RU P 2-6

UK P 7-10

KK P 11-14

PL P 15-18

HU P 19-22

CS P 23-26

SK P 27-30

BS P 31-34

BG P 35-38

HR P 39-42

RO P 43-46

SR P 47-50

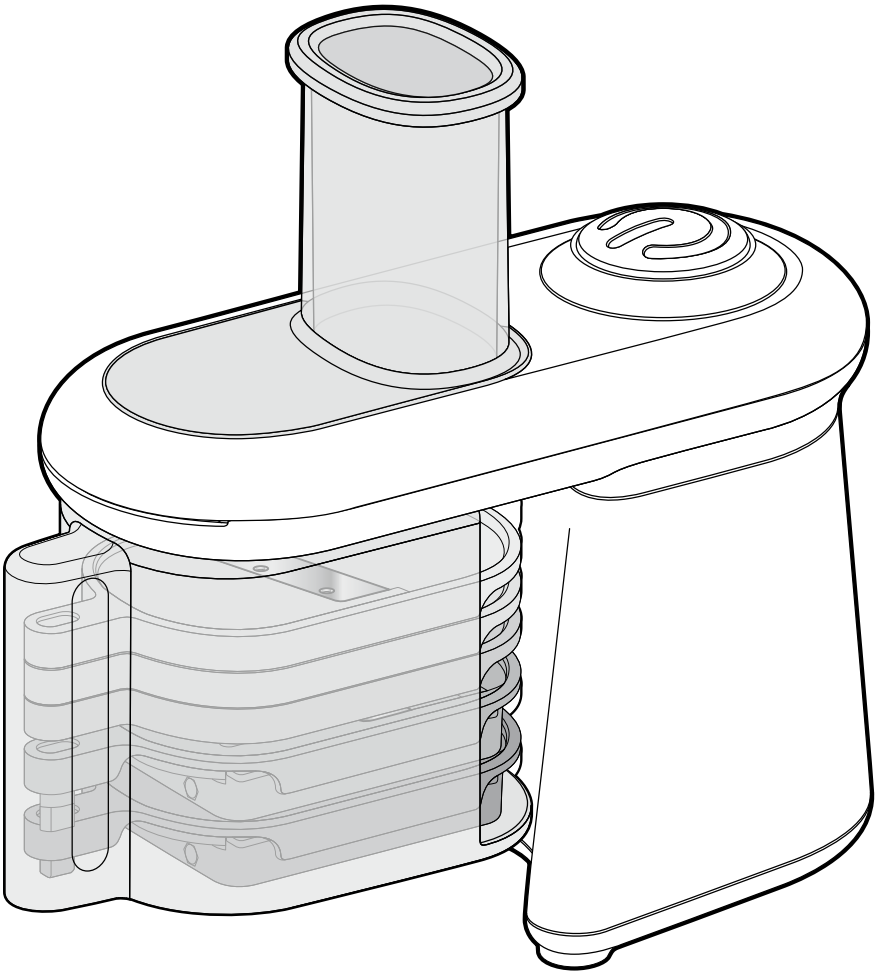
SL P 51-54

ET P 55-58

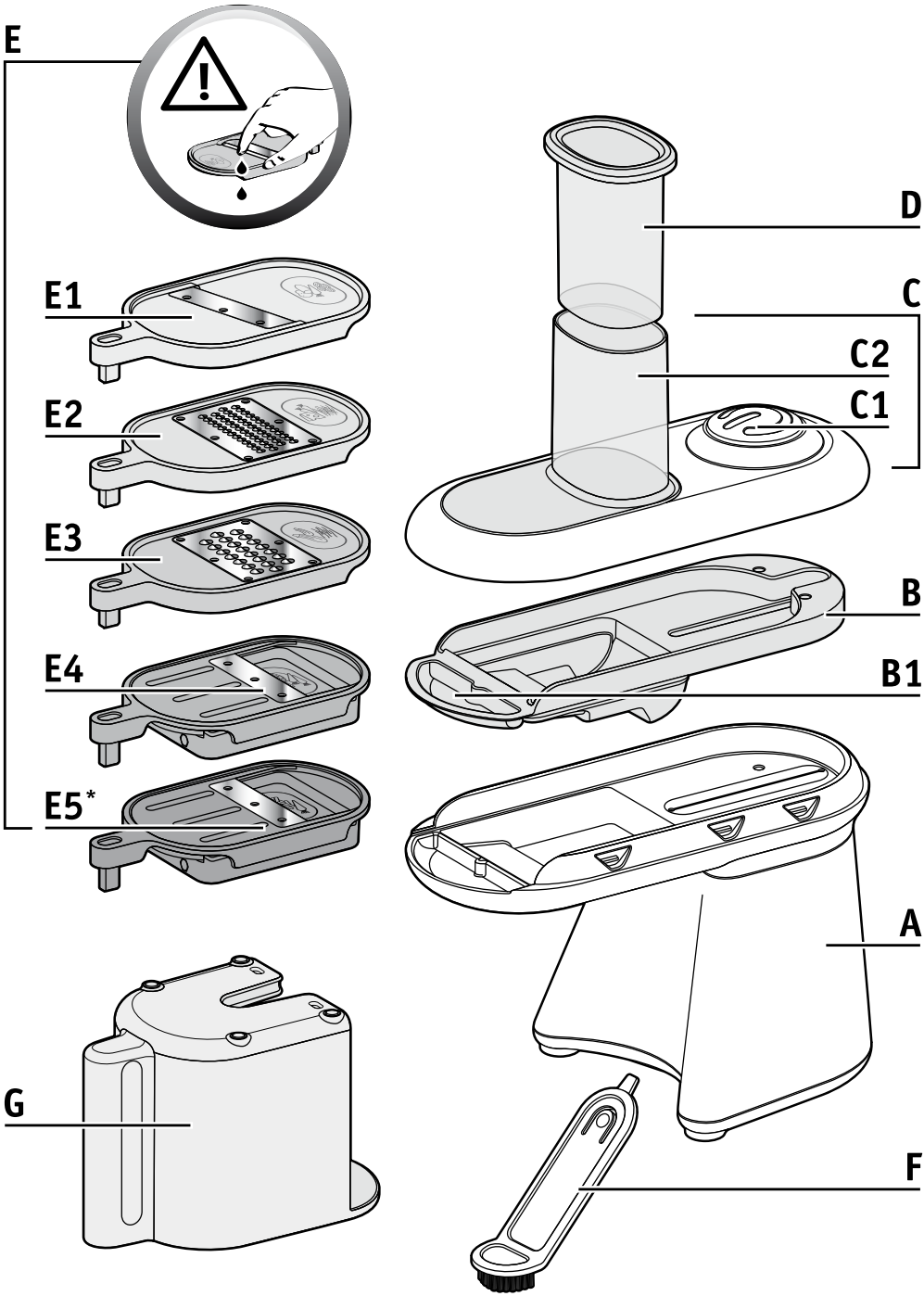
LV P 59-62

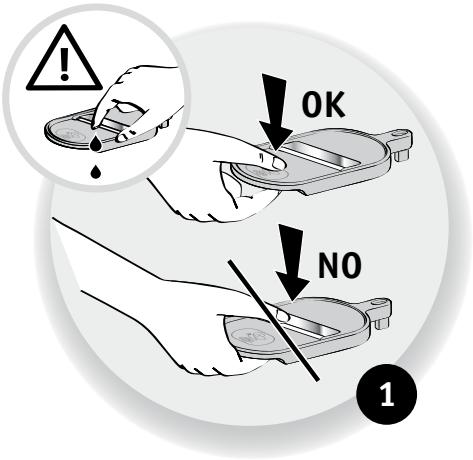
LT P 63-66

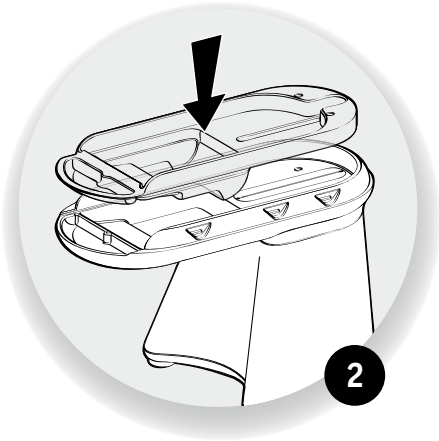
Réf. 2507361

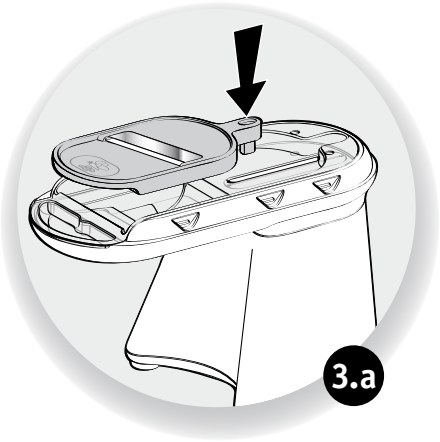


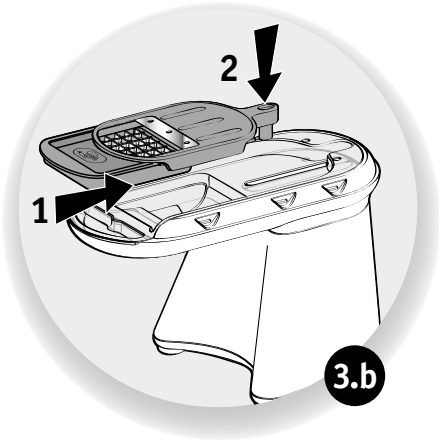
RU
UK
KK
PL
HU
CS
SK
BS
BG
HR
RO
SR
SL
ET
LV
LT

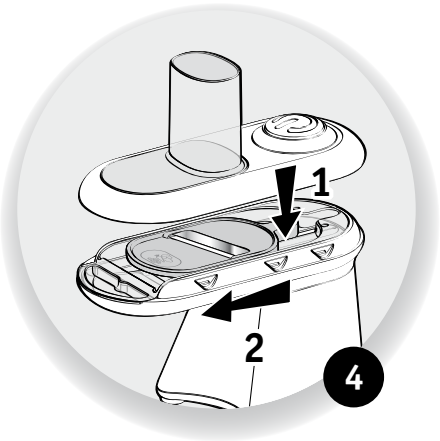

E
E1
E2
E3
E4
E5*
G
D
C
C2
C1
B
B1
A
F


OK
NO
1


2

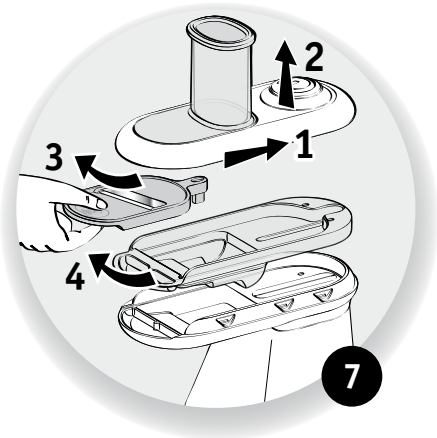

3.a

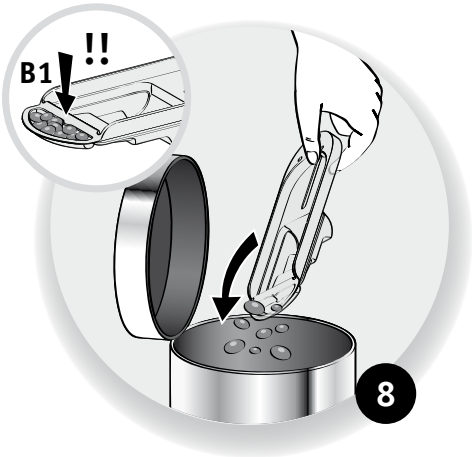

2
1
3.b

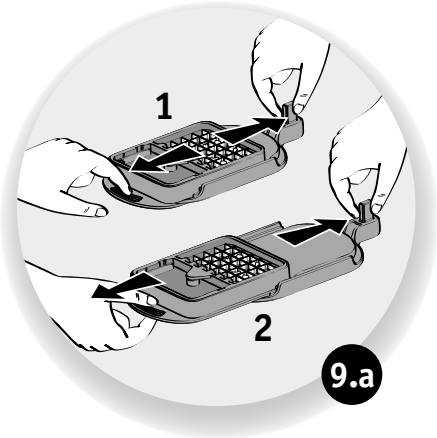

1
2
4

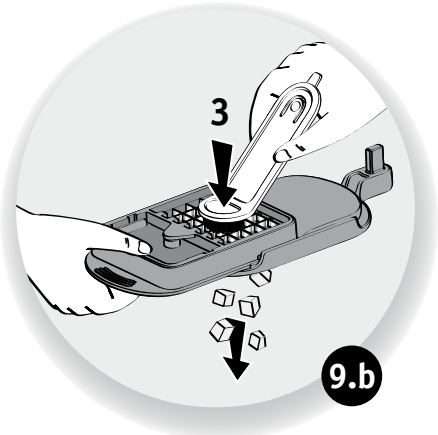

3
!!▸2
5

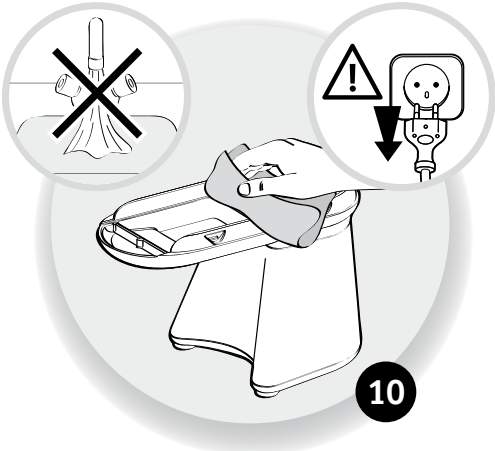

6

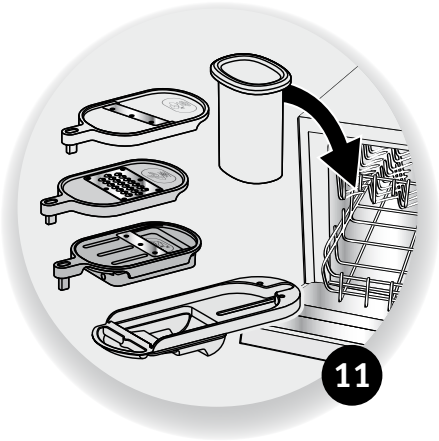

2
1
3
4
7

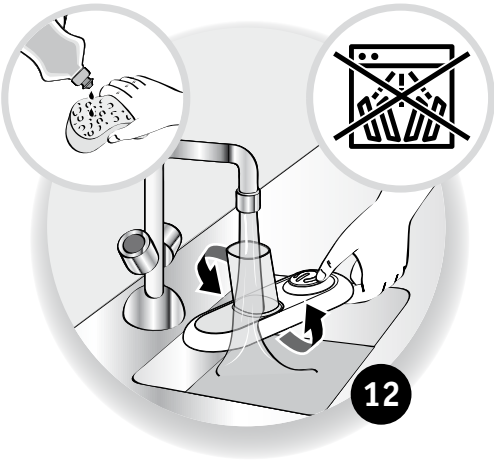

B1
!!
8

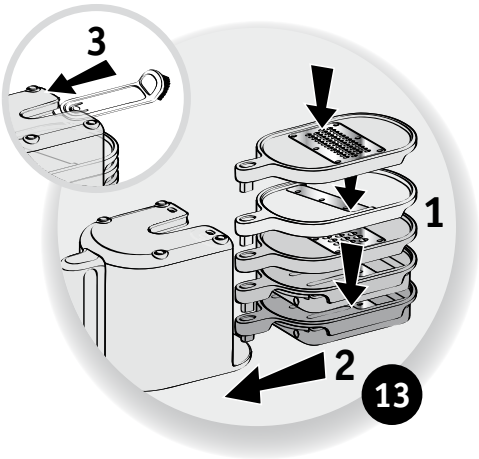

1
2
9.a

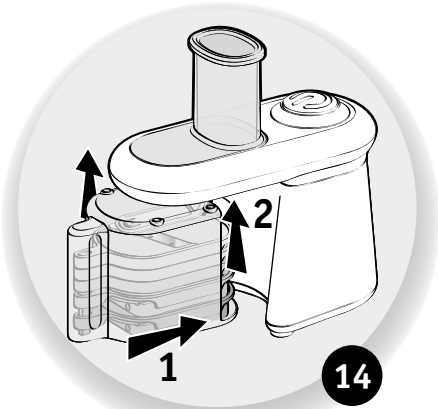

3
9.b

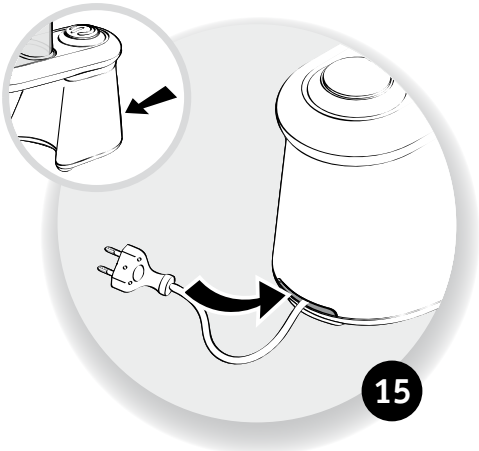

10


11


12


3
1
2
13


2
1
14


15

RU

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.

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 насадок, 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.

EAC

Увага: до цього приладу докладається інструкція з техніки безпеки LS-123456. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, перед першим використанням нового приладу уважно прочитайте брошуру з комплекту постачання, що містить вказівки з техніки безпеки, і збережіть її для подальшого використання.

UK

ОПИС

A - Корпус електродвигуна
B - Знімна захисна пластина (деталь з прозорого матеріалу)
  B1 - Колектор для залишків
C - Кришка
  C1 - Кнопка включення/виключення
  C2 - трубка подачі
D - Штовхач
E - Пластини з лезами для
  E1 - нарізання (зелена)
  E2 - дрібного натирання (оранжева)
  E3 - грубого натирання (червона)
  E4 - нарізання кубиками (сіра)
  E5* - нарізання соломкою (наприклад, картоплі фрі) (жовта)
F - Щіточка для чищення
G - Контейнер для зберігання пластин/щіточки

*У залежності від моделі

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Очистіть приладдя (пластини з ножами, кришку, штовхач, і знімну захисну пластину) в мильній воді. Сполосніть та ретельно висушіть.

УВАГА: Леза пластин 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 очистку.

УВАГА: цей пристрій не може функціонувати без цієї частини.

Виберіть потрібну для використання нарізну пластину. Пристрій автоматично регулює швидкість в залежності від використовуваної пластини.
- Для простих пластин **(E1, E2, E3)**, помістіть пластину для нарізання на знімній захисній пластині, встановивши хвостовик пластини на задній панелі пристрою **(fig. 3.a)**.
- Насадки з решітками **(E4, E5*)**, помістіть в гніздо, розмістивши хвостовик ріжучої пластини на задній панелі пристрою **(Fig. 3.b)**.

Встановіть кришку на блок 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 включення/виключення **(Fig. 5)**.
- Помістіть продукти в жолоб **(Fig. 5)** і натисніть на них штовхачем **(Fig. 6)**.
- Щоб змінити пластину, відкрийте кришку, натиснувши її назад і витягніть пластину **(Fig. 7)**, рекомендується очищувати пристрій після кожного використання.
- Ваш пристрій обладнаний кнопкою включення/виключення **(C1)**. ля безперервної роботи, тримайте її натиснутою.

УВАГА: Даний пристрій оснащено колектором залишків на передній панелі пристрою, коли колектор повний, він повинен бути очищений для полегшення належного функціонування пристрою (Fig. 8).

- Переконайтеся, що Ви добре очистили пластину нарізання кубиками **(E4)** або соломкою **(E5*)** за допомогою щіточки **(F)**, яка допоможе вам видалити всі залишки продуктів, що застрягли в пластині **(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 УСПІШНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

Для досягнення найкращих результатів, ми рекомендуємо вам залишити інгредієнти на деякий час в холодильнику (твердий сир для натирання, зварені овочі для нарізки...)
Якщо овочі переварені, Ви отримаєте погані результати, це може спричинити закупорку. Розріжте продукти, щоб їх було легше проштовхувати по горловині.

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(A)**.
- Завжди відключайте прилад від мережі перед тим, як приступати до очистки блоку мотору **(A)**.
- Ніколи не занурюйте блок мотору у воду. Очистіть блок мотору за допомогою вологої ганчірки. Витріть його насухо **(Fig. 10)**.
- Знімна пластина, штовхач, пластини з лезами для нарізання **(E1, E2, E3, E4, E5*)** можна мити в посудомийній машині у верхньому відділенні при програмі «ЕКО» або «НЕЗНАЧНЕ ЗАБРЕДНЕННЯ» **(Fig. 11)**
- Кришку можна мити в воді, але не в посудомийній машині. **(Fig. 12)**.
- Обережно поводьтесь з пластинами, оскільки леза дуже гострі.
- У випадку забарвлення пластикових частин продуктами, наприклад, морквою, протріть поверхню ганчіркою, змоченою в харчовій олії, та продовжуйте звичайну процедуру догляду.

ЗБЕРІГАННЯ

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

РЕЦЕПТИ

Овочі соломкою

Жовта пластина **(E5)**: соломка/кусочки для картоплі фрі

Інгредієнти на 6-8 порцій
5 середніх морквин, очищених • 1 середній огірок, очищений • 1 один середні кабачок, очищений • 2 перчини • 2 варених буряка • 1 авокадо, без кісточки

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

Видаліть насіння і білі прожилки з перців і поріжте їх соломкою на жовтій пластині **(E5)**.
Також поріжте моркву, кабачок, огірок та авокадо на жовтій пластині **(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.

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 - Ірілеп 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 турауға сұр жүзін **(E4)** қолданыңыз.
Кеңес: тураганда 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.

Uwaga: do urządzenia dołączana jest broszura z zaleceniami bezpieczeństwa. Ze względów bezpieczeństwa przed skorzystaniem pierwszy raz z nowego urządzenia należy przeczytać uważnie załączoną broszurę opisującą zalecane środki ostrożności i zachować ją.

PL

OPIS

A - Blok silnika
B - Uchwyt ochronny na nakładki (przezroczysta część)
B1 - Zbiornik na odpady
C - Pokrywa
C1 - Przycisk włącz/wyłącz
C2 - Komin
D – Popychacz
E1 - Nakładka do krojenia w plastry (zielona)
E2 - Nakładka do tarcia na drobno (pomarańczowa)
E3 - Nakładka do tarcia na grubo (czerwona)
E4 - Nakładka do krojenia w kostkę (szara)
E5* - Nakładka do krojenia w słupki/frytki (żółta)
F - Szczotka do czyszczenia
G - Koszyk do przechowywania nakładek/szczotki

*Zależnie od modelu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Oczyść akcesoria w wodzie z płynem (nakładki, pokrywę, popychacz i uchwyt ochronny na nakładki). Opłucz i dokładnie osusz.

UWAGA : Ostrza nakładek są bardzo ostre, używaj ich ostrożnie chwytając zawsze za plastikową część. (Rys. 1.)

UŻYTKOWANIE

Umieść uchwyt ochronny na nakładki (przezroczysta część) na górnej części produktu **(Rys. 2)**. Ten uchwyt chroni urządzenie przed zabrudzeniem i umożliwia proste czyszczenie.

UWAGA: urządzenie nie może pracować bez tej części.
Wybierz nakładkę odpowiednią do żądanego zastosowania. Urządzenie automatycznie dostosuje prędkość do wybranej nakładki.
- Nakładka prosta **(E1, E2, E3)**: umieść nakładkę na ruchomym pojemniku ochronnym umieszczając trzon nakładki z tyłu urządzenia (Rys. 3.a).
- Nakładka wyposażona w tarkę **(E4, E5*)**: umieść tarkę na swoim miejscu umieszczając trzon nakładki z tyłu urządzenia **(Rys. 3.b)**.

Umieść pokrywkę na urządzeniu i zamknij ją popychając do przodu **(Rys. 4)**.

UWAGA : Jeśli pokrywa jest źle zamknięta urządzenie nie może pracować.

- Podłącz urządzenie i umieść pojemnik **(Rys. 5)**.
- Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz **(Rys. 5)**.
- Wprowadź składniki spożywcze przez komin **(Rys.5)** i popychaj składniki spożywcze za pomocą popychacza **(Rys.6)**.
- Aby zmienić nakładkę zdejmij pokrywę popychając ją do tyłu i usuń nakładkę **(Rys. 7)**. Zaleca się mycie urządzenia przy każdej zmianie nakładki.
- Urządzenie jest wyposażone w jeden przycisk włączenia/wyłączenia (C1). Aby włączyć pracę ciągłą należy go nacisnąć i przytrzymać.

UWAGA : Twoje urządzenie jest wyposażone w pojemnik gromadzący odpady warzyw i owoców, który znajduje się z przodu urządzenia. Kiedy pojemnik jest zapełniony, należy go opróżnić, aby urządzenie funkcjonowało prowidłowo (Rys.8).

- Oczyszczaj dokładnie nakładkę do krojenia w kostkę **(E4)** lub nakładkę do krojenia w słupki/frytki **(E5*)** za pomocą szczoteczki **(F)** która ułatwi wyjęcie produktów spożywczych które utknęły na siatce **(Rys. 9)**.

	Nakładka do krojenia w plastry E1 (zielona)	Nakładka do tarcia na drobno E2 (pomarańczowa)	Nakładka do tarcia na grubo E3 (czerwona)	Nakładka do krojenia w kostkę E4 (szara)	Nakładka do krojenia w słupki/frytki E5* (żółta)
Ananas	•				•
Karczoch	•			•	
Bakłażan	•				•
Awokado	•			•	•
Banan	•			•	•
Buraki czerwone	• (tylko gotowane)	•	•	• (tylko gotowane)	• (tylko gotowane)
Marchewki	• (tylko gotowane)	• (tylko gotowane)	• (tylko gotowane)	•	•
Seler	•	•	•		
Kiełbasa typu Cervelas	•			•	
Grzyby	•				•
Kapusta (biała/ czerwona)	•				
Ogórki	•	•	•	•	•
Ogórki kiszone	•			•	
Kabaczki	•	•	•	•	•
Truskawki	•			•	
Ser Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwi	•				
Mango	•			•	•
Melon					•
Orzech kokosowy		•	•		
Cebule	•			•	
Brzoskwinie w syropie	•			•	•
Gruszki	•			•	•
Papryki	•				•
Jabłka	•	•	•	•	•
Ziemniaki	• (tylko gotowane)	•	•	•	• (tylko gotowane)
Pomidory	•				

Pytania	Odpowiedzi
• « Nie mogę zamknąć pokrywy ».	Upewnij się, że nakładka jest prawidłowo umieszczona na urządzeniu.
• « Urządzenie nie działa ».	- Sprawdź czy urządzenie jest prawidłowo podłączone. - Sprawdź czy uchwyt ochronny na nakładki (przezroczysta część) znajduje się prawidłowo na urządzeniu. - Sprawdź czy nakładka jest prawidłowo ustawiona (trzon z tyłu). - Sprawdź czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta i czy przycisk włącz/wyłącz jest wciśnięty. - Uruchomienie urządzenia wymaga naciskania na przycisk włącz/ wyłącz przez minimum 1 sekundę.
• « Nie mogę zdjąć pokrywy ».	- Uruchom na krótko aby przesunąć nakładkę i zdjąć pokrywę. - Popchnij do tyłu aby zdjąć pokrywę i usuń ją.
• Zatrzymanie pracującego urządzenia z powodu zablokowania:	- Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający, który uruchomi się w przypadku, gdy do komina wpadnie jakiś przedmiot lub gdy zostaną wprowadzone do urządzenia zbyt twarde produkty spożywcze. Upewnij się, czy na nakładce nie znajduje się żadne ciało obce i uruchom urządzenie ponownie. Powtórz czynność maksymalnie dwa razy. - Jeżeli urządzenie nadal jest zablokowane, otwórz pokrywę i wyciągnij nakładkę, wyczyść urządzenie i jego poszczególne akcesoria, następnie uruchom urządzenie ponownie. Upewnij się, czy nakładka nie jest zablokowana.
• « Poszatkowane warzywa/owoce nie wydostają się z urządzenia. ».	- Odczep pokrywę i zdejmij ją. Usuń nakładkę i uchwyt ochronny na nakładki (przezroczysta część) usuń produkty spożywcze i oczyść urządzenie.

PORADY ABY OTRZYMAĆ DOBRE REZULTATY:

Aby otrzymać jak najlepsze rezultaty zalecamy uprzednie przechowywanie składników w lodówce (tarty żółty ser gruyère, kostki ze składników ugotowanych, itd.)
Jeśli produkty spożywcze są rozgotowane otrzymasz złe rezultaty i może to spowodować zapchanie.
Pokrój produkty spożywcze aby wprowadzić je łatwo do przewodu.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- **Zawsze odłączaj urządzenie przed czyszczeniem bloku silnika (A).**
- **Nie zanurzaj bloku silnika w cieczach, nie wkładaj go pod strumień wody. Oczyść blok silnika za pomocą wilgotnej szmatki. Osusz go dokładnie (Rys. 10).**
- **Uchwyt ochronny na nakładki, popychacz i nakładki (E1, E2, E3, E4, E5*) mogą być myte w zmywarce w górnym koszu, stosując program « ECO » lub « MAŁO BRUDNE » (Rys. 11).**
- **Pokrywa może być płukana pod wodą bieżącą, ale nie może być myta w zmywarce (Rys. 12).**
- **Z nakładkami należy obchodzić sie bardzo ostrożnie, ponieważ są bardzo ostre.**
- **W przypadku zabarwienia akcesoriów przez żywność jak np. marchew przetrzyj je szmatką nasączoną w oleju kuchennym, a następnie wykonaj rutynowe czyszczenie.**

PRZECHOWYWANIE

- **Wszystkie nakładki (E1, E2, E3, E4, E5*) i szczotka czyszcząca (F) mogą być przechowywane w urządzeniu.**
- **Złóż nakładki jedna na drugą i umieść je w pojemniku do przechowywania, szczotkę można wsunąć do przegródki do tego przeznaczonej w dolnej części pojemnika do przechowywania (Rys. 13). Urządzenie posiada przegrodę do przechowywania z przodu urządzenia (Rys. 14).**
- **Przechowywanie przewodu: popchnij przewód do schowka przywidzianego do jego przechowywania (Rys. 15).**

PRZEPISY

Paluszki z warzyw

Żółta nakładka **(E5)** : paluszki/frytki

Składniki dla 6-8 osób
5 średnich obranych marchewek • 1 średni, obrany ogórek • 1 średni, obrany kabaczek • 2 papryki
• 2 ugotowane buraczki • 1 awokado bez pestki

Sos:
200ml majonezu • 200ml tłustej śmietany • 2 łyżki posiekanej cebuli • 1 zgnieciony ząbek czosnku
• 1 łyżka musztardy • Sól, pieprz

Usuń ziarna oraz części białe papryk i pokrój je w paseczki za pomocą żółtej nakładki **(E5)**.
Pokrój również marchewki, kabaczki, ogórek i awokado za pomocą żółtej nakładki **(E5)**.
Rozłóż wszystkie warzywa na dużym półmisku lub w pojedynczych pojemnikach.

Sos:
Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw sos do lodówki. Wyłóż sos do miseczki tuż przed podaniem.

Sałatka rosyjska

Szara nakładka **(E4)**: kostki

Składniki dla 8 osób
3 średnie, obrane i ugotowane marchewki • 3 obrane i ugotowane ziemniaki • 3 obrane i ugotowane średnie buraki • 3 średnie ogórki kiszone • 1/2 obranej czerwonej cebuli • 150 g odsączonego groszku zielonego • 4 pokrojone zielone cebule • pietruszka • 1 ½ łyżki oliwy roślinnej • Sól, pieprz

Składniki powinny być ostudzone i powinny mieć temperaturę pokojową kiedy rozpoczynasz przygotowywać sałatkę. Pokrój ziemniaki, marchewki, buraczki, korniszony i cebule w kostkę za pomocą szarej nakładki **(E4)**. Włóż warzywa pokrojone w kostki do dużej salaterki. Dodaj do niej groszek i zieloną pokrojoną cebulę. Wymieszaj delikatnie. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj olej roślinny i ponownie wymieszaj. Udekoruj pietruszką w chwili serwowania.

Sugestia: dodaj kiełbasę typu cervelas pokrojoną w kostkę za pomocą szarek nakładki **(E4)**.

Porada/wskazówka: nie rozgotuj zbyt mocno składników, aby zachowały dobry wygląd po krojeniu

Zupa Minestrone

Zielona nakładka **(E1)**: cienkie plasterki
Szara nakładka **(E4)**: kostki

Składniki dla 4 osób
1 obrana przekrojona na pół cebula • 1 średnia obrana marchewka • 1 średni, obrany ziemniak • 1 średni, obrany kabaczek • 100g de zielona kapusta pokrojona w kawałki • 2 ząbki czosnku • 1L wywaru wołowego • 400g pomidorów w kostce z puszki • 400g de białej fasoli z puszki • 15 g liści posiekanej bazylii • 1 łyżka oliwy z oliwek

Pokrój w kostkę cebulę, marchewkę, ziemniaki i kabaczek za pomocą szarej nakładki **(E4)**. Kapustę poszatkuj za pomocą zielonej nakładki **(E1)**. Na dużej patelni wylej olej z oliwek i podsmaż cebulę i czosnek przez 3 minuty. Dodaj marchewki, ziemniaki i kabaczki pokrojone w kostkę. Dobrze wymieszaj. Dodaj wołowy bulion oraz pomidory. Doprowadź do wrzenia. Gotuj na małym ogniu przez 30 minut. Dodaj kapustę, fasolę i bazylię. Dopraw do smaku. Gotuj na małym ogniu jeszcze przez 10 minut.

Carpaccio z owoców

Zielona nakładka **(E1)**: cienkie plasterki

Składniki dla 6 osób
2 obrane, pokrojone na pół jabłka • 1 obrane pokrojone na ćwiartki mango • 3 obrane banany • 2 obrane kiwi • 200g truskawek • ½ cytryny • cukier • 1 świeża mięta

Owoce pokrój za pomocą zielonej nakładki **(E1)**. Posyp delikatnie cukrem i wyciśnij odrobinę soku z cytryny. Wyłóż owoce na talerze tworząc kolorową kompozycję. Za pomocą pędzelka nanieś odrobinę soku, które owoce wypuściły aby nadać błyszczący wygląd. Pokrój liście mięty i rozłóż je na półmisku.

Podawaj mocno schłodzone. Możesz dodać kulkę lodów według własnego uznania.

Figyelem : A készülékhez tartozik az LS-123456 biztonsági útmutató is. A biztonsága érdekében az új készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a mellékelt tájékoztatóban szereplő biztonsági utasításokat, és a tájékoztatót őrizze meg.

LEÍRÁS

A - Motorblokk
B - Kivehető védőedény (átlátszó darab)
  B1 - Szárgyűjtő
C - Fedél
  C1 - Be-/Kikapcsoló nyomógomb
  C2 - nyak
D - Nyomóprés
E - Tálcák
  E1 - Szeletelés (zöld)
  E2 - Finom reszelés (narancs)
  E3 - Durva reszelés (piros)
  E4 - Kockázás (szürke)
  E5* - Hasábok/hasábburgonya (sárga)
F - Tisztítókefe
G - Tálcák/kefe tárolórekesz

*Modell szerint

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Tisztítsa meg a tartozékokat (tálcák, fedél, nyomóprés és kivehető védőedény) mosogatószeres vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.
FIGYELEM: A tálcák pengéi rendkívül élesek, ezért a tálcákkal bánjon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat. (Fig. 1)

HASZNÁLAT

Helyezze a kivehető védőedényt (átlátszó darab) a termék tetejére **(Fig. 2)**. A védőedény védi a készüléket a koszolódástól, és egyszerűbb tisztítást tesz lehetővé.

FIGYELEM: a készülék nem működik e nélkül a darab nélkül.

Válassza ki a kívánt használathoz megfelelő tálcát. A készülék automatikusan beáll a használt tálcának megfelelő sebességre.
- Szimpla tálca **(E1, E2, E3)** esetén helyezze a tálcát a kivehető védőedényre, a tálca szárát a készülék háta felé helyezve el **(Fig. 3.a)**.
- Ráccsal felszerelt tálca **(E4,E5*)** esetén tegye a rácsot a helyére, a tálca szárát a készülék háta felé helyezve el **(Fig. 3.b)**.

Helyezze rá az összeállításra a fedelet, és előre tolva rögzítse **(Fig. 4)**.

FIGYELEM: Ha a fedél rosszul van rögzítve, a készülék nem működik.

- Dugja be a készüléket, és helyezzen alá egy edényt **(Fig. 5)**.
- Nyomja meg a ki-/bekapcsoló nyomógombot **(Fig. 5)**.
- Juttassa be az élelmiszereket a fedélen lévő garaton keresztül **(Fig. 5)**, és tolja be őket a nyomórúddal **(Fig. 6)**.
- A tálca cseréjéhez hátrafelé tolva oldja ki a fedelet, és vegye ki a tálcát **(Fig. 7)**; ajánlott minden egyes készítmény után megtisztítani a készüléket.
- A készülék egy be-/kikapcsoló nyomógombbal **(C1)** rendelkezik. Folyamatos működtetéséhez tartsa a gombot lenyomva.

FIGYELEM: A készülék fel van szerelve szárgyűjtővel (B1) a készülék elején; amikor a gyűjtő megtelik, ki kell üríteni a készülék megfelelő működésének elősegítése érdekében (Fig. 8).

- Ügyeljen arra, hogy alaposan megtisztítsa a tisztítókefével **(F)** a kockázó tálcát **(E4)** illetve a hasábkészítő tálcát **(E5*)**, mert ez segít Önnek a rácsba ragadt élelmiszerek áttolásában **(Fig. 9)**.

	Szeletelő tálca, E1 (zöld)	Finom reszelő tálca, E2 (narancs)	Durva reszelő tálca, E3 (piros)	Kockázó tálca, E4 (szürke)	Hasáb/ burgonyakészítő tálca, E5* (sárga)
Ananász	•				•
Articsóka	•			•	
Padlizsán	•				•
Avokádó	•			•	•
Banán	•			•	•
Fehérrépa	• (csak megfőzve)	•	•	• (csak megfőzve)	• (csak megfőzve)
Sárgarépa	• (csak nyersen)	• (csak nyersen)	• (csak nyersen)	•	•
Zeller	•	•	•		
Szafaládé	•			•	
Gomba	•				•
Káposzta (vörös/ fehér)	•				
Kígyóuborka	•	•	•	•	•
Uborka	•			•	
Cukkini	•	•	•	•	•
Eper	•			•	
Félkemény sajt	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mangó	•			•	•
Sárgadinnye					•
Kókuszdió		•	•		
Hagyma	•			•	
Barackbefőtt	•			•	•
Körte	•			•	•
Paprika	•				•
Alma	•	•	•	•	•
Burgonya	• (csak nyersen)	•	•	•	• (csak nyersen)
Paradicsom	•				

Kérdések	Válaszok
• "Nem tudom lezárni a fedelet".	Győződjön meg róla, hogy a tálca megfelelően van-e a készülékbe helyezve.
• "A készülék nem működik".	- Ellenőrizze, hogy a készülék valóban be van-e dugva. - Ellenőrizze, hogy a kivehető védőedény (átlátszó darab) rajta van-e a készüléken. - Ellenőrizze, hogy a tálca megfelelően van-e elhelyezve (a szárával hátrafelé). - Ellenőrizze, hogy a fedél valóban rögzítve van-e, és benyomható a be-/kikapcsoló gomb. - A készülék elindulásához legalább körülbelül 1 másodpercig kell lenyomni a be-/kikapcsoló nyomógombot.
• "Nem tudom kioldani a fedelet".	- Egy kis időre kapcsolja be a készüléket a tálca elmozdításához, és oldja ki a fedelet. - Tolja hátra a fedelet a kioldáshoz, és vegye ki.
• A készülék működése egy elakadás után leáll:	- A készülék biztonsági megoldással van ellátva arra az esetre, ha az adagolóba valamilyen tárgy, vagy túl kemény étel kerül. Ellenőrizze, hogy semmilyen idegen test nem került a kazettába és indítsa el újra a gépet. Legfeljebb kétszer ismételje meg a műveletet. - Ha továbbra is blokkolva van a készülék, vegye le a fedelet, és vegye ki a kazettát, tisztítsa meg a készüléket és az alkatrészeket, majd indítsa el újra. Ellenőrizze, hogy a kazetta nincsen elakadva.
• "Nem jön ki több élelmiszer a kidobónyíláson".	- Oldja ki a fedelet és vegye ki. Vegye ki a betétet és a kivehető védőedényt (átlátszó darab), ürítse ki az összes élelmiszert, és tisztítsa meg a készüléket.

JÓTANÁCSOK AZ IDEÁLIS EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN:

A jobb eredmény elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy előzetesen hagyja hűtőben a hozzávalókat (reszelt sajt, felkockázott főtt hozzávalók stb.).
Ha az élelmiszerek túlságosan megfőttek, rossz lesz az eredmény, mivel ez eltömődéshez vezethet. Vágjuk fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudjuk táplálni őket a betöltő garatba.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A motorblokk **(A)** tisztítása előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatból.
- A motorblokkot ne merítse vízbe, és ne tartsa folyó víz alá. A motorblokk tisztításához használjon nedves törlőruhát. Gondosan szárítsa meg **(Fig. 10)**.
- A kivehető edény, a nyomóprés és a tálcák **(E1, E2, E3, E4, E5*)** mosogatógépben is moshatók a legfelső kosárba helyezve, az «ECO» illetve «KEVÉSSÉ SZENNYES» programok használata mellett **(Fig. 11)**.
- A fedél elöblíthető folyóvízzel, de mosogatógépbe is tehető. **(Fig. 12)**.
- Óvatosan bánjon a tálcákkal, mert a tálcák pengéi rendkívül élesek.
- Ha a készülék műanyag részei egyes ételek, pl. sárgarépa miatt elszíneződtek, növényi olajjal átitatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.

TÁROLÁS

- Valamennyi tálca **(E1, E2, E3, E4, E5*)** és a tisztítókefe **(F)** a készülékben eltárolható.
- Rakja egymásra az 5 tálcát, és helyezze őket a tárolórekeszbe; a kefe becsúsztatható a tárolórekesz tetején erre a célra kialakított üregbe (Fig. 13). Az egész felhelyezhető mágnesesen a készülék elejére **(Fig. 14)**.
- A vezeték tárolása: húzza be a vezetéket az erre szolgáló nyílásba **(Fig. 15)**.

RECEPTEK

Zöldséghasábok

Sárga tálca **(E5)**: hasáb/burgonya készítő

Hozzávalók 6-8 személyre
5 közepes, hámozott sárgarépa • 1 közepes, hámozott kígyóuborka • 1 közepes, hámozott cukkini • 2 paprika • 2 megfőzött cékla • 1 avokádó a magja nélkül

Szósz:
200 ml majonéz • 200 ml sűrű főzőtejszín • 2 evőkanál apróra vágott hagyma • 1 gerezd összezúzott fokhagyma • 1 evőkanál mustár • só, bors

Távolítsa el a paprikák magját és fehér széleit, és vágja fel hasábokra a sárga tálcával (E5).
Vágja fel a sárgarépákat, a cukkinit, a kígyóuborkát és az avokádót is a sárga tálcával (E5).
Tegye az összes zöldséget kreatív módon egy nagy tálba, vagy egyenként kisebb tartóedényekbe.

Szósz:
Keverje össze az összes hozzávalót, és hagyja a szószt a hűtőben pihenni. Közvetlenül a tálalás előtt tegye a szószt egy tálba.

Oroszsaláta

Szürke tálca **(E4)**: kockázás

Hozzávalók 8 személyre

3 közepes sárgarépa meghámozva, megfőzve • 3 burgonya, meghámozva, megfőzve • 3 közepes cékla, megfőzve, meghámozva • 3 közepes uborka • 1/2 vöröshagyma, meghámozva • 150 g zöldborsó, lecsöpögtetve • 4 zöldhagyma, apróra vágva • Néhány szál petrezselyem • 1 és 1/2 evőkanál növényi olaj • Só, bors

Amikor nekilát a saláta elkészítésének, győződjön meg arról, hogy a főtt hozzávalók szobahőmérsékletűre hűltek. Kockázza fel a burgonyákat, a sárgarépákat, a céklákat, az uborkákat és a hagymákat a szürke tálcával **(E4)**. Tegye az így kapott zöldségkockákat egy nagy salátástálba. Adja hozzájuk a salátástálba a zöldborsót és az apróra vágott zöldhagymát. Óvatosan keverje össze. Ízesítse sóval és borssal. Öntsön rá növényi olajat és ismét keverje meg. A tálalásnál díszítse a petrezselyemmel.

Javaslat: adjon hozzá a szürke tálcával **(E4)** felvágott szafaládékockákat.

Tipp: ne főzze meg túlzottan a hozzávalókat, hogy a vágás után is megőrizzék megfelelő állagukat

Minestrone leves

Zöld tálca **(E1)**: szeletelő
Szürke tálca **(E4)**: kockázás

Hozzávalók 4 személyre

Hozzávalók 4 személyre
1 hámozott, kettévágott hagyma • 1 közepes sárgarépa, meghámozva • 1 közepes méretű burgonya, meghámozva • 1 közepes cukkini, meghámozva • 100 g fejeskáposzta, darabolva • 2 gerezd összetört fokhagyma • 1 l marhahúsleves • 400 g kockázott konzerv paradicsom • 400 g fehér konzerv zöldbab, leöblítve, lecsöpögtetve • 15 g apróra vágott bazsalikomlevél. • 1 evőkanál olívaolaj

Kockázza fel a hagymát, a sárgarépát, a burgonyát és a cukkinit a szürke tálcával **(E4)**. Szeletelje fel a káposztát a zöld tálcával **(E1)**. Egy nagy serpenyőbe öntsön olívaolajat, és 3 percig pirítsa a hagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a sárgarépa-, burgonya- és cukkinikockákat. Jól keverje össze. Adja hozzá a marhahúslevest és a paradicsomokat. Forralja fel. Hagyja lassú tűzön főni 30 percig. Adja hozzá a káposztát, a zöldbabot és a bazsalikomot. Ízlésének megfelelően ízesítse. Hagyja lassú tűzön főni további 10 percig.

Gyümölcs carpaccio

Zöld tálca **(E1)**: szeletelő

Hozzávalók 6 személyre

2 meghámozott, kettévágott alma • 1 meghámozott, négyfelé vágott mangó • 3 meghámozott banán • 2 meghámozott kivi • 200 g eper • citrom • porcukor • 1 csokor friss menta

Szeletelje fel a gyümölcsöket a zöld tálcával **(E1)**. Enyhén szórja meg cukorral, és locsolja meg egy kevés citromlével. Tegye a gyümölcsöket a tányérokra, színes kompozíciót hozva létre. A gyümölcsöket kenje meg egy ecset segítségével az utánuk visszamaradt lével, hogy csillogó legyen a kinézetük. Kézzel szakítsa le a mentaleveleket, és helyezze a tányérra.
Nagyon hidegen tálalja. Adhat mellé egy gombóc választása szerinti fagylaltot.

Pozor: s přístrojem je dodávána kniha bezpečnostních pokynů LS-123456. Před prvním použitím vašeho nového přístroje si kvůli vaší bezpečnosti pečlivě prostudujte návod s bezpečnostními pokyny a pečlivě jej uschovejte.

POPIS

A - Motor
B - Ochranné odstranitelné lůžko (průhledný díl)
B1 - Sběrač stonků
C - Víko
C1 - Tlačítko On/Off
C2 - Nálevka
D - Tlačný kolík
E - Struhadla
E1 - Tenké plátky (zelené)
E2 - Jemné strouhání (oranžové)
E3 - Strouhání nahrubo (červené)
E4 - Kostičky (šedé)
E5* - Tyčinky/hranolky (žluté)
F - Čisticí kartáč
G - Košík na uložení struhadel/kartáče

*Podle typu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Očistěte příslušenství (struhadla, víko, tlačný kolík a ochranné odstranitelné lůžko) mýdlovou vodou. Opláchněte a poté pečlivě osušte.

POZOR: Čepele struhadel jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně, uchopte je vždy za plastovou část. (Obr. 1)

POUŽITÍ

Umístěte ochranné odstranitelné lůžko (průhledný díl) na horní část výrobku **(Obr. 2)** Toto ochranné lůžko chrání výrobek před zašpiněním a umožňuje snadnější čištění.

POZOR: výrobek nemůže bez této části fungovat.

Zvolte struhadlo odpovídající zamýšlenému použití. Výrobek automaticky přizpůsobí rychlost podle používaného struhadla.

- U jednoduchého struhadla **(E1, E2, E3)** položte struhadlo na ochranné odstranitelné lůžko, čep struhadla bude umístěn směrem do zadní části výrobku **(Obr. 3.a)**.
- U struhadla vybaveného mřížkou **(E4, E5*)**, umístěte mřížku na své místo a otočte čep lůžka směrem do zadní části výrobku **(Obr. 3.b)**.

Umístěte víko a zablokujte jej posunutím směrem dopředu **(Obr. 4)**.

POZOR: Pokud je víko špatně zavřené, výrobek nemůže správně fungovat.

- Zapojte přístroj do zásuvky a umístěte nádobu **(Obr. 5)**.
- Stiskněte tlačítko on/off **(Obr. 5)**.
- Vložte potraviny komínkem víka **(Obr. 5)** a postrčte je pomocí tlačného kolíku **(Obr.6)**.
- Pro změnu struhadla odblokujte víko posunutím dozadu a odstraňte struhadlo **(Obr. 7)**. Mezi jednotlivými přípravami se doporučuje přístroj vyčistit.
- Váš přístroj je vybaven tlačítkem on / off **(C1)**. Pro kontinuální chod je podržte stisknuté.

POZOR: Váš výrobek je vybaven přihrádkou na sběr stonků (B1), jakmile je plná, je třeba ji vyprázdnit, aby přístroj mohl správně fungovat (Obr. 8).

- Dbejte na pečlivé vymytí struhadla na kostičky **(E4)** nebo hranolky **(E5*)** pomocí čistícího kartáčku **(F)**, který vám pomůže odstranit potraviny uvízlé v mřížce **(Obr. 9)**.

	Struhadlo na jemné plátky E1 (zelené)	Struhadlo na jemné strouhání E2 (oranžové)	Struhadlo na hrubé strouhání E3 (červené)	Struhadlo na kostičky E4 (šedé)	Struhadlo na tyčinky/hranolky E5* (žluté)
Ananas	•				•
Artyčok	•			•	
Lilek	•				•
Avokádo	•			•	•
Banán	•			•	•
Červená řepa	• (pouze vařená)	•	•	• (pouze vařená)	• (pouze vařená)
Mrkev	• (pouze syrová)	• (pouze syrová)	• (pouze syrová)	•	•
Celer	•	•	•		
Vuřty	•			•	
Houby	•				•
Zelí (bílé / červené)	•				
Okurka	•	•	•	•	•
Kyselá okurka	•			•	
Cuketa	•	•	•	•	•
Jahody	•			•	
Tvrdý sýr	•	•	•	•	•
Kiwi	•				
Mango	•			•	•
Meloun					•
Kokosový ořech		•	•		
Cibule	•			•	
Broskve v sirupu	•			•	•
Hrušky	•			•	•
Papriky	•				•
Jablka	•	•	•	•	•
Brambory	• (pouze syrové)	•	•	•	• (pouze syrové)
Rajčata	•				

Otázky	Odpovědi
• "Nemůžu zavřít víko".	Ujistěte se, že je struhadlo správně umístěné ve výrobku.
• "Výrobek nefunguje".	- Zkontrolujte, zda je výrobek zapojený do zásuvky. - Zkontrolujte, zda je ochranné odnímatelné lůžko (průhledný díl) umístěno na výrobku. - Zkontrolujte, zda je struhadlo správně umístěné (čep směrem dozadu). - Zkontrolujte, zda je víko správně zavřené a tlačítko On/Off stisknuté. - Pro spuštění výrobku musíte tlačítko ON/OFF podržet alespoň 1 vteřinu.
• "Nemůžu otevřít víko".	- Krátce přístroj spusťte pro přemístění struhadla a odblokujte víko. - Posuňte dozadu pro odblokování víka a sundejte jej.
• Zastavení spuštěného přístroje po blokaci:	- Přístroj je vybaven bezpečnostní pojistkou pro případ, že do žlábku spadne nějaký předmět nebo jím budou procházet příliš tvrdé potraviny. Ověřte, zda do kazety nespadlo cizí těleso a pusťte přístroj znovu. Opakujte operaci až 2krát. - Je-li přístroj stále zablokovaný, povolte víko a vyjměte kazetu, vyčistěte přístroj a příslušenství a pusťte přístroj znovu. Zkontrolujte, zda není kazeta zablokovaná.
• "Potraviny již nevystupují vyvrhovacím otvorem".	- Odblokujte víko a odstraňte jej. Odstraňte kazetu a ochranné odnímatelné lůžko (průhledný díl), vyprázdněte potraviny a vyčistěte přístroj.

DOPORUČENÍ PRO DOSAŽENÍ DOBRÝCH VÝSLEDKŮ:

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, doporučujeme vám nechat předtím ingredience v lednici (nastrouhaný sýr, kostky uvařené zeleniny...)
Pokud jsou potraviny příliš uvařené, výsledek nebude dobrý. Může vzniknout kašovitá směs. Aby se potraviny lépe vkládaly do zásobního komínku, doporučujeme je předem nakrájet.

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

- Než začnete čistit motorovou část **(A)**, vždy přístroj vypojte ze zásuvky.
- Neponářejte motor do vody, neoplachujte jej pod vodou. Vyčistěte blok motoru pomocí vlhkého hadříku. Pečlivě osušte **(Obr. 10)**.
- Odnímatelné lůžko, tlačný kolík a struhadla **(E1, E2, E3, E4, E5*)** mohou přijít do myčky do horního koše a je můžete je mýt na program «ECO» nebo «MÁLO ŠPINAVÉ» **(Obr. 11)**.
- Víko můžete opláchnout pod vodou, ale nelze jej dát do myčky **(Obr. 12)**.
- Se struhadly zacházejte opatrně, čepele jsou velmi ostré.
- V případě ušpinění plastových částí potravinami jako je mrkev, čistěte pomocí hadříku namočeného do potravinového oleje a poté teprve očistěte standardním způsobem.

ULOŽENÍ

- Všechna struhadla **(E1, E2, E3, E4, E5*)** a čisticí kartáček **(F)** je možné uložit na přístroj.
- Položte 5 struhadel na sebe a umístěte je do ukládací nádoby, kartáček zasuňte do otvoru určenému k tomuto účelu, který leží na horní straně ukládací nádoby **(Obr. 13)**. Celek se magneticky připne na přední část přístroje **(Obr. 14)**.
- Uložení šňůry: zastrčte šňůru do otvoru určenému k tomuto účelu **(Obr. 15)**.

RECEPTY

Zeleninové hranolky

Žluté struhadlo **(E5)**: tyčinky/hranolky

Ingredience pro 6-8 osob
5 středně velkých oškrábaných mrkví • 1 středně velká oloupaná okurka • 1 středně velká oloupaná cuketa
• 2 papriky • 2 uvařené řepy • 1 vypeckované avokádo

Omáčka:
200ml majonézy • 200ml zakysané smetany • 2 polévkové lžíce nasekané cibule • 1 rozmačkaný stroužek česneku • 1 polévková lžíce hořčice • sůl, pepř

Odstraňte jádra a bílé části papriky a nakrájejte na tyčinky pomocí žlutého struhadla (E5).
Pomocí žlutého struhadla nakrájejte také mrkev, cuketu, okurku a avokádo (E5).
Tvůrčím způsobem umístěte veškerou zeleninu do velké mísy nebo malých mističek.

Omáčka:
Smíchejte všechny ingredience, nechte uležet v chladničce. Před podáváním dejte omáčku do misky.

Bramborový salát
Šedé struhadlo **(E4)**: kostičky

Ingredience pro 8 osob
3 uvařené, oloupané středně velké mrkve • 3 uvařené oloupané brambory • 3 oloupané, uvařené středně velké řepy • 3 středně velké kyselé okurky • 1/2 oloupané červené cibule • 150 g vykapaného hrášku • 4 nasekané zelené cibule • Snítky petržele • 1 ½ polévkové lžíce rostlinného oleje • sůl, pepř

Dejte pozor, aby v momentě, kdy budete připravovat salát, měly všechny ingredience pokojovou teplotu. Nakrájejte brambory, mrkev, řepu, okurky a cibuli na kostičky pomocí šedého struhadla **(E4)**. Dejte kostičky zeleniny do velké salátové mísy. Přidejte hrášek a nasekanou cibulku. Opatrně promíchejte. Osolte a opepřete. Přilijte rostlinný olej a znovu promíchejte. Před podáváním ozdobte petrželí.

Doporučení: přidejte kostičky vuřtu nakrájené pomocí šedého struhadla **(E4)**.

Doporučení: ingredience příliš nevařte, aby si po nakrájení uchovaly hezký tvar.

Polévka Minestrone
Zelené struhadlo **(E1)**: na tenké plátky
Šedé struhadlo **(E4)**: kostičky

Ingredience pro 4 osoby
1 oloupaná rozpůlená cibule • 1 oškrábaná středně velká mrkev • 1 oloupaná středně velká brambora • 1 oloupaná středně velká cuketa • 100g na kousky nakrájené kapusty • 2 rozmačkané stroužky česneku • 1L hovězího bujonu • 400g konzervovaných na kostičky nakrájených rajčat • 400g vykapaných, opláchnutých bílých fazolí v konzervě • 15g nasekané bazalky • 1 polévková lžíce olivového oleje

Nakrájejte cibuli, mrkev, bramboru a cuketu na kostičky pomocí šedého struhadla (E4). Nakrájejte na tenké plátky kapustu pomocí zeleného struhadla (E1). Do velké pánve vlijte olivový olej a osmahněte cibuli a česnek po dobu 3 minut. Přidejte kostičky mrkve, brambory a cukety. Dobře promíchejte. Vlijte hovězí bujon a rajčata. Přiveďte k varu. Nechte dusit po dobu 30 minut. Přidejte kapustu, fazole a bazalku. Dochuťte podle chuti. Nechte dusit po dobu 10 minut.

Ovocné carpaccio
Zelené struhadlo **(E1)**: na tenké plátky

Ingredience pro 6 osob
2 oloupaná rozpůlená jablka •1 oloupané, na čtvrtky nakrájené mango • 3 oloupané banány • 2 oloupaná kiwi • 200g jahod• ½ citrónu • cukr moučka • 1 svazek čerstvé máty

Ovoce nakrájejte na tenké plátky pomocí zeleného struhadla **(E1)**. Lehce pocukrujte a zakapejte citrónovou šťávou. Naskládejte ovoce na talíře tak, aby byly co nejbarevnější. Pomocí štětce potřete ovoce šťávou, kterou samo pustí. Bude vypadat leskleji. V ruce nakrájejte lístky máty a ozdobte jimi talíř.
Podávejte pořádně vychlazené. Můžete doplnit kopečkem zmrzliny dle vašeho výběru.

Upozornenie: knižka bezpečnostných odporúčaní LS-123456 sa dodáva spolu s týmto prístrojom. Pre vašu bezpečnosť si pred prvým použitím prístroja pozorne prečítajte knižku, ktorá je prílohou bezpečnostných odporúčaní, a starostlivo si ju uložte.

OPIS

A - Jednotka motora
B - Odnímateľný ochranný násadec (priehľadný diel)
  B1 - Zberač stoniek
C - Vrchnák
  C1 - Tlačidlo spustenia/zastavenia
  C2 - Dávkovací komín
D - Posúvač
E - Kazety
  E1 - Krájanie na plátky (zelená)
  E2 - Jemné strúhanie (oranžová)
  E3 - Hrubé strúhanie (červená)
  E4 - Krájanie na kocky (sivá)
  E5* - Krájanie na paličky/hranolčeky (žltá)
F - Čistiaca kefka
G - Nádoba na uloženie kaziet a kefky

*V zavislosti od modelu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte príslušenstvo (kazety, vrchnák, posúvač a odnímateľný ochranný násadec) vo vode so saponátom. Opláchnite a starostlivo vysušte.

POZOR: Čepele kaziet sú veľmi ostré. Narábajte s nimi opatrne a vždy ich chytajte za plastové časti (obr. 1).

POUŽÍVANIE

Umiestnite odnímateľný ochranný násadec (priehľadný diel) na vrchnú stranu prístroja **(obr. 2)**. Tento ochranný násadec chráni prístroj pred nečistotami a uľahčuje čistenie.

POZOR: Prístroj nemôže fungovať bez tohto dielu.

Vyberte príslušnú kazetu podľa želaného použitia. Prístroj automaticky prispôsobí rýchlosť použitej kazete.
– V prípade jednoduchej kazety **(E1, E2, E3)** umiestnite kazetu na odnímateľný ochranný násadec tak, aby tyčka kazety smerovala na prístroji dozadu **(obr. 3.a)**.
– V prípade kazety s mriežkou **(E4, E5*)** uložte mriežku na jej miesto tak, aby tyčka kazety smerovala na prístroji dozadu **(obr. 3.b)**.
Na celú zostavu umiestnite vrchnák a zaistite ho zatlačením dopredu **(obr. 4)**.

POZOR: Ak je vrchnák nesprávne zaistený, prístroj nebude fungovať.

- Zapojte prístroj do elektrickej siete a umiestnite pod neho nádobu **(obr. 5)**.
- Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia **(obr. 5).**
- Vkladajte potraviny cez komín vrchnáka **(obr. 5)** a tlačte ich pomocou posúvača **(obr. 6)**.
- Ak chcete vymeniť kazetu, odistite vrchnák tak, že ho zatlačíte dozadu, a vyberte kazetu **(obr. 7)**. Odporúča sa medzi jednotlivými potravinami vyčistiť prístroj.
- Prístroj je vybavený tlačidlom spustenia/zastavenia **(C1)**. Ak chcete používať prístroj nepretržite, držte ho stlačené.

POZOR: Prístroj je vybavený zbernou nádobkou na to stonky (B1), ktorá sa nachádza v prednej časti. Keď sa zberná nádobka naplní, treba ju v záujme správneho fungovania prístroja vyprázdniť (obr. 8).

- Dôkladne vyčistite kazetu na krájanie na kocky **(E4)** a na paličky **(E5*)** čistiacou kefkou **(F)**, ktorá vám pomôže vytlačiť zvyšky potravín z mriežky **(obr. 9)**.

	Kazeta – plátky E1 (zelená)	Kazeta – jemné strúhanie E2 (oranžová)	Kazeta – hrubé strúhanie E3 (červená)	Kazeta – kocky E4 (sivá)	Kazeta – paličky/ hranolčeky E5* (žltá)
Ananás	•				•
Artičoka	•			•	
Baklažán	•				•
Avokádo	•			•	•
Banán	•			•	•
Červená repa	• (len varená)	•	•	• (len varená)	• (len varená)
Mrkva	• (len surová)	• (len surová)	• (len surová)	•	•
Zeler	•	•	•		
Klobása	•			•	
Šampiňóny	•				•
Kapusta (biela/ červená)	•				
Uhorky	•	•	•	•	•
Nakladané uhorky	•			•	
Cuketa	•	•	•	•	•
Jahody	•			•	
Ementál	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Melón					•
Kokosový orech		•	•		
Cibuľa	•			•	
Broskyňový kompót	•			•	•
Hrušky	•			•	•
Paprika	•				•
Jablká	•	•	•	•	•
Zemiaky	• (len surové)	•	•	•	• (len surové)
Paradajky	•				

Otázky	Odpovede
• Nedarí sa mi zatvoriť vrchnák.	Uistite sa, že kazeta je správne umiestnená v prístroji.
• Prístroj nefunguje.	- Skontrolujte, či je prístroj správne zapojený do elektrickej siete. - Skontrolujte, či je na prístroji správne nasadený odnímateľný ochranný násadec (priehľadný diel). - Skontrolujte, či je správne umiestnená kazeta (tyč smeruje dozadu). - Skontrolujte, či je správne zaistený vrchnák a či sa dá stlačiť tlačidlo spustenia/zastavenia. - Na spustenie prístroja je potrebné stlačiť tlačidlo spustenia/zastavenia minimálne na približne 1 sekundu.
• Nedarí sa mi odistiť vrchnák.	- Nachvíľu spustite prístroj, aby sa kazeta posunula, a odistite vrchnák. - Zatlačte vrchnák dozadu, aby sa odistil, a zdvihnite ho.
• Zastavenie spusteného prístroja po zablokovaní:	- Prístroj je vybavený bezpečnostným prvkom pre prípad, že do komína spadne nejaký predmet, alebo v prípade príliš tvrdých potravín. Skontrolujte, či do kazety nespadlo žiadne cudzie teleso a prístroj znovu zapojte. Postup zopakujte ešte 2 krát. - Ak zablokovanie pretrváva, uvoľnite kryt, vyberte kazetu, vyčistite prístroj a príslušenstvo znovu zapojte. Skontrolujte, či kazeta nie je zablokovaná.
• Potraviny nevychádzajú z výstupného otvoru.	- Odistite vrchnák a zdvihnite ho. Vyberte vložku a odnímateľný ochranný násadec (priehľadný diel), odstráňte všetky potraviny a vyčistite prístroj.

RADY NA DOSIAHNUTIE VÝBORNÝCH VÝSLEDKOV:

V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov odporúčame nechať prísady v chladničke až do spracovania pomocou prístroja (nastrúhaný ementál, kocky varených prísad).
Ak sú potraviny príliš uvarené, nedosiahnete dobré výsledky a môže dôjsť k upchatiu. Potraviny nakrájajte, aby sa jednoduchšie vkladali do komína zásobníka.

ČISTENIE PRÍSTROJA

- Pred čistením jednotky motora **(A)** vždy odpojte prístroj od elektrickej siete.
- Jednotku motora neponárajte do vody ani nedávajte pod tečúcu vodu. Jednotku motora čistite pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne ju osušte **(obr. 10)**.
- Odnímateľný násadec, posúvač a kazety **(E1, E2, E3, E4, E5*)** sa môžu umývať v umývačke riadu v hornom koši za použitia ekologického programu „ECO" alebo programu na umývanie málo znečisteného riadu „MÁLO ŠPINAVÉ" **(obr. 11)**.
- Vrchnák sa môže oplachovať pod vodou, ale nedávajte ho do umývačky riadu **(obr. 12)**.
- S kazetami narábajte opatrne, pretože ich čepele sú veľmi ostré.
- V prípade, že sa plastové časti zafarbia potravinami, ako je napríklad mrkva, vytrite ich handričkou namočenou do potravinárskeho oleja a potom ich vyčistite štandardným spôsobom.

ODKLADANIE

- Všetky kazety **(E1, E2, E3, E4, E5*)** a čistiacu kefku **(F)** možno uložiť do prístroja.
- Uložte 5 kaziet na seba a vložte ich do nádoby na odkladanie. Kefka sa dá zasunúť do špeciálneho otvoru navrchu nádoby na odkladanie **(obr. 13)**. Celú zostavu možno magneticky upevniť pod prednú časť prístroja **(obr. 14)**.
- Odkladanie kábla: Vsuňte kábel do otvoru určeného na tieto účely **(obr. 15)**.

RECEPTY

Zeleninové paličky

Žltá kazeta **(E5)**: paličky/hranolčeky

Prísady pre 6 – 8 osôb
5 stredných mrkiev, ošúpaných • 1 stredná uhorka ,ošúpaná • 1 stredná cuketa, ošúpaná • 2 papriky
• 2 uvarené repy • 1 avokádo, bez jadra

Omáčka:
200 ml majonézy • 200 ml plnotučnej smotany • 2 polievkové lyžice cibule nakrájanej najemno
• 1 struk cesnaku, rozdrvený • 1 polievková lyžica horčice • soľ, čierne korenie

Odstráňte zrnká a biele okraje paprík a pokrájajte ich na paličky pomocou žltej kazety **(E5)**.
Pokrájajte aj mrkvu, cuketu, uhorku a avokádo pomocou žltej kazety **(E5)**.
Kreatívne rozmiestnite všetku zeleninu na veľký tanier alebo do samostatných misiek.

Omáčka:
Zmiešajte všetky prísady a nechajte omáčku odstáť v chladničke. Omáčku dajte do misky až tesne pred podávaním.

Ruský šalát
Sivá kazeta **(E4)**: kocky

Prísady pre 8 osôb
3 stredné mrkvy, ošúpané, uvarené • 3 zemiaky, ošúpané, uvarené • 3 stredné repy, uvarené, ošúpané • 3 stredné nakladané uhorky • ½ červenej cibule, ošúpaná • 150 g zeleného hrášku, vysušeného • 4 mladé cibuľky, nakrájané najemno • petržlenová vňať • 1 ½ polievkovej lyžice rastlinného oleja • soľ, čierne korenie

Pred prípravou šalátu nechajte varené prísady ochladiť na izbovú teplotu. Nakrájajte zemiaky, mrkvu, repu, nakladané uhorky a cibuľu na kocky pomocou sivej kazety **(E4)**. Takto pripravenú zeleninu vložte do veľkej šalátovej misy. Pridajte do misy zelený hrášok a mladú cibuľku nakrájanú najemno. Opatrne premiešajte. Pridajte soľ a čierne korenie. Pridajte rastlinný olej a znova premiešajte. Pred podávaním ozdobte petržlenovou vňaťou.

Nápad: Pridajte kocky klobásy nakrájanej pomocou sivej kazety **(E4)**.

Tip: Prísady nevarte príliš dlho, aby si po nakrájaní zachovali dobrý tvar.

Polievka Minestrone
Zelená kazeta **(E1)**: plátky
Sivá kazeta **(E4)**: kocky

Prísady pre 4 osoby
1 cibuľa, ošúpaná, rozkrojená na dve časti • 1 stredná mrkva, ošúpaná • 1 stredný zemiak, ošúpaný • 1 stredná cuketa, ošúpaná • 100 g zelenej kapusty, nakrájanej na kúsky • 2 struky cesnaku, rozdrveného • 1 l hovädzieho bujónu • 400 g paradajok nakrájaných na kocky z konzervy • 400 g bielych fazúľ z konzervy, opláchnutých, vysušených • 15 g listov bazalky nakrájaných najemno • 1 polievková lyžica olivového oleja

Nakrájajte cibuľu, mrkvu, zemiak a cuketu na kocky pomocou sivej kazety **(E4)**. Nakrájajte kapustu na plátky pomocou zelenej kazety **(E1)**. Na veľkú panvicu pridajte olivový olej a pražte cibuľu a cesnak 3 minúty. Pridajte kocky mrkvy, zemiaka a cukety. Dobre premiešajte. Pridajte hovädzí bujón a paradajky. Priveďte k varu. Nechajte dusiť 30 minút. Pridajte kapustu, fazuľu a bazalku. Okoreňte podľa chuti. Nechajte dusiť ešte 10 minút.

Ovocné carpaccio
Zelená kazeta **(E1)**: plátky

Prísady pre 6 osôb
2 jablká, ošúpané, rozkrojené na dve časti • 1 mango, ošúpané, nakrájané na štvrtiny • 3 banány, ošúpané • 2 kivi, ošúpané • 200 g jahôd • ½ citróna • práškový cukor • 1 zväzok čerstvej mäty

Nakrájajte ovocie na plátky pomocou zelenej kazety **(E1)**. Jemne pocukrujte a polejte malým množstvom citrónovej šťavy. Rozložte ovocie na taniere tak, aby ste vytvorili zaujímavú farebnú kompozíciu. Pomocou štetca naneste trocha šťavy, ktorá vznikla pri spracovaní ovocia, aby sa pokrm leskol. Rukou potrhajte listy mäty a rozložte ich na tanier.
Podávajte veľmi čerstvé. Môžete podávať s kopčekom zmrzliny podľa vlastného výberu.

Upozorenje: priručnik sa sigurnosnim uputama LS-123456 priložen je uz aparat. Radi vaše sigurnosti, molimo vas pročitajte priloženo sigurnosno uputstvo prije prve upotrebe vašeg novog aparata. Čuvajte ga na sigurnom mjestu.

OPIS

A - Blok motora
B - Odvojiva posuda za zaštitu (providna)
B1 - Spremnik za ostatke
C - Poklopac
C1 – Tipka za uključivanje / isključivanje
C2 - Prijenosno grlo
D - Potiskivač
E - Nastavci
E1 – Usitnjavanje (zeleni)
E2 – Sitno ribanje (narandžasti)
E3 – Krupno ribanje (crveni)
E4 - Kockice (sivi)
E5* - Štapići/pomfrit (žuti)
F - Četkica za čišćenje
G - Spremnik za odlaganje nastavaka / četkice

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPOTREBE

Očistite dodatke (nastavke, poklopac, potiskivač i odvojivu posudu za zaštitu) vodom s deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.

PAŽNJA : Oštrice na nastavcima su izuzetno oštre, rukujte njima oprezno i uvijek ih uzimajte za plastični dio. (Sl. 1)

UPOTREBA

Postavite odvojivu posudu za zaštitu (providni dio) na aparat **(Sl. 2)**. Ta zaštitna posuda štiti aparat od prljanja i omogućava lakše čišćenje.

PAŽNJA: aparat ne može raditi bez tog dijela.

Odaberite nastavak koji odgovara željenoj upotrebi. Aparat će automatski podesiti brzinu funkciji odabranog nastavka.
- Kod jednostavnog nastavka **(E1, E2, E3)**, postavite nastavak na odvojivu posudu za zaštitu tako što ćete dršku nastavka postaviti prema stražnjoj strani aparata **(Sl. 3.a)**.
- Kod nastavka opremljenog rešetkom **(E4, E5*)**, uklopite rešetku u njeno kućište tako što ćete dršku nastavka postaviti prema stražnjoj strani aparata **(Sl. 3.b)**.

Na taj sklop postavite poklopac i blokirajte ga tako što ćete ga potisnuti unaprijed **(Sl. 4)**.

PAŽNJA: Ukoliko je poklopac loše blokiran, aparat ne može raditi.

- Uključite aparat u struju i postavite posudu **(Sl. 5)**.
- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **(Sl. 5)**.
- Unesite namirnice putem otvora na poklopcu **(Sl. 5)** i potisnite hranu uz pomoć potiskivača **(Sl.6)**.
- Da biste zamijenili tipku za uključivanje / isključivanje poklopac tako što ćete ga pritisnuti unatrag i izvući nastavak **(Sl. 7)**, savjetuje se da se aparat čisti između svakog od pripravaka.
- Vaš aparat opremljen je tipkom za uključivanje / isključivanje. Ako želite da aparat neprestano radi, držite tipku pritisnutom.

PAŽNJA: Vaš aparat opremljen je udubljenjem za prikupljanje ostataka na prednjoj strani aparata; kad se to udubljenje napuni, treba ga isprazniti kako bi aparat bolje radio (Sl. 8).

- Pobrinite se da dobro očistite nastavak za kockice **(E4)** ili štapiće **(E5*)** četkicom za čišćenje **(F)**, koja će vam pomoći da potisnete hranu koja slučajno zaostane u rešetki **(Sl. 9)**.

	Nastavak za usitnjavanje E1 (zeleni)	Nastavak za sitno ribanje E2 (narandžasti)	Nastavak za krupno ribanje E3 (crveni)	Nastavak za kockice E4 (sivi)	Nastavak za štapiće/ pomfrit E5* (žuti)
Ananas	•				•
Artičoka	•			•	
Patlidžan	•				•
Avokado	•			•	•
Banana	•			•	•
Cvekla	• (samo kuhana)	•	•	• (samo kuhana)	• (samo kuhana)
Mrkva	• (samo kuhana)	• (samo sirova)	• (samo sirova)	•	•
Celer	•	•	•		
Kobasice	•			•	
Gljive	•				•
Kupus (bijeli/ crveni)	•				
Krastavac	•	•	•	•	•
Kiseli krastavci	•			•	
Tikvica	•	•	•	•	•
Jagode	•			•	
Sir	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Lubenica					•
Kokosov orah		•	•		
Crveni luk	•			•	
Breskve u sirupu	•			•	•
Kruške	•			•	•
Slatka paprika	•				•
Jabuke	•	•	•	•	•
Krompir	• (samo sirov)	•	•	•	• (samo sirov)
Paradajz	•				

Pitanja	Odgovori
• « Ne uspijevam zatvoriti poklopac »	Provjerite je li nastavak dobro postavljen u aparatu.
• « Aparat ne radi »	- Provjerite je li aparat dobro uključen u struju. - Provjerite je li odvojiva posuda za zaštitu (providni dio) prisutna u aparatu. - Provjerite je li nastavak dobro postavljen (drška prema unatrag). - Provjerite je li poklopac dobro blokiran i je li pritisnuta tipka za uključivanje / isključivanje. - Za aktiviranje aparata potrebno je pritisnuti tipku za uključivanje / isključivanje najmanje 1 sekundu.
• « Ne uspijevam osloboditi poklopac »	- Nakratko pustite aparat u funkciju kako biste zamijenili nastavak i oslobodili poklopac. - Pritisnite straga kako biste oslobodili i odignuli poklopac.
• Zaustavljanje aparata u radu nakon blokade:	- Aparat je opremljen sigurnosnom opcijom u slučaju suviše teških predmeta koji upadnu u prolaz za hranu. Uvjerite se da nikakva strana tijela nisu upala u kasetu pa ponovno pokrenite aparat. Ponovite radnju najviše 2 puta. - Ako je aparat i dalje blokiran, skinite poklopac i izvadite kasetu, očistite aparat i nastavke, a potom ponovno pokrenite. Provjerite da kaseta nije više blokirana.
• « Namirnice ne izlaze na izlaz za izbacivanje »	- Oslobodite poklopac i odignite ga. Izvucite nastavak i odvojivu posudu za zaštitu (providni dio), ispraznite ih od hrane i očistite aparat.

SAVJETI ZA DOBIVANJE DOBRIH REZULTATA:

Da biste dobili najbolje rezultate, savjetujemo vam da prethodno stavite sastojke u frižider (kod ribanja sira, kockica od kuhanih sastojaka ...)
Ako su namirnice previše kuhane, dobit ćete loše rezultate, a ponekad može doći i do začepljenja. Izrežite namirnice kako biste ih lakše ubacili kroz otvor spremnika.

ODRŽAVANJE APARATA

- Uvijek isključite aparat prije čišćenja bloka motora **(A)**.
- Nemojte uranjati blok motora u tečnost, nemojte ga stavljati pod vodu. Čistite blok motora uz pomoć vlažne krpe. Temeljito ga posušite **(Sl. 10)**.
- Odvojiva posuda, potiskivač i nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5*)** mogu ići u mašinu za pranje posuđa, na visoku policu, uz upotrebu programa « ECO » ili « BLAGO PRLJAVO » **(Sl. 11)**.
- Poklopac se može isprati ispod vode, ali ne ide u mašinu za pranje posuđa **(Sl. 12)**.
- Nastavcima rukujte oprezno, jer su im oštrice izuzetno oštre.
- U slučaju bojenja dijelova od plastike hranom poput mrkve, istrljajte ih krpom namočenom u kuhinjsko ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.

ODLAGANJE

- Svi nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5*)** i četkica za čišćenje **(F)** mogu se odložiti na aparat.
- Složite 5 nastavaka i i postavite ih u lijevak za odlaganje, četkica se ubacuje u otvor predviđen za nju iznad lijevka za odlaganje **(Sl. 13)**. Sklop će se magnetski uklopiti ispod prednjeg dijela aparata **(Sl. 14)**.
- Odlaganje kabla: ubacite kabal u otvor predviđen za tu svrhu **(Sl. 15)**.

RECEPTI

Štapići od povrća

Žuta kaseta **(E5)** : štapići/pomfrit

Sastojci za 6-8 osoba
5 srednjih mrkvi, oguljenih • 1 srednji krastavac, oguljen • 1 srednja tikvica, oguljena • 2 slatke paprike • 2 kuhane cvekle • 1 avokado, bez košpice

Sos:
2200ml majoneze • 200ml guste slatke pavlake • 2 supene kašike isjeckanog crvenog luka • 1 bijeli luk, zgnječen • 1 supena kašika senfa • So, biber

Uklonite peteljke i bijeli dio slatkih paprika i narežite ih na štapiće uz pomoć žutog nastavka **(E5)**.
Narežite i mrkvu, tikvicu, krastavac i avokado uz pomoć žutog nastavka **(E5)**.
Svo povrće stavite na jedan veliki tanjur na kreativan način ili u pojedinačne posude.

Sos :
Izmiješajte sve sastojke i ostavite sos da odstoji u hladnjaku. Pred samo posluživanje, stavite sos u zdjelu.

Ruska salata

Sivi nastavak **(E4)** : kockice

Sastojci za 8 osoba

3 srednje mrkve, oguljene, kuhane • 3 krompira, oguljena, kuhana • 3 srednje cvekle, oguljene, kuhane • 3 srednja krastavca • 1/2 crvenog luka, oguljenog • 150 g graška, iscijeđenog • 4 mlada luka, isjeckana • Grančice peršuna • 1 ½ supena kašika biljnog ulja • So, biber

Pripazite da se kuhani sastojci rashlade na sobnu temperaturu prije nego što počnete praviti salatu. Izrežite krompir, mrkvu, cveklu, krastavce i luk uz pomoć sivog nastavka **(E4)**. Stavite povrće u veliku zdjelu za salatu. Dodajte u tu zdjelu grašak i isjeckani zeleni luk. Lagano izmiješajte. Začinite solju i biberom. Naspite biljno ulje i ponovo izmiješajte. Pri posluživanju ukrasite peršunom.

Prijedlog: Dodajte kockice kobasice narezane uz pomoć sivog nastavka **(E4)**.

Savjet: Sastojke nemojte predugo kuhati kako bi se nakon rezanja njihov oblik dobro održao

Supa Minestrone

Zeleni nastavak **(E1)** : usitnjavanje
Sivi nastavak **(E4)** : kockice

Sastojci za 4 osobe

1 crveni luk, oguljen, presječen na polovine • 1 srednja mrkva, oguljena • 1 srednji krompir, oguljen • 1 srednja tikvica, oguljena • 100g zelenog kupusa, izrezanog na komade • 2 bijela luka, zgnječena • 1L bujona od govedine • 400g paradajza u komadima iz konzerve • 400g bijelog graha iz konzerve, ispranog, iscijeđenog • 15g peršunovog lista, sitno isjeckanog • 1 supena kašika maslinovog ulja

Izrežite na kockice crveni luk, mrkvu, krompir i tikvicu uz pomoć sivog nastavka **(E4)**. Sitno isjeckajte kupus uz pomoć zelenog nastavka **(E1)**. U veliku tavu, naspite maslinovo ulje i pustite crveni luk da se prepрži 3 minute. Dodajte kockice mrkve, krompira i tikvice. Dobro izmiješajte. Dodajte bujon od govedine i paradajz. Neka prokuha. Ostavite da se kuha na laganoj vatri 30 minuta. Dodajte kupus, grah i peršun. Začinite po ukusu. Ostavite da se kuha još 10 minuta.

Carpaccio od voća

Zeleni nastavak **(E1)** : usitnjavanje

Sastojci za 6 osoba

2 jabuke, oguljene, izrezane na polovine • 1 mango, oguljen, izrezan na četvrtine • 3 banane, oguljene • 2 kivija, oguljena • 200g jagoda • ½ limuna • šećer u prahu • 1 svežanj svježe mente

Sitno isjeckajte voće uz pomoć zelenog nastavka **(E1)**. Pospite lagano šećerom i dospite malo soka od limuna. Rasporedite voće u tanjure u kompoziciji boja. Uz pomoć četkice, premažite malo sokom koji je ispustilo voće, da biste dobili sjajan izgled. Izrežite lišće mente rukom i postavite ga na tanjur.
Služite jako rashlađeno. Možete uz to poslužiti i zdjelu sa sladoledom po svom izboru.

Внимание: с този уред е предоставено ръководство с инструкции за безопасност LS-123456. За Ваша безопасност, прочетете внимателно книжката със Съвети за безопасност, преди да използвате Вашия нов уред за пръв път, пазете ги внимателно.

BG

ОПИСАНИЕ

A - Моторен блок
B - Подвижен предпазен контейнер (прозрачна част)
  B1 - Отделение за остатъци
C - Капак
  C1 - Бутон за включване/изключване
  C2 - Улей за спускане
D - Бутало
E - Приставки
  E1 - Тънки резени (зелена)
  E2 - Фино настъргване (оранжева)
  E3 - Едро настъргване (червена)
  E4 - Нарязване на кубчета (сива)
  E5* - Пръчици/картофи за пържене (жълта)
F - Четка за почистване
G - Съд за съхранение на приставките и четката

*в зависимост от модела

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Почистете аксесоарите (приставки, капак и подвижен предпазен контейнер) със сапунена вода. Изплакнете и подсушете внимателно.

ВНИМАНИЕ: ножовете на приставките са изключително остри. Бъдете внимателни когато боравите с тях, като ги хващате винаги за пластмасовата част. (Фиг. 1)

УПОТРЕБА

Поставете подвижния предпазен контейнер (прозрачна част) върху уреда **(Фиг. 2)**. Тази част предпазва продуктите от нечистотии и позволява по-лесно почистване.

ВНИМАНИЕ: Уредът не може да работи без тази част.

Изберете приставката, съответстваща на желаната употреба. Уредът ще избере автоматично скоростта в зависимост от избраната приставка.
- За обикновените приставки **(E1, E2, E3)**, поставете приставката върху подвижния предпазен контейнер, като наместите дръжката на приставката върху задната част на уреда **(Фиг. 3.a)**.
- За приставките с решетка **(E4, E5*)**, поставете решетката в нейното отделение, като наместите дръжката на приставката върху задната част на уреда **(Фиг. 3.b)**.

Поставете капака върху сглобения уред и го фиксирайте, като натискате напред **(фиг. 4)**.

ВНИМАНИЕ : Ако капакът не е добре фиксиран, уредът не може да функционира.

- Включете уреда към захранването и поставете отдолу съд за събиране на продуктите. **(Фиг. 5)**. Натиснете бутона за включване/изключване **(Фиг. 5)**.
- Поставете хранителните продукти в отвора на капака и ги подайте с помощта на буталото **(Фиг.6)**.
- За да смените приставката, отстранете капака, като го натиснете назад, и извадете приставката **(Фиг. 7)**; препоръчително е уредът да се почиства след всяка употреба.
- Вашият уред има бутон за включване/ изключване **(C1)**. Оставете го включен, ако искате да работи по-продължително.

ВНИМАНИЕ : Вашият уред е снабден със съд за събиране на продуктите, разположен в предната част на уреда; когато съдът се напълни, трябва да бъде изпразнен, за да се улесни правилното функциониране на уреда. (Фиг. 8).

- Следете за доброто почистване на приставките за кубчета **(E4)** и пръчици **(E5*)** с четката за почистванеavec **(F)**, която ще ви помогне да отстраните остатъците от храна от решетката **(Фиг. 9).**

	Приставка за нарязване на тънки резени E1 (зелена)	Приставка за фино настъргване E2 (оранжева)	Приставка за едро настъргване E3 (червена)	Приставка за кубчета E4 (сива)	Приставка за пръчици/ картофи за пържене E5* (жълта)
Ананас	•				•
Ангинар	•			•	
Патладжан	•				•
Авокадо	•			•	•
Банан	•			•	•
Червено цвекло	• (само варено)	•	•	• (само варено)	• (само варено)
Моркови	• (само сурови)	• (само сурови)	• (само сурови)	•	•
Целина	•	•	•		
Наденица	•			•	
Гъби	•				•
Зеле (бяло/ червено)	•				
Краставици	•	•	•	•	•
Корнишони	•			•	
Тиквички	•	•	•	•	•
Ягоди	•			•	
Сирене „Грюер“	•	•	•	•	•
Киви	•				
Манго	•			•	•
Пъпеш					•
Кокосов орех		•	•		
Лук	•			•	
Праскови със сироп	•			•	•
Круши	•			•	•
Чушки	•				•
Ябълки	•	•	•	•	•
Картофи	• (само сурови)	•	•	•	• (само сурови)
Домати	•				

Въпроси	Отговори
• « Капакът не се затваря »	Уверете се, че приставката е правилно поставена в уреда.
• « Уредът не работи »	- Уверете се, че уредът е включен към захранването. - Уверете се, че подвижният предпазен контейнер (прозрачната част) е поставен в уреда. - Уверете се, че приставката е правилно поставена (с дръжката отзад). - Уверете се, че капакът е добре фиксиран и че бутонът за включване/изключване е натиснат. - За да започне да работи уредът, е необходимо бутонът за включване/изключване да се натисне за около една секунда.
• « Капакът не може да се освободи »	- Включете за кратко уреда, за да се премести приставката и освободете капака. - Бутнете назад капака и го вдигнете.
• Спиране на работещ уред поради блокиране :	- Уредът е оборудван с обезопасител в случай на падане на предмети в улея или преминаване на прекалено твърди храни. Уверете се, че никакво чуждо тяло не е паднало в касетката и пуснете отново. Подновете операцията до 2 пъти. - Ако блокажът продължава, развийте капака и извадете касетката, почистете уреда и аксесоарите и включете отново. Проверете дали касетката не е блокирана.
• „ Хранителните продукти не излизат от изходящия отвор“»	Освободете капака и го вдигнете. Извадете касетката и подвижния предпазен контейнер (прозрачната част), изпразнете всички хранителни продукти и почистете уреда.

СЪВЕТИ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА НАЙ-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ :

С цел получаване на най-добри резултати, ние ви съветваме отначало да оставите продуктите в хладилника (сирене „Грюер“ за настъргване, варени продукти за нарязване на кубчета…)
Ако продуктите са преварени, ще получите лоши резултати, като може да се стигне до задръстване на уреда. Нарежете продуктите, за да могат те по-лесно да преминат през отвора за подаване.

ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

- Винаги изключвайте уреда от захранването преди почистване на моторния блок. **(A)**.
- Не потапяйте моторния блок във вода и не го поставяйте под течаща вода, Почиствайте моторния блок с помощта на влажна кърпа. Подсушавайте го внимателно **(Фиг. 10)**.
- Подвижният контейнер, буталото и приставките **(E1, E2, E3, E4, E5*)** могат да се мият в съдомиялна машина (на горния рафт и при използване на програма „ЕКО“ или „СЛАБО ЗАМЪРСЕНО“ **(Фиг. 11).**
- Капакът може да се мие под течаща вода, но не и в съдомиялна машина **(Фиг. 12)**.
- С приставките трябва да се борави внимателно, тъй като ножовете са изключително остри.
- В случай, че пластмасовите части се оцветят от продукти като морковите, изтъркайте ги с кърпа, напоена с хранителна мазнина, след което ги почистете по обичайния начин.

СЪХРАНЕНИЕ

- Всички приставки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** и четката за почистване **(F)** могат да се съхраняват върху уреда.
- Натрупайте петте приставки в отделението за съхранение и поставете четката в предвидената за целта кухина в горната част на отделението за съхранение. **(Фиг. 13)**. Всичко това се прикрепя с магнит под предната част на уреда **(Фиг. 14)**.
- Съхранение на кабела: поставете кабела в отредената за целта кухина **(Фиг. 15)**.

РЕЦЕПТИ

Зеленчукови пръчици

Жълта приставка **(E5)** : пръчици/ картофи за пържене

Продукти за 6-8 порции
5 средни моркови, обелени • 1 средна краставица, обелена • 1 средна тиквичка, обелена • 2 чушки • 2 бр. цвекло, варено • 1 авокадо, без костилката

За соса :
200мл майонеза• 200мл гъста заквасена сметана • 2 супени лъжици накълцан лук • 1 скилидка чесън, смачкана • 1 супена лъжица горчица • сол, пипер

Отстранете семето и бялата месеста част от чушките и ги нарежете на пръчици с жълтата приставка **(E5)**.
Нарежете също морковите, тиквичката, краставицата и авокадото с жълтата приставка **(E5)**.
Подредете всички зеленчуци по интересен начин в голяма чиния или в индивидуални съдове.

Приготвяне на соса :
Смесете всички съставки и оставете да престои в хладилника. Поставете соса в купа непосредствено преди сервиране.

Руска салата

Сива приставка **(E4)** : рязане на кубчета

Продукти за 8 порции

3 средни моркова, белени и варени • 3 картофа, белени и варени • 3 бр. средно голямо червено цвекло, белено и варено • 3 средни корнишона • 1/2 глава червен лук, обелен • 150 г грах, изцеден • 4 стръка зелен лук, ситно нарязан • магданоз • 1 ½ с.л. растително олио • сол, пипер

Преди да преминете към приготвянето на салатата се уверете, че всички варени зеленчуци са изстинали до стайна температура. Нарежете картофите, морковите, цвеклото, корнишоните и лука на кубчета с помощта на сивата приставка **(E4)**. Поставете получените кубчета в голяма купа. Добавете граха и ситно нарязания зелен лук. Разбъркайте внимателно. Подправете със сол и пипер. Добавете растителното олио и разбъркайте отново. Украсете с магданоза преди да сервирате.

Предложение : добавете кубчета наденица, нарязани със сивата приставка **(E4).**

Съвет : не варете прекалено дълго зеленчуците, за да останат в добър вид след нарязването.

Супа минестроне

Зелена приставка **(E1)** : тънки резени
Сива приставка **(E4)** : кубчета

Продукти за 4 порции

1 гл. лук, белен, срязан на две половини • 1 среден морков, белен • 1 среден картоф, белен • 1 средна тиквичка, белена • 100г зеле, нарязано на малки парченца • 2 скилидки чесън, смачкани • 1л телешки бульон • 400 г домати на кубчета (от консерва) • 400 бял боб (от консерва), измит и оцеден • 15 г босилек, ситно нарязан. • 1 с.л. зехтин

Нарежете на кубчета лука, моркова, картофа и тиквичката със сивата приставка **(E4)**. Нарежете тънко зелето със зелената приставка **(E1)**. Изсипете зехтина в голям тиган и запържете лука и чесъна за 3 минути. Добавете кубчетата моркови, картофи и тиквичка. Разбъркайте добре. Добавете бульона и доматите. Изчакайте да заври и оставете на слаб огън за 30 минути. Добавете зелето, боба и босилека и подправете по ваш вкус. Оставете да поври още 10 минути

Карпачо от плодове

Зелена приставка **(E1)** : тънки резени

Продукти за 6 порции

2 ябълки, белени и срязани на две • 1 манго, белено и срязано на 4 • 3 банана, белени, • 2 плода киви, белени • 200г ягоди • ½ лимон • пудра захар • 1 връзка прясна мента

Нарежете плодовете на тънки резени със зелената приставка **(E1)**. Поръсете леко с пудра захар и напръскайте с малко лимонов сок. Подредете плодовете в чинии, така че да се получи цветна композиция. С помощта на четка, намажете със сока, който се е отделил от плодовете, така че да придадете блясък. Накъсайте с ръце листата мента и украсете.
Сервирайте охладена. Можете да гарнирате с топка сладолед по ваш избор.

Oprez: s uređajem se dobije priručnik sa sigurnosnim uputama LS-123456. Radi vaše sigurnosti, prije prve upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte priloženi priručnik sa sigurnosnim uputama te ga sačuvajte.

HR

OPIS

A - Blok motora
B - Uklonjiva zaštitna plitica (prozirna)
  B1 - Sakupljač ostataka
C - Poklopac
  C1 – Tipka za pokretanje/zaustavljanje
  C2 – Otvor za umetanje
D - Potiskivač
E - Nastavci
  E1 – Tanko rezanje (zelena)
  E2 - Sitno ribanje (narančasta)
  E3 - Krupno ribanje (crvena)
  E4 - Kockice (siva)
  E5* - Prutići/krumpirići (žuta)
F - Četka za čišćenje
G - Spremnik za odlaganje nastavaka/četke

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPORABE

Očistite nastavke (nastavak za ribanje i rezanje, poklopac, potiskivač i zaštitnu pliticu) vodom s deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.

PAŽNJA : Oštrice na nastavcima su jako naoštrene, rukujte njima s oprezom i uvijek ih držite za plastični dio. (Sl. 1)

UPORABA

Postavite uklonjivu zaštitnu pliticu (prozirni dio) na proizvod **(Sl. 2)**. Ta zaštitna posuda štiti uređaj od prljanja i omogućuje lakše čišćenje.

PAŽNJA: uređaj ne može raditi bez toga dijela.

Odaberite nastavak koji odgovara vašim potrebama. Uređaj će automatski podesiti brzinu funkciji odabranog nastavka.
- Kod jednostavnog nastavka **(E1, E2, E3)**, postavite ga na uklonjivu zaštirnu pliticu tako što ćete dršku nastavka postaviti prema stražnjoj strani uređaja **(Sl. 3.a)**.
- Kod nastavka opremljenog rešetkom **(E4, E5*)**, uklopite rešetku u njeno kućište tako što ćete dršku nastavka postaviti prema stražnjoj strani uređaja **(Sl. 3.b)**.

Na taj sklop postavite poklopac i zaključajte ga tako što ćete ga potisnuti prema naprijed **(Sl. 4)**.

PAŽNJA: Ukoliko poklopac nije dobro zaključan, uređaj ne može raditi.

- Uključite uređaj u struju i postavite posudu **(Sl. 5)**.
- Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **(Fig. 5)**.
- Unesite namirnice putem otvora na poklopcu **(Sl. 5)** i potisnite hranu uz pomoć potiskivača **(Sl.6)**.
- Da biste zamijenili nastavak otključajte poklopac tako što ćete ga pritisnuti prema unatrag i izvucite ga **(Sl. 7)**, savjetuje se da se uređaj očisti između svake pripreme.
- Vaš uređaj opremljen je tipkom za pokretanje/zaustavljanje. Ako želite da uređaj neprestano radi, držite ju pritisnutom.

PAŽNJA: Vaš uređaj opremljen je udubljenjem za prikupljanje ostataka na prednjoj strani; kad se to udubljenje napuni, treba ga isprazniti kako bi uređaj bolje radio (Sl. 8).

- Pobrinite se da dobro očistite nastavak za kockice **(E4)** ili prutiće **(E5*)** četkom za čišćenje **(F)**, koja će vam pomoći da protisnete hranu koja slučajno ostane u rešetki **(Sl. 9)**.

	Nastavak za tanko rezanje E1 (zelena)	Nastavak za sitno ribanje E2 (narančasta)	Nastavak krupno ribanje E3 (crvena)	Nastavak za kockice E4 (siva)	Nastavak za prutiće/ krumpiriće E5* (žuta)
Ananas	•				•
Artičoka	•			•	
Patlidžan	•				•
Avokado	•			•	•
Banana	•			•	•
Cikla	• (samo kuhana)	•	•	• (samo kuhana)	• (samo kuhana)
Mrkva	• (samo kuhana)	• (samo sirova)	• (samo sirova)	•	•
Celer	•	•	•		
Kobasice	•			•	
Gljive	•				•
Kupus (bijeli/ crveni)	•				
Krastavac	•	•	•	•	•
Patlidan	•			•	
Tikvica	•	•	•	•	•
Jagode	•			•	
Grojer	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Lubenica					•
Kokosov orah		•	•		
Crveni luk	•			•	
Breskve kompot	•			•	•
Kruške	•			•	•
Zelena paprika	•				•
Jabuke	•	•	•	•	•
Krumpir	• (samo sirova)	•	•	•	• (samo sirova)
Rajčica	•				

Pitanja	Odgovori
• « Ne mogu zatvoriti poklopac ».	Provjerite je li nastavak ispravno postavljen na uređaj.
• « Uređaj ne radi ».	- Provjerite je li nastavak dobro uključen u struju. - Provjerite je li uklonjiva zaštitna plitica (prozirni dio) prisutna u uređaju. - Provjerite je li nastavk dobro postavljen (drška prema unatrag). - Provjerite je li poklopac dobro zaključan i je li pritisnuta tipka za pokretanje/zaustavljanje. - Za pokretanje uređaja potrebno je pritisnuti tipku pokretanje/zaustavljanje najmanje 1 sekundu.
• « Ne uspijevam otključati poklopac »	- Nakratko pustite uređaj u rad kako biste izmjestili kazetu i deblokirajte poklopac.
• Uređaj staje u radu radi blokade	- Uređaj je opremljen sigurnosnim sustavom u slučaju upada predmeta u otvor za umetanje uređaja ili prolazak pretvrdih namirnica. Provjerite je li strano tijelo upalo u nastavak i ponovno uključite uređaj. Ponovite postupak 2 puta. - Ako je uređaj i dalje zaključan, odvojite poklopac i izvadite nastavak, očistite uređaj i nastavke te ga ponovno uključite. Provjerite da nastavak za rezanje nije blokiran.
• « Namirnice ne izlaze na izlaz za izbacivanje ».	- Otključajte poklopac i odignite ga. Izvucite nastavak i uklonjivu zaštitnu pliticu (prozirni dio), ispraznite ih od hrane i očistite uređaj.

SAVJETI ZA POSTIZANJE NAJBOLJIH REZULTATA

Da biste postigli najbolje rezultate, savjetujemo vam da prethodno stavite sastojke u hladnjak (kod ribanja sira, kockica od kuhanih sastojaka ...)

Ako su namirnice previše kuhane, dobit ćete loše rezultate, a ponekad može doći i do začepljenja. Izrežite namirnice kako biste ih lakše unijeli kroz otvor spremnika.

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Uvijek isključite uređaj prije čišćenja bloka motora **(A)**.
- Nemojte uranjati blok motora u tekućinu, nemojte ga stavljati pod vodu. Čistite blok motora uz pomoć vlažne krpe. Temeljito ga posušite **(Sl. 10)**.
- Uklonjiva plitica, potiskivač i nastavci **(E1, E2, E3, E4, E5*)** mogu ići u perilicu za posuđe, na visoku policu, uz uporabu programa « ECO » ili « BLAGO PRLJAVO » **(Sl. 11)**.
- Poklopac se može isprati ispod vode, ali ne ide u perilicu za posuđe **(Sl. 12).**
- Nastavcima rukujte oprezno, jer su im oštrice jako naoštrene.
- U slučaju obojenja dijelova od plastike hranom poput mrkve, istrljajte ih krpom namočenom u kuhinjsko ulje, a potom nastavite s uobičajenim čišćenjem.

ODLAGANJE

- Sve nastavke **(E1, E2, E3, E4, E5*)** i četka za čišćenje **(F)** mogu se pospremiti na uređaj.
- Posložite 5 nastavaka i postavite ih u spremnik za nastavke, četka se ubacuje u otvor predviđen za nju iznad spremnika **(Sl. 13)**. Sklop će se magnetski priljubiti ispod prednjeg dijela uređaja **(Sl. 14)**.
- Pospremanje priključnog voda: potisnite priključni vod u otvor predviđen u tu svrhu **(Sl. 15)**.

RECEPTI

Prutići od povrća

Žuti nastavak **(E5)** : prutići/krumpirići

Sastojci za 6-8 osoba

5 srednjih mrkvi, oguljenih • 1 srednji krastavac, oguljen • 1 srednja tikvica, oguljena • 2 slatke paprike • 2 kuhane cvekle • 1 avokado, bez koštice

Umak :

200ml majoneze • 200ml slatkog vrhnja • 2 jušne žlice isjeckanoga crvenog luka • 1 češnjak, protisnut • 1 jušna žlica senfa • Sol, papar

Uklonite peteljke i bijeli dio slatkih paprika i narežite ih na prutiće uz pomoć žutog nastavka **(E5).**
Narežite i mrkvu, tikvicu, krastavac i avokado uz pomoć žutog nastavka **(E5)**.
Sve povrće stavite na jedan veliki tanjur na kreativan način ili u pojedinačne posude.

Umak :

Izmiješajte sve sastojke i ostavite umak da odstoji u hladnjaku. Prije posluživanja, umak stavite u posudu.

Ruska salata
Sivi nastavak **(E4)** : kockice

Sastojci za 8 osoba
3 srednje mrkve, oguljene, kuhane • 3 krumpira, oguljena, kuhana • 3 srednje cikle, oguljene, kuhane • 3 srednja krastavca • 1/2 crvenog luka, oguljenog • 150 g graška, iscijeđenog • 4 mlada luka, isjeckana • Grančice peršina • 1 ½ jušna žlica biljnoga ulja • Sol, papar

Pripazite da se kuhani sastojci rashlade na sobnu temperaturu prije nego što počnete praviti salatu. Izrežite krumpir, mrkvu, ciklu, krastavce i lik uz pomoć sivog nastavka **(E4)**. Stavite povrće u veliku posudu za salatu. Dodajte u tu posudu grašak i isjeckani mladi luk. Lagano izmiješajte. Začinite solju i paprom. Naspite biljno ulje i ponovno izmiješajte. Ukrasite peršinom pri posluživanju.

Prijedlog: Dodajte kockice kobasice narezane uz pomoć sivog nastavka **(E4)**.

Savjet: Sastojke nemojte predugo kuhati kako bi se nakon rezanja njihov oblik dobro održao

Juha Minestrone
Zeleni nastavak **(E1)** : tanko rezanje
Sivi nastavak **(E4)** : kockice

Sastojci za 4 osobe
1 crveni luk, oguljen, prerezan na pola • 1 srednja mrkva, oguljena • 1 srednji krumpir, oguljen • 1 srednja tikvica, oguljena • 100g zelenoga kupusa, izrezanog na komade • 2 češnjaka, protisnuta • 1L temeljca od govedine • 400g rajčice u komadima iz konzerve • 400g bijeloga graha iz konzerve, ispranoga, iscijeđenoga • 15g peršinova lista, sitno isjeckanoga • 1 jušna žlica maslinova ulja

Izrežite na kockice crveni luk, mrkvu, krumpir i tikvicu uz pomoć sivog nastavka **(E4)**. Tanko narežite kupus uz pomoć zelenog nastavka **(E1)**. U veliku tavu, ulijte maslinovo ulje i pustite crveni luk da se prepрži tijekom 3 minute. Dodajte kockice mrkve, krumpira i tikvice. Dobro izmiješajte. Dodajte temeljac od govedine i rajčicu. Neka prokuha. Ostavite da se kuha na laganoj vatri tijekom 30 minuta. Dodajte kupus, grah i peršin. Začinite po okusu. Ostavite da se kuha još 10 minuta.

Carpaccio od voća
Zeleni nastavak **(E1)** : tanko rezanje

Sastojci za 6 osoba
2 jabuke, oguljene, prerezane na pola •1 mango, oguljen, izrezan na četvrtine • 3 banane, oguljene • 2 kivija, oguljena • 200g jagoda • ½ limuna • šećer u prahu • 1 svežanj svježe mente

Sitno isjeckajte voće uz pomoć zelenog nastavka **(E1)**. Pospite lagano šećerom i ulijte malo soka od limuna. Rasporedite voće u tanjure u kompoziciji boja. Uz pomoć četkice, premažite malo sokom koji je voće ispustilo kako biste dobili sjajan izgled. Izrežite lišće mente rukom i postavite ga na tanjur.
Poslužite jako hladno. Možete uz to poslužiti i kuglice sladoleda po svom izboru.

Atenţie: o broşură cu instrucţiuni de siguranţă LS-123456 este furnizată împreună cu acest aparat. Pentru siguranţa dumneavoastră, citiţi cu atenţie manualul alăturat privind instrucţiunile de siguranţă, înainte de a utiliza noul aparat pentru prima dată; păstraţi-l cu atenţie.

DESCRIERE

A - Bloc motor
B - Tavă de protecţie detaşabilă (piesă transparentă)
  B1 - Colectorul de resturi
C - Capac
  C1 - Buton Pornit / Oprit
  C2 - Tub de alimentare
D - Dispozitiv de presare
E - Accesorii
  E1 - Feliere (verde)
  E2 - Răzuire fină (portocaliu)
  E3 - Răzuire grosieră (roşu)
  E4 - Cuburi (gri)
  E5* - Bastonaşe /cartofi prăjiţi (galben)
F - Perie de curăţare
G - Recipient pentru depozitarea accesoriilor/periei

*În funcţie de model

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

Curăţaţi accesoriile (accesoriile pentru tăiat, capac, dispozitiv de presare şi tava de protecţie) cu apă şi detergent. Clătiţi şi apoi uscaţi cu grijă.

ATENŢIE: Lamele accesoriilor pentru tăiat sunt foarte ascuţite, manipulaţi-le cu atenţie şi apucaţi-le întotdeauna de partea de plastic. (Fig. 1)

UTILIZARE

Fixaţi tava de protecţie detaşabilă (piesa transparentă) pe partea superioară a aparatului **(Fig. 2).** Acesta protejează produsul de murdărie şi permite o curăţare mai uşoară.

ATENŢIE: Produsul nu poate funcţiona fără această piesă.

Selectaţi accesoriul dorit pentru utilizare. Aparatul va adapta automat viteza în funcţie de accesoriul utilizat.
- În cazul utilizării unui accesoriu simplu **(E1, E2, E3)**, amplasaţi accesoriul pe tava de protecţie, amplasând tija accesoriului spre partea din spate a aparatului **(Fig. 3.a)**.
- În cazul utilizării unui accesoriu cu sită **(E4, E5*)**, fixaţi sita în locaşul său, amplasând tija accesoriului spre partea din spate a aparatului **(Fig. 3.b)**.

Puneţi capacul şi blocaţi-l împingându-l înainte **(Fig. 4)**.

ATENŢIE: În cazul în care capacul nu este blocat în poziţie, produsul nu poate funcţiona.

- Conectaţi aparatul şi puneţi un recipient **(Fig. 5)**.
- Apăsaţi pe butonul pornit/oprit **(Fig. 5)**.
- Introduceţi alimentele în tubul capacului **(Fig. 5)** şi împingeţi-le cu ajutorul dispozitivului de presare **(Fig.6)**.
- Pentru a schimba accesoriul, deblocaţi capacul, împingându-l spre partea din spate şi scoateţi accesoriul **(Fig. 7)**. Se recomandă curăţarea aparatului între utilizări.
- Produsul dumneavoastră dispune de un buton pornit/oprit **(C1)**. Pentru funcţionare continuă, menţineţi-l apăsat.

ATENŢIE: Produsul dumneavoastră este prevăzut cu un recipient de preluare a resturilor situat în spatele aparatului, atunci când acest recipient este plin, acesta trebuie golit pentru a facilita buna funcţionare a aparatului (Fig. 8).

- Curăţaţi cu atenţie accesoriul pentru cuburi **(E4)** sau bastonaşe **(E5*)** cu ajutorul periei de curăţare **(F)**, care vă va ajuta să scoateţi alimentele rămase în sită **(Fig. 9)**.

	Accesoriu feliere E1 (verde)	Accesoriu răzuire fină E2 (portocaliu)	Accesoriu răzuire grosieră E3 (roşu)	Accesoriu cuburi E4 (gri)	Accesoriu bastonaşe / cartofi prăjiţi E5* (galben)
Ananas	•				•
Anghinare	•			•	
Vinete	•				•
Avocado	•			•	•
Banane	•			•	•
Sfeclă roşie	• (numai gătită)	•	•	• (numai gătită)	• (numai gătită)
Morcovi	• (numai cruzi)	• (numai cruzi)	• (numai cruzi)	•	•
Ţelină	•	•	•		
Cârnaţi	•			•	
Ciuperci	•				•
Varză (albă/ roşie)	•				
Castraveţi	•	•	•	•	•
Cornişoni	•			•	
Dovlecei	•	•	•	•	•
Căpşuni	•			•	
Brânză Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwi	•				
Mango	•			•	•
Pepene galben					•
Nucă de cocos		•	•		
Ceapă	•			•	
Piersici din compot	•			•	•
Pere	•			•	•
Ardei	•				•
Mere	•	•	•	•	•
Cartofi	• (numai cruzi)	•	•	•	• (numai cruzi)
Roşii	•				

Întrebări	Răspunsuri
• **„Nu reuşesc să închid capacul”.**	Asiguraţi-vă că accesoriul este bine fixat în poziţie.
• **„Aparatul nu funcţionează”.**	- Verificaţi ca produsul să fie conectat corect. - Verificaţi ca tava de protecţie (piesa transparentă) să fie montată. - Verificaţi ca accesoriul să fie amplasat corect (cu tija spre partea din spate a aparatului). - Verificaţi dacă capacul este blocat şi asiguraţi-vă că butonul Pornit/Oprit este apăsat. - Pentru pornirea aparatului este necesar să apăsaţi butonul Pornit/Oprit timp de minim 1 secundă.
• **„Nu pot scoate capacul”**	- Porniţi puţin aparatul pentru ca accesoriul să se deplaseze şi deblocaţi apoi capacul. - Apăsaţi spre înapoi pentru deblocarea capacului şi ridicaţi-l.
• **Oprirea din funcţionare a aparatului ca urmare a unui blocaj:**	- Aparatul este dotat cu un sistem de siguranţă în cazul căderii unui obiect în tubul de alimentare sau al trecerii unor alimente prea dure. Verificaţi ca niciun corp străin să nu fi căzut pe accesoriu şi reporniţi. Reluaţi operaţiunea de până la 2 ori. - Dacă blocajul persistă, deblocaţi capacul şi scoateţi accesoriul, curăţaţi aparatul şi accesoriile, apoi reporniţi. Verificaţi ca accesoriul să nu fie blocat.
• **„Alimentele nu mai ies prin orificiul de ieşire”.**	- Deblocaţi capacul şi scoateţi-l. Scoateţi accesoriul şi tava de protecţie (piesa transparentă), scoateţi toate alimentele şi curăţaţi aparatul.

INDICAŢII PENTRU OBŢINEREA CELOR MAI BUNE REZULTATE:

Pentru a obţine cele mai bune rezultate, vă recomandăm să păstraţi în prealabil ingredientele la frigider (brânză gruyère răzuită, cuburi de alimente gătite…)

Dacă alimentele sunt prea gătite, nu veţi obţine rezultatul dorit şi astfel se poate crea un blocaj. Tăiaţi alimentele pentru a le introduce mai uşor în tubul de alimentare.

CURĂŢAREA APARATULUI

- Întotdeauna scoateţi din priză aparatul înainte de a curăţa blocul motor **(A)**.
- Nu scufundaţi în apă blocul motor și nu îl treceţi pe sub un jet de apă. Curăţaţi blocul motor cu ajutorul unei lavete umede și uscaţi-l cu grijă **(Fig. 10)**.
- Recipientul fix, dispozitivul de presare şi accesoriile **(E1, E2, E3, E4, E5*)** pot fi spălate în maşina de spălat vase în coşul superior, utilizând programul „ECO” sau „PUŢIN MURDARE” **(Fig. 11)**.
- Capacul poate fi clătit sub jet de apă, dar nu poate fi spălat în maşina de spălat vase **(Fig. 12)**.
- Manevraţi accesoriile cu grijă, întrucât lamele sunt foarte ascuţite.
- În cazul în care elementele de plastic se pătează din cauza unor alimente cum ar fi morcovii, frecaţi-le cu o lavetă îmbibată în ulei alimentar, apoi curăţaţi-le ca de obicei.

DEPOZITARE

- Toate accesoriile **(E1, E2, E3, E4, E5*)** şi peria de curăţare **(F)** pot fi depozitate în aparat.
- Aranjaţi cele 5 accesorii unul peste altul şi amplasaţi-le în recipientul de depozitare, iar peria se pune în orificiul prevăzut în acest sens deasupra recipientului de depozitare **(Fig. 13)**. Ansamblul se va monta sub partea frontală a aparatului **(Fig. 14)**.
- Depozitarea cablului: introduceţi cablul în orificiul corespunzător **(Fig. 15)**.

REŢETE

Bastonașe de legume

Accesoriul galben **(E5)** : bastonașe/cartofi prăjiţi

Ingrediente pentru 6-8 persoane

5 morcovi medii, decojiţi • 1 castravete mediu, decojit • 1 dovlecel mediu, decojit • 2 ardei • 2 bucăţi de sfeclă roşie gătită • 1 avocado, fără sâmbure

Sos:

200ml maioneză • 200ml de smântână groasă • 2 linguri de ceapă tocată • 1 căţel de usturoi, zdrobit • 1 lingură de muştar • Sare, piper

Curăţaţi ardeii de seminţe şi fire albe şi tăiaţi-i în bastonașe cu ajutorul accesoriului galben **(E5)**.
Tăiaţi şi morcovii, dovlecelul, castravetele şi fructul de avocado cu ajutorul accesoriului galben **(E5)**.
Puneţi toate legumele pe un platou încăpător sau în recipiente individuale.

Sos:

Amestecaţi toate ingredientele și lăsaţi sosul la frigider. Scoateţi sosul şi puneţi-l într-un bol înainte de servire.

Salată rusească
Accesoriu gri **(E4)**: cuburi

Ingrediente pentru 8 persoane
3 morcovi medii, decojiţi, gătiţi • 3 cartofi decojiţi, gătiţi • 3 sfecle roşii gătite, decojite • 3 cornişoni medii • 1/2 ceapă roşie, decojită • 150 g mazăre, scursă • 4 fire de ceapă verde, tocată • Fire de pătrunjel • 1 ½ lingură de ulei vegetal • Sare, piper

Verificaţi ca ingredientele gătite să fie răcite la temperatura mediului ambiant când începeţi să pregătiţi salata. Tăiaţi cartofii, morcovii, sfecla roşie, cornişonii şi ceapa în cuburi cu ajutorul accesoriului gri **(E4)**. Puneţi legumele într-un bol mare pentru salată. Adăugaţi în bol mazărea şi ceapa verde tocată. Amestecaţi uşor. Adăugaţi sare şi piper. Puneţi puţin ulei vegetal şi amestecaţi din nou. Decoraţi cu pătrunjel la momentul servirii.

Sugestie: Adăugaţi bucăţele de cârnăcior tăiat cu ajutorul accesoriului gri **(E4)**.

Sfat: Nu gătiţi alimentele prea mult pentru a păstra aspectul frumos după tăiere.

Supă Minestrone
Accesoriu verde **(E1)**: feliere
Accesoriu gri **(E4)**: cuburi

Ingrediente pentru 4 persoane
1 ceapă, curăţată, tăiată în două • 1 morcov mediu, decojit • 1 cartof mediu, decojit • 1 dovlecel mediu, decojit • 100g de varză verde, tăiată în bucăţi • 2 căţei de usturoi, zdrobiţi • 1l de supă de vită • 400g de roşii în cutie • 400g de fasole albă în conservă, clătită, scursă • 15g frunze de busuioc tocate • 1 lingură de ulei de măsline

Tăiaţi în cuburi ceapa, morcovul, cartoful şi dovlecelul cu ajutorul accesoriului gri **(E4)**. Feliaţi varza cu ajutorul accesoriului verde **(E1)**. Într-o tigaie mare, puneţi puţin ulei de măsline şi căliţi ceapa şi usturoiul timp de 3 minute. Adăugaţi cuburile de morcovi, cartofi şi dovlecel. Amestecaţi bine. Adăugaţi supa de vită şi roşiile. Daţi în clocot, apoi lăsaţi să fiarbă la foc mic timp de 30 de minute. Adăugaţi varza, fasolea şi busuiocul. Asezonaţi după gust. Lăsaţi la fiert încă 10 minute.

Carpaccio de fructe
Accesoriu verde **(E1)**: feliere

Ingrediente pentru 6 persoane
2 mere, decojite, tăiate în două • 1 mango, decojit, tăiat în patru • 3 banane, decojite • 2 kiwi, decojite • 200g căpşuni • ½ lămâie • zahăr pudră • 1 bucheţel de mentă proaspătă

Feliaţi fructele cu ajutorul accesoriului verde **(E1)**. Presăraţi puţin zahăr pudră şi stropiţi cu puţin suc de lămâie. Puneţi fructele pe farfurii, încercând să faceţi un amestec colorat. Cu ajutorul unei pensule, stropiţi fructele cu puţin suc până când acestea capătă un aspect strălucitor. Rupeţi frunzele de mentă şi aşezaţi-le pe farfurie.
Serviţi foarte rece. Dacă doriţi, puteţi pune alături un cub de gheaţă.

Upozorenje: bezbednosna uputstva LS-123456 dolaze uz uređaj. Radi vaše bezbednosti, molimo vas da pročitate priloženo bezbednosno uputstvo pre upotrebe vašeg novog aparata po prvi put. Čuvajte ga na sigurnom mestu.

SR

OPIS

A - Blok motora
B - Demontažna zaštitna tacna (providna)
  B1 - Odeljak za ostatke namirnica
C - Poklopac
  C1 – Dugme start/stop
  C2 – Otvor za namirnice
D - Potiskivač
E - Kasete
  E1 - Sitno seckanje (zelena)
  E2 - Sitno rendanje (narandžasta)
  E3 - Krupno rendanje (crvena)
  E4 - Kockice (siva)
  E5* - Štapići/krompirići (žuta)
F - Četka za čišćenje
G - Rešetka za odlaganje kaseta/četkica

*U zavisnosti od modela

PRE PRVE UPOTREBE

Očistite dodatke (kasete, poklopac, potiskivač i demontažnu zaštitnu tacnu) vodom i deterdžentom. Dobro isperite i osušite.

PAŽNJA: Sečiva na kasetama su veoma oštra, rukujte njima oprezno i uvek ih uzimajte za plastični deo. (Sl. 1)

UPOTREBA

Postavite demontažnu zaštitnu, providnu tacnu na aparat **(Sl. 2)**. Ona štiti aparat od prljanja i olakšava čišćenje.

PAŽNJA: proizvod ne može da radi bez tog dela.

Odaberite kasetu u skladu sa potrebama. Aparat će automatski da podesi brzinu funkciji odabrane kasete.
- Kod jednostavne kasete **(E1, E2, E3)**, postavite kasetu na demontažnu zaštitnu tacnu tako što ćete ručku kasete postaviti prema zadnjoj strani proizvoda **(Sl. 3.a)**.
- Kod kasete opremljene rešetkom **(E4, E5*)**, uklopite rešetku u njeno kućište tako što ćete ručku kasete postaviti prema zadnjoj strani proizvoda **(Sl. 3.b)**.

Na taj sklop postavite poklopac i blokirajte ga tako što ćete da ga potisnete prema napred **(Sl. 4)**.

PAŽNJA: Ukoliko je poklopac loše blokiran, proizvod ne može da radi.

- Uključite aparat u struju i postavite tacnu **(Sl. 5)**.
- Pritisnite dugme start/stop **(Sl. 5)**.
- Ubacite namirnice kroz otvor na poklopcu **(Sl. 5)** i potisnite hranu uz pomoć potiskivača **(Sl. 6)**.
- Da biste zamenili kasetu, deblokirajte poklopac tako što ćete ga pritisnuti prema nazad i izvucite kasetu **(Sl. 7)**, savetuje se da se aparat očisti posle svake namirnice.
- Vaš proizvod opremljen je dugmetom start/stop. Ako želite da aparat neprestano radi, držite ga pritisnuto.

PAŽNJA: Vaš proizvod opremljen je udubljenjem za prikupljanje ostataka na prednjoj strani proizvoda; kada se to udubljenje napuni, treba da ga ispraznite kako bi aparat bolje radio (Sl. 8).

- Pobrinite se da dobro očistite kasetu za kockice **(E4)** ili štapiće **(E5*)** četkom za čišćenje **(F)**, koja će vam pomoći da uklonite hranu koja slučajno zaostane u rešetki **(Sl. 9)**.

	Kaseta za sitno seckanje E1 (zelena)	Kaseta za sitno rendanje E2 (narandžasta)	Kaseta za krupno rendanje E3 (crvena)	Kaseta za kockice E4 (siva)	Kaseta za štapiće/ krompiriće E5* (žuta)
Ananas	•				•
Artičoka	•			•	
Patlidžan	•				•
Avokado	•			•	•
Banana	•			•	•
Cvekla	• (samo kuvana)	•	•	• (samo kuvana)	• (samo kuvana)
Šargarepa	• (samo kuvana)	• (samo sirova)	• (samo sirova)	•	•
Celer	•	•	•		
Kobasice	•			•	
Pečurke	•				•
Kupus (beli/ crveni)	•				
Krastavac	•	•	•	•	•
Kornišon	•			•	
Tikvica	•	•	•	•	•
Jagode	•			•	
Grojer	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Lubenica					•
Kokosov orah		•	•		
Crni luk	•			•	
Breskve u sirupu	•			•	•
Kruške	•			•	•
Slatka paprika	•				•
Jabuke	•	•	•	•	•
Krompir	• (samo sirov)	•	•	•	• (samo sirov)
Paradajz	•				

Pitanja	Odgovori
• « Ne uspevam da zatvorim poklopac ».	Proverite da li je kaseta dobro postavljena u proizvodu.
• « Proizvod ne radi ».	- Proverite da li je proizvod dobro uključen u struju. - Proverite da li je demontažna zaštitna tacna (providna) na aparatu. - Proverite da li je kaseta dobro postavljena (ručka prema nazad). - Proverite da li je poklopac dobro blokiran i da li je pritisnuto dugme start/stop. - Za pokretanje proizvoda potrebno je da pritisnete dugme start/stop najmanje 1 sekundu.
• « Ne uspevam da deblokiram poklopac »	- Nakratko pustite aparat u rad kako biste izmestili kasetu i deblokirali poklopac. - Pritisnite sa zadnje strane kako biste deblokirali i podigli poklopac.
• Zaustavljanje aparata u radu nakon blokade:	- Aparat je opremljen bezbednosnom opcijom u slučaju suviše teških predmeta koji padaju u prolaz za hranu. Uverite se da nikakva strana tela ne upadnu u kasetu koja će se ponovo pokrenuti. Ponovite operaciju posle 2 pokušaja. - Ako je blokada i dalje prisutna, skinite poklopac i izvadite kasetu, očistite aparat i dodatke a potom ponovo pokrenite. Proverite da kaseta nije više blokirana.
• « Namirnice ne izlaze na izlaz za izbacivanje ».	- Deblokirajte poklopac i podignite ga. Izvucite kasetu i demontažnu zaštitnu tacnu (providna), uklonite ostatke hrane i očistite aparat.

SAVETI ZA DOBIJANJE DOBRIH REZULTATA:

Da biste dobili najbolje rezultate, savetujemo vam da prethodno stavite sastojke u frižider (kod rendanja grojera, kockica od kuvanih sastojaka …)

Ako su namirnice prekuvane, rezultati biće loši, a mogu se i kasete zapušiti. Usitnite namirnice da biste ih lakše ubacivali u otvor aparata.

ČIŠĆENJE APARATA

- Uvek isključite aparat pre čišćenja bloka motora **(A)**.
- Nemojte da uranjate blok motora u tečnost, nemojte da ga stavljate pod vodu. Čistite blok motora uz pomoć vlažne krpe. Dobro ga osušite **(Sl. 10)**.
- Pokretni prijemni sud, potiskivač i kasete **(E1, E2, E3, E4, E5*)** mogu da se peru u mašini za pranje posuđa, na visoku policu, uz upotrebu programa « ECO » ili « BLAGO PRLJAVO » **(Sl. 11)**.
- Poklopac se može isprati pod vodom, ali ne ide u mašinu za posuđe **(Sl. 12)**.
- Kasetama rukujte oprezno, jer su im sečiva veoma oštra.
- U slučaju da se neki delovi aparata oboje namirnicama, istrljajte ih krpom i jestivim uljem, a zatim očistite na uobičajeni način.

ODLAGANJE

- Sve kasete **(E1, E2, E3, E4, E5*)** i četka za čišćenje **(F)** mogu se odložiti u aparat.
- Složite 5 kaseta i postavite ih na mesto za odlaganje,četka ima svoje mesto **(Sl. 13)**. Sklop će se da magnetski priljubiti ispod prednjeg dela aparata **(Sl. 14)**.
- Odlaganje kabla: pritisnite kabl u otvor predviđen za tu svrhu **(Sl. 15)**.

RECEPTI

Štapići od povrća

Žuta kaseta **(E5)** : štapići/krompirići

Sastojci za 6-8 osoba

5 srednjih šargarepa, oljuštenih • 1 srednji krastavac, oljušten • 1 srednja tikvica, oljuštena • 2 slatke paprike • 2 kuvane cvekle • 1 avokado, bez koštice

Sos:

200ml majoneza • 200ml guste slatke pavlake • 2 supene kašike iseckanog crnog luka • 1 čen belog luka, zgnječen • 1 supena kašika senfa • So, biber

Uklonite peteljke i beli deo slatkih paprika i nasecite na štapiće uz pomoć žute kasete **(E5)**.
Iseckajte i šargarepu, tikvicu, krastavac i avokado uz pomoć žute kasete **(E5)**.
Svo povrće stavite i aranžirajte na jedan veliki ili ne nekoliko manjih tanjira.

Sos :

Izmešajte sve sastojke i ostavite sos da odstoji u frižideru. Pred samo serviranje, stavite sos u činiju.

Ruska salata

Siva kaseta **(E4)** : kockice

Sastojci za 8 osoba

3 srednje šargarepe, oguljene, kuvane • 3 krompira, oljuštena, kuvane • 3 srednje cvekle, oljuštene, kuvane • 3 srednja krastavca • 1/2 crnog luka, oljuštenog • 150 g graška, isceđenog • 4 zelena luka, iseckana • Grančice peršuna • 1 ½ supena kašika biljnog ulja • So, biber

Pripazite da se kuvani sastojci rashlade na sobnoj temperaturi pre nego što počnete praviti salatu. Isecite krompir, šargarepu, cveklu, krastavac i luk uz pomoć sive kasete **(E4)**. Stavite povrće u veliku činiju za salatu. Dodajte u tu posudu grašak i iseckani mladi luk. Lagano promešajte. Začinite solju i biberom. Pospite biljnim uljem i ponovo izmešajte. Kod serviranja ukrasite peršunom.

Predlog: Dodajte kockice kobasice naseckane uz pomoć sive kasete **(E4)**.

Savet: Sastojke nemojte predugo da kuvate, kako bi se nakon sečenja njihov oblik dobro održao

Supa Minestrone

Zelena kaseta **(E1)** : sitno seckanje
Siva kaseta **(E4)** : kockice

Sastojci za 4 osobe

1 crni luk, oljušten, presečen na polovine • 1 srednja šargarepa, oljuštena • 1 srednji krompir, oljušten • 1 srednja tikvica, oljuštena • 100g zelenog kupusa, isečenog na komade • 2 čena belog luka, zgnječena • 1L goveđeg bujona • 400g paradajza u komadima iz konzerve • 400g belog pasulja iz konzerve, ispranog, isceđenog • 15g lista peršuna, sitno iseckanog • 1 supena kašika maslinovog ulja

Isecite na kockice crveni luk, šargarepu, krompir i tikvicu uz pomoć sive kasete **(E4)**. Sitno iseckajte kupus uz pomoć zelene kasete **(E1)**. U veliki tiganj, sipajte maslinovo ulje i pustite crni luk da se propr̀i 3 minuta. Dodajte kockice šargarepe, krompira i tikvice. Dobro izmešajte. Dodajte goveđi bujon i paradajz. Neka provri. Ostavite da vri na laganoj vatri 30 minuta. Dodajte kupus, pasulj i peršun. Začinite po ukusu. Ostavite da se kuva još 10 minuta.

Karpačo od voća

Zelena kaseta **(E1)** : sitno seckanje

Sastojci za 6 osoba

2 jabuke, seckanje •1 mango, oljušten i iseckan na četvrtine • 3 banane, oljuštene • 2 kivija, oljuštena • 200g jagoda • ½ limuna • šećer u prahu • 1 veza sveže nane

Sitno iseckajte voće uz pomoć zelene kasete **(E1)**. Pospite lagano šećerom i dodajte malo soka od limuna. Rasporedite voće u tanjire u kompoziciji boja. Uz pomoć četkice, premažite malo sokom koji je otpustilo voće kako biste dobili sjajan izgled. Nakidajte lišće nane rukom i postavite ga na tanjir.

Servirajte jako hladno. Možete uz to da poslužite i činiju sa sladoledom po svom izboru.

Pozor: tej napravi je priložena knjižica z varnostnimi navodili LS-123456. Za zagotavljanje varnosti pred prvo uporabo vaše nove naprave pozorno preberite priloženo knjižico z varnostnimi nasveti in jo shranite.

SL

OPIS

A - ohišje motorja
B - snemljiv zaščitni pokrov (prozoren)
  B1 - Zbirnik odpadkov
C - pokrov
  C1 - gumb za vklop/izklop aparata
  C2 - odprtina za vstavljanje živil
D - potisni valj
E - nastavki
  E1 - nastavek za tanke rezine (zelen)
  E2 - nastavek za fino strganje (oranžen)
  E3 - nastavek za grobo strganje (rdeč)
  E4 - nastavek za kockice (siv)
  E5* - nastavek za pomfrit/palčke (rumen)
F - ščetka za čiščenje
G - posoda za shranjevanje nastavkov/ščetke

*Glede na model

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo pripomočke (nastavke, pokrov, potisni valj in snemljiv pokrov prozorne barve) očistite z milnico. Nato napravo sperite in jo temeljito osušite.

POZOR: Rezila nastavkov so izredno ostra, zato bodite pri delu z njimi previdni. Nastavke vedno primite za plastični del. (Slika 1)

UPORABA

Snemljiv zaščitni pokrov (prozorne barve) položite na vrh naprave (Slika 2). Zaščitni pokrov varuje napravo pred umazanijo in omogoča lažje čiščenje naprave.
POZOR: naprava brez tega dela ne deluje.
Glede na želeno uporabo izberite ustrezen nastavek. Naprava samodejno uravna hitrost glede na izbrani nastavek.
- Nastavke **E1, E2** in **E3** namestite na snemljiv zaščitni pokrov, tako da je zatič nastavka obrnjen proti zadnji strani naprave **(Slika 3.a.)**.
- Nastavka z mrežicami **(E4 in E5*)** namestite tako, da mrežico potisnete na ustrezno mesto. Tudi ta dva nastavka morate obrniti tako, da je zatič nastavka obrnjen proti zadnji strani naprave **(Slika 3.b.)**.

Nato na vse skupaj namestite pokrov, ki ga zaprete tako, da ga potisnete naprej **(Slika 4)**.

POZOR: Če pokrova ne namestite pravilno, naprava morda ne bo delovala.

- Vklopite napravo in pod njo namestite posodo **(Slika 5)**.
- Pritisnite gumb za vklop/izklop **(Slika 5)**.
- Skozi odprtino na pokrovu **(Slika 5)** vstavite živila in jih potisnite navzdol s pomočjo potisnega valja **(Slika 6)**.
- Pri zamenjavi nastavka odvijte pokrov, tako da ga potisnete nazaj in odstranite nastavek **(Slika 7)**. Priporoča se, da napravo očistite tudi med vsako pripravo jedi.
- Naprava je opremljena z gumbom za vklop/izklop **(C1)**. Za neprekinjeno delovanje je potrebno gumb držati.

POZOR: Naprava je opremljena z zbiralnikom ostankov, ki se nahaja na sprednji strani naprave. Ko je zbiralnik poln, ga je potrebno sprazniti, saj tako omogočite dobro delovanje naprave (Slika 8).

- S priloženo ščetko dobro očistite nastavka za kockice **(E4)** in palčke **(E5*)**, saj boste tako lažje odstranili ostanke, ki so se zataknili v mrežici **(Slika 9)**.

	Nastavek za tanke rezine E1 (zelen)	Nastavek za fino strganje E2 (oranžen)	Nastavek za grobo strganje E3 (rdeč)	Nastavek za kockice E4 (siv)	Nastavek za pomfrit/ palčke E5* (rumen)
Ananas	•				•
Artičoke	•			•	
Jajčevec	•				•
Avokado	•			•	•
Banane	•			•	•
Rdeča pesa	• (kuhana)	•	•	• (kuhana)	• (kuhana)
Korenje	• (surovo)	• (surovo)	• (surovo)	•	•
Zelena	•	•	•		
Klobase	•			•	
Gobe	•				•
Zelje (belo/ rdeče)	•				
Kumare	•	•	•	•	•
Kisle kumarice	•			•	
Bučke	•	•	•	•	•
Jagode	•			•	
Sir	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Melona					•
Kokosov oreh		•	•		
Čebula	•			•	
Breskve iz kompota	•			•	•
Hruške	•			•	•
Paprika	•				•
Jabolko	•	•	•	•	•
Krompir	• (surov)	•	•	•	• (surov)
Paradižnik	•				

Vprašanje	Odgovor
"Pokrov se ne da zapreti."	Preverite, če je nastavek dobro nameščen.
"Naprave ne deluje."	- Preverite, če je naprava pravilno priključena v električno omrežje. - Preverite, če ste morda pozabili namestiti snemljiv zaščitni pokrov (prozorne barve). - Preverite, če je nastavek pravilno nameščen (zatič mora biti obrnjen proti zadnjemu delu naprave). - Preverite, če ste dobro namestili pokrov in če deluje gumb za vklop/izklop. - Za to, da naprava prične delovati, morate gumb za vklop/izklop držati najmanj eno sekundo.
"Pokrov se ne da odpreti."	- Na kratko vklopite napravo, da se nastavek nekoliko premakne in nato odvijte pokrov. - Pokrov potisnite nazaj, da ga sprostite, nato ga odstranite.
Naprava se med delovanjem ustavi, ker se je nekje zataknilo živilo:	- Naprava je opremljena z varnostnim sistemom za primer, da v odprtino za vstavljanje živil pade predmet ali pretrdo živilo. Preverite, da na nastavek ni padel ali se v njem zataknil noben tujek in nadaljujte z uporabo naprave. Postopek ponovite največ dvakrat. - Če naprava ostane zataknjena, odprite pokrov, odstranite nastavek, očistite napravo in dodatke, nato pa lahko napravo ponovno uporabite. Preverite, da nastavek ni več zataknjen.
"Živila ne pridejo ven pri odprtini za izmet živil."	- Odvijte pokrov in ga odstranite. Odstranite nastavek in snemljiv zaščitni pokrov (prozorne barve), izpraznite vsa živila in očistite napravo.

NASVETI ZA DOBRO PRIPRAVO JEDI:

Za dobre rezultate vam priporočamo, da sestavine pred pripravo hranite v hladilniku (nariban sir, kockice kuhanih živil).

Če so živila preveč kuhana, ne boste zadovoljni z rezultatom priprave, saj se takšna živila lahko zagozdijo. Za lažje delo živila predhodno narežite na primerno velikost.

ČIŠČENJE NAPRAVE

- Preden se lotite čiščenja ohišja motorja **(A)**, napravo vedno izklopite.
- Ohišja z motorjem ne smete potopiti v vodo ali ga politi z vodo. Ohišje motorja očistite z vlažno krpo. Nato ga temeljito osušite **(Slika 10)**.
- Snemljiv zaščitni pokrov, potisni valj in nastavke **(E1, E2, E3, E4 in E5*)** lahko perete v pomivalnem stroju na zgornji mreži, in sicer pri varčnem programu ali programu za manj umazano posodo **(Slika 11)**.
- Pokrov lahko sperete z vodo, pranje v pomivalnem stroju pa ni dovoljeno **(Slika 12)**.
- Pri ravnanju z nastavki bodite izjemno pazljivi, saj so rezila zelo ostra.
- V primeru obarvanja plastičnih delov z živili, kot je korenček, takšen del najprej obrišite s krpo, namočeno v jedilno olje, nato pa ga očistite kot običajno.

SHRANJEVANJE

Vse nastavke **(E1, E2, E3, E4 in E5*)** ter ščetko za čiščenje **(F)** lahko shranite tako, da jih zložite na samo napravo.

Naložite nastavke drug na drugega in jih pospravite v posodo za shranjevanje, ščetko pa vstavite v za to namenjeno odprtino na vrhu posode za shranjevanje **(Slika 13)**. Vse skupaj namestite pod sprednji del naprave (Slika 14).

Shranjevanje napajalnega kabla: kabel potisnite v odprtino na zadnji strani naprave **(Slika 15)**.

RECEPTI

Zelenjavne palčke

Rumeni nastavek **(E5)** za pomfrit/palčke

Sestavine za 6–8 oseb

5 srednje velikih olupljenih korenčkov • 1 srednje velika olupljena kumara • 1 srednje velika olupljena bučka • 2 papriki • 2 kosa kuhane rdeče pese • 1 razkoščičen avokado

Omaka:

200 ml majoneze • 200 ml kisle smetane • 2 veliki žlici sesekljane čebule • 1 strok strtega česna • 1 velika žlica gorčice • sol, poper

Očistite papriki, tako da odstranite sredico s semeni in ju narežite na palčke s pomočjo rumenega nastavka **(E5)**.
Tudi korenje, bučko, kumaro in avokado narežite s pomočjo rumenega nastavka **(E5)**.
Tako narezano zelenjavo stresite v eno veliko skledo ali v več manjših posodic.

Omaka:

Zmešajte vse sestavine in pustite omako počivati v hladilniku. Tik preden postrežete jed, prelijte omako v posodo.

Ruska solata

Siv nastavek **(E4)** za kockice

Sestavine za 8 oseb

3 srednje veliki korenčki, olupljeni in kuhani • 3 krompirji, olupljeni in kuhani • 3 srednje veliki kosi kuhane in olupljene rdeče pese • 3 srednje velike kisle kumarice • 1/2 olupljene rdeče čebule • 150 g graha, odcejenega • 4 mlade čebule, sesekljane • vejica peteršilja • 1 ½ velike žlice rastlinskega olja • sol, poper

Preden pričnete s pripravo solate, počakajte, da se sestavine, ki ste jih skuhali in olupili, ohladijo do sobne temperature. Krompir, korenje, peso, kisle kumarice in čebulo narežite na kockice s pomočjo sivega nastavka **(E4)**. Tako narezano zelenjavo stresite v veliko skledo za solato. Dodajte še grah in sesekljano mlado čebulo. Rahlo premešajte. Dodajte sol in poper. Dodajte še rastlinsko olje in ponovno premešajte. Preden postrežete, posujte solato s peteršiljem.

Predlog: k solati lahko primešate tudi na kocke narezano klobaso.

Namig: pazite, da zelenjave pred pripravo solate ne boste preveč skuhali, tako da bo ohranila lepo obliko.

Mineštra

Zeleni nastavek **(E1**) za tanke rezine
Siv nastavek **(E4)** za kockice

Sestavine za 4 osebe

1 čebula, olupljena in razpolovljena • 1 srednje velik korenček, olupljen • 1 srednje velik krompir, olupljen • 1 srednje velika bučka, olupljena • 100 g ohrovta, narezanega na koščke • 2 stroka česna, strtega • 1 l goveje osnove • 400 g paradižnika v kockah iz konzerve • 400 g belega fižola iz konzerve, opranega in odcejenega • 15 g nasekljanih listov bazilike • 1 velika žlica olivnega olja

S pomočjo sivega nastavka **(E4)** nakockajte čebulo, korenje, krompir in bučko. Za ohrovt uporabite zeleni nastavek **(E1)**. V veliko ponev vlijte olivno olje, dodajte čebulo in česen in ju pražite 3 minute. Dodajte na kocke narezano korenje, krompir in bučko. Dobro premešajte. Primešajte še govejo juho in paradižnik. Segrevajte do vretja, nato pustite, da se mineštra kuha na zmernem ognju 30 minut. Dodajte ohrovt, fižol in baziliko. Začinite po okusu in kuhajte na zmernem ognju še 10 minut.

Sadni karpačo

Zeleni nastavek **(E1)** za tanke rezine

Sestavine za 6 oseb

2 jabolki, olupljeni in razpolovljeni • 1 mango, olupljen in razrezan na četrtine • 3 banane, olupljene • 2 kivija, olupljena • 200 g jagod • 1/2 limone • sladkor v prahu • šopek zveže mete

S pomočjo zelenega nastavka **(E1)** narežite sadje na tanke rezine. Potresite s sladkorjem v prahu in poškropite z limoninim sokom. Rezine sadja naložite na krožnike, tako da dobite pisano jed. S čopičem razmažite sok po sadju, da ustvarite svetleč učinek. Z roko natrgajte lističe mete in jih posujte po krožniku.
Postrezite dobro ohlajeno. Zraven lahko ponudite tudi sladoled po vaši izbiri.

NB! Seadmega on kaasas ohutusjuhiste väljaanne LS-123456. Enne oma seadme esmakordset kasutamist lugege oma ohutuse huvides tähelepanelikult kaasapandud juhendit ohutussuuniste kohta, hoidke see alles.

ET

KIRJELDUS

A - mootoriplokk
B - eemaldatav kaitseanum (läbipaistev detail)
  B1 - Jääkide kollektor
C - Kaas
  C1 – sisse-/väljalülituse nupp
  C2 – ava
D - tõukur
E - kassetid
  E1 - viilutaja (roheline)
  E2 - väikseavaline riiv (oranž)
  E3 - suureavaline riiv (punane)
  E4 - kuubikulõikaja (hall)
  E5* - pulkade/friikartulite lõikaja (kollane)
F - puhastushari
G - kassettide/harja hoiukorv

*Olenevalt mudelist

ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU

Puhastage lisaseadmeid (kassette, kaant, tõukurit ja eemaldatavat kaitseanumat) seebiveega. Loputage ja kuivatage need hoolikalt.

TÄHELEPANU! Kassettide terad on väga teravad! Kassette kasutades tuleb olla eriti ettevaatlik. Hoidke kinni vaid kassettide plastosast (joonis 1).

KASUTAMINE

Paigutage eemaldatav kaitseanum (läbipaistev detail) toote peale **(joonis 2)**. Kõnealune kaitseanum kaitseb seadet määrdumise eest ja võimaldab seda kergemini puhastada.

TÄHELEPANU! Seadet ei saa ilma selle detailita kasutada.

Valige otstarbekohane kassett. Toode kohandub automaatselt kasutatava kasseti kiirusega.
- Lihtsa kasseti puhul **(E1, E2, E3)** asetage kassett eemaldatavale kaitseanumale, asetades kasseti ühendusdetaili toote tagaosa suunas **(joonis 3.a)**.
- Võrega varustatud kasseti puhul **(E4, E5*)** paigutage võre kohale, asetades kasseti ühendusdetaili toote tagaosa suunas **(joonis 3.b)**.

Asetage kaas komplektile ja lukustage see ettepoole lükates **(joonis 4)**.

TÄHELEPANU! Kui kaas on halvasti lukustatud, siis seade ei tööta.

- Ühendage seade vooluvõrku ja paigaldage anum **(joonis 5)**.
- Vajutage sisse-/väljalülitusnuppu **(joonis 5)**.
- Lisage toiduained kaane torusse **(joonis 5)** ja lükake neid tõukuriga **(joonis 6)**.
- Kasseti vahetamiseks vabastage kaas lukust, vajutades seda tahapoole, ja eemaldage kassett **(joonis 7)**. Seadet on soovitatav kasutuskordade vahel puhastada.
- Seade on varustatud sisse-/väljalülitusnupuga **(C1)**. Kasutamise jätkamiseks hoidke seda allavajutatuna.

TÄHELEPANU! Teie seade on varustatud seadme ees asuva jääkide kollektoriga (B1): kui kollektor on täis, siis tuleb see seadme nõuetekohase toimimise võimaldamiseks tühjendada (joonis 8).

- Puhastage kuubikute **(E4)** või pulkade **(E5*)** lõikamise kassetti puhastusharjaga **(F)**, mis aitab võre külge kinni jäänud toiduained lahti lükata **(joonis 9)**.

	Viilutamise kassett E1 (roheline)	Peene riivi kassett E2 (oranž)	Suureavalise riivi kassett E3 (punane)	Kuubikute kassett E4 (hall)	Pulkade/ friikartulite lõikaja kassett E5* (kollane)
Ananass	•				•
Artišokk	•			•	
Baklažaan	•				•
Avokaado	•			•	•
Banaan	•			•	•
Punapeet	• (ainult küpsetatult)	•	•	• (ainult küpsetatult)	• (ainult küpsetatult)
Porgand	• (ainult toorelt)	• (ainult toorelt)	• (ainult toorelt)	•	•
Seller	•	•	•		
Vorst	•			•	
Seened	•				•
Kapsas (valge/ punane)	•				
Kurk	•	•	•	•	•
Hapukurk	•			•	
Suvikõrvits	•	•	•	•	•
Maasikas	•			•	
Kõva juust	•	•	•	•	•
Kiivi	•				
Mango	•			•	•
Melon					•
Kookospähkel		•	•		
Sibul	•			•	
Virsik siirupis	•			•	•
Pirn	•			•	•
Paprika	•				•
Õun	•	•	•	•	•
Kartul	• (ainult toorelt)	•	•	•	• (ainult toorelt)
Tomat	•				

Küsimused	Vastused
• Kaant ei saa sulgeda.	Veenduge, et kassett on korralikult seadmesse asetatud.
• Seade ei tööta.	- Veenduge, et seade on korralikult seina ühendatud. - Kontrollige, et eemaldatav kaitseanum (läbipaistev detail) on korralikult seadmele asetatud. - Kontrollige, et kassett on korralikult asetatud (varras on tahapoole suunatud). - Kontrollige, et kaas on korralikult lukustatud ja et sisse-/väljalülitusnupp on sissevajutatud. - Seadme käivitamiseks on vaja sisse-/väljalülitusnuppu vähemalt ligikaudu 1 sekundi jooksul vajutada.
• Kaant ei saa avada.	- Pange seade kasseti liigutamiseks hetkeks tööle ja eemaldage kaas. - Vajutage kaane lukust vabastamiseks tagaosale ja tõstke see üles.
• Seade lakkab ummistumise tõttu töötamast.	- Seadmega on kaasas ohutusseadis, kui objekt peaks kukkuma lehtrisse või kui liiga kõvad esemed seadmesse satuvad. Kontrollige, et mingit võõrkeha ei oleks kassetti kukkunud ja käivitage seade uuesti. Korrake tegevust 2 korda. - Kui ummistus püsib, keerake kaas maha ja võtke kassett välja, puhastage seadet ja tarvikuid ning käivitage uuesti. Kontrollige, et kassett ei ole ummistunud.
• Toit ei välju enam väljastusavast.	- Vabastage kaas lukust ja tõstke seda. Eemaldage kassett ja eemaldatav kaitseanum (läbipaistev detail), tühjendage see toidust ja puhastage seadet.

NÕUANDED PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame teil jätta toiduained eelnevalt mõneks ajaks külmkappi (riivitud Šveitsi juust, küpsetatud toidu kuubikud jne).

Kui toit on üleküpsetatud, siis on tulemused halvemad. See võib põhjustada ummistumist. Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täiteavasse lükata.

SEADME PUHASTAMINE

- Enne mootoriploki **(A)** puhastamist tuleb seade alati vooluvõrgust lahti ühendada.
- Mootoriplokki ei tohi vette kasta ega leotada. Puhastage mootoriplokki niiske lapiga. Kuivatage seade hoolikalt **(joonis 10)**.
- Teisaldatavat anumat, tõukurit ja kassette **(E1, E2, E3, E4, E5*)** tohib pesta nõudepesumasina ülemises korvis juhul, kui pesemiseks kasutatakse nõudepesemise programmi „ECO" või „Kergelt määrdunud" **(joonis 11)**.
- Kaant võib vee all loputada, aga seda ei tohi pesta nõudepesumasinas **(joonis 12)**.
- Ettevaatust kassettide käsitlemisel! Kassettide terad on väga teravad.
- Juhul kui plastmaterjalist valmistatud tarvikud on toiduainete (näiteks porgandid) toimel värvust muutnud, hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.

SEADME HOIDMINE KASUTUSKORDADE VAHEL

- Kõik kassetid **(E1, E2, E3, E4, E5*)** ja puhastushari **(F)** on võimalik seadme külge paigutada.
- Virnastage 5 kassetti ja asetage need hoiualusele, hari tuleb libistada hoiualuse peal selleks ette nähtud avausse **(joonis 13)**. Komplekt kinnitub seadme esiosa alla **(joonis 14)**.
- Juhtme hoiustamine: lükake juhe selleks ette nähtud avausse **(joonis 15)**.

RETSEPTID

Köögiviljapulgad

Kollane kassett **(E5)**: pulgad/friikartulid

Koostisosad 6–8 inimesele
5 keskmise suurusega kooritud porgandit • 1 keskmise suurusega kooritud kurk • 1 keskmise suurusega kooritud suvikõrvits • 2 paprikat • 2 keedetud peeti • 1 eemaldatud kiviga avokaado

Kaste:
200 ml majoneesi • 200 ml hapukoort • 2 sl hakitud sibulaid • 1 purustatud küüslauguküüs, • 1 sl sinepit • soola, pipart

Eemaldage paprika seemned ja valged osad ning lõigake paprika kollase kasseti **(E5)** abil pulkadeks.
Lõigake kollase kasseti **(E5)** abil ka porgandeid, kurki, suvikõrvitsat ja avokaadot.
Seadke kõik köögiviljad kaunilt suurele kandikule või eraldi anumatesse.

Kaste:
segage kõik koostisosad ja jätke kaste külmkappi seisma. Valage kaste vahetult enne serveerimist kaussi.

Vene salat
Hall kassett **(E4)**: kuubikud

Koostisosad 8 inimesele
3 keskmise suurusega kooritud keedetud porgandit • 3 kooritud keedetud kartulit • 3 keskmise suurusega kooritud keedetud peeti • 3 keskmise suurusega hapukurki • 1/2 punast kooritud sibulat • 150 g nõrutatud rohelisi herneid • 4 hakitud rohelist sibulat • petersellilehti • 1 ½ sl taimeõli • soola, pipart

Veenduge, et keedetud koostisosad on enne salati valmistamise alustamist jahutatud toatemperatuurile. Lõigake kartulid, porgandid, peedid, hapukurgid ja sibulad halli kasseti **(E4)** abil kuubikuteks. Asetage saadud köögiviljakuubikud suurde salatikaussi. Lisage salatikaussi rohelised herned ja hakitud rohelised sibulad. Segage ettevaatlikult. Maitsestage soola ja pipraga. Valage peale taimeõli ja segage uuesti. Enne serveerimist kaunistage peterselliga.

Soovitus: lisage halli kasseti **(E4)** abil lõigatud vorstikuubikud.

Näpunäited: et toiduainete struktuur säiliks pärast nende tükeldamist, tuleb vältida nende üleküpsetamist.

Minestrone supp
Roheline kassett **(E1)**: viilutaja
Hall kassett **(E4)**: kuubikud

Koostisosad 4 inimesele
1 kooritud pooleks lõigatud sibul • 1 keskmise suurusega kooritud porgand • 1 keskmise suurusega kooritud kartul • 1 keskmise suurusega kooritud suvikõrvits • 100 g tükkideks lõigatud rohelist kapsast • 2 purustatud küüslauguküünt • 1 l veiselihapuljongit • 400 g konservtomateid • 400 g loputatud ja nõrutatud valgeid ube • 15 g hakitud basiilikulehti • 1 supilusikatäis oliiviõli

Lõigake sibul, porgand, kartul ja suvikõrvits halli kasseti **(E4**) abil kuubikuteks. Viilutage kapsas rohelise kasseti abil **(E1)**. Valage suurde panni oliiviõli ning pruunistage sibulat ja küüslauku 3 minutit. Lisage porgandi, kartuli ja suvikõrvitsa kuubikud. Segage korralikult. Lisage veiselihapuljong ja tomatid. Laske keema. Laske 30 minutit haududa. Lisage kapsas, valged oad ja basiilik. Maitsestage soovi järgi. Laske veel 10 minutit haududa.

Puuvilja carpaccio
Roheline kassett **(E1)**: viilutaja

Koostisosad 6 inimesele
2 kooritud pooleks lõigatud õuna •1 kooritud neljaks lõigatud mango • 3 kooritud banaani • 2 kooritud kiivit • 200 g maasikaid • ½ sidrunit • tuhksuhkur • 1 kimp värsket münti

Viilutage puuviljad rohelise kasseti abil **(E1)**. Raputage peale veidi tuhksuhkrut ja niisutage veidikese sidrunimahlaga. Asetage puuviljad värviliste kompositsioonidena taldrikutele. Lisage pintsli abil veidi puuviljadest välja voolanud mahla, et muuta puuviljad läikivaks. Lõigake käsitsi mündilehti ja asetage need taldrikule.
Serveerige külmalt. Võite taldrikule lisada ka oma valitud jäätist.

Uzmanību! Šai ierīcei pievienots drošības norādījumu buklets LS-123456. Drošības apsvērumu dēļ lūdzam rūpīgi izlasīt pievienoto brošūru par drošības norādījumiem, pirms uzsākat savas jaunās ierīces lietošanu. Lūdzam šo brošūru saglabāt.

LV

APRAKSTS

A - Motora bloks
B – Noņemama aizsargājošā tvertne (caurspīdīgā detaļa)
  B1 - Atlikumu tvertne
C - Padeve
  C1 – Poga Ieslēgt/Izslēgt
  C2 – Padeves atvere
D - Stūmējs
E - Kasetnes
  E1 – Griešanai šķēlēs (zaļa)
  E2 – Smalkai rīvēšanai (oranža)
  E3 – Rupjai rīvēšanai (sarkana)
  E4 – Griešanai kubiciņos (pelēka)
  E5* – Griešanai stienīšos/salmiņos (dzeltena)
F - Tīrīšanas birstīte
G – Kasetņu/birstītes turētājs

*Dažos modeļos

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Nomazgājiet piederumus (kasetnes, padevi, stūmēju un noņemamo aizsargājošo tvertni) ziepjūdenī. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

UZMANĪBU: Kasetņu asmeņi ir ļoti asi, apejieties ar tiem uzmanīgi, vienmēr satverot aiz plastmasas daļas. (Fig. 1)

LIETOŠANA

Nolieciet noņemamo aizsargājošo tvertni (caurspīdīgā detaļa) uz ierīces (Fig. 2). Noņemamā aizsargājošā tvertne pasargā produktu no nosmērēšanās un atvieglo tīrīšanu.

UZMANĪBU: ierīce bez šīs detaļas nedarbojas.

Izvēlieties darbībai atbilstošo kasetni. Ierīce automātiski pielāgos ātrumu izvēlētajai kasetnei.
- Izmantojot vienkāršo kasetni **(E1, E2, E3)**, novietojiet to uz noņemamās aizsargājošās tvertnes, novietojot kasetnes kājiņu pret detaļas aizmugures daļu **(Fig. 3.a)**.
- Kasetnēm, kas aprīkotas ar režģi **(E4, E5*)**, ielieciet režģi tā nodalījumā, novietojot kasetnes kājiņu pret detaļas aizmugures daļu **(Fig. 3.b).**

Salieciet padevi kopā un nostipriniet, pastumot uz priekšu **(Fig. 4)**.

UZMANĪBU: Ja padeve nav kārtīgi nostiprināts, ierīce nevar darboties.

- Pieslēdziet ierīci strāvai un novietojiet trauku gatavajam produktam **(Fig. 5)**.
- Nospiediet pogu Ieslēgt/Izslēgt **(Fig. 5)**.
- Ievietojiet produktus, bīdot pa padeves atveri **(Fig. 5)** un stumjot ar stūmēja palīdzību **(Fig.6)**.
- Lai nomainītu kasetni, atbrīvojiet padevi , pastumjot to uz aizmuguri, un izņemiet kasetni **(Fig. 7)**; ir ieteicams iztīrīt ierīci pēc katra atšķirīgā produkta smalcināšanas.
- Jūsu ierīce ir aprīkota ar pogu Ieslēgt/Izslēgt **(C1)**. Nepārtrauktai darbībai turiet pogu nospiestu.

UZMANĪBU: Jūsu ierīce ir aprīkota ar pārpalikumu savācēju, kas atrodas ierīces priekšpusē. Kad savācējs ir pilns, tas jāiztīra, lai nodrošinātu ierīces pienācīgu darbību (Fig. 8).

- Kārtīgi iztīriet kasetni griešanai kubiņos **(E4)** vai stienīšos **(E5*)** ar tīrīšanas birstīti **(F)**, kas palīdzēs izstumt produkta pārpalikumus, kas iesprūduši režģī (Fig. 9).

	Kasetne griešanai šķēlēs E1 (zaļa)	Kasetne smalkai rīvēšanai E2 (oranža)	Kasetne rupjai rīvēšanai E3 (sarkana)	Kasetne griešanai kubiņos E4 (pelēka)	Kasetne griešanai stienīšos/salmiņos E5* (dzeltena)
Ananasi	•				•
Artišoki	•			•	
Baklažāni	•				•
Avokado	•			•	•
Banāni	•			•	•
Sarkanās bietes	• (tikai vārītā veidā)	•	•	• (tikai vārītā veidā)	• (tikai vārītā veidā)
Burkāni	• (tikai svaigā veidā)	• (tikai svaigā veidā)	• (tikai svaigā veidā)	•	•
Selerijas	•	•	•		
Žāvēta desa	•			•	
Šampinjoni	•				•
Kāposti (baltie/ sarkanie)	•				
Gurķi	•	•	•	•	•
Marinētie gurķi	•			•	
Cukīni	•	•	•	•	•
Zemenes	•			•	
Grijēras siers	•	•	•	•	•
Kivi	•				
Mango	•			•	•
Melone					•
Kokosrieksti		•	•		
Sīpoli	•			•	
Konservēti persiki	•			•	•
Bumbieri	•			•	•
Papirka	•				•
Āboli	•	•	•	•	•
Kartupeļi	• (tikai svaigā veidā)	•	•	•	• (tikai svaigā veidā)
Tomāti	•				

Jautājumi	Atbildes
• **"Es nevaru aizvērt padevi".**	Pārliecinieties, ka kasetne ierīcē ievietota pareizi.
• **„Ierīce nedarbojas".**	- Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta strāvai. - Pārbaudiet, vai noņemamā aizsargājošā tvertne (caurspīdīgā detaļa) ir ievietota ierīcē. - Pārbaudiet, vai kasetne ir ievietota pareizi (kājiņa uz aizmuguri). - Pārbaudiet, vai padeve ir labi noslēgta un pogu Ieslēgt/ Izslēgt var nospiest. - Produkta ieslēgšanai nepieciešams pogu Ieslēgt/Izslēgt nospiest un paturēt vismaz 1 sekundi.
• **„Es nevaru atbrīvot padevi".**	- Ieslēdziet uz brīdi ierīci, lai izkustinātu kasetni, un atbrīvojiet padevi . - Pastumiet uz aizmuguri, lai atbrīvotu padevi , un noņemiet to.
• **„Ierīce pārstāj darboties pēc produkta aizprostojuma":**	- Ierīce ir aprīkota ar drošības mehānismu, kas to aizsargā gadījumos, kad kaut kas iekrīt teknē vai izmantotā pārtika ir pārāk cieta. Pārbaudiet, vai uz kasetnes nav uzkrituši svešķermeņi, un mēģiniet vēlreiz. Atkārtojiet darbību ne vairāk kā 2 reizes. - Ja traucējumi turpinās, noņemiet padevi un izņemiet kasetni, notīriet ierīci un tās piederumus, tad mēģiniet vēlreiz. Pārliecinieties, ka kasetne nav bloķēta.
• **„Gatavais produkts nenāk ārā"**	- Atbrīvojiet padevi un noņemiet to. Izņemiet kasetni un noņemamo aizsargājošo tvertni (caurspīdīgā detaļa), iztukšojiet produktus un iztīriet ierīci.

PADOMI LABA REZULTĀTA IEGŪŠANAI:

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, iesakām pirms apstrādes (Grijēras siera rīvēšanas, vārītu produktu griešanas kubiņos utt.) paturēt produktus ledusskapī.

Ja produkti ir pārvārīti, jums būs sliktāki rezultāti, tie var aizprostot ierīci. Sagrieziet produktus, lai tos būtu vieglāk ievietot padeves atverē.

IERĪCES TĪRĪŠANA

- Pirms motora bloka **(A)** tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas.
- Nekad negremdējiet motora bloku šķidrumā un nelieciet zem tekoša ūdens. Tīriet motora bloku ar mitru lupatiņu. Rūpīgi nosusiniet **(Fig. 10)**.
- Noņemamo tvertni, stūmēju un kasetnes **(E1, E2, E3, E4, E5*)** var likt trauku mazgājamā mašīnā uz augšējās restes, izmantojot programmu „EKO" vai „NEDAUDZ NETĪRS" **(Fig.11).**
- Padevi var skalot ūdenī, taču to nedrīkst likt trauku mazgājamā mašīnā **(Fig. 12)**.
- Ar kasetnēm apejieties uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.
- Ja ierīces plastmasas aksesuāri nokrāsojas produktu dēļ, piemēram, no burkāniem, noberziet tos ar pārtikas eļļā samērcētu lupatiņu, pēc tam nomazgājiet kā parasti.

UZGLABĀŠANA

- Visas kasetnes **(E1, E2, E3, E4, E5*)** un tīrīšanas birstīti **(F)** var glabāt ierīcē.
- Savāciet visas 5 kasetnes un novietojiet uzglabāšanai paredzētajā turētājā, birstīti iebīdiet speciālajā bedrītē uzglabāšanas tvertnes virspusē **(Fig. 13)**. Turētāju kopā ar piederumiem piestipriniet ierīces priekšpusē **(Fig. 14)**.
- Vada uzglabāšana: iebīdiet vadu tam paredzētajā nodalījumā **(Fig. 15)**.

RECEPTES

Dārzeņu nūjiņas

Dzeltenā kasetne **(E5)** - griešanai stienīšos/salmiņos

Sastāvdaļas 6-8 personām
5 vidēji, nomizoti burkāni • 1 vidējs, nomizots gurķis • 1 vidējs, nomizots cukīni • 2 paprikas • 2 vārītas bietes • 1 avokado, kam izņemts kauliņš

Mērce:
200ml majonēzes • 200ml bieza skābā krējuma • 2 ēdamkarotes sakapātu sīpolu • 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa • 1 ēdamkarote sinepju • Sāls, pipari

No paprikas izņemiet sēkliņas un balto serdi un sagrieziet stienīšos, izmantojot dzelteno kasetni **(E5)**.
Ar dzelteno kasetni **(E5)** sagrieziet arī burkānus, gurķi un avokado.
Izlieciet visus dārzeņus radošā veidā uz lielas paplātes vai porciju trauciņos.

Mērce:
Sajauciet visas sastāvdaļas un ielieciet mērci ledusskapī. . Tieši pirms pasniegšanas ielejiet mērci bļodiņā.

Krievu salāti

Pelēkā kasetne **(E4)** - griešanai kubiņos

Sastāvdaļas 8 personām

3 vidēji, nomizoti, vārīti burkāni • 3 nomizoti, vārīti kartupeļi • 3 vārītas, nomizotas bietes • 3 vidēji marinēti gurķi • ½ nomizota sarkanā sīpola • 150g nosusinātu konservēto zaļo zirnīšu • 4 sasmalcināti zaļie sīpolociņi • Pētersīļi • 1½ ēdamkarotes augu eļļas • Sāls, pipari

Pirms jūs sākat gatavot salātus, atdzesējiet vārītos produktus līdz istabas temperatūrai. Ar pelēko kasetni **(E4)** sagrieziet kartupeļus, burkānus, bietes, marinētos gurķus un sīpolus kubiņos. Salieciet visus sagrieztos dārzeņus lielā salātu bļodā. Pieberiet zaļos zirnīšus un sakapātus zaļos sīpolociņus. Uzmanīgi sajauciet. Uzberiet sāli un piparus. Pielejiet augu eļļu un atkal samaisiet. Pirms pasniegšanas izdekorējiet ar pētersīļiem.

Ieteikums: pievienojiet ar pelēko kasetni **(E4)** sagrieztu žāvēto desu.

Padoms: sastāvdaļas nevajag pārvārīt, lai pēc griešanas saglabātu to tekstūru.

Minestrones zupa

Zaļā kasetne **(E1)**- griešanai šķēlēs
Pelēkā kasetne **(E4)** - griešanai kubiņos

Sastāvdaļas 4 personām

1 nomizots, uz pusēm pārgriezts sīpols • 1 vidējs, nomizots burkāns • 1 vidējs, nomizots kartupelis • 1 vidējs, nomizots cukīni • 100g gabaliņos sagriezta baltā kāposta • 2 sakapātas ķiploka daiviņas • 1l liellopa buljona • 400g gabaliņos sagrieztu konservētu tomātu • 400g noskalotu, šķēlītēs sagrieztu konservētu balto pupiņu • 15g sakapātu bazilika lapiņu. • 1 ēdamkarote olīveļļas

Ar pelēko kasetni **(E4)** kubiņos sagrieziet sīpolu, burkānu, kartupeli un cukīni. Ar zaļo kasetni **(E1**) sagrieziet šķēlēs kāpostu. Lielā pannā ielejiet olīveļļu un 3 minūtes apcepiet sīpolu un ķiploku. Pievienojiet burkāna kubiņus, kartupeļus un cukīni. Visu labi samaisiet. Pievienojiet liellopu buljonu un tomātus. Uzvāriet. Atstājiet sautēties uz 30 minūtēm. Pievienojiet kāpostus, pupiņas un baziliku. Pievienojiet garšvielas pēc savas gaumes. Atstājiet sautēties uz 10 minūtēm.

Augļu karpačo

Zaļā kasetne **(E1)**- griešanai šķēlēs

Sastāvdaļas 6 personām

2 nomizoti, uz pusēm sagriezti āboli • 1 nomizots, četrās daļās sagriezts mango • 3 nomizoti banāni • 2 nomizoti kivi • 200g zemenes • ½ citrona • Pūdercukurs • 1 buntīte svaigu piparmētru

Ar zaļo kasetni **(E1)** sagrieziet šķēlēs augļus. Viegli pārkaisiet ar pūdercukuru un pievienojiet citrona sulu. Izlieciet augļus šķīvjos, izveidojot krāsainu kompozīciju. Ar otas palīdzību nedaudz noslaukiet sulu, lai piešķirtu augļu izskatam svaigumu. Ar rokām noplēsiet piparmētras lapiņas un izvietojiet uz šķīvjiem. Pasniedziet ļoti aukstus. Pēc izvēles var pievienot saldējuma bumbiņu.

Dėmesio. Šis prietaisas pristatomas kartu su saugos patarimais Nr. LS-123456. Jūsų saugumo sumetimais prieš pradėdami naudoti savo naują prietaisą, prašome perskaityti pridedamą lankstinuką su saugos instrukcijomis.

LT

APRAŠYMAS

A - Variklio blokas
B - Išimama apsauginė talpykla (skaidri detalė)
  B1 - Surinkiklis
C - Dangtelis
  C1 - Įjungimo / išjungimo mygtukas
  C2 - Anga produktams dėti
D - Stūmiklis
E - Peiliukai
  E1 - Pjaustymo riekelėmis peiliukas (žalias)
  E2 - Smulkaus tarkavimo peiliukas (oranžinis)
  E3 - Stambaus tarkavimo peiliukas (raudonas)
  E4 - Pjaustymo kubeliais peiliukas (pilkas)
  E5* - Pjaustymo lazdelėmis / gruzdintų bulvyčių pjaustymo peiliukas (geltonas)
F - Valymo šepetėlis
G - Peiliukų ir šepetėlio laikymo krepšelis

***Pagal modelį**

PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ NAUDOJANT

Vandeniu su indų plovikliu nuplaukite priedus (peiliukus, dangtelį, stūmiklį ir išimamą apsauginę talpyklą). Perskalaukite, paskui rūpestingai iššluostykite.

DĖMESIO: peiliukai labai aštrūs, tvarkykite juos atsargiai, visada laikydami už plastikinės dalies (1 pav.)

NAUDOJIMAS

Išimamą apsauginę talpyklą (skaidri detalė) uždėkite ant prietaiso viršaus **(2 pav.)**. Ši apsauginė talpykla saugo, kad prietaisas nesusiteptų, dėl jos yra lengviau valyti prietaisą.

DĖMESIO: prietaisas negali veikti be šios detalės.

Pasirinkite peiliuką pagal tai, kam norite naudoti prietaisą. Prietaisas pagal naudojamą peiliuką automatiškai parinks greitį.
- Pasirinkę paprastą peiliuką **(E1, E2, E3)**, uždėkite jį ant išimamos apsauginės talpyklos, peiliuko ašį pasukę į prietaiso galą **(3.a pav.)**.
- Pasirinkę peiliuką su grotelėmis **(E4, E5*)**, groteles įstatykite į joms skirtą vietą, peiliuko ašį pasukę į prietaiso galą **(3.b pav.)**.

Uždėkite dangtelį ant prietaiso ir pritvirtinkite jį, stumdami į priekį **(4 pav.)**.

DĖMESIO: jei dangtelis blogai pritvirtintas, prietaisas neveiks.

- Įkiškite prietaiso laidą į tinklą ir padėkite indą **(5 pav.)**.
- Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **(5 pav.)**.
- Maisto produktus dėkite į dangtelio angą produktams dėti **(5 pav.)** ir stumkite juos stūmikliu **(6 pav.)**.
- Norėdami pakeisti peiliuką, nuimkite dangtelį pastūmę jį atgal ir išimkite peiliuką **(7 pav.)**; baigus spausti vieną masę ir prieš pradedant spausti kitą, prietaisą patartina išvalyti.
- Prietaise yra įjungimo / išjungimo mygtukas **(C1)**. Kad prietaisas veiktų be pertraukos, laikykite mygtuką paspaudę.

DĖMESIO: prietaiso priekinėje dalyje yra surinkiklis su antgaliu, kai jis prisipildo, reikia jį ištuštinti, kad prietaisas veiktų geriau (8 pav.).

- Gerai išvalykite pjaustymo kubeliais peiliuką **(E4)** arba pjaustymo lazdelėmis peiliuką **(E5*)**, naudodamiesi valymo šepetėliu **(F)**, kuris padės pastumti grotelėse įstrigusius likusius maisto produktus **(9 pav.)**.

	Pjaustymo riekelėmis peiliukas E1 (žalias)	Smulkaus tarkavimo peiliukas E2 (oranžinis)	Stambaus tarkavimo peiliukas E3 (raudonas)	Pjaustymo kubeliais peiliukas E4 (pilkas)	Pjaustymo lazdelėmis / gruzdintų bulvyčių pjaustymo peiliukas E5* (geltonas)
Ananasai	•				•
Artišokai	•			•	
Baklažanai	•				•
Avokadai	•			•	•
Bananai	•			•	•
Raudonieji burokėliai	• (tik virti)	•	•	• (tik virti)	• (tik virti)
Morkos	• (tik žalios)	• (tik žalios)	• (tik žalios)	•	•
Salierai	•	•	•		
Sardelės	•			•	
Grybai	•				•
Kopūstai (baltieji / raudonieji)	•				
Agurkai	•	•	•	•	•
Marinuoti agurkėliai	•			•	
Aguročiai	•	•	•	•	•
Braškės	•			•	
„Gruyère“ sūris	•	•	•	•	•
Kiviai	•				
Mangai	•			•	•
Melionai					•
Kokoso riešutai		•	•		
Svogūnai	•			•	
Persikai su sirupu	•			•	•
Kriaušės	•			•	•
Paprikos	•				•
Obuoliai	•	•	•	•	•
Bulvės	• (tik žalios)	•	•	•	• (tik žalios)
Pomidorai	•				

Klausimai	Atsakymai
• Nepavyksta uždaryti dangtelio.	Įsitikinkite, kad peiliukas tinkamai uždėtas ant prietaiso.
• Prietaisas neveikia.	- Patikrinkite, ar prietaisas gerai įjungtas į tinklą. - Patikrinkite, ar išimama apsauginė talpykla (skaidri detalė) gerai uždėta ant prietaiso. - Patikrinkite, ar peiliukas tinkamai įdėtas (ašis pasukta į galą). - Patikrinkite, ar dangtelis gerai pritvirtintas ir galima paspausti įjungimo / išjungimo mygtuką. - Kad prietaisas pradėtų veikti, reikia bent apie 1 sekundę spausti įjungimo / išjungimo mygtuką.
• Nepavyksta nuimti dangtelio.	- Trumpam įjunkite prietaisą, kad peiliukas pasislinktų iš vietos, ir atsukite dangtelį. - Pastumkite atgal, kad dangtelis atsisuktų, ir nuimkite jį.
• Veikiantis prietaisas sustoja užstrigęs	- Prietaise įrengta apsauga, jeigu koks nors objektas įkristų į angą produktams dėti arba maisto produktai negalėtų lengvai judėti. Įsitikinkite, kad jokių pašalinių objektų nenukrito ant peiliuko ir paleiskite prietaisą iš naujo. Kartokite šį žingsnį iki 2 kartų. - Jei uneatsikimšo, atidarykite dangtelį ir išimkite peilį, išvalykite prietaisą ir priedus, tada paleiskite prietaisą iš naujo. Įsitikinkite, kad peilis nėra užblokuotas.
• Per išmetamąją angą nebeišbėga produktai.	- Atsukite dangtelį ir nuimkite jį. Išimkite peiliuką ir išimamą apsauginę talpyklą (skaidri detalė), išimkite visus maisto produktus ir išvalykite prietaisą.

PATARIMAI, KAD REZULTATAI BŪTŲ PUIKŪS

Kad rezultatai būtų geresni, patariame produktus pirmiausia palaikyti šaldytuve (tarkuotą „Gruyère“ sūrį, virtų produktų kubelius ir kt.).

Jeigu produktai per daug suvirę, smulkinimo rezultatai nebus geri, nes prietaisas gali užsikimšti. Produktus supjaustykite, kad būtų galima lengviau juos įkišti į prietaiso angą produktams dėti.

PRIETAISO VALYMAS

- Prieš valydami variklio bloką **(A)**, visada išjunkite prietaisą iš tinklo.
- Variklio bloko nenardinkite į vandenį ir neplaukite po tekančiu vandeniu. Variklio bloką valykite drėgnu skudurėliu. Kruopščiai jį nušluostykite **(10 pav.)**.
- Išimamą talpyklą, stūmiklį ir peiliukus **(E1, E2, E3, E4, E5*)** galima plauti indaplovėje, įdėjus į viršutinį krepšį ir naudojant programas ECO arba PEU SALE **(11 pav.)**.
- Dangtelį galima plauti vandeniu, bet ne indaplovėje **(12 pav.)**.
- Peiliukus tvarkykite atsargiai, nes jie labai aštrūs.
- Jei maisto produktai, pavyzdžiui, morkos, nudažė plastikines dalis, patrinkite juos maistiniu aliejumi sudrėkintu skudurėliu, paskui valykite kaip paprastai.

LAIKYMAS

- Visi peiliukai **(E1, E2, E3, E4, E5*)** ir valymo šepetėlis **(F)** gali būti laikomi prietaise.
- Sudėkite 5 peiliukus į vieną krūvelę ir įstumkite į laikymo indą, šepetėlį įstumkite į tam numatytą angą virš laikymo indo **(13 pav.)**. Visas laikymo indas dedamas po prietaiso priekine dalimi **(14 pav.)**.
- Laido laikymas – laidą įstumkite į tam skirtą angą **(15 pav.)**.

RECEPTAI

Daržovių lazdelės

Geltonas peiliukas **(E5)**: pjaustymas lazdelėmis / gruzdintų bulvyčių pjaustymas

6–8 asmenims
5 vidutinio dydžio nuskustos morkos • 1 vidutinio dydžio nuluptas agurkas • 1 vidutinio dydžio nuluptas agurotis • 2 paprikos • 2 virti burokėliai • 1 avokadas išimtu kauliuku

Padažui
200 ml majonezo • 200 ml tirštos grietinėlės • 2 šaukštai supjaustyto svogūno • 1 trinta česnako skiltelė • 1 šaukštas garstyčių • druskos, pipirų

Iš paprikų išimkite sėklas, nupjaukite baltus paprikų kraštelius ir geltonu peiliuku **(E5)** supjaustykit lazdelėmis. Taip pat geltonu peiliuku **(E5)** supjaustykite morkas, agurotį, agurką ir avokadą.
Visas daržoves gražiai išdėliokite dideliame dubenyje arba atskiruose induose.

Padažas
Sumaišykite visus produktus ir palaikykite padažą šaldytuve. Prieš pat patiekdami ant stalo, padažą supilkite į indą.

Rusiškos salotos
Pilkas peiliukas **(E4)**: pjaustymas kubeliais

8 asmenims
3 vidutinio dydžio nuluptos virtos morkos • 3 nuluptos virtos bulvės • 3 vidutinio dydžio nulupti virti burokėliai • 3 vidutinio dydžio marinuoti agurkėliai • 1/2 nulupto raudonojo svogūno • 150 g nusunktų žaliųjų žirnelių • 4 supjaustyti žalieji svogūnai • petražolės stiebelių •1½ šaukšto augalinio aliejaus • druskos, pipirų

Pradėdami gaminti salotas patikrinkite, ar virti produktai atvėso iki kambario temperatūros. Pilku peiliuku **(E4)** kubeliais supjaustykite bulves, morkas, burokėlius, marinuotus agurkėlius ir svogūnus. Supjaustytus daržovių kubelius sudėkite į didelę salotinę. Į salotinę sudėkite žaliuosius žirnelius ir supjaustytus žaliuosius svogūnus. Atsargiai sumaišykite. Įberkite druskos ir pipirų. Įpilkite augalinio aliejaus ir dar kartą sumaišykite. Tiekdami papuoškite petražolėmis.

Patarimas: įdėkite pilku peiliuku **(E4)** supjaustytų sardelių kubelių.

Naudingas patarimas: nepervirkite produktų, kad jie geriau pjaustytųsi.

Itališka daržovienė
Žalias peiliukas **(E1)**: pjaustymas riekelėmis
Pilkas peiliukas **(E4)**: pjaustymas kubeliais

4 asmenims
1 nuluptas ir į dvi dalis perpjautas svogūnas • 1 vidutinio dydžio nulupta morka • 1 vidutinio dydžio nulupta bulvė • 1 vidutinio dydžio nuluptas agurotis • 100 g žaliojo kopūsto, supjaustyto gabalėliais • 2 sutrintos česnako skiltelės • 1 l jautienos sultinio • 400 g konservuotų pomidorų gabalėliais • 400 g konservuotų nuplautų ir nusunktų baltųjų pupelių • 15 g susmulkintų baziliko lapelių • 1 šaukštas alyvuogių aliejaus

Svogūną, morką, bulvę ir agurotį supjaustykite kubeliais su pilku peiliuku **(E4)**. Kopūstą supjaustykite su žaliu peiliuku **(E1)**. Į didelę keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus ir 3 minutes joje pakepinkite svogūną ir česnaką. Sudėkite morkos, bulvės ir aguročio kubelius. Gerai išmaišykite. Supilkite jautienos sultinį ir pomidorus. Užvirinkite. Troškinkite 30 minučių. Sudėkite kopūstą, pupeles ir baziliką. Pagal skonį įberkite prieskonių. Dar patroškinkite 10 minučių.

Vaisių karpačas
Žalias peiliukas **(E1)**: pjaustymas riekelėmis

6 asmenims
2 nulupti obuoliai, perpjauti į dvi dalis •1 nuluptas mangas, perpjautas į keturias dalis • 3 nulupti bananai • 2 nulupti kiviai • 200 g braškių • ½ citrinos • cukraus pudros • 1 šviežių mėtų ryšulėlis

Žaliu peiliuku **(E1)** supjaustykite vaisius. Pabarstykite šiek tiek cukraus pudros ir apšlakstykite trupučiu citrinos sulčių. Vaisius lėkštėse išdėliokite taip, kad kompozicija būtų spalvota. Teptuku apšlakstykite vaisius trupučiu išsiskyrusių sulčių, kad vaisiai blizgėtų. Ranka supjaustykite mėtos lapelius ir išdėliokite juos ant patiekalo.
Patiekite labai atvėsintą. Galite patiekti su kamuoliuku pasirinktų ledų.