende kraan. Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek. Droog het zorgvuldig af **(Fig. 10)**.
- De afneembare bescherming, de duwstaaf en de cassettes **(E1, E2, E3, E4, E5)** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd, in de bovenste korf op het programma « ECO » of « LICHT VUIL » **(Fig. 11)**
- Het deksel mag worden gespoeld onder de kraan maar mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd. **(Fig. 12)**.
- Ga voorzichtig met de cassettes om want de snijvlakken zijn bijzonder scherp.
- De plastic onderdelen van het apparaat kunnen door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

OPBERGEN

- **Alle cassettes (E1, E2, E3, E4, E5) en de schoonmaakborstel (F) kunnen in het apparaat worden opgeborgen.**
- **Stapel de 5 cassettes op en plaats ze in het opbergvak. U kunt de schoonmaakborstel in de holte op het opbergvak schuiven (Fig. 13). Plaats het geheel onder de magnetische voorkant van het apparaat (Fig. 14).**
- **Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor voorziene holte (Fig. 15).**

RECEPTEN

Groentereepjes

Gele cassette **(E5)** : reepjes/frietjes

Ingrediënten voor 6-8 personen
5 middelgrote, geschilde wortelen • 1 middelgrote, geschilde komkommer • 1 middelgrote, geschilde courgette • 2 paprika's • 2 gekookte bieten • 1 ontpitte advocaat

Saus:
200ml mayonaise • 200ml dikke, verse room • 2 eetlepels gehakte ui • 1 geplet teentje knoflook • 1 eetlepel mosterd • zout, peper

Verwijder de zaadjes en het wit uit de paprika's en snij de paprika in reepjes met de gele cassette **(E5)**.
Snij eveneens de wortelen, de courgette, de komkommer en de advocaat met de gele cassette **(E5)**.
Leg de groenten op een grote schotel of in afzonderlijke kommetjes.

Saus:
Meng alle ingrediënten en laat de saus afkoelen in de koelkast. Doe de saus in een kom en dien onmiddellijk op.

Huzarensalade

Grijze cassette **(E4)**: blokjes

Ingrediënten voor 8 personen

3 geschilde, gekookte, middelgrote wortelen • 3 geschilde, gekookte aardappelen • 3 geschilde, gekookte, middelgrote bieten • 3 middelgrote augurken • 1/2 geschilde, rode ui • 150 g uitgelekte erwten • 4 gehakte, groene uien • takjes peterselie • 1 ½ eetlepel plantaardige olie • zout, peper

Zorg ervoor dat de gekookte ingrediënten afgekoeld zijn tot kamertemperatuur wanneer u de bereiding van de salade start. Snij de aardappelen, de wortelen, de bieten, de augurken en de uien in blokjes met de grijze cassette **(E4)**. Doe de blokjes groenten in een grote slakom. Doe de erwten en de gehakte, groene ui in een slakom. Meng voorzichtig. Breng op smaak met peper en zout. Overgiet met olijfolie en meng opnieuw. Versier met peterselie en dien onmiddellijk op.
Suggestie: Snijd cervelaatworst in blokjes met de grijze cassette **(E4)** en voeg toe.
Tip: kook de ingrediënten niet te zacht om een goed textuur te behouden na het snijden

Minestronesoep

Groene cassette **(E1)** : fijn snijden
Grijze cassette **(E4)**: blokjes

Ingrediënten voor 4 personen

1 geschilde, in twee gesneden ui • 1 geschilde, middelgrote wortel • 1 geschilde, middelgrote aardappel • 1 geschilde, middelgrote courgette • 100g in stukken gesneden groene kool • 2 geplette teentjes knoflook • 1L rundsbouillon • 400g blokjes tomaat uit blik • 400g gespoelde en uitgelekt witte bonen uit blik • 15g gehakte basilicumblaadjes • 1 eetlepel olijfolie

Snijd de ui, de wortel, de aardappel en de courgette in blokjes met de grijze cassette **(E4)**. Snij de kool met de groene cassette **(E1)**. Doe olie in een grote pan en laat de ui en de knoflook 3 minuten bakken. Voeg de blokjes wortel, aardappel en courgette toe. Meng goed. Voeg de rundsbouillon en de tomaten toe. Breng aan de kook. Laat 30 minuten stoven. Voeg de kool, de bonen en de basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat nogmaals 10 minuten stoven.

Carpaccio van fruit

Groene cassette **(E1)** : fijn snijden

Ingrediënten voor 6 personen

2 geschilde, in twee gesneden appelen •1 geschilde, in vier gesneden mango • 3 geschilde bananen • 2 geschilde kiwi's • 200g aardbeien • ½ citroen • poedersuiker • 1 bosje verse munt

Snijd het fruit met de groene cassette **(E1**). Bestrooi voorzichtig met suiker en overgiet met een beetje citroensap. Leg het fruit op de borden en maak er een kleurrijk gerecht van. Neem een pincet en druppel een beetje fruitsap over het fruit om een glanzend effect te bekomen. Versnipper de muntblaadjes met de hand en leg ze op het bord. Dien gekoeld op. U kunt het gerecht op dienen met een bol ijs naar keuze.

Atención: se adjunta un manual de instrucciones de seguridad LS-123456 con este aparato. Por su seguridad, lea atentamente el manual adjunto sobre las instrucciones de seguridad antes de utilizar su nuevo aparato por primera vez y consérvelo.

ES

DESCRIPCIÓN

A - Bloque motor
B - Receptáculo de protectión móvil (pieza transparente)
  B1 - Recuperador de sobras
C - Tapa
  C1 - Tecla de Marcha/Parada
  C2 - Alimentador
D - Empujador
E - Accesorios
  E1 - Picado (verde)
  E2 - Rallado fino (naranja)
  E3 - Rallado grueso (rojo)
  E4- Cubos (gris)
  E5 - Bastoncitos/patatas fritas (amarillo)
F - Cepillo de limpieza
G - Compartimento de almacenamiento de los accesorios/cepillo

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie los accesorios, (cajitas, tapa, empujador, y receptáculo de protección móvil) con agua jabonosa. Enjuague y luego seque cuidadosamente.

ADVERTENCIA: Las láminas de los accesorios son extremadamente afiladas, manipúlelas con precaución sujetándolas siempre por la parte de plástico. (Fig.1)

USO

Colocar el receptáculo de protección móvil (pieza transparente) en la parte superior del producto **(Fig.2)**. Este receptáculo de protección protege al producto de las manchas y permite una limpieza más fácil.

ATENCIÓN: el producto no puede funcionar sin esta pieza.

Seleccione el accesorio correspondiente al uso deseado. El producto adaptará automáticamente la velocidad en función del accesorio utilizado.
- Para un accesorio simple **(E1, E2, E3)** coloque el accesorio en el receptáculo de protección móvil colocando la varilla del accesorio hacia la parte trasera del producto **(Fig. 3.a)**.
- Para un accesorio equipado con rejilla **(E4, E5)**, coloque la rejilla en su lugar colocando la varilla del accesorio hacia la parte trasera del producto **(Fig. 3.b)**.

Coloque la tapa en el conjunto y cierre empujando hacia delante (Fig.4).

ATENCIÓN: Si la tapa está mal cerrada, el producto no puede funcionar.

- Enchufe el aparato y coloque un recipiente **(Fig.5)**.
- Pulse sobre la tecla marcha/parada **(Fig.5)**
- Introduzca los alimentos por la chimenea de la tapa **(Fig.5)** y empuje los alimentos con la ayuda del empujador **(Fig.6)**.
- Para cambiar de accesorio, desbloquee la tapa empujándola hacia atrás y retire el accesorio **(Fig. 7)**, se aconseja limpiar el aparato entre cada preparación.
- **Su producto está equipado con una tecla marcha/parada (C1). Para funcionar de manera continua, manténgala apoyada.**

ATENCIÓN: Su producto está equipado con un recuperador de sobras (B1) situado en la parte delantera del producto, cuando el recuperador está lleno, debe ser vaciado para facilitar el buen funcionamiento del aparato (Fig. 8).

- Vigile bien que limpia el accesorio de los cubos **(E4)** o de los bastoncillos **(E5)** con el cepillo de limpieza **(F)** que va a ayudarle a empujar los alimentos que quedan atascados dentro de la rejilla **(Fig. 9)**.

	Accesorio laminado El (verde)	Accesorio Rallado fino E2 (naranja)	Accesorio Rallado grueso E3 (rojo)	Accesorio cubos E4 (gris)	Accesorio bastoncillos/fritos E5 (amarilla)
Piña	•				•
Alcachofa	•			•	
Berenjena	•				•
Aguacate	•			•	•
Plátano	•			•	•
Remolachas rojas	• (cocida únicamente)	•	•	• (cocida únicamente)	• (cocida únicamente)
Zanahorias	• (cruda únicamente)	• (cruda únicamente)	• (cruda únicamente)	•	•
Apio	•	•	•		
Salchichas	•			•	
Champiñones	•				•
Col (blanca/roja)	•				
Pepinos	•	•	•	•	•
Pepinillos	•			•	
Calabacines	•	•	•	•	•
Fresas	•			•	
Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Mango	•			•	•
Melón					•
Nuez de coco		•	•		
Cebollas	•			•	
Melocotones con jarabe	•			•	•
Peras	•			•	•
Pimientos	•				•
Manzanas	•	•	•	•	•
Patatas	• (cocida únicamente)	•	•	•	• (cocida únicamente)
Tomates	•				

Preguntas	Respuestas
• «No alcanzo a cerrar la tapa».	Asegúrese de que el accesorio esté bien colocado dentro del producto.
• «El producto no funciona».	- Verifique que el producto esté bien enchufado. - Verifique que el receptáculo de protección móvil (pieza transparente) esté bien colocado dentro del producto. - Verifique que el accesorio esté bien colocado (varilla hacia detrás). - Verifique que la tapa esté bien bloqueada y que la tecla Marcha/Parada se hunde. - El arranque del producto necesita alrededor de 1 segundo de apoyo como mínimo sobre la tecla Marcha/parada.
• «Yo no llego a bloquear la tapa»	- Haga una pequeña puesta en marcha para desplazar el accesorio, y desbloquee la tapa. - Empuje hacia detrás para desbloquear la tapa y levántela.
• Parada del aparato en funcionamiento seguido de un bloqueo	- El aparato está equipado con un sistema de seguridad en caso de que caigan objetos en el alimentador o introduzca alimentos demasiado duros. Asegúrese de que no se ha introducido ningún cuerpo extraño en el accesorio y vuelva a encenderlo. Repita la operación hasta 2 veces. - Si persiste la obstrucción, desenrosque la tapa y retire el accesorio, limpie el aparato y los accesorios, y después vuelva a encenderlo. Verifique que el accesorio no está bloqueado.
• «Los alimentos no salen ya por la salida de eyección».	- Desbloquee la tapa y levántela. Retire el cartucho y el receptáculo de protección móvil (pieza transparente) vacíe todos los alimentos y limpie el aparato.

CONSEJOS PARA OBTENER BUENOS RESULTADOS:

Para obtener mejores resultados, le aconsejamos dejar los ingredientes en el refrigerador previamente (rayado de gruyère, cubos de ingredientes cocidos...)

Si los alimentos están demasiado cocinados usted obtendrá malos resultados, esto le puede ocasionar un atasco. Corte los alimentos para introducirlos más fácilmente en la chimenea del depósito.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor **(A)**.
- No sumerja el bloque motor, no lo pase bajo el agua. Limpie el bloque motor con la ayuda de un trapo húmedo. Séquelo cuidadosamente **(Fig. 10)**.
- El receptáculo móvil, el empujador y los accesorios **(E1, E2, E3, E4, E5)** pueden pasar al lavavajillas dentro del cesto de arriba usando el programa "ECO" o "POCO SUCIO" **(Fig.11)**.
- La tapa puede ser lavada bajo el agua pero no pasa al lavavajillas. **(Fig. 12)**.
- Manipule los accesorios con precaución pues las láminas son extremadamente afiladas.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un trapo empapado con aceite alimentario, luego proceda a la limpieza habitual.

ALMACENAMIENTO

- **Todos los accesorios (E1, E2, E3, E4, E5) y el cepillo de limpieza (F) pueden colocarse sobre el aparato.**
- **Apile las 5 accesorios y colóquelos en la cubeta de almacenamiento, el cepillo viene a deslizarse dentro del sitio previsto por encima de la cubeta de almacenamiento (Fig.13). El conjunto viene a imantarse bajo la parte delantera del aparato (Fig. 14).**
- **Colocación del cable: empuje el cable a la cavidad prevista para este fin (Fig. 15).**

RECETAS

Bastoncitos de legumbres

Accesorio amarillo **(E5)**: bastoncitos/ patatas fritas

Ingredientes para 6-8 personas
5 zanahorias medianas, peladas • 1 pepino mediano, pelado • 1 calabacín mediano, pelado • 2 pimientos • 2 remolachas cocidas • 1 aguacate, deshuesado

Salsa: 200 ml de mayonesa • 200 ml de nata fresca espesada • 2 cucharadas soperas de cebollas cortadas • 1 diente de ajo, machacado • 1 cucharada sopera de mostaza • Sal, pimienta
Quite las semillas y las nervaduras de los pimientos y córtelos en bastoncillos con el accesorio amarillo **(E5)**.
Corte también las zanahorias, el calabacín, el pepino y el aguacate con el accesorio amarillo **(E5)**.
Coloque todas las legumbres en un gran plato de forma creativa o en recipientes individuales.

Salsa: Mezcle todos los ingredientes y deje reposar la salsa en el refrigerador. Justo antes de servir, poner la salsa en un bol.

Ensalada Rusa

Accesorio gris (E4): cubos

Ingredients for 8 people
3 zanahorias medianas, peladas, cocidas • 3 patatas, peladas, cocidas • 3 remolachas medianas, cocidas, peladas • 3 pepinos medianos • ½ cebolla roja, pelada • 150 g de guisantes, escurridos • Ramillete de perejil • 1 cucharada sopera de aceite vegetal • Sal, pimienta

Vigile que los ingredientes cocinados hayan enfriado hasta la temperatura ambiente cuando usted comience a hacer la ensalada. Corte las patatas, las zanahorias, las remolachas, los pepinos y las cebollas en cubos con el accesorio gris **(E4)**. Meta los dados de legumbres obtenidos en una gran ensaladera. Añada en la ensaladera los guisantes y las cebollas verdes cortadas. Mezcle con cuidado. Sazone con sal y pimienta. Vierta en aceite vegetal y mezcle de nuevo. Decore con el perejil en el momento de servir.
Sugerencia: añada cubos de salchichas, corte con el accesorio gris **(E4)**.
Truco: no haga cocer demasiado los ingredientes para conservar una buena apariencia después del corteww

Sopa Minestrone

Accesorio verde (E1): picado
Accesorio gris (E4): cubos

Ingredientes para 4 personas
1 cebolla, pelada, cortada en dos • 1 zanahoria mediana, pelada • 1 patata mediana, pelada • 1 calabacín mediano, pelado • 100 g de col verde, cortada en trozos • 2 dientes de ajo, machacados • 1 l de caldo de buey • 400 g de tomate en dados en conserva • 400 g de guisantes blancos en conserva, lavados, enjuagados • 15 g de hojas de albahaca cortadas • 1 cucharada sopera de aceite de oliva

Corte en cubos la cebolla, la zanahoria, la patata y el calabacín con el accesorio gris (E4). Pique su col con el accesorio verde (E1). En una gran sartén, vierta aceite de oliva y rehogue la cebolla y el ajo durante 3 minutos. Añada los cubos de zanahoria, patata y el calabacín. Mezcle bien. Incorpore el caldo de buey y los tomates. Lleve a ebullición. Deje cocer lentamente durante 30 minutos. Añada la col, los guisantes y la albahaca. Sazone a su gusto. Deje cocer todavía lentamente durante 10 minutos.

Carpaccio de frutas

Accesorio verde (E1): picado

Ingredientes para 6 personas
2 manzanas, peladas, cortadas en dos • 1 mango, pelado, cortado en cuatro • 3 plátanos, pelados • 2 kiwi, pelados • 200 g de fresas • ½ limón • azúcar en polvo • 1 ramo de menta fresca

Pique las frutas con el accesorio verde (E1). Espolvoree ligeramente con azúcar y riegue con un poco de zumo de limón. Coloque las frutas en sus platos haciendo una composición coloreada. Con ayuda de un pincel ponga un poco de jugo para que las frutas que se han puesto tengan un aspecto brillante. Corte las hojas de menta con la mano y deposítelas en el plato.
Sirva muy fresco . Usted puede acompañarlo de una bola de helado a su elección.

Atenção: um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho. Por motivos de segurança, leia atentamente o folheto com as instruções de segurança, antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez e guarde-as para futura referência.

PT

DESCRIÇÃO

A - Bloco do motor
B - Receptáculo de protecção amovível (peça transparente)
  B1 - Recuperador de talos
C - Tampa
  C1 - Botão de Ligar/Desligar
  C2 - Chaminé
D - Calcador
E - Discos
  E1 - Picar fino (verde)
  E2 - Ralar fino (laranja)
  E3 - Ralar grosso (vermelho)
  E4- Cubos (cinzento)
  E5 - Palitos/batatas fritas (amarelo)
F - Escova de limpeza
G - Compartimento de arrumação dos discos/escova

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave os acessórios (discos, tampa, calcador e receptáculo de protecção amovível) com água e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente.
ATENÇÃO: As lâminas dos discos são extremamente afiadas, manuseie-os com precaução segurando sempre pela parte de plástico. (Fig. 1)

UTILIZAÇÃO

Coloque o receptáculo de protecção amovível (peça transparente) na parte de baixo do aparelho **(Fig. 2)**. Este receptáculo de protecção protege o aparelho de sujidades e permite uma limpeza mais fácil.

ATENÇÃO: o aparelho não pode funcionar sem esta peça.

Seleccione o disco correspondente à utilização pretendida. O aparelho adaptará automaticamente a velocidade em função do disco utilizado.
- No caso de um disco simples **(E1, E2, E3)**, coloque o disco sobre o receptáculo de protecção amovível posicionando o pino do disco na direcção da parte de trás do aparelho **(Fig. 3.a)**.
- No caso de um disco equipado com grelha **(E4, E5)**, coloque a grelha no local correspondente posicionando o pino do disco na direcção da parte de trás do aparelho **(Fig. 3.b)**.

Posicione a tampa sobre o conjunto e encaixe-a empurrando-a **(Fig. 4).**

ATENÇÃO: Se a tampa estiver mal encaixada, o aparelho não funciona.

- Ligue o aparelho e coloque um recipiente por baixo **(Fig. 5)**.
- Pressione o botão de ligar/desligar **(Fig. 5)**.
- Introduza os alimentos pela chaminé da tampa **(Fig. 5)** e empurre os alimentos com o calcador **(Fig.6)**.
- Para trocar o disco, desencaixe a tampa empurrando-a para trás e retire o disco **(Fig. 7)**. É aconselhável limpar o aparelho entre preparações.
- **O seu aparelho está equipado com um botão de ligar/desligar (C1). Para funcionar ininterruptamente, mantenha-o pressionado.**

ATENÇÃO: O seu aparelho está equipado com um compartimento de recolha de talos (B1) situado na parte da frente do mesmo. Quando o recuperador estiver cheio, deve ser esvaziado para facilitar o bom funcionamento do aparelho (Fig. 8).

- Limpe bem o disco para cubos **(E4)** ou palitos **(E5)** com a escova de limpeza **(F)** que ajudará a empurrar os alimentos presos na grelha **(Fig. 9)**.

	Disco de corte tiras finas E1 (verde)	Disco ralar fino E2 (laranja)	Disco ralar grosso E3 (vermelho)	Disco para cubos E4 (cinzento)	Disco para palitos/ batatas fritas E5 (amarelo)
Ananás	•				•
Alcachofra	•			•	
Beringela	•				•
Abacate	•			•	•
Banana	•			•	•
Beterrabas	• (apenas cozidas)	•	•	• (apenas cozidas)	• (apenas cozidas)
Cenouras	• (apenas cruas)	• (apenas cruas)	• (apenas cruas)	•	•
Aipo	•	•	•		
Linguiça	•			•	
Cogumelos	•				•
Couve (branca/roxa)	•				
Pepinos	•	•	•	•	•
Pepinos pequenos de conserva	•			•	
Curgete	•	•	•	•	•
Morangos	•			•	
Queijo Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Manga	•			•	•
Melão					•
Coco		•	•		
Cebolas	•			•	
Pêssegos em calda	•			•	•
Pêras	•			•	•
Pimentos	•				•
Maçãs	•	•	•	•	•
Batatas	• (apenas cruas)	•	•	•	• (apenas cruas)
Tomates	•				

Perguntas	Respostas
• « Não consigo fechar a tampa ».	Certifique-se de que o disco está bem posicionado dentro do aparelho
• « O aparelho não funciona ».	- Verifique se o aparelho está bem ligado. - Verifique se o receptáculo de protecção amovível (peça transparente) está presente no aparelho. - Verifique se o disco está bem posicionado (pino virado para a parte posterior). - Verifique se a tampa está bem encaixada e se o botão de ligar/ desligar cede à pressão. - É necessário pressionar o botão de ligar/desligar durante cerca de 1 segundo para o aparelho começar a funcionar.
• « Não consigo desencaixar a tampa ».	- Coloque o aparelho a funcionar por breves segundos apenas para deslocar o disco, e tente desencaixar a tampa. - Empurre para a desencaixar e retire-a.
• Paragem do aparelho durante o funcionamento no seguimento de uma obstrução:	- O aparelho está equipado com um sistema de segurança, caso caiam objetos no Alimentador ou introduza alimentos demasiado duros. Certifique-se de que não foi introduzido nenhum corpo estranho na cassete e volte a ligar o aparelho. Repita a operação até duas vezes. - Se o bloqueio persistir, desencaixe a tampa, retire a cassete, limpe o aparelho e os acessórios e volte a ligar o aparelho. Verifique que a cassete não está bloqueada.
• « Os alimentos não saem pela saída de ejecção ».	- Desencaixe a tampa e retire-a. Retire o disco e o receptáculo de protecção amovível (peça transparente), retire todos os alimentos e limpe o aparelho.

CONSELHOS PARA OBTER DE BONS RESULTADOS:

Para obter melhores resultados, aconselhamos a colocar previamente os ingredientes no frigorífico (queijo gruyère ralado, cubos de ingredientes cozidos...)
Se os alimentos estiverem muito cozidos obterá maus resultados, podendo causar uma obstrução. Corte os alimentos para os introduzir mais facilmente na chaminé da tampa.

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de limpar o bloco do motor **(A)**.
- Não mergulhe o bloco do motor em água, nem passe por água corrente. Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano humedecido. Seque-o bem **(Fig. 10)**.
- O receptáculo amovível, o calcador e os discos **(E1, E2, E3, E4, E5)** podem ser lavados no cesto superior da máquina de lavar loiça, utilizando o programa « ECO » ou « POUCO SUJO » **(Fig. 11)**
- A tampa pode ser passada por água mas não pode ser lavada na máquina da loiça. **(Fig. 12)**.
- Manuseie os discos com precaução porque as lâminas são extremamente afiadas.
- Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, como no caso das cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.

ARRUMAÇÃO

- **Todos os discos (E1, E2, E3, E4, E5) e a escova de limpeza (F) podem ser arrumados no aparelho.**
- **Empilhe os 5 discos e posicione-os na caixa de arrumação, a escova é inserida na cavidade prevista para o efeito que existe na parte de baixo da caixa de arrumação (Fig. 13). O conjunto é encaixado na parte frontal do aparelho (Fig. 14).**
- **Arrumação do cabo de alimentação: insira o cabo na cavidade prevista para o efeito (Fig. 15).**

RECEITAS

Legumes em palitos

Disco amarelo **(E5)**: corte em palitos/batatas fritas

Ingredientes para 6-8 pessoas
5 cenouras médias sem casca • 1 pepino médio sem casca • 1 curgete média sem casca • 2 pimentos • 2 beterrabas cozidas • 1 abacate sem caroço

Molho:
200 ml de maionese • 200 ml de natas espessas • 2 colheres de sopa de cebola picada • 1 dente de alho, esmagado • 1 colher de sopa de mostarda • Sal, pimenta
Retire as sementes e as partes brancas dos pimentos e corte em palitos utilizando o disco amarelo (E5).
Corte também as cenouras, a curgete, o pepino e o abacate com o disco amarelo (E5).
Disponha todos os legumes numa travessa, de forma criativa, ou em pratos individuais.

Molho:
Misture todos os ingredientes e deixe repousar o molho no frigorífico. Antes de servir, deite o molho numa taça.

Salada russa

Disco cinzento (E4): cubos

Ingredientes para 8 pessoas

3 cenouras médias sem casca e cozidas • 3 batatas sem casca e cozidas • 3 beterrabas médias sem casca e cozidas • 3 pepinos de conserva médios • 1/2 cebola vermelha descascada • 150 g de ervilhas • 4 cebolas verdes picadas • Raminhos de salsa • 1 ½ colher de sopa de azeite • Sal, pimenta

Certifique-se de que os ingredientes cozidos já estão à temperatura ambiente quando começar a fazer a salada. Corte as batatas, as cenouras, as beterrabas, os pepinos de conserva e as cebolas em cubos utilizando o disco cinzento (E4). Coloque os legumes em cubos dentro de uma saladeira grande. Adicione as ervilhas e as cebolas verdes picadas. Misture delicadamente. Tempere com sal e pimenta. Regue com o azeite e misture novamente. Decore com a salsa no momento de servir.
Sugestão: adicione cubos de linguiça cortados com o disco cinzento **(E4)**.
Dica: não deixe os ingredientes cozerem em demasia para conservarem uma boa apresentação após o corte

Sopa Minestrone

Disco verde (E1): corte em tiras finas
Disco cinzento (E4): cubos

Ingredientes para 4 pessoas

1 cebola cortada ao meio • 1 cenoura média sem casca • 1 batata média sem casca • 1 curgete média sem casca • 100 g de couve verde, cortada em pedaços • 2 dentes de alho esmagados • 1 litro de caldo de carne • 400 g de tomates triturados • 400 g feijão branco de conserva • 15 g de folhas de manjericão picadas.
• 1 colher de sopa de azeite

Corte em cubos a cebola, a cenoura, a batata e a curgete com o disco cinzento (E4). Corte em tiras finas a couve com o disco verde (E1). Deite o azeite numa frigideira grande e refogue a cebola e o alho durante 3 minutos. Junte os cubos de cenoura, batata e curgete. Misture bem. Incorpore o caldo de carne e os tomates. Deixe ferver. Deixe cozer em lume brando durante 30 minutos. Junte a couve, o feijão e o manjericão. Tempere a gosto. Deixe cozer em lume brando durante mais 10 minutos.

Carpaccio de frutas

Disco verde **(E1)**: picar fino

Ingredientes para 6 pessoas

2 maçãs descascadas, cortadas ao meio •1 manga descascada, cortada em quatro • 3 bananas descascadas • 2 kiwi descascados • 200 g de morangos • ½ limão • açúcar em pó • 1 raminho de hortelã fresca

Pique a fruta com o disco verde **(E1)**. Polvilhe ligeiramente com açúcar e deite um pouco de sumo de limão. Coloque as frutas nos pratos de modo a obter um efeito colorido. Com um pincel, pincele com um pouco do sumo saído das frutas para conferir um aspecto brilhante. Corte as folhas de hortelã com a mão e coloque-as no prato. Sirva muito fresco. Pode acompanhar com uma bola de gelado à sua escolha.

Attenzione: con questo apparecchio è fornito un libretto con le norme di sicurezza LS-123456. Al fine di garantire la sicurezza, leggere con attenzione il libretto allegato sulle norme di sicurezza prima di utilizzare il nuovo apparecchio per la prima volta e conservarlo con cura.

IT

DESCRIZIONE

A - Blocco motore
B - Elemento protettivo removibile (pezzo trasparente)
  B1 - Ricuperatore di residui
C - Copertura
  C1 - Pulsante avvio/arresto
  C2 - Bocchetta
D - Pressatore
E - Coperchi
  E1 - Fette sottili (verde)
  E2 - Grattugia fine (arancione)
  E3 - Grattugia spessa (rosso)
  E4 - Cubetti (grigio)
  E5 - Bastoncini/patatine (giallo)
F - Spazzola di pulizia
G - Vano di conservazione dei coperchi/della spazzola

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulire gli accessori (coperchi, copertura, pressatore ed elemento protettivo removibile) con acqua calda e un detergente. Sciacquate e asciugate accuratamente.

ATTENZIONE: Le lame dei coperchi sono estremamente affilate: maneggiarle con precauzione impugnandole sempre dalla parte in plastica (fig. 1).

UTILIZZO

Posizionare la copertura sull'insieme e incastrarla spingendola in avanti (fig. 4).

ATTENZIONE: Se la copertura è incastrata male, il dispositivo non può attivarsi.

- Collegare l'apparecchio e posizionare un recipiente **(fig. 5)**.
- Premere il pulsante di avvio/arresto **(fig. 5)**.
- Introdurre gli alimenti nel condotto della copertura **(fig. 5)** e premerli con il pressatore **(fig. 6)**.
- Per cambiare coperchio, sbloccarlo spingendolo indietro e rimuoverlo **(fig. 7)**: si consiglia di pulire l'apparecchio fra una preparazione e l'altra.
- **Il dispositivo è dotato di un pulsante di avvio/arresto (C1). Per fare funzionare il dispositivo senza interruzioni, mantenerlo premuto.**

ATTENZIONE: Il dispositivo è dotato di un ricuperatore di residui (B1) situato sulla parte frontale. Quando il recuperatore è pieno, svuotarlo per facilitare il buon funzionamento dell'apparecchio (fig. 8).

- Assicurarsi di pulire bene il coperchio cubetti **(E4)** e bastoncini **(E5)** con la spazzola apposita **(F)**, che aiuterà a spingere gli alimenti rimasti incastrati nella griglia **(fig. 9)**.

	Coperchio fette sottili E1 (verde)	Coperchio grattugia fine E2 (arancione)	Coperchio grattugia spessa E3 (rosso)	Coperchio cubetti E4 (grigio)	Coperchio bastoncini/patatine E5 (giallo)
Ananas	•				•
Carciofo	•			•	
Melanzana	•				•
Avocado	•			•	•
Banana	•			•	•
Barbabietola rossa	• (solo cotta)	•	•	• (solo cotta)	• (solo cotta)
Carote	• (solo crude)	• (solo crude)	• (solo crude)	•	•
Sedano	•	•	•		
Cervelas	•			•	
Champignon	•				•
Cavolo (bianco/ rosso)	•				
Cetrioli	•	•	•	•	•
Cetriolini	•			•	
Zucchine	•	•	•	•	•
Fragole	•			•	
Groviera	•	•	•	•	•
Kiwi	•				
Mango	•			•	•
Melone					•
Noce di cocco		•	•		
Cipolle	•			•	
Pesche sciroppate	•			•	•
Pere	•			•	•
Peperoni	•				•
Mele	•	•	•	•	•
Patate	• (solo crude)	•	•	•	• (solo crude)
Pomodori	•				

Questions	Réponses
• "Non riesco a chiudere la calotta".	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sul dispositivo.
• L'apparecchio non funziona.	- Controllare che il dispositivo sia collegato correttamente. - Verificare che l'elemento protettivo removibile (pezzo trasparente) sia montato sul dispositivo. - Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente (valvola verso la parte posteriore). - Verificare che la copertura sia ben fissata e che il pulsante avvio/ arresto si abbassi. - L'avvio del dispositivo prevede che il pulsante di avvio/arresto sia premuto per almeno un secondo.
• "Non riesco ad aprire la copertura".	- Effettuare un breve avvio del dispositivo per spostare la copertura e sbloccarla. - Spingere all'indietro per sbloccare la copertura e rimuoverla.
• Arresto dell'apparecchio in funzione dopo un blocco.	- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza in caso di caduta di oggetti nella bocchetta o passaggio di alimenti troppo duri. Verificare che nessun oggetto estraneo cada sul coperchio e riavviare. Ripetere l'operazione per 2 volte. - Se il blocco persiste, sbloccare la copertura e ritirare il coperchio, pulire l'apparecchio e gli accessori, poi riavviare. Verificare che il coperchio non sia bloccato.
• "Gli alimenti non escono più dall'uscita di espulsione".	- Disserrare la copertura e rimuoverla. Estrarre la cartuccia e l'elemento protettivo removibile (pezzo trasparente), svuotarla di tutti gli alimenti e pulire l'apparecchio.

CONSIGLI PER OTTENERE RISULTATI MIGLIORI

Per ottenere risultati migliori, si consiglia di lasciare gli ingredienti in frigo prima di utilizzarli (formaggio grattugiato, cubetti di ingredienti cotti, ecc.).
Se gli alimenti sono troppo cotti i risultati non saranno soddisfacenti, creando occasionalmente otturazioni. Si consiglia di tagliare a pezzi gli alimenti per facilitarne l'introduzione nel condotto dell'alloggiamento.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulire il blocco motore **(A)**.
- Non immergere mai né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore. Per pulire il blocco motore, utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura **(fig. 10)**.
- L'elemento removibile, il pressatore e i coperchi **(E1, E2, E3, E4, E5) po**ssono essere lavati in lavastoviglie, nel cesto superiore e utilizzando il programma «ECO» o poco «POCO SPORCO» **(fig. 11)**.
- La copertura può essere risciacquata sotto l'acqua ma non messa in lavastoviglie **(fig. 12)**.
- Maneggiare i coperchi con cautela, poiché sono dotati di lame estremamente affilate.
- Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti, come ad esempio le carote, strofinatele con un panno imbevuto di olio da cucina e procedete poi alla normale pulizia.

COME RIPORRE L'APPARECCHIO DOPO L'USO

- **Tutti i coperchi (E1, E2, E3, E4, E5) e la spazzola di pulizia (F) possono essere riposti sull'apparecchio.**
- **Impilare i cinque coperchi e posizionarli nel vano apposito. La spazzola scivola nella cavità prevista sulla parte posteriore del vano (fig. 13). L'insieme si magnetizza sotto la parte frontale dell'apparecchio (fig. 14).**
- **Per riporre il cavo, spingere il cavo nel vano apposito (fig. 15).**

RICETTE

Bastoncini di verdure

Coperchio giallo **(E5)**: bastoncini/patatine

Ingredienti per 6-8 persone
5 carote medie, pelate • 1 cetriolo medio, pelato • 1 zucchina media, pelata • 2 peperoni • 2 barbabietole cotte • 1 avocado, snocciolato

Salsa: 200 ml di maionese • 200 ml di panna fresca spessa • 2 cucchiai da tavola di cipolle tritate • 1 spicchio d'aglio, schiacciato • 1 cucchiaio da tavola di mostarda • Sale, pepe

Rimuovere i semi e le coste bianche dei peperoni e tagliarli a bastoncini con l'ausilio del coperchio giallo **(E5)**.
Tagliare anche le carote, la zucchina, il cetriolo e l'avocado con il coperchio giallo **(E5)**.
Disporre tutte le verdure in un grande piatto lasciando sfogo alla creatività, oppure disporle in contenitori separati.

Salsa:
Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la salsa per qualche ora in frigorifero. Appena prima di servirla, versare la salsa in una ciotola.

Insalata russa

Coperchio grigio **(E4):** cubetti

Ingredienti per 8 persone

3 carote medie, pelate, cotte • 3 patate, pelate, cotte • 3 barbabietole medie, cotte e pelate • 3 cetriolini medi • ½ cipolla rossa, pelata • 150 g di piselli, sgocciolati • 4 cipollotti, sminuzzati • Qualche foglia di prezzemolo • 1 ½ cucchiaio da tavola d'olio vegetale • Sale, pepe

Attendere che gli ingredienti cotti si raffreddino fino a temperatura ambiente prima di iniziare a preparare l'insalata. Tagliare le patate, le carote, le barbabietole, i cetriolini e le cipolle a cubetti con il coperchio grigio **(E4)**. Mettere i cubetti di verdure in un'insalatiera capiente. Aggiungervi i piselli e i cipollotti tagliati. Mescolare delicatamente. Condire con sale e pepe. Versare l'olio vegetale e mescolare di nuovo. Decorare con il prezzemolo al momento di servire.

Consiglio: Aggiungere cubetti di cervelas che saranno stati tagliati con il coperchio grigio **(E4)**.

Suggerimenti: Non cuocere troppo gli ingredienti per conservarne una buona tenuta una volta tagliati.

Minestrone

Coperchio verde **(E1)**: fette sottili

Coperchio grigio **(E4)**: cubetti

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla, pelata e tagliata in due • 1 carota media, pelata • 1 patata media, pelata • 1 zucchina media, pelata • 100 g di cavolo verza, in pezzi • 2 spicchi d'aglio, schiacciati • 1 l di brodo di manzo • 400 g di conserva di pomodori a dadini • 400 g di fagioli bianchi di conserva, sciacquati e scolati • 15 g di foglie di basilico tritate. • 1 cucchiaio da tavola di olio d'oliva

Tagliare a cubetti la cipolla, la carota, la patata e la zucchina con il coperchio grigio **(E4)**. Tagliare la verza con il coperchio verde **(E1)**. In una pentola capiente, versare l'olio d'oliva e soffriggere cipolla e aglio per 3 minuti. Aggiungere i cubetti di carote, patate e zucchine. Mescolare accuratamente. Incorporare il brodo di manzo e la conserva di pomodori. Portare a ebollizione. Calcolare un tempo di cottura di 30 minuti. Aggiungere la verza, i fagioli e il basilico. Condire a piacere. Continuare a cuocere per altri 10 minuti.

Carpaccio di frutta

Coperchio verde **(E1)**: fette sottili

Ingredienti per 6 persone

2 mele, pelate, tagliate in due • 1 mango, pelato, tagliato in quattro • 3 banane, pelate • 2 kiwi, pelati • 200 g di fragole • ½ limone • zucchero in polvere • 1 mazzetto di menta fresca

Tagliare la frutta con il coperchio verde **(E1)**. Cospargere lievemente di zucchero e aggiungere un po' di succo di limone. Disporre la frutta nei piatti creando una composizione colorata. Con un apposito pennello, stendere il succo della frutta per conferire un aspetto più brillante. Spezzettare le foglie di menta a mano e disporle sul piatto.

Servire il piatto molto freddo. Può essere accompagnato da una pallina di gelato a scelta.

Προσοχή: Μαζί με τη συσκευή αυτή παρέχεται εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Για την ασφάλειά σας, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο που επισυνάπτεται στις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση της νέας συσκευής για πρώτη φορά και φυλάξτε το προσεκτικά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A - Κεντρική μονάδα
B - Αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα)
  B1 - Συλλέκτης υπολειμμάτων
C - Καπάκι
  C1 - Πλήκτρο ON-OFF
  C2 - Καταπακτή
D - Στόμιο πλήρωσης
E - Κασέτες
  E1 - Τεμαχισμού (πράσινη)
  E2 - Λεπτού τριψίματος (πορτοκαλί)
  E3 - Χονδρού τριψίματος (κόκκινη)
  E4 - Κοπής σε κύβους (γκρι)
  E5 - Κοπής σε στικς/ πατάτες τηγανιτές (κίτρινη)
F - Βουρτσάκι καθαρισμού
G - Καλάθι φύλαξης κασετών/ βούρτσας

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε τα εξαρτήματα (κασέτες, καπάκι, πιεστήριο και αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο) με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες των κασετών είναι πολύ αιχμηρές, χειριστείτε τις με προσοχή, πιάνοντάς τες πάντοτε από το πλαστικό μέρος. (Σχ. 1)

ΧΡΗΣΗ

• Βάλτε το αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα) στο επάνω μέρος του προϊόντος **(Σχ. 2)**. Αυτό το προστατευτικό δοχείο προστατεύει το προϊόν από τις βρωμιές και επιτρέπει τον ευκολότερο καθαρισμό του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το προϊόν δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς αυτό το εξάρτημα.

Επιλέξτε την κασέτα που αντιστοιχεί στην επιθυμητή χρήση. Το προϊόν θα προσαρμόσει αυτομάτως την ταχύτητά του ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη κασέτα.

- Για μία απλή κασέτα **(E1, E2, E3)**, τοποθετήστε την κασέτα επάνω στο αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο, βάζοντας το στέλεχος της κασέτας στο πίσω μέρος του προϊόντος **(Σχ. 3.a).**
- **Γ**ια τις κασέτες με πλέγμα **(E4, E5)**, τοποθετήστε το πλέγμα στη θέση του, βάζοντας το στέλεχος της κασέτας στο πίσω μέρος του προϊόντος **(Σχ. 3.b)**.

Βάλτε το καπάκι πάνω από όλα αυτά και ασφαλίστε το, σπρώχνοντάς το προς τα εμπρός (Σχ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν το καπάκι δεν ασφαλίσει καλά, το προϊόν δεν μπορεί να λειτουργήσει.

• Για να αλλάξετε κασέτα, απασφαλίστε το καπάκι, σπρώχνοντάς το προς τα πίσω και αφαιρέστε την κασέτα **(Σχ. 7)**. Καλό είναι να καθαρίζετε τη συσκευή ανάμεσα από δύο χρήσεις.
• **Το προϊόν σας διαθέτει ένα πλήκτρο ON/OFF (C1). Για συνεχόμενη λειτουργία, κρατάτε το πατημένο.**

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το προϊόν σας διαθέτει ένα συλλέκτη υπολειμμάτων (B1), ο οποίος βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής. Μόλις ο συλλέκτης αυτός γεμίσει, πρέπει να τον αδειάσετε για να διευκολύνετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής (Σχ. 8).

• Καθαρίζετε καλά την κασέτα για κοπή σε κύβους **(E4)** ή στικς **(E5)** με το βουρτσάκι καθαρισμού **(F)**, με το οποίο θα μπορέσετε να σπρώξετε τα τρόφιμα που έχουν σφηνώσει μέσα στο πλέγμα **(Σχ. 9)**.

	Κασέτα τεμαχισμού E1 (πράσινη)	Κασέτα για λεπτό τρίψιμο E2 (πορτοκαλί)	Κασέτα για χονδρό τρίψιμο E3 (κόκκινη)	Κασέτα κοπής σε κύβους E4 (γκρι)	Κασέτα κοπής σε στικς/ πατάτες τηγανιτές E5 (κίτρινη)
Ανανάς	•				•
Αγκινάρα	•			•	
Μελιτζάνα	•				•
Αβοκάντο	•			•	•
Μπανάνα	•			•	•
Γογγύλια Κόκκινα	• (μόνο βρασμένα)	•	•	• (μόνο βρασμένα)	• (μόνο βρασμένα)
Καρότα	• (μόνο ωμά)	• (μόνο ωμά)	• (μόνο ωμά)	•	•
Σέλινο	•	•	•		
Λουκάνικο	•			•	
Μανιτάρια	•				•
Λάχανο (λευκό/ κόκκινο)	•				
Αγγούρια	•	•	•	•	•
Πίκλες	•			•	
Κολοκυθάκια	•	•	•	•	•
Φράουλες	•			•	
Γραβιέρα	•	•	•	•	•
Ακτινίδια	•				
Μάνγκο	•			•	•
Πεπόνι					•
Καρύδα		•	•		
Κρεμμύδια	•			•	
Ροδάκινα κομπόστα	•			•	•
Αχλάδια	•			•	•
Πιπεριές	•				•
Μήλα	•	•	•	•	•
Πατάτες	• (μόνο ωμά)	•	•	•	• (μόνο ωμά)
Ντομάτες	•				

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• «Δεν καταφέρνω να κλείσω το καπάκι».	Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα είναι καλά τοποθετημένη μέσα στο προϊόν.
• «Το προϊόν δεν λειτουργεί».	– Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι στην πρίζα. – Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα) δεν λείπει από το προϊόν. – Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα είναι καλά στη θέση της (με το στέλεχος προς τα πίσω). – Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά ασφαλισμένο και ότι το πλήκτρο ON/OFF είναι πατημένο. – Για την εκκίνηση του προϊόντος πρέπει να πατάτε το πλήκτρο ON/OFF για περίπου 1 δευτερόλεπτο τουλάχιστον.
• «Δεν καταφέρνω να απασφαλίσω το καπάκι».	– Θέστε για λίγο σε λειτουργία, για να μετακινηθεί η κασέτα και απασφαλίστε το καπάκι. – Σπρώξτε προς τα πίσω για να απασφαλίσετε το καπάκι και ανασηκώστε το.
• Σταμάτημα της συσκευής ενώ λειτουργεί αν μπλοκάρει:	– Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό ασφαλείας σε περίπτωση πτώσης αντικειμένου στην καταπακτή (στο στόμιο τροφοδοσίας) ή εισόδου υπερβολικά σκληρών τροφίμων. Βεβαιωθείτε ότι κανένα ξένο σώμα δεν έχει πέσει στην κασέτα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Επαναλάβετε την εργασία έως και 2 φορές. – Σε περίπτωση που η συσκευή παραμένει μπλοκαρισμένη, απασφαλίστε το κάλυμμα και αποσύρετε την κασέτα, καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα και έπειτα θέστε την σε λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα δεν είναι μπλοκαρισμένη.
• «Τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από την έξοδο».	– Απασφαλίστε το καπάκι και βγάλτε το.Αφαιρέστε την κασέτα και το αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα), αδειάστε όλα τα τρόφιμα και καθαρίστε τη συσκευή.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συμβουλεύουμε να βάλετε από πριν τα συστατικά στο ψυγείο (τυρί για τρίψιμο, βρασμένα συστατικά σε κύβους κ.λπ.)
Αν τα τρόφιμα είναι παραβρασμένα, τα αποτελέσματα δεν θα είναι καλά, ενώ ενδέχεται να προκληθεί μπλοκάρισμα. Τεμαχίστε τα τρόφιμα για να τα εισάγετε ευκολότερα από την καταπακτή του οδηγού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (A), μην παραλείψετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό, ούτε και να την βάζετε κάτω από τη βρύση. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί. Στεγνώστε την καλά (ΣΧ. 10).
- Το αφαιρούμενο δοχείο, το πιεστήρι και οι κασέτες (E1, E2, E3, E4, E5) μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι, χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα «ECO» ή το πρόγραμμα για «ΛΙΓΟ ΒΡΩΜΙΚΑ» πιάτα (Σχ.11).
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι με νερό, αλλά δεν πρέπει να το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων. (Σχ. 12).
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά τις κασέτες, γιατί οι λεπίδες τους είναι πολύ κοφτερές.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών εξαρτημάτων από τρόφιμα, όπως τα καρότα, τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό τους.

ΦΥΛΑΞΗ

- Όλες οι κασέτες **(E1, E2, E3, E4, E5)** και το βουρτσάκι καθαρισμού **(F)** μπορούν να τακτοποιηθούν επάνω στη συσκευή.
- Τοποθετήστε τις 5 κασέτες σε στοίβα και βάλτε τις μέσα στην υποδοχή φύλαξης, το βουρτσάκι στην προβλεπόμενη κοιλότητα στο επάνω μέρος της υποδοχής φύλαξης **(Σχ. 13)**. Όλα αυτά μπορείτε να τα βάλετε κάτω από το μπροστινό μέρος της συσκευής **(Σχ. 14)**.
- Φύλαξη του καλωδίου : σπρώξτε το καλώδιο στην ειδικά προβλεπόμενη κοιλότητα **(Σχ. 15)**.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Στικς λαχανικών

Κίτρινη κασέτα **(E5)** : στικς/ τηγανιτές πατάτες

Υλικά για 6-8 μερίδες

5 μέτρια καρότα, ξεφλουδισμένα • 1 μέτριο αγγούρι, ξεφλουδισμένο • 1 μέτριο κολοκύθι, ξεφλουδισμένο • 2 πιπεριές • 2 βρασμένα γογγύλια • 1 αβοκάντο, χωρίς το κουκούτσι

Σος :200ml μαγιονέζα • 200ml παχιά κρέμα γάλακτος • 2 κουταλιές της σούπας τριμμένο κρεμμύδι • 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη • 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα • Αλάτι, πιπέρι

Βγάλτε τους σπόρους και τα λευκά μέρη των πιπεριών και κόψτε τις σε μπαστουνάκια με την κίτρινη κασέτα **(E5)**.
Κόψτε και τα καρότα, το κολοκύθι, το αγγούρι και το αβοκάντο με την κίτρινη κασέτα **(E5)**.
Τοποθετήστε όλα τα λαχανικά σε μία μεγάλη πιατέλα, με δημιουργικό τρόπο, ή σε ξεχωριστά σκεύη.

Σος :Ανακατέψτε όλα τα υλικά και αφήστε τη σος στο ψυγείο για να δέσει. Λίγο πριν να σερβίρετε, βάλτε τη σος σε ένα μπολ.

Ρώσικη σαλάτα
Γκρι κασέτα **(E4)** : κοπή σε κύβους

Υλικά για 8 μερίδες
3 μέτρια καρότα, ξεφλουδισμένα και βρασμένα • 3 πατάτες, ξεφλουδισμένες και βρασμένες • 3 μέτρια γογγύλια, ξεφλουδισμένα και βρασμένα • 3 μέτριες πίκλες αγγουριού • ½ ξεφλουδισμένο μέτριο κρεμμύδι • 150 g αρακάς, στραγγισμένος • 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψυλοκομμένα • Κλωναράκια μαϊντανό • 1 ½ κουταλιά της σούπας φυτικό λάδι • Αλάτι, πιπέρι

Προσέξτε τα βρασμένα συστατικά να έχουν κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου όταν αρχίσετε να προετοιμάζετε τη σαλάτα. Κόψτε τις πατάτες, τα καρότα, τα γογγύλια, τις πίκλες και τα κρεμμύδια σε κύβους με την γκρι κασέτα **(E4)**. Βάλτε τους κύβους των λαχανικών σε μία μεγάλη σαλατιέρα. Προσθέστε τον αρακά και τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Ανακατέψτε προσεκτικά. Αλατοπιπερώστε. Περιχύστε με το φυτικό λάδι και ανακατέψτε ξανά. Γαρνίρετε με το μαϊντανό λίγο πριν σερβίρετε.
Πρόταση : προσθέστε κύβους λουκάνικου, το οποίο θα κόψετε με τη γκρι κασέτα **(E4)**.
Συμβουλή: μην παραβράσετε τα υλικά για να κρατήσουν καλή υφή μετά την κοπή

Σούπα μινεστρόνε
Πράσινη κασέτα **(E1)** : τεμαχισμού
Γκρι κασέτα **(E4)** : κοπή σε κύβους

Υλικά για 4 μερίδες
1 ξεφλουδισμένο κρεμμύδι κομμένο στη μέση • 1 μέτριο ξεφλουδισμένο καρότο • 1 μέτρια ξεφλουδισμένη πατάτα • 1 μέτριο ξεφλουδισμένο κολοκύθι • 100g πράσινο λάχανο, κομμένο σε κομμάτια • 2 λιωμένες σκελίδες σκόρδο • 1L ζωμό βοδινού • 400g ντομάτες κονσέρβας σε κύβους • 400g λευκά φασόλια κονσέρβας, ξεπλυμένα και στραγγισμένα • 15g φύλα βασιλικού ψιλοκομμένα. • 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

Κόψτε σε κύβους το κρεμμύδι, το καρότο, την πατάτα και το κολοκύθι με την γκρι κασέτα **(E4)**. Τεμαχίστε το λάχανο με την πράσινη κασέτα **(E1)**. Σε ένα μεγάλο τηγάνι, βάλτε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 3 λεπτά. Προσθέστε τους κύβους καρότου, πατάτας και κολοκυθιού. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το ζωμό βοδινού και τις ντομάτες. Αφήστε να πάρει μία βράση. Σιγοβράστε για 30 λεπτά. Προσθέστε το λάχανο, τα φασόλια και το βασιλικό. Καρυκεύστε ανάλογα με την προτίμησή σας. Αφήστε να σιγοβράσει για 10 λεπτά ακόμη.

Καρπάτσιο φρούτων
Πράσινη κασέτα **(E1)** : τεμαχισμού

Υλικά για 6 μερίδες

2 ξεφλουδισμένα μήλα, κομμένα στη μέση •1 ξεφλουδισμένο μάνγκο, κομμένο στα τέσσερα • 3 ξεφλουδισμένες μπανάνες • 2 ξεφλουδισμένα ακτινίδια • 200g φράουλες• ½ λεμόνι • ζάχαρη άχνη • 1 ματσάκι φρέσκια μέντα

Τεμαχίστε τα φρούτα με την πράσινη κασέτα **(E1)**. Πασπαλίστε ελαφρώς με την άχνη και περιχύστε με λίγο χυμό λεμονιού. Τοποθετήστε τα φρούτα στα πιάτα σας, δημιουργώντας μία πολύχρωμη σύνθεση. Με ένα πινέλο, απλώστε λίγο από το χυμό που έβγαλαν τα φρούτα, για λάμψη. Κόψτε τα φυλλαράκια της μέντας με το χέρι και βάλτε τα στο πιάτο.
Σερβίρεται πολύ δροσερό. Μπορείτε να τη συνοδεύσετε με μία μπάλα παγωτό της αρεσκείας σας.

سالاد روسی

جعبه خاکستری (**E4**): مکعب

مواد برای ۸ نفر

• ۳ هویج متوسط، پخته شده و پوست کنده • ۳ سیب زمینی، پخته شده و پوست کنده • ۳ چغندر متوسط، پخته شده و پوست کنده • ۳ ترشی متوسط • ۱/۲ پیاز قرمز، پوست کنده • ۱۵۰ گرم نخود خشک • ۴ پیاز سبز، خرد شده • جعفری بهاری • ۱/۲ ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون • نمک، فلفل

اطمینان حاصل کنید که مواد پخته شده به اندازه دمای اتاق سرد شده زمانی که شما درست کردن سالاد را شروع می کنید. سیب زمینی، هویج، چغندر، ترشی، و پیاز را با جعبه خاکستری (**E4**) به شکل مکعب برش دهید. مکعب ها را در یک کاسه سالاد بزرگ قرار دهید. نخود سبز و پیاز سبز خرد شده اضافه کنید. با ظرافت مخلوط کنید. با و فلفل چاشنی بزنید. در روغن زیتون بریزید و دوباره مخلوط کنید. قبل از سرو کردن با جعفری تزئین کنید.

پیشنهادات و انتقادات: مکعب های سوسیس را اضافه کنید و با استفاده از جعبه خاکستری (**E4**) برش دهید.

نکته: از پختن بیش از حد مواد برای حفظ بافت مناسب برای برش خودداری کنید.

سوپ سبزی و گوشت و جو و ماکارونی

جعبه سبز (**E1**): برش نازک
جعبه خاکستری (**E4**): مکعب

مواد برای ۴ نفر

• ۱ پیاز پوست کنده و نیم برش خورده • ۱ هویج متوسط، پوست کنده • ۱ سیب زمینی متوسط، پوست کنده • ۱ کدو سبز متوسط، پوست کنده • ۱۰۰ گرم کلم، خرد شده • ۲ حبه سیر، خرد شده • ۱ لیتر سوپ گوشت گاو • ۴۰۰ گرم گوجه فرنگی کنسرو شده، مکعبی • ۴۰۰ گرم کنسرو لوبیا سفید، شسته و خشک • ۱۵ گرم برگ ریحان خرد شده • ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

پیاز، هویج، سیب زمینی، و کدو سبز را با استفاده از جعبه خاکستری (**E4**) به شکل مکعب برش دهید. کلم را با استفاده از جعبه سبز (**E1**) برش بدهید. روغن زیتون را در یک قابلمه بزرگ بریزید و پیاز و سیر را به مدت ۳ دقیقه سرخ کنید. هویج، سیب زمینی و تکه های کدو سبز را اضافه کنید. کاملا" مخلوط کنید. سوپ گوشت گاو و گوجه فرنگی را اضافه کنید. آنها را بجوشانید. اجازه دهید به مدت ۳۰ دقیقه بجوشد. کلم، لوبیا و ریحان را اضافه کنید. برای طعم و مزه چاشنی بزنید. اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه بجوشد.

میوه کارپاچیو

جعبه سبز (**E1**): برش نازک

مواد برای ۶ نفر

• ۲ سیب، پوست کنده، نیمه برش خورده • ۱ انبه پوست کنده، برش خورده در ۴ قسمت • ۳ موز، پوست کنده • ۲ کیوی، پوست کنده • ۲۰۰ گرم توت فرنگی • ۱/۲ لیمو • شکر شیرینی پزی • ۱ دسته نعناع تازه

میوه ها را با جعبه سبز (**E1**) برش دهید. آنها را به آرامی آمیخته به شکر کنید و مقداری آب لیمو اضافه کنید. میوه ها را در بشقاب ها در ایجاد یک ترکیب رنگی پخش کنید. با استفاده از یک برس، با مقداری آب خارج شده از میوه ها به منظور دستیابی به ظاهر براق بپوشانید. برگ نعناع را با دست بگیرید و با ظرافت بر روی چاشنی کارپاچیو قرار دهید. بسیار سرد سرو کنید. شما می توانید این را همراه با بستنی به انتخاب خودتان سرو کنید.

نکات مفید برای بهترین نتیجه:

به منظور به دست آوردن بهترین نتیجه، توصیه می کنیم که شما مواد موجود در یخچال را قبل از پردازش آنها (پنیر گریتینگ، ساخت مکعب با مواد پخته شده ...) رها کنید
اگر غذا بیش از حد پخته شده، شما نتایج ضعیف بدست خواهید آورد، چون محصولات موجب پر شدن دستگاه می گردد. اگر غذا بیش از حد پخته شده، شما نتایج ضعیف بدست خواهید آورد، چون محصولات موجب پر شدن دستگاه می گردد.

تمیز کردن

- همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن واحد موتور (**A**)، ازپریز بکشید.
- واحد موتور را در زیر آب قرار ندهید. واحد موتور را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کنید. آن را با دقت خشک کنید (**تصویر 10**).
- سینی برداشتنی، فشاردهنده و جعبه های (**E1, E2, E3, E4, E5**) را می توان در ماشین ظرفشوئی در سبد بالا قرار داد و از عملکرد "ECO" یا "LESS DIRT" استفاده کرد (**تصویر 11**).
- درب قابل شستشو در زیر آب می باشد اما نباید در ماشی ظرفشوئی قرار داده شود (**تصویر 12**).
- به جعبه ها با مراقبت دست بزنید چون تیغه ها بسیار تیز هستند.
- در صورتی که قطعات پلاستیکی با غذاهائی مانند هویج رنگی شوند، مناطق آسیب دیده را با پارچه خیس شده در روغن نباتی مالش دهید و سپس به صورت عادی تمیز کنید.

ذخیره سازی

- **پنج جعبه (E1, E2, E3, E4, E5) راو برس تمیز کردن (F) را می توان در دستگاه ذخیره کرد.**
- **5 جعبه را انباشته کنید و در محفظه ذخیره سازی قرار دهید. برس در داخل شکاف مناسب واقع در بالای سبد ذخیره سازی سر می خورد. (تصویر 13). سبد ذخیره سازی به خاطر آهن ربا به دستگاه می چسبد (تصویر 14).**
- **ذخیره سازی سیم برق: سیم را در داخل حفره مربوطه جاسازی کنید (تصویر 15).**

دستورالعمل

مواد نباتی

جعبه زرد (E5): قطعات / سیب زمینی سرخ کرده

مواد برای ۶ - ۸ نفر
• ۵ هویج متوسط، پوست کنده • ۱ خیار متوسط، پوست کنده • ۱ کدو سبز متوسط، پوست کنده • ۲ فلفل سبز • ۲ چغندر پخته • ۱ آوکادو بدون هسته.
سس:
• ۲۰۰ میلی لیتر سس مایونز • ۲۰۰ میلی لیتر خامه تازه غلیظ • ۲ قاشق غذاخوری سوپ پیاز خرد شده • ۱ حبه سیر • ۱ قاشق غذاخوری سوپ خردل • نمک، فلفل

هسته و قطعات سفید را از فلفل سبز بردارید و آنها را با استفاده از جعبه زرد (**E5**) به تکه ها برش دهید.
همچنین هویج، کدو سبز، خیار و آواکادو را با جعبه زرد (E5) برش دهید.
تمام سبزیجات را در یک بشقاب بزرگ به سبک خلاق یا داخل ظروف اشتها آور قرار دهید.

سس:
تمام مواد را مخلوط کنید و در یخچال بگذارید. سس را در یک کاسه قبل از سرو کردن قرار دهید.

	جعبه رنده نازک **E1** (سبز)	جعبه رنده نازک **E2** (نارنجی)	جعبه رنده ضخیم **E3** (قرمز)	جعبه مکعب **E4** (خاکستری)	جعبه تکه ها/ سیب زمینی سرخ کرده **E5** (زرد)
آناناس	•				•
کنگر فرنگی	•			•	
بادمجان	•				•
آوکادو	•			•	•
موز	•			•	•
چغندر	• (پخته شده تنها)	•	•	• (پخته شده تنها)	• (پخته شده تنها)
هویج	• (خام تنها)	• (خام تنها)	• (خام تنها)	•	•
کرفس	•	•	•		
سوسیس	•			•	
قارچ	•				•
کلم (سفید / قرمز)	•				
خیار	•	•	•	•	•
ترشی	•			•	
کدو سبز	•	•	•	•	•
توت فرنگی	•			•	
پنیر گرویر	•	•	•	•	•
کیوی	•				
انبه	•			•	•
خربزه					•
نارگیل		•	•		
پیاز	•			•	
هلو	•			•	•
گلابی	•			•	•
فلفل سبز	•				•
سیب	•	•	•	•	•
سیب زمینی	• (خام تنها)	•	•	•	• (خام تنها)
گوجه فرنگی	•				

پرسش	پاسخ
• «من نمی توانم درب را ببندم»	ـ اطمینان حاصل کنید که جعبه به خوبی در داخل محصول قرار داده شده است.
• «محصول کار نمی کند»	ـ اطمینان حاصل کنید که دستگاه به برق وصل شده است. ـ مطمئن شوید که سینی محافظ قابل حمل (قطعه شفاف) در این محصول وجود دارد. ـ اطمینان حاصل کنید که جعبه به خوبی قرار داده شده است (ساقه به سمت عقب). ـ اطمینان حاصل کنید که درب قفل شده است و دکمه شروع / توقف به پائین فشار داده شده است. ـ لازم است تا با فشار بر دکمه شروع / توقف در حداقل ۱ ثانیه، کار محصول شروع شود.
• «من نمی توانم درب را باز کنم»	ـ دستگاه را در یک ثانیه به منظور حرکت جعبه روشن کنید، سپس درب ظرف را باز کنید.
• دستگاه متوقف می شود در حالی که به علت انسداد کار می کند:	ـ دستگاه دارای یک عملکرد ایمنی است برای وقتی که اجسام در سرازیری می افتندیا برای عبور از مواد غذائی است که بیش از حد درشت می باشد. بررسی کنید که هیچ شیئی ناخواسته بر روی پیوست برش نیافتاده و دستگاه را دوباره راه اندازی کنید. ـ اگر انسداد ادامه یابد، قفل درب را باز کنید و پیوست برش را بردارید. دستگاه و لوازم جانبی را تمیز کنید، و سپس دوباره راه اندازی کنید. بررسی کنید که پیوست برش مسدود نیست.
• «محصولات غذایی بیرون آمدن از دهانه خروج را متوقف کرده اند».	ـ درب را باز کنید و آن را بردارید. گیرنده و سینی قابل حمل محافظ (تکه شفاف) را بردارید، آنها را به طور کامل تخلیه کرده و دستگاه را تمیز کنید.

FA

توجه: جزوه حاوی دستورالعمل های ایمنی با این دستگاه ارائه شده است. برای (LS-123456) ایمنی خود، قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار، جزوه ایمنی پیوست را به دقت بخوانید. کتابچه را به عنوان مرجع نگه دارید.

شـرح

A- واحد موتور
B- سینی متحرک محافظ (قطعه شفاف)
B1- جمع کننده ساقه
C- درب
C1- دکمه شروع / توقف
C2- لوله تخلیه
D- فشار دهنده
E- جعبه
E1- برش دهنده نازک (سبز)
E2- رنده نازک (نارنجی)
E3- رنده ضخیم (قرمز)
E4- مکعب (خاکستری)
E5- تکه ها / سیب زمینی سرخ کرده (زرد)
F- برس تمیز کردن
G- جعبه / برس دور سبد قرار داده شده

قبل از اولین استفاده

• لوازم جانبی (جعبه، درب، فشار دهنده، و سینی محافظ قابل جابجایی) را با آب و صابون تمیز کنید. آنها بشوئید و با دقت خشک کنید.

هشدار: تیغه های جعبه بسیار تیز هستند، به آنها با مراقبت دست بزنید و همیشه با قسمت پلاستیکی نگه دارید (تصویر 1).

استفاده

سینی محافظ برداشتنی (قطعه شفاف) را در بالای محصول قرار دهید (**تصویر 2**). سینی محافظ، محصول را در برابر کثیف شدن حفظ می کند و امکان تمیز کردن آسان تر را مهیا می کند.

هشدار: این محصول نمی تواند بدون این قطعه کار کند.

• جعبه مربوط به استفاده مورد نظر را انتخاب کنید. این محصول به طور خودکار سرعت مناسب برای جعبه انتخاب شده را تنظیم خواهد کرد.
- برای یک جعبه ساده (**E1**، **E2**، **E3**)، جعبه را در سینی محافظت قرار دهید، در حالیکه ساقه جعبه در پشت محصول قرار گرفته است (**تصویر 3.a**).
- برای یک جعبه دو تکه شده (**E4**، **E5**) رنده را با ساقه جعبه در پشت محصول قرار دهید (**تصویر 3 b**).

• درب ظرف را در کل دستگاه قرار دهید و با فشار دادن به سمت جلو قفل کنید (تصویر 4).

هشدار: در صورتی که درب به درستی قفل نشده است، محصول کار نخواهد کرد.

• محصول را به برق وصل کنید و یک گیرنده در زیر آن قرار دهید (**تصویر 5**).
• دکمه شروع / توقف را فشار دهید (**تصویر 5**).
• محصولات مواد غذایی را پایین شکاف درب قرار دهید (**تصویر 5**) و با فشار دهنده به پائین فشار دهید (**تصویر 6**).
• برای تغییر جعبه، قفل درب را با فشار دادن آن به سمت عقب باز کنید و جعبه را بردارید (**تصویر 7**). بهترین کار این است که بین هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

• محصول شما مجهز به یک دکمه شروع / توقف (C1) می باشد. برای عملکرد مداوم، دکمه را در حالت فشار نگه دارید.

هشدار: محصول شما با یک جمع کننده ساقه (B1) واقع در جلو مجهز شده است. به منظور حصول اطمینان از عملکرد صحیح محصول، جمع کننده باید به محض پر شدن تخلیه شود.

• از تمیز شدن مکعب (**E4**) و تکه ها (**E5**) با برس تمیز کردن (**F**) مطمئن شوید، که در برداشتن مانده غذا بین تیغه ها به شما کمک خواهد کرد (**تصویر 9**).

الصلصة الروسية

الصندوق الرمادي (**E4**): مكعبات

المكونات تكفي ٨ أشخاص

• ٣ جزرات متوسطة، مطهوّة ومُقشّرة • ٣ بطاطس، مطهوّة ومُقشّرة • ٣ شمندر متوسطة، مطهوّة ومُقشّرة • ٣ مخلل متوسطة • ١/٢ بصلة حمراء، مُقشّرة • ١٥٠ جرام بازلاء خضراء • ٤ بصل أخضر، مفروم • بقدونس طازج • ١ ١/٢ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون • ملح، فلفل.

يُرجى التأكد أولاً أن جميع مكونات الطعام قد بردت تماماً حسب حرارة الغرفة عند البدء بتحضير الصلطة. تُقطع البطاطس، الجزر، الشمندر، المخلل والبصل إلى مكعبات في الصندوق الرمادي (**E4**). توضع المُكعّبات في وعاء كبير للسلطة. تُضاف البازلاء الخضراء والبصل الأخضر المفروم، تُخلط برفق، تُتبّل بالملح والفلفل. يُسكب الزيت النباتي وتُخلط ثانية. تُزيّن بالبقدونس قبل التقديم.

اقتراح : تُضاف مُكعبات سوفولاي بعد تقطيعها في الصندوق الرمادي (**E4**).

نصيحة : لا تترك المكونات تُطهى إلى حد الإفراط حتى تُحافظ على شكلها المكعب .

شوربة مينيسترون

الصندوق الأخضر (**E1**): تقطيع رقيق

الصندوق الرمادي (**E4**): مكعبات

المكونات تكفي ٤ أشخاص

• ١ بصلة مُقشّرة تُقطع إلى نصفين • ١ جزرة متوسطة، مُقشّرة • ١ بطاطس متوسطة، مُقشّرة • ١ كوسى متوسطة، مُقشّرة • ١٠٠ جرام ملفوف، مفروم • ٢ فص ثوم، مسحوق • ١ لتر مرقة لحم البقر • ٤٠٠ جرام بطاطس مُعلّبة، تُقطع إلى مكعبات • ٤٠٠ جرام لوبياء، مغسولة ومُصفّاة • ١٥ جرام من ورق الريحان المفروم • ١ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون.

يُقطّع البصل، الجزر، البطاطس والكوسى بواسطة الصندوق الرمادي (**E4**). يُفرم الملفوف بواسطة الصندوق الأخضر (**E1**). يُسكب زيت الزيتون في طنجرة كبيرة ويُقلى فيه البصل والثوم لمدة ٣ دقائق. يُضاف الجزر، البطاطس ومكعبات الكوسى. تُخلط جيداً. تُضاف مرقة اللحمة والطماطم. تُترك لكي تغلي. ثم تُترك للطهي البطيء لمدة ٣٠ دقيقة. يُضاف الملفوف، اللوبياء والريحان، تُتبّل حسب المذاق. تُترك للطهي البطيء لمدة ١٠ دقائق.

فاكهة كارباسيو

الصندوق الأخضر (**E1**): تقطيع رقيق

المكونات تكفي ٦ أشخاص

• ٢ تفاح، مُقشّر، يُقطع إلى نصفين • ١ مانجو، مُقشّر، يُقطع إلى ٤ ارباع • موز، مُقشّر • ٢ كيوي، مُقشّر • ٢٠٠ جرام فراولة • ١/٢ ليمونة • سكر ناعم • ١ باقة نعناع طازجة .

تُقطع الفواكه في الصندوق الأخضر (**E1**). يُرش السكر الناعم قليلاً مع إضافة بعض عصير الليمون. توزّع الفواكه على الأطباق لكي تُشكل مظهراً ملوناً. تُستعمل الفرشاة لطلي الفواكه بالعصير الناتج عن الفواكه لكي يبدو مظهرها لامعاً. تؤخذ أوراق النعناع باليد وتوضع بكل رفق فوق كارباسيو. تُقدم باردة جداً. يمكن إرفاقها مع كرة من الآيس كريم حسب الذوق.

نصائح مُفيدة للحصول على نتائج مثالية:

للحصول على أفضل النتائج، نوصي أن توضع مكونات الطعام في الثلاجة قبل إعدادها للبشر والتقطيع (بشر الجبنة، عمل المكعبات من مكونات الطعام المطهوة مُسبقاً...).
إذا كانت مكونات الطعام مطهوّة أكثر من المُعتاد، فإنها لن تُعطي النتائج المرجوّة، حيث أن هذه المكونات سوف تُحشر في المنتج. من الأفضل أن تُقطّع إلى قطع مناسبة ليسهل إدخالها في أنبوب التلقيم الموجود في الغطاء.

التنظيـف

- يُرجى فصل المُنتج عن التيار الكهربائي دائماً قبل القيام بتنظيف وحدة المحرك (**A**).
- لا تغمر وحدة المُحرّك بالماء، ولا تُعرّضها للماء الجارية، تُنظّف وحدة المُحرّك بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم تُجفّف بعناية (**شكل 10**).
- الصينية القابلة للفصل،الدفّاش والصناديق (**E1, E2, E3, E4, E5**) يمكن تنظيفهم في السلّة العلوية من جلاّية الصحون باستعمال أحد البرنامجين "ECO" أو "LESS DIRT" (**شكل 11**).
- بالنسبة للغطاء فيمكن تنظيفه تحت الماء الجارية وأن لا يوضع في جلاّية الصحون (**شكل 12**).
- **يُرجى التعامل مع الصناديق بكل عناية وحرص من الشفرات لأن أنصالها حادة جداً.**
- **إذا تلونت الأجزاء البلاستيكية بتأثير مكونات الطعام مثل الجزر، يمكن مسحها بواسطة قطعة قماش مُشبعة بالزيت النباتي، ومن ثم تُنظّف كالمُعتاد.**

التـخـــزيـن

- **جميع الصناديق (E1, E2, E3, E4, E5) وفرشاة التنظيف (F) يمكن تخزينهم في المنتج.**
- **تُكدّس الصناديق الخمسة (5) وتوضع في حُجيرة التخزين. اما الفرشاة فتوضع في الفُتحة المُخصصة لها والموجودة على قمة سلّة التخزين (شكل 13). سوف تلتصق سلّة التخزين بالمنتج بالتأثير المغناطيسي (شكل 14).**
- **تخزين السلك الكهربائي: يوضع السلك الكهربائي في التجويف المخصص له (شكل 15).**

وصفات الطهي

أصابع الخُضار والتشييس

الصندوق الأصفر (**E5**): أصابع / تشييس

المكونات تكفي ٦ – ٨ أشخاص

• ٥ جزرات متوسطة الحجم، مُقشّرة • ١ خيارة متوسطة الحجم، مُقشّرة • ١ كوسى متوسطة الحجم، مُقشّرة • ٢ فليفلة خضراء • ١ أوفوكادو تُزال منها البذور.

الصلصة:

• ٢٠٠ مللتر مايونيز • ٢٠٠ مللتر كريم فرانشيه سميك • ٢ ملعقة كبيرة من البصل المفروم • ١ فص ثوم • ١ ملعقة كبيرة خردل • ملح، فلفل

تُزال البذور والأجزاء البيضاء من الفليفلة الخضراء وتُقطع إلى أصابع باستعمال الصندوق الأصفر (E5).
يُقطّع الجزر، الكوسى والأفوكادو بواسطة الصندوق الأصفر أيضاً (**E5**).
توضع جميع الخُضار المُقطّعة في طبق واسع مناسب للمقبلات بطريقة جذّابة.

الصلصة:

تُخلط جميع المكونات وتوضع في الثلاّجة، توضع الصلصة في الوعاء قبل التقديم مباشرة.

	صندوق التقطيع الرقيق E1 (أخضر)	صندوق البشر الناعم E2 (برتقالي)	صندوق البشر الخشن E3 (أحمر)	صندوق المكعبات E4 (رمادي)	صندوق التشبيس/ الاصابع E5 (أصفر)
أناناس	•				•
خرشوف	•			•	
باذنجان	•				•
أفوكادو	•			•	•
موز	•			•	•
شمندر	• (مطهو فقط)	•	•	• (مطهو فقط)	• (مطهو فقط)
جزر	• (نيء فقط)	• (نيء فقط)	• (نيء فقط)	•	•
كرفس	•	•	•		
سافلوي	•			•	
فطر	•				•
ملفوف (أبيض/أحمر)	•				
خيار	•	•	•	•	•
مخلل	•			•	
كوسى	•	•	•	•	•
فراولة	•			•	
جبنة جروير	•	•	•	•	•
كيوي	•				
مانجا	•			•	•
بطيخ					•
جوز الهند		•	•		
بصل	•			•	
درّاق	•			•	•
كمثرى	•			•	•
فلفل أخضر	•				•
تفاح	•	•	•	•	•
بطاطس	• (نيء فقط)	•	•	•	• (نيء فقط)
طماطم	•				

الأسئلة	الإجابات
• «لا استطيع إغلاق الغطاء»	- يُرجى التأكد بأن الصندوق يأخذ مكانه الصحيح داخل المنتج.
• «المنتج لا يعمل»	- يُرجى التأكد بأن المنتج موصول بالتيار الكهربائي. - يُرجى التأكد بأن صينية الحماية القابلة للفصل (صينية شفّافة) موجودة في المنتج. - يُرجى التأكد بأن الصندوق في موضعه الصحيح (الذراع نحو الخلف). - يُرجى التأكد بأن الغطاء مُقفلاً بشكل جيّد وأن زر التشغيل/الإيقاف في موقعه نحو الأسفل. من الضروري الضغط على زر التشغيل/التوقف لفترة ثانية واحدة لكي يمكن تشغيل المنتج.
• «لا استطيع فتح الغطاء»	- زُوّد هذا الجهاز بميّزة خاصة بالسلامة عندما تسقط قطعة في الممر المُخصص لمرور مكونات الطعام. تأكد واحرص على عدم السماح أن تسقط اشياء غير مرغوبة في مُلحق التقطيع، واعد تشغيل الجهاز. كرر هذه العملية مرتين. - إذا استمرت المشكلة، افتح الغطاء وارفع شفرات التقطيع. نظّف الجهاز والملحقات، ثم أعد تشغيل الجهاز مرة ثانية . تأكد أن الملحق غير مسدود.
• يتوقف المنتج عن التشغيل بسبب حصول انسداد:	- حرر الغطاء وافصل الصندوق، نظّف المنتج مع الملحقات ثم ارجع الصندوق.
• «يتوقف خروج مكونات الطعام من فُوّهة الإخراج».	- حرر الغطاء وافصله. ارفع الوعاء المُعد لتلقي المواد التي يُخرجها المنتج، وصينية الحماية (صينية شفافة)، افرغهم تماماً ثم نظّف المنتج.

AR

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتيّب يحتوي على دليل و إرشادات السلامة (LS-123456). من أجل سلامتك، يُرجى قراءة هذا الكُتيّب بعناية فائقة قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى، كما يُرجى الإحتفاظ بهذا الكُتيّب كمرجع ضروري لاحقاً.

ءازجألا فصو

A- وحدة المحرك
B- صينية الحماية القابلة للفصل (شفّافة)
B1- مُجمّع للمرق
C- الغطاء
C1- زر تشغيل/إيقاف
C2- فُوّهة التلقيم
D- دفّاش
E- صناديق
E1- تقطيع رقيق (أخضر)
E2- بشر ناعم (برتقالي)
E3- بشر خشن (أحمر)
E4- مُكعبات (رمادي)
E5- أصابع/تشييس (أصفر)
F- فرشاة للتنظيف
G- صناديق / فرشاة توضع في السلّة عند التخزين.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظّف جميع الملحقات (الصناديق، الغطاء، الدفاش، وصينية الحماية القابلة للفصل) بالماء والصابون. تُغسل بالماء وتُجفّف بعناية.

تحذير : أنصال شفرات الصناديق حادة جداً، يُرجى التعامل معها بكل حرص، وتُحمل دائماً من الجزء البلاستيكي. (شكل 1).

الإستعمال

توضع صينية الحماية القابلة للفصل (وهي صينية شفافة) على قمة المُنتج (**شكل 2**). سوف تُحافظ صينية الحماية على المنتج من الأوساخ، وتجعل عملية تنظيفه سهلة للغاية.

تحذير : لا يمكن تشغيل المنتج دون وجود هذه القطعة.

- إختر الصندوق الذي يُناسب الإستعمال المرغوب. سيقوم المنتج بضبط السرعة المناسبة لهذا الصندوق أوتوماتيكياً.
  - للصندوق البسيط، **(E1, E2, E3)** يوضع الصندوق فوق صينية الحماية القابلة للفصل، بحيث تكون الساق متوجهة نحو مؤخرة المنتج (**شكل 3a**).
  - للصندوق ذو القطعتين **(E4, E5)** توضع المبشرة بحيث تكون الساق متوجهة نحو مؤخرة المنتج (**شكل 3b**).

- **يوضع الغطاء على المنتج ويُقفل بواسطة دفعه إلى الأمام (شكل 4).**

تحذير : إذا لم يكن الغطاء مُقفلاً بإحكام، فإن المنتج لن يمكن تشغيله.

- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي وضع تحته وعاء (**شكل 5**).
- اضغط على زر التشغيل/التوقف (**شكل 5**).
- ضع مكونات الطعامفي فتحة الغطاء (**شكل 5**) ثم ادفعها بواسطة الدفّاش (**شكل 6**).
- لتغيير الصندوق، حرر الغطاء بدفعه نحو الخلف ثم ارفع الصندوق (**تصوير 7**). من الأفضل تنظيف المنتج بين كل استعمالين.

- **جُهّز هذا المنتج بزر تشغيل/توقف (C1). للتشغيل المستمر، استمر بالضغط على الزر.**

تحذير : جُهّز هذا المنتج بمُجمّع للمرق (B1) موجود في المقدمة. لكي تضمن الأداء المثالي للمنتج، يجب تفريغ مُجمّع المرق بمجرد أن تلاحظ أنه قد امتلأ .

- يُرجى تنظيف المكعبات **(E4)** و الأصابع **(E5)** الصناديق، بواسطة الفرشاة **(F)** التي سوف تساعدك على إزالة قطع الطعام الملتصقة بين الشفرات (**شكل 9**).

Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором. Во избежание несчастных случаев перед первым использованием устройства внимательно прочитайте указания по технике безопасности в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к устройству, и сохраните ее для дальнейшего использования.

RU

ОПИСАНИЕ

A - Блок двигателя
B - Съемная предохранительная емкость (прозрачная деталь)
  B1 - Емкость для остатков
C - Крышка
  C1 - Кнопка запуска / остановки
  C2 - Камера подачи
D - Толкатель
E - Насадки
  E1 - Для нарезки тонкими ломтиками (зеленая)
  E2 - Для мелкой шинковки (оранжевая)
  E3 - Для крупной шинковки (красная)
  E4 - Для нарезки кубиками (серая)
  E5* - Для нарезки соломкой / картофеля-фри (желтая)
F - Щетка для чистки прибора
G - Корпус для хранения насадок / щетки

*в зависимости от модели

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности (насадки, крышку, толкатель и съемную предохранительную емкость) водой с мылом. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.

ВНИМАНИЕ: Необходимо соблюдать меры предосторожности при работе с лезвиями и насадками, так как они очень острые, их всегда следует держать за пластиковую часть (рис. 1).

Установите съемную предохранительную емкость (прозрачная деталь) в верхнюю часть прибора (рис. 2). Эта предохранительная емкость защищает прибор от попадания грязи внутрь и облегчает чистку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Прибор не будет работать без этой детали.

Выберите необходимую насадку. Скорость регулируется автоматически в зависимости от используемой насадки.

- В случае использования простой насадки **(E1, E2, E3)**, установите насадку на съемный защитный сосуд, зафиксировав стержень насадки в задней части прибора **(рис. 3 а)**.
- В случае использования насадки с решеткой **(E4, E5*)**, установите решетку, зафиксировав стержень насадки в задней части прибора **(рис. 3 б)**.

Установите крышку на прибор и зафиксируйте ее, толкнув вперед **(рис. 4)**.

ВНИМАНИЕ: Если крышка не закрыта, прибор не будет работать.

- Подсоедините прибор к электросети и подставьте миску **(рис. 5)**.
- Нажмите кнопку запуска / остановки **(рис. 5)**.
- Поместите ингредиенты в камеру подачи **(рис. 5)** и протолкните их толкателем **(рис. 6)**.
- Чтобы поменять насадку, снимите крышку, толкнув ее назад, и вытащите насадку (рис. 7), очистку прибора следует производить после каждого использования.
- Ваш прибор оснащен кнопкой запуска / остановки **(C1)**. Для непрерывной работы прибора, удерживайте эту кнопку нажатой.

ВНИМАНИЕ: В передней части прибора имеется коллектор отходов (B1), когда он наполнится, необходимо его опустошить, чтобы облегчить работу прибора (рис. 8).

- Хорошо очистите насадку для нарезки кубиками **(E4)** или для нарезки соломкой **(E5*)** с помощью щеточки **(F)**, которая поможет вам протолкнуть застрявшие в решетке ингредиенты **(рис. 9)**.

	Насадка для нарезки тонкими ломтиками E1 (зеленая)	Насадка для мелкой шинковки E2 (оранжевая)	Насадка для крупной шинковки E3 (красная)	Насадка для нарезки кубиками E4 (серая)	Насадка для нарезки соломкой / картофеля-фри E5* (желтая)
Ананас	•				•
Артишок	•			•	
Баклажан	•				•
Авокадо	•			•	•
Банан	•			•	•
Столовая свёкла	• (только в отварном виде)	•	•	• (только в отварном виде)	• (только в отварном виде)
Морковь	• (только в сыром виде)	• (только в сыром виде)	• (только в сыром виде)	•	•
Сельдерей	•	•	•		
Варёная колбаса	•			•	
Грибы	•				•
Капуста (белокочанная / краснокочанная)	•				
Огурцы	•	•	•	•	•
Корнишоны	•			•	
Кабачки	•	•	•	•	•
Клубника	•			•	
Грюйер (швейцарский сыр)	•	•	•	•	•
Киви	•				
Манго	•			•	•
Дыня					•
Кокос		•	•		
Лук	•			•	
Персики в сиропе	•			•	•
Груши	•			•	•
Перцы	•				•
Яблоки	•	•	•	•	•
Картофель	• (только в сыром виде)	•	•	•	• (только в сыром виде)
Помидоры	•				

Вопросы	Ответы
• “Я не могу закрыть крышку”.	Убедитесь, что насадка зафиксирована в приборе.
• “Прибор не работает”	- Проверьте, подключено ли устройство к электросети. - Проверьте, установлена ли в приборе съемная предохранительная емкость (прозрачная деталь). - Проверьте, правильно ли установлена насадка (стержень насадки должен быть зафиксирован в задней части прибора). - Проверьте, плотно ли закрыта крышка и нажимается ли кнопка запуска / остановки. - Прибор начинает работать примерно через 1 секунду с момента нажатия кнопки старт / стоп.
• “Я не могу снять крышку”	- Запустите ненадолго прибор, чтобы насадка сместилась, и снимите крышку. - Толкните крышку назад, чтобы отодвинуть крышку, и снимите ее.
• Работающий прибор заблокировался, и поэтому остановился:	- Устройство оснащено системой защиты на случай попадания посторонних предметов в воронку или обработки слишком твердых продуктов. Убедитесь, что на кассету не попал посторонний предмет, и снова запустите устройство. Не пытайтесь возобновить работу устройства более двух раз. - Если устройство по-прежнему заблокировано, откройте фиксатор крышки и извлеките кассету. Очистите устройство и аксессуары, а затем снова запустите устройство. Убедитесь, что кассета не заблокирована.
• “Ингредиенты не выходят из выходного отверстия”.	– Отодвиньте крышку и снимите ее. Вытащите картридж и съемную предохранительную емкость (прозрачную деталь), удалите все ингредиенты и очистите прибор.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ:

Для получения наилучших результатов, рекомендуется предварительно охладить ингредиенты (тертый грюйер – швейцарский сыр, кубики отваренных ингредиентов...)
Если ингредиенты разварились, вы получите плохие результаты, так как они могут заблокировать прибор. Разрежьте ингредиенты, чтобы было легче их загружать в камеру подачи.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой блока двигателя **(A)**.
- Не погружайте блок двигателя в воду и не промывайте его под струей воды. Очистите блок двигателя влажной тканью. Тщательно высушите его **(рис. 10)**.
- Съемная предохранительная емкость, толкатель и насадки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке, используя программу "ECO" или "слабозагрязненная посуда" **(рис. 11).**
- Крышку можно мыть под струей воды, но нельзя мыть в посудомоечной машине **(рис. 12)**.
- Обращайтесь с насадками осторожно, так как лезвия очень острые.
- В случае окрашивания пластиковых деталей пищевыми продуктами, такими как морковь, протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем приступите к обычной чистке.

ХРАНЕНИЕ

- Все насадки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** и щетку для чистки прибора **(F)** можно хранить в приборе.
- Сложите 5 насадок и поместите их в короб для хранения насадок / щетки, а щетку вставьте в специально предусмотренное для этого углубление в верхней части короба для хранения насадок / щетки **(рис. 13)**. Все эти принадлежности хранятся в передней части прибора **(рис. 14)**.
- Хранение сетевого шнура: положите сетевой шнур в предусмотренный для этого отсек **(рис. 15)**.

РЕЦЕПТЫ

Овощи, нарезанные соломкой

Желтая насадка **(E5)**: для нарезки соломкой / картофеля-фри

6-8 порций
5 очищенных средних морковей • 1 очищенный средний огурец • 1 очищенный средний кабачок • 2 перца • 2 отваренные очищенные свеклы • авокадо без косточек

Соус:
200 мл майонеза • 200 мл жирных сливок • 2 столовые ложки нарезанного лука • 1 зубчик чеснока • 1 столовая ложка горчицы • Соль и перец

Выскоблите семена, срежьте белые ребра с внутренней стороны перца и нарежьте его соломкой желтой насадкой **(E5)**.
Также нарежьте морковь, кабачки, огурцы и авокадо желтой насадкой **(E5)**.
Красиво разложите все овощи на большой плоской тарелке или на отдельных тарелках.

Соус:
Смешайте все ингредиенты и дайте соусу постоять в холодильнике. Непосредственно перед подачей, перелейте соус в миску.

Салат “Оливье”

Серая насадка **(E4)**: для нарезки кубиками

8 порций

3 средние очищенные отваренные моркови • 3 очищенные отваренные картофелины • 3 средние очищенные отваренные свеклы • 3 средних корнишона • 1/2 очищенного красного лука • 150 г зеленого горошка без жидкости • 4 ростка нарезанного зеленого лука • пучок петрушки • 1 ½ столовой ложки растительного масла • Соль и перец

Дайте отваренным ингредиентам остыть до комнатной температуры, прежде чем начать делать салат. Нарежьте картофель, морковь, свеклу, корнишоны и лук кубиками серой насадкой **(E4)**. Переложите нарезанные овощи в большую миску. Добавьте в миску зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук. Аккуратно перемешайте. Приправьте солью и перцем. Полейте растительным маслом и снова перемешайте. Перед подачей на стол украсьте петрушкой.

Предложение: Добавьте варёную колбасу, нарезанную кубиками серой насадкой **(E4)**.

Совет: Не дайте ингредиентам развариться, чтобы они имели хороший вид после резки.

Суп по-итальянски

Зеленая насадка **(E1)**: для нарезки тонкими ломтиками
Серая насадка **(E4)**: для нарезки кубиками

4 порции

1 очищенная и разрезанная пополам луковица • 1 средняя очищенная морковь • 1 средняя очищенная картофелина • 1 средний очищенный кабачок • 100 г нарезанной зеленой капусты • 2 зубчика измельченного чеснока • 1 л говяжьего бульона • 400 г нарезанных консервированных помидоров • 400 г консервированной промытой белой фасоли, без жидкости • 15 г измельченных листьев базилика • 1 столовая ложка оливкового масла

Нарежьте кубиками лук, морковь, картофель и кабачок серой насадкой **(E4)**. Нарежьте капусту зеленой насадкой **(E1)**. На большую сковороду налейте оливкового масла и обжарьте лук и чеснок в течение 3 минут. Добавьте кубики моркови, картофеля и кабачка. Хорошо перемешайте. Добавьте все в говяжий бульон с помидорами. Доведите до кипения. Варите на медленном огне 30 минут. Добавьте капусту, фасоль и базилик. Приправьте по вкусу. Варите на медленном огне еще 10 минут.

Карпаччо из фруктов

Зеленая насадка **(E1)**: для нарезки тонкими ломтиками

6 порций

2 очищенных от кожуры и разрезанных пополам яблока • 1 очищенное и разрезанное на четвертинки манго • 3 очищенных банана • 2 очищенных киви • 200 г клубники • ½ лимона • сахарная пудра • 1 пучок свежей мяты

Нарежьте фрукты зеленой насадкой **(E1)**. Слегка посыпьте сахаром и полейте небольшим количеством лимонного сока. Разложите фрукты на тарелке, чтобы получилась красочная композиция. Кистью капните немного сока, чтобы придать фруктам блестящий вид. Разделите листья мяты руками и положите их на тарелку.
Подавайте на стол охлажденным. Можно подавать на стол с шариком мороженого на ваш выбор.

Процессоры кухонные электрические (мультирезки) Moulinex DJ90xxxx
Изготовлено во Франции для холдинга “GROUPE SEB”, France
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)
Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экюли Седекс Франс
Официальный представитель, импрортёр - ЗАО “Группа СЕБ-Восток”
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № ТС RU C-FR.АГ27.В.00563
- Срок действия с 27.06.2014 по 26.06.2019
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08. 2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

UK

Увага: у комплекті з приладом постачається інструкція з техніки безпеки LS-123456. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, перед першим використанням нового приладу уважно прочитайте брошуру, яка постачається у комплекті з приладом, що містить вказівки з техніки безпеки, і збережіть її для подальшого використання.

ОПИС

A - Корпус електродвигуна
B - Знімна захисна пластина (деталь з прозорого матеріалу)
  B1 - Колектор для залишків
C - Кришка
  C1 - Кнопка ввімкнення/ вимкнення
  C2 - камера подачі
D - Штовхач
E - Насадки для
  E1 - нарізання (зелена)
  E2 - дрібного натирання (оранжева)
  E3 - крупного натирання (червона)
  E4 - нарізання кубиками (сіра)
  E5* - нарізання соломкою (наприклад, картоплю фрі) (жовта)
F - Щіточка для чищення
G - Контейнер для зберігання насадок/щіточки

*У залежності від моделі

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Очистіть приладдя (насадки, кришку, штовхач, і знімну захисну пластину) в мильній воді. Прополоскніть та ретельно висушіть.

УВАГА: Леза насадок дуже гострі: обережно поводьтеся з ними, тримайте їх за пластикову частину. (Fig. 1)

ВИКОРИСТАННЯ

Покладіть знімну захисну пластину (прозора деталь) на верхню частину пристрою **(Fig. 2)**. Ця захисна пластина захищає пристрій від потрапляння бруду та полегшує очищення.

УВАГА: пристрій не буде функціонувати без цієї деталі.

Виберіть необхідну насадку. Пристрій автоматично регулює швидкість в залежності від насадки, яка використовується.
- При використанні простих насадок **(E1, E2, E3)**, помістіть насадку для нарізання на знімну захисну пластину, встановивши стержень насадки на задній панелі пристрою **(fig. 3.a)**.
- При використанні насадок з решітками **(E4, E5*)**, встановіть решітку, зафіксувавши стержень насадки на пристрої і зафіксуйте її, натиснувши вперед **(fig. 4)**.

УВАГА: Якщо кришка неправильно закрита, пристрій не буде працювати.

- Підключіть пристрій і поставте контейнер **(Fig. 5)**.
- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення **(Fig. 5)**.
- Помістіть продукти в камеру подачі **(Fig. 5)** і натисніть на них штовхачем **(Fig. 6)**.
- Щоб змінити насадку, відкрийте кришку, підштовхнувши її назад і витягніть насадку **(Fig. 7)**, рекомендується очищувати пристрій після кожного використання.
- Ваш пристрій обладнаний кнопкою ввімкнення/вимкнення **(C1)**. Для безперервної роботи пристрою, її натиснутою.

УВАГА: Даний пристрій оснащено колектором залишків , який розміщено на передній панелі пристрою, коли колектор наповниться, його необхідно очистити для полегшення функціонування пристрою (Fig. 8).

- Переконайтеся, що Ви добре очистили насадку для нарізання кубиками **(E4)** або соломкою **(E5*)** за допомогою щіточки **(F)**, яка допоможе вам видалити всі залишки продуктів, що застрягли в насадці **(Fig. 9)**.

	Пластина для нарізання шматочками E1 (зеленого кольору)	Пластина на тонкого натирання E2 (оранжевого кольору)	Пластина для грубого натирання E3 (червоного кольору)	Пластина для нарізання кубиками E4 (сірого кольору)	Пластина для нарізання соломкою (наприклад, картоплі фрі) (жовта) E5*
Ананаси	•				•
Артишок	•			•	
Баклажани	•				•
Авокадо	•			•	•
Банан	•			•	•
Буряк червоний (столовий)	• (лише варений)	•	•	• (лише варений)	• (лише варений)
Морква	• (лише варена)	• (лише варена)	• (лише варена)	•	•
Селера	•	•	•		
Ковбаса	•			•	
Шампіньйони	•				•
Капуста (біла/червона)	•				
Огірки	•	•	•	•	•
Корнішони	•			•	
Кабачки	•	•	•	•	•
Полуниці	•			•	
Грюйєр	•	•	•	•	•
Ківі	•				
Манго	•			•	•
Диня					•
Кокосовий горіх		•	•		
Цибуля	•			•	
Персики в сиропі	•			•	•
Груші	•			•	•
Перець	•				•
Яблука	•	•	•	•	•
Картопля	• (лише варена)	•	•	•	• (лише варена)
Помідори	•				

Запитання	Відповіді
• «Я не можу закрити кришку».	Переконайтеся, що пластина для нарізання розташована правильно на пристрої.
• «Пристрій не працює».	- Перевірте, чи добре закрита кришка. - Переконайтеся, що знімна захисна пластина (прозора деталь) правильно закріплена на пристрої. - Переконайтеся, що пластина правильно встановлена (хвостовиком до заду). - Переконайтеся, що кришка щільно закрита і що кнопка включення/виключення добре зайшла на місце. - Щоб ввімкнути прилад натисніть на кнопку включення/ виключення приблизно протягом 1 секунди.
• «Я не можу розблокувати кришку».	- Ненадовго ввімкніть пристрій щоб зрушити пластину, і розблокувати кришку. - Натисніть на задню частину пристрою щоб розблокувати кришку і зніміть її.
• Зупинка пристрою через забивання:	- Прилад оснащений системою захисту на випадок потрапляння сторонніх об'єктів у воронку або обробки надто твердих продуктів. Переконайтеся, що на касету не впав сторонній предмет, і знову запустіть прилад. Не перезапускайте прилад більше двох разів. - Якщо прилад все ще заблокований, відкрийте фіксатор кришки й витягніть касету, очистьте прилад і аксесуари, після чого знову запустіть прилад. Перевірте, чи не заблокована касета.
• «Інгредієнти не виходять на виході подрібнених продуктів».	- Розблокуйте кришку і зніміть її. Вийміть картридж і захисну знімну пластину (прозора деталь), очистіть її від всіх залишків продуктів і очистіть пристрій.

ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ БАЖАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ:

Для досягнення найкращих результатів, ми рекомендуємо вам попередньо охолодити інгредієнти (твердий сир для натирання, зварені овочі для нарізання...)
Якщо овочі переварені, Ви отримаєте погані результати, так як вони можуть спричинити закупорку пристрою. Розріжте продукти, щоб їх було легше проштовхувати через горловину.

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Завжди відключайте прилад від мережі перед тим, як приступати до чищення блоку мотору **(A)**.
- Ніколи не занурюйте блок мотору у воду. Очистіть блок мотору за допомогою вологої ганчірки. Витріть його насухо **(Fig. 10)**.
- Знімну насадку, штовхач, насадки для нарізання **(E1, E2, E3, E4, E5*)** можна мити в посудомийній машині у верхньому відділенні при програмі «ЕКО» або «НЕЗНАЧНЕ ЗАБРУДНЕННЯ» **(Fig. 11)**
- Кришку можна мити в воді, але не в посудомийній машині. **(Fig. 12)**.
- Обережно поводьтесь з насадками, оскільки леза дуже гострі.
- У випадку забарвлення пластикових частин продуктами, наприклад, морквою, протріть поверхню ганчіркою, змоченою в харчовій олії, та продовжуйте звичайну процедуру чищення.

ЗБЕРІГАННЯ

- Всі насадки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** і щіточка для чищення **(F)** можуть зберігатись у приладі.
- Поскладайте 5 насадок одну на одна і помістіть їх у контейнер, щіточку просто вставте в заглиблення у верхній частині контейнеру для зберігання насадок **(Fig. 13)**. Контейнер для зберігання насадок з'єднується з передньою частиною пристрою завдяки магнітам **(Fig. 14)**.
- Зберігання шнура живлення: проштовхніть шнур у спеціально призначений для цього відсік **(Fig. 15)**.

РЕЦЕПТИ

Овочі, нарізані соломкою

Жовта насадка **(E5)**: для нарізання соломкою/ картоплі-фрі

Інгредієнти на 6-8 порцій
5 очищених морквин середнього розміру • 1 очищений огірок середнього розміру • 1 очищений кабачок середнього розміру • 2 перчини • 2 варених буряка • 1 авокадо, без кісточки

Соус:
200 мл майонезу • 200 мл жирних вершків • 2 столові ложки нарізаної цибулі • 1 подрібнений зубчик часнику • 1 столова ложка гірчиці • сіль і перець

Видаліть насіння і білі прожилки з перців і поріжте їх соломкою, використовуючи жовту насадку **(E5)**.
Також поріжте моркву, кабачок, огірок та авокадо, використовуючи жовту насадку **(E5)**.
Помістіть всі овочі в велику тарілку змішавши їх, або покладіть в окремі ємності.

Соус:
Змішайте всі інгредієнти і поставте соус в холодильник. Безпосередньо перед подачею, додайте соус в тарілку з овочами.

Салат Російський

Сіра пластина **(E4)**: для нарізання кубиками

Інгредієнти на 8 порцій

3 середні моркви, очищені, відварені • 3 картоплини, очищені, відварені • 3 середніх буряка, очищені, відварені • 3 середніх солоних огірки • 1/2 червоної цибулі, очищена • 150 г горошку, без рідини • 4 зелені цибулини, порізані • гілочки петрушки • 1 ½ столової ложки рослинної олії • Сіль, перець

Переконайтеся, що зварені інгредієнти охололи до кімнатної температури, коли ви починаєте робити салат. Наріжте картоплю, моркву, буряк, огірки та цибуля кубиками на сірій пластині **(E4)**. Покладіть нарізані овочі у велику миску. Додайте в миску горох і дрібно нарізану зелену цибулю. Обережно перемішайте. Приправте сіллю і перцем. Налити рослинне масло і знову перемішайте. Прикрасьте петрушкою перед подачею на стіл.
Порада: додайте ковбасу порізану кубиками на сірій пластині **(E4)**.
Корисна порада: не переваріть інгредієнти, щоб отримати хороші результати нарізання

Овочевий суп

Зелена пластина **(E1)**: для нарізання скибочками
Сіра пластина **(E4)**: для нарізання кубиками

Інгредієнти на 4 порцій

1 цибулина, очищена, розрізана навпіл • 1 середня морквина, очищена • 1 середня картоплина, очищена • 1 середній кабачок, очищений • 100 г зеленої капусти, нарізаної • 2 зубчики часнику, подрібненого • 1 л бульйону з яловичини • 400 г консервованих нарізаних помідорів • 400 г консервованої білої квасолі, промити, злити • 15 г подрібненого листя базиліка. • 1 столова ложка оливкової олії

Наріжте кубиками цибулю, моркву, картоплю і кабачки на сірій пластині **(E4)**. Наріжте капусту на зеленій пластині **(E1)**. У велику сковорідку, додайте оливкову олію і обсмажте цибулю і часник протягом 3 хвилин. Додайте нарізані кубиками моркву, картоплю і кабачки. Все добре перемішайте. Додайте яловичий бульйон і помідори. Доведіть до кипіння. Залиште варитись на повільному вогні 30 хвилин. Додайте капусту, квасолю і базилік. Приправте за смаком. Залиште варитись на повільному вогні ще 10 хвилин.

Карпаччо з фруктів

Зелена пластина **(E1)**: для нарізання скибочками

Інгредієнти на 6 порцій

2 яблука, очищені від шкірки, розрізати навпіл • 1 манго, очищене і порізане на четвертинки • 3 банани, очищені • 2 ківі, очищені • 200 г полуниці • ½ лимона • цукор • 1 пучок свіжої м'яти

Наріжте фрукти на зеленій пластині **(E1)**. Посипте злегка з цукром і скропіть невеликою кількістю лимонного соку. Помістіть фрукти на порційні тарілки щоб утворилась кольорова композиція. Скористайтесь пензликом щоб капнути трохи соку на фрукти, які не мають блискучого вигляду. Наріжте листя м'яти вручну і покладіть їх на тарілку.
Подавати охолодженим. Можна подавати з кулькою морозива на ваш вибір.

KK

Назар аударыңыз: LS-123456 қауіпсіздік нұсқаулығы құрылғымен бірге жабдықталған. Қауіпсіздігіңіз үшін, құрылғыны бірінші рет қолданғанда жабдықталған нұсқаулықты мұқият оқып, ыңғайлы жерге сақтап қойыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

A - Мотор блогы
B - Алынбалы қорғағыш науа (мөлдір түсті)
  B1 - Жинағыш
C - Қақпағы
  C1 - Қосу/өшіру батырмасы
  C2 - Өңеш
D – Итергіш
E - Жүздері
  E1 - Жұқалап турайтын жүзі (жасыл)
  E2 - Ұсақтап үгетін жүзі (қызыл-сары)
  E3 - Іріленп үгетін жүзі (қызыл)
  E4 - Төртбұрыштап турайтын жүзі (сұр)
  E5* - Таяқшалар/ұзыншақтап турайтын жүзі (сары)
F - Жууға арналған мәсуек
G - Жүздері/мәсуекке арналған себет

* Үлгісіне байланысты

БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- **Қосымша жабдықтарын (жүздері, қақпағы, итергіші, алынбалы қорғаушы науасын) сабынды сумен жуыңыз. Шайып, мұқият құрғатыңыз.**

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: жүздері өте өткір, ұстағанда абайлап ұстаңыз және әрқашан пластик бөлігінен ұстаңыз (1-сур).

ҚОЛДАНУ

- Алынбалы қорғағыш науаны (мөлдір түсті) құралдың үстіне қойыңыз **(2-сур)**. Қорғағыш науа құралды ластанудан қорғайды және жууды жеңілдетеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: өнім бұл жабдықсыз жұмыс істемейді.

- Қолдануға қажетті жүзін таңдаңыз. Құрал қолданылатын жүздің жылдамдығын автоматты түрде реттейді. - Жәй жүздерін **(E1, E2, E3)** қолданғанда, жүзді қорғағыш науаның үстіне қойып, құлақшасын өнімінің артына қаратып орналастырыңыз **(3.a сур)**.

  - Торлы жүздерді **(E4, E5*)** қолданғанда, торларын орнына салып, жүздің құлақшасын өнімнің артына қаратып салыңыз **(3.b сур)**.
- Қақпағын құралдың үстіне салып, алға қарай итеріп бекітіңіз **(4-сур)**.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Қақпағы дұрыс жабылмаса, құрал жұмыс істемейді.

- Құралды қосып, шұңғыл аяқты қойыңыз **(5-сур)**.
- Қосу/өшіру батырмасын басыңыз **(5-сур)**.
- Тамақты қақпағының өңешіне салып **(5-сур)**, итергішті қолданып жылжытыңыз **(6-сур)**.
- Жүзін ауыстыру үшін, қақпағын артқа қарай итеріп босатыңыз да, жүзін алыңыз **(7-сур)**, жүздерін әр қолданыстан кейін жууға нұсқаулық беріледі.
- Құралды қосу/өшіру батырмасы бар **(C1)**. Құралды үздіксіз қолдану үшін, батырманы басып тұру қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: құралдың алдыңғы жағында орналасқан жинағышы толып қалғанда, құралдың жұмысын жеңілдету үшін оны босату қажет (8-сур).

- Төртбұрыштап **(E4)** немесе ұзыншақтап **(E5*)** турайтын жүздерді мәсуекпен **(F)** тазалап, торларындағы тағам қалдықтарын алу керек **(9-сур)**.

	Жұқалап турайтын жүзі E1 (жасыл)	Ұсақтап үгетін жүзі E2 (қызыл-сары)	Ірілеп үгетін жүзі E3 (қызыл)	Төртбұрыштап турайтын жүзі E4	Таяқшалар/ ұзыншақтап турайтын жүзі E5* (сары)
Ананас	•				•
Бөрікгүл	•				
Баклажан	•				•
Авокадо	•			•	•
Банан	•			•	•
Қызылша	• (тек қана пісірілген)	•	•	• (тек қана пісірілген)	• (тек қана пісірілген)
Сәбіздер	• (тек қана пісірілмеген)	• (тек қана пісірілмеген)	• (тек қана пісірілмеген)	•	•
Балдыркөк	•	•	•		
Сервелат	•			•	
Саңырауқұлақтар	•				•
Қырыққабат (ақ/қызыл)	•				
Қиярлар	•	•	•	•	•
Ұсақ қияр	•			•	
Зуккини	•	•	•	•	•
Құлпынай	•			•	
Грюйер	•	•	•	•	•
Киви	•				
Манго	•			•	•
Қауын					•
Кокос жаңғағы		•	•		
Пияз	•			•	
Шабдалы шәрбаты	•			•	•
Алмұрт	•			•	•
Бұрыш	•				•
Алма	•	•	•	•	•
Картоп	• (тек қана пісірілмеген)	•	•	•	• (тек қана пісірілмеген)
Қызанақ	•				

Сұрақтар	Жауаптар
• « Қақпағы жабылмайды »	Жүзінің құралға дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
• « Құрал жүрмейді »	- Құралдың қуат көзіне дұрыс жалғанғанын тексеріңіз. - Алынбалы қорғағыш науасы (мөлдір түсті) салынғанын тексеріңіз. - Жүзі дұрыс орналасқанын тексеріңіз (құлақшасы артына қаратылып). - Қақпағының дұрыс жабылғанын және қосу/өшіру батырмасы басылғанын тексеріңіз. - Құралды қосуға қосу/өшіру батырмасын басқанда кем дегенде 1 секунд уақыт қажет.
• « Қақпағы ашылмайды »	- Жүзін жылжыту үшін құралды бір сәтке қосып, одан кейін қақпағын босатыңыз.Қақпақты артқа қарай итеріп ашыңыз да көтеріп алыңыз.
• Егер бітеліп қалса, құралды тоқтаңыз,	- Бұл құрал тағам түйірлері немесе қатты нәрселердің арналарына түсіп кету жағдайларына қарсы қорғалған. Ішіне бөтен нәрсенің түсіп кетпегенін тексеріп, қайта қосыңыз. Әрекетті екі рет қайталап көріңіз. - Егер бөгет алынбаса, қақпағын ашып, жүздерін алып, құралды және жабдықтарын жуып, қайта қосыңыз. Жүзінің бөгеліп қалмауын қадағалаңыз.
• « Тағам шығу саңылауынан шықпайды »	- Қақпағын босатып, оны көтеріп алыңыз. Картрижі мен алынбалы қорғағыш науасын (мөлдір түсті) алып, құралды тағамнан босатыңыз.

ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР:

Жақсырақ нәтижеге жету үшін, тағамдарды тоңазытқышқа алдын ала салып қоюға кеңес береміз (грюйерді үгу үшін, пісірілген тағам бөлшектерін…)
Егер тағам тым пісірілген болса, нәтижесі нашар болады және тағам тұрып қалуы мүмкін. Тағам құралдың өңешінде жылдам жылжуы үшін, тағамды тураңыз.

ҚҰРАЛДЫ ЖУУ

- Мотор блогын тазалау үшін, алдымен қуат көзінен ажыратыңыз **(A)**.
- Мотор блогын суға салмаңыз. Мотор блогын суланған жұмсақ матамен сүртіңіз. Одан кейін мұқият құрғатыңыз **(10-сур)**.
- Алынбалы науа, итергіш және жүздерін **(E1, E2, E3, E4, E5*)** ыдыс жуатын машинаның жоғарғы сөресіне салып, « ЭКО » немесе « ЛАСТЫҒЫ А3 » бағдарламасын қолданып жууға болады **(11-сур)**.
- Қақпақты ағып тұрған сумен шаюға болады, бірақ ыдыс жуатын машинаға салуға болмайды. **(12-сур)**.
- Жүздерін абайлап ұстаңыз, жүздері өте өткір болады.
- Пластик бөліктеріне сәбіз сияқты көкөністердің түсі сіңіп қалса, өсімдік майы жағылған жұмсақ матамен сүртіп, артынан қалыпты әдіспен жуыңыз.

ЖИНАУ

- Жүздері **(E1, E2, E3, E4, E5*)** мен мәсуекті **(F)** құралдың үстіне жинап қоюға болады.
- 5 жүздерін шұңғыл аяғына жинап салып, мәсуекті жабдықталған саңылауға тығып қойыңыз **(13-сур)**. Жинақты құралдың алдыңғы жағына орналастырып, бекітіңіз **(14-сур)**.
- Сымын жинау: арнаулы жабдықталған саңылауға жинап салыңыз **(15-сур)**.

МӘЗІРЛЕР

Көкөніс таяқшалары

Сары жүз **(E5)**: таяқшалар/ұзыншақтап турайтын

6-8 адамға арналған
5 орташа сәбіз, аршылған • 1 орташа қияр, аршылған • 1 орташа зуккини, аршылған • 2 бұрыш • 2 пісірілген қызылша • 1 авокадо, дәні алынған

Соус :
200 мл майонез • 200 мл қою кілегей • 2 ас қасық туралған пияз • 1 түйір сарымсақ, мыжылған • 1 ас қасық қыша • тұз, бұрыш

Бұрыштың дәндері мен ақ жолақтарын алып, сары түсті жүзді **(E5)** пайдаланып, ұзыншақтап тураңыз.
Сәбіз, зуккини, қияр және авокадоны сары түсті жүзбен **(E5)** тураңыз.
Көкөністерді үлкен табаққа немесе жеке ыдыстарға сәндеп орналастырыңыз.

Соус :
Барлық ингредиенттерді араластырып, соусты тоңазытқышқа қойыңыз. Дастарханға қоярда, соусты аяққа құйыңыз.

Орыс салаты

Сұр түсті жүзі **(E4)** : төртбұрыштап турайтын

8 адамға арналған

3 орташа сәбіз, аршылған, пісірілген • 3 картоп, аршылған, пісірілген • 3 орташа қызылша, пісірілген, аршылған • 3 орташа тұздалған қияр • 1/2 қызыл пияз, аршылған • 150 г ұсақ жасыл бұршақ, суы төгілген • 4 жасыл пияз, туралған • көкжелкен сабағы • 1 ½ ас қасық өсімдік майы • тұз, бұрыш

Салад жасауға кіріскенге дейін, пісірілген тағамдарды орташа температурада суытып алыңыз. Сұр жүзін қолданып **(E4)**, картопты, сәбіздерді, қызылшаны, қиярды және пиязды төртбұрыштап турап алыңыз. Барлығын үлкен салат ыдысына салыңыз. Үстінен бұршақ пен жасыл пиязды қосыңыз. Абайлап араластырыңыз. Тұз бен бұрыш қосыңыз. Өсімдік майын құйып, араластырыңыз. Дастарханға қоярда көкжелкенмен сәндеңіз.
Кеңес: сервелатты төртбұрыштап тураға сұр жүзін **(E4)** қолданыңыз.
Кеңес: турағанда езіліп кетпес үшін, көкөністерді тым пісіріп жібермеңіз

Минестрона сорпасы

Жасыл жүзі **(E1)**: ұсақтап турайтын
Сұр түст жүзі **(E4)**: төртбұрыштап турайтын

4 адамға арналған

1 пияз, аршылған, екіге бөлінген • 1 орташа сәбіз, аршылған • 1 орташа картоп, аршылған • 1 орташа зуккини, аршылған • 100 г жасыл қырыққабат, кесек туралған • 2 түйір сарымсақ, мыжылған • 1л сиыр етінің сорпасы • 400 г маринадталған қызанақ • 400г консервіленген ақ фасоль, шайылған, суынан арылған • 15 туралған райхан жапырақтары • 1 ас қасық зәйтүн майы

Пиязды, сәбізді, картопты және зуккиниді сұр жүзімен **(E4)** төртбұрыштап тураңыз. Қырыққабатты жасыл жүзімен **(E1)** тураңыз. Үлкен табаға май құйып, пияз беп сарымсақты 3 мин қуырыңыз. Сәбіз, картоп және зуккиниді қосыңыз. Мұқият араластырыңыз. Сиыр сорпасы мен қызанақты қосыңыз. Қайнауға жеткізіп, 30 мин баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабат, фасоль және райханды қосыңыз. Қалауыңызша дәмдеңіз. 10 мин баяу отта ұстаңыз.

Көкөністерден жасалған карпаччо

Жасыл жүзі **(E1)**: ұсақтап турайтын

6 адамға арналған

2 алма, аршылған, екіге бөлінген •1 манго, аршылған, төртке бөлінген • 3 банан, аршылған • 2 киви, аршылған • 200 г құлпынай• ½ лимон • қант ұнтағы • 1 буда жалбыз

Жемістерді жасыл жүзімен **(E1)** тураңыз. Үстінен аздап қант сеуіп, лимон шырынын шашыңыз. Тәрелкелерге салып, түрлі-түсті композиция жасаңыз. Мәсуектің көмегімен үстінен жемістерден шыққан шырынды шашып, ажарын ашыңыз. Жалбыз жапырақтарын қолыңызбен жыртып, үстінен себіңіз.
Дастарханға бірден қойыңыз. Таңдауыңызға қарай балмұздақпен ұсынуыңызға болады.