



**ufesa**

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
C.I.F.: A-28-893550  
C/ Itaroa, nº 1, 31620 HUARTE (Navarra)  
España



11-14

381-018\_002

**ufesa**  
batidora de vaso  
C\_BS10/BS4701

manual de instrucciones

instructions manual

mode d'emploi

manual de instruções

használati utasítások

تعليمات التشغيل

ES  
EN  
FR  
PT  
HU  
AR

**ES**  
**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato por primera vez. Guárdelas para futuras consultas. Su inobservancia puede provocar accidentes.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- Debe tener cuidado cuando maneje las afiladas cuchillas de cortar, cuando vacíe el cuenco y durante la limpieza.
- Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o partes que puedan moverse durante el funcionamiento de la batidora.
- Conéctese únicamente a las tensiones indicadas en la placa de características.
- Este aparato es apto para uso alimentario.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Utilice siempre la batidora sobre una superficie nivelada y estable.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No introduzca utensilios como cuchillos o tenedores en el interior de la jarra mientras el aparato está en funcionamiento.
- El uso de accesorios no suministrados por el fabricante puede originar accidentes.
- No haga funcionar el aparato en vacío.
- No ponga el aparato cerca de fuentes de calor y evite que el cable roce superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato con el cable enrollado.
- No monte o desmonte la jarra de la batidora mientras el aparato está en marcha.
- No abra la tapa de la batidora hasta que se haya parado el motor por completo.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia, especialmente cerca de los niños.
- Desconecte el aparato cuando no lo use.
- No desconecte nunca tirando del cable ni deje la conexión colgando.
- Antes de su limpieza, compruebe que el aparato está desconectado.
- NO DEBE SUMERGIR EL CUERPO MOTOR EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
- No utilice la batidora si la cuchilla está dañada.
- No lo ponga en funcionamiento si el

- Do not unplug it by pulling on the cable, nor leave the plug hanging freely.
- Make sure that the appliance is unplugged before cleaning it.
- DO NOT IMMERSE THE MOTOR HOUSING INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- Do not use the blender if the blade is damaged.
- Do not switch the appliance on if the cable or the plug are damaged or if it can be detected that the appliance is not working correctly.
- ATTENTION: To reduce the risk of fire or electric shock, never remove any of the covers. There are no user serviceable parts on the inside. Cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorized Technical Service Centre.

- top of the jug and turn it clockwise until the small rib on the lid locks into the small slot on the jug (B6).
  - To fit the filling cup (1), just insert it into the mouth in the lid (2) (B7)
- PREPARING FRUITS OR VEGETABLES**
- Wash or peel the fruits or vegetables that you want to liquidize.
  - To process fruits with seeds (such as apples or pears), remove the peel and the core.
  - Fruits or vegetables with skin (e.g. citrus fruit, melons, kiwi fruit, etc) must be peeled beforehand.
  - Grapes must be removed from the stems before being liquidized.
  - Cut the fruit or vegetables into pieces that can be pushed through the filling mouth.
  - Do not use fibrous fruits or vegetables (e.g. raisins) with this blender.

**PARTS AND OPERATING CONTROLS**

- 1 Filling cup
- 2 Lid
- 3 Jug
- 4 Seal ring
- 5 Blade unit
- 6 Motor coupling
- 7 Control knob
- a) Setting 0
- b) Setting 1
- c) Setting 2
- d) Turbo setting
- 8 Motor housing

**ASSEMBLY OF THE PARTS**

- Before using it for the first time, use soapy water to wash all the pieces that are going to come into contact with foodstuffs.
- The edge of the blade is very sharp. To avoid injuries clean it with extreme care.
- Fit the rubber seal ring (4) over the blade unit (5) (B1).
- Screw the blade unit into the jug (3) by turning it anti-clockwise as shown by the 'lock' arrow marked on the blade unit. (B2)
- Place the jug unit onto the motor housing (8) and turn it clockwise to fix in place. (B3). The icons and marked on the housing show the assembling and disassembling position. (B4 and B5)
- To fit the lid (2) onto the jug (3) insert it into the

**OPERATION AND USE**

- Always place the blender on a flat, stable surface. Make sure that the blender is switched off (Switch in the '0' setting).
- Place all of the ingredients into the jug without exceeding the 1.75 liter maximum mark on the jug and put the lid on it. For best results, pour in liquid first, then add the solid ingredients as you liquidize. Plug the appliance into the mains supply. Turn the control knob (7) to the suitable speed setting.
- Should you wish to add more food during the process, do it via the mouth on the lid (2) (B8). After you finish, turn the control knob (7) to "0" setting to switch it off. Do not try to take the jug off the main body if the motor is still running.
- Select a suitable speed for the function you intend to carry out.
- **Setting 0 Stop**
- **Setting 1 Low speed:** For light usage with liquids. Making juice from peeled fruit, such as apple, pear, etc.
- **Setting 2 High speed:** For more solid consistency foodstuffs.

**PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS O VERDURAS**

- Lave o pèle las frutas o verduras que desea preparar.
- ATENCIÓN: Para reducir riesgos de incendio o descargas eléctricas, no retire ninguna de las tapas ni tornillos. No hay en el interior piezas que puedan ser manipuladas por el usuario. Las reparaciones y cambios de cable deben ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.

**PIEZAS Y ELEMENTOS DE MANEJO**

- 1 Accesorio medidor
- 2 Tapa
- 3 Jarra
- 4 Anillo sellador
- 5 Cuchilla desmontable
- 6 Acoplador del motor
- 7 Mandó de control
- a) Velocidad 0 (apagado)
- b) Velocidad 1
- c) Velocidad 2
- d) Función Turbo
- 8 Carcasa del motor

**MONTAJE DE LAS PIEZAS**

- Antes del primer uso lave con agua jabonosa las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos. El borde de las cuchillas está muy afilado. Para evitar heridas, límpielas con extremo cuidado.
- Coloque el anillo de sello de goma (4) en la cuchilla (5) (B1)
- Enrosque la cuchilla en la jarra (3) girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, como se muestra con la flecha "bloqueo" marcada sobre la cuchilla. (B2)
- Coloque la jarra sobre la carcasa del motor (8) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su sitio. (B3). Los iconos y marcados en la carcasa muestran la posición de montaje y desmontaje. (B4 y B5)
- Para encajar la tapa (2) en la jarra (3), insértela en la parte superior de la misma y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que la pequeña nervadura de la tapa se bloquee dentro de la pequeña ranura de la jarra. (B6)
- Para colocar el accesorio medidor (1), simplemente insértelo en la boca de la tapa (2) (B7)

**PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS O VERDURAS**

- Lave o pèle las frutas o verduras que desea preparar.
- Para procesar las frutas con semillas (del tipo de manzanas o peras), es necesario retirar la piel y el corazón de las mismas.
- Las frutas y verduras con piel (por ejemplo, cítricos, melones, kiwis, etc) deben pelarse previamente.
- Las uvas se pueden procesar, pero sólo después de haberlas separado del racimo.
- Corte las frutas y verduras en trozos que puedan pasar por el orificio de llenado.
- No utilice frutas y verduras con hebras (por ejemplo, pasas) en esta batidora.
- Utilice frutas y verduras tan frescas como sea posible.
- Las frutas y verduras contienen vitaminas y minerales que se deterioran cuando entran en contacto con el oxígeno o la luz. Beba el zumo justo después de su elaboración.
- Si es necesario guardarlo durante unas horas, póngalo en el frigorífico en recipientes de cerámica o vidrio. Añada el zumo de un limón para prolongar su conservación.

**FUNCIONAMIENTO Y USO**

- Siempre coloque la batidora en una superficie plana y estable. Cerciórese de que el aparato esté apagado (colóquela en la posición de velocidad "0").
- Coloque todos los ingredientes en la jarra, sin exceder nunca el máximo de 1,75 litros indicado en la jarra, y colóquela la tapa. Para obtener mejores resultados, vierta primero los líquidos y a continuación agregue los ingredientes sólidos durante el funcionamiento. Conecte el producto a la corriente. Coloque el mando de control (7) en la configuración de velocidad adecuada.
- Si desea añadir más comida durante el proceso, límpielo a través de la boca de llenado que lleva integrada en la tapa (2) (B8)
- Después de terminar, coloque el mando de control (7) en la configuración "0" para apagar la batidora. No intente sacar la jarra del cuerpo del motor mientras éste siga todavía funcionando. Seleccione una velocidad adecuada para la función que quiera llevar a cabo.
- **Configuración 0 Apagado.**
- **Configuración 1 Velocidad baja:** Para un uso de poca intensidad, para mezclar líquidos, obtener un zumo de frutas sin piel (zumo de manzana, de pera, etc.)
- **Configuración 2 Velocidad alta:** Para alimentos más sólidos y duros. Para verduras desmenuzadas, cócteles, compota, etc.
- **Velocidad Turbo o de impulso:** Para triturar hielo. Esta configuración proporciona movimientos breves, pero con un impulso muy potente.

**Función de picado de hielo**

- Coloque de 4 a 6 cubitos de hielo en la jarra. Si usa demasiados cubitos no conseguirá un resultado satisfactorio.
- Coloque la tapa en la licudora y a continuación ajuste el mando de control (7) en la función Turbo (d) 3 ó 4 veces, realizando intervalos cortos.
- **Zumo de zanahoria**
- Corte la zanahoria sin mojar en rodajas de 14-15mm. Ponga 700 grs. de zanahoria en la jarra y añada agua hasta llegar a la marca de 1,75 litros de la misma. Encienda la batidora durante 5 segundos y después apléguela durante 1 minuto; esto cuenta como el ciclo UNO. Cambie y utilice zanahorias y agua nuevas después de cada ciclo. Los ciclos no deben exceder de un máximo de 10.

**Advertencias:**

- Por favor, no opere este producto por más de 2 minutos seguidos. Esto evita que el motor se caliente demasiado y que se dañe, prolongando considerablemente la vida útil del aparato.
- No utilice nunca la batidora en vacío.
- Si es necesario remover los alimentos adheridos a las paredes de la jarra, interrumpa el funcionamiento del aparato. Las cuchillas pueden seguir girando todavía unos instantes. Mantenga la cuchara o espátula a una distancia prudente de las cuchillas para evitar accidentes.
- Para garantizar la longevidad de la batidora, recomendamos no usarla de forma continuada durante más de 1 minuto, dejando que el motor descanse después de este tiempo durante unos minutos antes de volver a encenderla.
- Para obtener mejores resultados al triturar alimentos sólidos, córtelos primero en porciones pequeñas.
- En los alimentos sin agua, añada una taza de líquido para facilitar la función.
- No vierta líquidos demasiado calientes en la jarra. A altas temperaturas, la tapa puede aflojarse ligeramente hasta perder su sellado, permitiendo que el contenido se salga. Coloque una mano sobre la tapa mientras usa la batidora para mantenerla en su sitio.
- Nunca abra la tapa cuando las cuchillas estén girando.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el mando de control (7) en la posición «0» (a) y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Elimine el bloque de las cuchillas de la jarra girándola en sentido horario.
- Utilice agua templada con jabón para limpiar todos los elementos que han quedado en contacto con la comida. Tenga mucho cuidado cuando limpie las cuchillas, están muy afiladas.

**Función de picado de hielo**

- Use un paño húmedo para limpiar la carcasa del motor.
- No deje el aparato durante mucho tiempo sin limpiar; los residuos pueden quedarse pegados en el interior de la jarra. Si esto sucediera, use un cepillo de nailon para eliminarlos.
- No use disolventes ni agentes limpiadores abrasivos o áspetros.
- No lave ninguna pieza en el lavavajillas, salvo la jarra de plástico sin el bloque de las cuchillas ni el anillo sellador.
- No sumerja el cuerpo del motor en agua ni en ningún otro líquido.

**ADVERTENCIA DE DEPOSICIÓN/ELIMINACIÓN:**

- Nuestros mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste, por principio, en materiales no contaminantes que deberán ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.
- Este producto cumple con la Directiva 2012/19/EU de la UE. El símbolo del contenedor tachado que se coloca en el aparato indica que este producto no debe eliminarse en la corriente de residuos domésticos. Deberá entregarse en un punto de recogida especial para aparatos eléctricos y electrónicos o devolverse al distribuidor, si se va a comprar un aparato similar. Bajo las actuales regulaciones de eliminación, los usuarios que no entreguen los aparatos desechados en los puntos de recogida especiales pueden ser sancionados. La correcta eliminación de estos aparatos significa que se pueden reciclar y procesar ecológicamente, para respetar el medio ambiente y permitir la reutilización de los materiales. Para más información acerca de los programas de eliminación de recursos, póngase en contacto con su servicio local de recogida o el comercio donde haya adquirido el producto. Los fabricantes e importadores son responsables del reciclaje ecológico, procesamiento y eliminación de los productos, de forma directa o través de un sistema público. Su Ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de eliminación para los aparatos en desuso.

11-14

381-018\_002

11-14

381-018\_002

11-14

381-018\_002

**EN**  
**SAFETY INSTRUCTIONS**

- Read these instructions carefully before using the appliance for the first time. Safeguard them for future reference. Inobservance of these instructions may lead to an accident.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Avoid contact with the moving parts.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Care shall be taken

when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- Unplug the appliance before attempting to change any accessory or accessing any part of the liquidizer that might move during operation.
- Only connect it to the voltages stated on the characteristics plate.
- This appliance is suitable for use with foodstuffs.
- This appliance has been designed exclusively for domestic use.
- Always use the blender on a flat, level work surface.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Never insert metal utensils, such as knives or forks, into the inside of the jug while the appliance is operating.
- The use of accessories not supplied by the manufacturer may cause accidents.
- Do not operate the appliance without a workload.
- Do not leave the appliance close to heat sources nor allow the cable to come into contact with hot surfaces.
- Do not operate the appliance with the cable still coiled.
- Never try to fit or remove the jug on the blender while the appliance is still running.
- Do not open the lid on the blender until the motor has stopped.
- Do not leave the appliance operating unattended, especially with children about.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use.

**FR**  
**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

- Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez-les pour de futures consultations. Le non respect de ces instructions peut causer un accident.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'elles en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Evitez de toucher les parties amovibles.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance ou avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

**Procédez avec précaution pour la manipulation du couteau à bord tranchant en vidant le bol ou lors du nettoyage.**

- Déconnecter l'appareil avant de remplacer les accessoires ou avant d'accéder aux parties susceptibles de tourner durant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil vérifiez si votre voltage correspond à celui indiqué sur la plaque des caractéristiques.
- Appareil apte à utilisation alimentaire.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des applications similaires, telles que:
  - Zone réservée au personnel dans un magasin, bureau ou autre environnement de travail;
  - Dans une ferme;
  - Par les clients d'un hôtel, motel ou autre types d'habitation;
  - Au lit ou pour le petit-déjeuner.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas introduire d'ustensiles : couteaux ou fourchettes dans le bol en fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des accidents.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Tenir l'appareil à l'écart de sources de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon enroulé.
- Ne pas monter ni démonter le bol du mixer quand celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle du mixer avant l'arrêt du moteur.
- Ne pas faire fonctionner le mixer sans surveillance surtout en présence d'enfants.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil débranchez-le.

**NE jamais débrancher en tirant du cordon. Ne pas le laisser pendre. Avant de le nettoyer, vérifiez si l'appareil est bien débranché.**

- NE PAS IMMERGER LE CORPS MOTEUR DANS L'EAU NI TOUT AUTRE LIQUIDE.
- Ne pas utiliser l'appareil si le couteau est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- ATTENTION: Afin de faire diminuer au maximum, les risques d'incendie ou de décharges électriques, ne jamais enlever les plaques. Aucune des pièces qui sont à l'intérieur, ne peuvent être manipulées par l'utilisateur. Les réparations et remplacements de cordon doivent être réalisés par un Service Technique Agréé, exclusivement.

**PRÉPARATION DES FRUITS OU DES LÉGUMES**

- Laver ou peler les fruits ou légumes à préparer. Pour la préparation de fruits à pépins (pommes ou poires) il faudra d'abord les peler puis retirer le trognon des fruits.
- Les fruits et légumes à peau (agrumes, melon, kiwis, etc) doivent d'abord être épluchés.
- Pour centrifuger le raisin il faut d'abord détacher les grains de la grappe.
- Couper les fruits et les légumes en petits morceaux afin qu'ils puissent passer par le trou de remplissage.
- Ne pas préparer de fruits et légumes fibreux (raisins secs par exemple) dans cet appareil.
- Les fruits et légumes à préparer doivent être les plus frais possible.
- Les fruits et légumes contiennent des vitamines et des minéraux qui se détériorent quand ils entrent en contact avec l'oxygène ou avec la lumière. Le jus doit être bu fraîchement préparé.
- Il faut le garder plusieurs heures, le mettre au réfrigérateur dans des récipients en céramique ou en verre. Pour prolonger la conservation des préparations, ajoutez le jus d'un citron.

**ELÉMENTS ET COMMANDES**

- 1 Tasse de mesure graduée
- 2 Couvercle
- 3 Broc de verre
- 4 Joint d'étanchéité
- 5 Porte-lame
- 6 Embrayage du moteur
- 7 Bague de contrôle
- a) Réglage 0
- b) Réglage 1
- c) Réglage 2
- d) Réglage Turbo
- 8 Boîtier du moteur

**ASSEMBLAGE DES PIÈCES**

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, les pièces qui vont être en contact avec les aliments doivent être nettoyées à l'eau savonneuse.
- Les bords de la lame sont très aiguisés. Afin d'éviter tout risque de blessure, faites très attention lors du nettoyage.
- Fixez le joint d'étanchéité (4) sur le porte-lame (5) (B1)
- Vissez l'unité de la lame dans le broc (3) en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre comme illustré par la flèche «verrouillage» indiquée sur l'unité de la lame. (B2)
- Placez le broc sur le bloc-moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en place (B). (B3). Les icônes et marquées sur le boîtier montrent la position de montage et de démontage. (B4 et B5)
- Pour monter le couvercle (2) sur le broc (3), insé-

**FUNCIONNEMENT ET UTILISATION**

- Le bol mixeur doit être utilisé sur une surface lisse et stable. Assurez-vous que le mixer est éteint (Tournez la bague de contrôle à la position "0").
- Versez tous les ingrédients dans le broc sans dépasser la barre de 1,75 litre indiquée sur le broc puis posez le couvercle dessus. Afin d'obtenir des résultats optimaux, versez en premier le liquide puis ajoutez les ingrédients solides au fur et à mesure que vous mixez. Raccordez l'appareil à une prise de courant. Réglez la bague de contrôle (7) à la vitesse appropriée.
- Si vous souhaitez ajouter davantage d'ingrédients lorsque l'appareil est en marche, ajoutez-les via l'ouverture du couvercle (2) (B8).
- Une fois que vous avez terminé, tournez la bague de contrôle (7) à "0" pour mettre l'appareil hors tension. Nessayez pas de retirer le broc du corps de l'appareil si le moteur est encore en marche. Sélectionnez la vitesse appropriée pour l'opération que vous souhaitez effectuer.
- **Réglage 0 Arrêt**
- **Réglage 1 Basse vitesse:** Pour les aliments liquides. Pour préparer du jus à partir de fruits déjà épluchés, comme par exemple pomme, poire, etc.



- Não monte nem desmonte o jarro da batedeira enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não abra a tampa da batedeira até que o motor tenha parado.
- Não desixe o aparelho em funcionamento sem o vigiar, principalmente se existirem crianças por perto.
- Desligue o aparelho da rede quando não estiver a utilizá-lo.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo nem desixe este último pendurado.
- Antes de efectuar a sua limpeza comprové que o aparelho está desligado.
- NÃO DEVERÁ Mergulhar O CORPO MOTOR EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LIQUÍDUO.
- Não utilize a batedeira se a lâmina estiver danificada.
- Não o ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observar que o aparelho não funciona correctamente.
- ATENÇÃO: Para diminuir o perigo de incêndios ou de descargas eléctricas, não retire nenhuma das tampas. No interior não existem peças que possam ser manipuladas pelo usuário. As reparações e mudanças de cabo deverão ser realizadas exclusivamente por um Serviço Técnico Autorizado.

- Coloque o anel de vedação de borracha (4) sobre a lâmina (5) (B1).
- Aparafuse a lâmina no jarro (3) girando para a esquerda como indicado pela seta "lock" marcada na lâmina. (B2)
- Coloque a unidade do jarro sobre o invólucro do motor (8) e rode-o para a direita para fixar no lugar. (B3). Os ícones e marcam o modo de montagem e desmontagem. (B4 e B5)
- Para ajustar a tampa (2) no jarro (3) insira-o no topo do jarro e rode para a direita até que um pequeno friso na tampa bloqueie na pequena ranhura no jarro. (B6)
- Para fixar o copo de enchimento (1), insira-o apenas na abertura da tampa (2). (B7)

## PREPARAÇÃO DAS FRUTAS OU VERDUÇAS

Lave ou descasque as frutas ou verduras que deseje bater.

Para processar as frutas com sementes (como maçãs ou péras), deve retirar a pele e o caroço das mesmas.

As frutas e verduras com pele (por exemplo: citrinos, melões, kiwis, etc) devem ser previamente descascadas.

As uvas podem ser batidas apenas depois de retiradas do cacho.

Corte as frutas e verduras em pedaços que possam passar pelo orifício de enchimento.

Não utilize frutas e verduras com filamentos (por exemplo: pêssegos) nesta batedeira.

Utilize frutas e verduras com a máxima frescura possível.

As frutas e verduras contêm vitaminas e minerais que se deterioram quando entram em contacto com o oxigénio ou a luz. Beba o sumo imediatamente a seguir à sua elaboração.

Se for necessário guardá-lo umas horas, ponha o sumo no frigorífico em recipientes de cerâmica ou vidro. Acrescente o sumo de um limão para prolongar a sua conservação.

## OPERAÇÃO E USO

Posicione sempre o liquidificador numa superfície lisa e estável. Certifique-se que o liquidificador está desligado. (Rode o botão para a definição "0")

Coloque todos os ingredientes no jarro sem exceder a marca máxima de 175 litros e coloque a tampa. Para melhores resultados, despeje primeiro os líquidos, depois adicione ingredientes sólidos à medida que liquidifica. Ligue o aparelho à tomada. Rode o botão de controlo (7) para a velocidade adequada.

Se pretender adicionar mais alimentos durante o processo, faça-o através da abertura da tampa (2). (B8)

## LIMEZA E MANUTENÇÃO

Depois de terminar, rode o botão de controlo (7) para a posição "0" para desligar. Não tente tirar o jarro do suporte com o motor ainda em funcionamento.

Selecione a velocidade adequada à função que pretende desempenhar.

Montagem 0	Parar
<b>Montagem 1</b>	<b>Velocidade reduzida:</b>
	Para uma utilização leve, com líquidos. Faça sumo a partir de fruta descascada, tais como maçã, péra, etc.
<b>Montagem 2</b>	<b>Velocidade elevada:</b>
	Para alimentos de consistência mais sólida. Para preparar vegetais, cocktails, compotas, etc.

**Definição do Turbo Velocidade do Puls:**

Para triturar gelé.

Esta definição permite movimentos de impulso curtos e potentes.

**Função para picar gelo**

Coloque 4-6 cubos no jarro. Demasiados cubos de gelo nunca irá garantir resultados satisfatórios.

Coloque a tampa no liquidificador, depois rode o botão de controlo (7) para a definição do turbo (d) 3 a 4 vezes, com pausas curtas nos intervalos.

**Sumo de Cenoura**

Corte a cenoura não-submersa em cubos de 14-15 mm. Coloque 700g de pedaços de cenoura no jarro, e em seguida, adicione a água no jarro até à marcação 175 litros. Misture durante 5 segundos e em seguida, desligue o aparelho por 1 minuto, isso é contado como UM ciclo. Mude para usar algumas cenouras e água após cada ciclo. O número máximo de ciclos não deve exceder os 10 ciclos.

**Advertências:**

- Por favor não opere este produtos durante mais de 2 minutos. Isso previne que o motor sobreaqueça e avarie.
- Nunca utilize a batedeira estando esta vazia.
- Se for necessário mexer os alimentos aderidos às paredes do jarro, interrompa o funcionamento do aparelho. As lâminas podem continuar a rodar durante os momentos. Mantenha a colher ou o espatula a uma distância prudente das lâminas para evitar acidentes.
- Para garantir uma longa vida do liquidificador, o funcionamento contínuo do aparelho por mais de 1 minuto não é recomendado, após este período de tempo deixe o motor descansar por alguns minutos antes de ligar o liquidificador novamente.
- Para conseguir melhores resultados ao triturar os alimentos sólidos, corte-os primeiro em pedaços pequenos.
- Nos alimentos sem água, acrescente uma taça de líquido para facilitar o trabalho.
- Não derrame líquidos e muito quente no jarro. Em alta temperatura, a tampa pode ser o suficiente para perder a sua vedação, permitindo que o conteúdo se escape. Coloque a mão sobre a tampa para mantê-la no lugar enquanto a mistura.
- Nunca abra a tampa enquanto a lâmina estiver a rodar.

## ADVERTÊNCIA DE DEPOSIÇÃO/ELIMINAÇÃO:

Os nossos produtos são embalados em embalagens otimizadas. Este processo consiste basicamente na utilização de materiais não-poluentes que devem ser entregues no ecocentro local como materiais-securitários.

Este produto cumpre com a Directiva de 2012/19/EU da UE. O símbolo do contenedor cruzado que se coloca no aparelho indica que este produto não se deve eliminar com os resíduos domésticos.

Deverá ser entregue num ponto de recolha especial para aparelhos eléctricos e electrónicos ou ser devolvido ao distribuidor, se comprar um aparelho similar. De acordo com as actuais regulamentações de eliminação de produtos, os utilizadores que não entregarem os aparelhos em desuso nos pontos de recolha especiais podem ser sancionados. A correcta eliminação destes aparelhos significa que se podem reciclar e processar ecologicamente, para respeitar o meio ambiente e permitir a reutilização dos materiais. Para mais informação acerca dos programas de eliminação de recursos, entre em contacto com o seu serviço local de recolha ou com o estabelecimento onde tenha adquirido o produto.

Os fabricantes e importadores são responsáveis pela reciclagem adequada, para respeitar o meio ambiente e a eliminação dos produtos, de forma directa ou através de um sistema público. Na sua Câmara Municipal, poderá informar-se sobre as possibilidades de eliminação para os aparelhos em desuso.

**Régulo 2 Haute vitesse:**

Pour les légumes beaucoup plus solides. Pour broyer des aliments, faire des cocktails, des compotes, etc.

**Régulo Turbo Vitesse turbo:**

Pour broyer des glaçons et faire des milkshakes.

Cette fonction entraîne des impulsions brèves et puissantes de l'appareil.

**Fonction glace pilée**

Placez de 4 à 6 glaçons dans le broc. Si vous placez un trop grand nombre de glaçons dans le broc, le résultat escompté peut ne pas être obtenu. Placez le couvercle sur le mixeur, puis tourez la bague de contrôle (7) au niveau de la vitesse Turbo (d) 3 à 4 fois en marquant une courte pause entre chaque opération.

**Jus de Carotte**

Coupez les carottes en cubes de 14 à 15 mm. Placez 700 g de carottes dans le broc puis ajoutez de l'eau jusqu'à la marque 175 litre sur le broc. Mixez les ingrédients pendant 5 secondes puis laissez refroidir l'appareil pendant 1 minute; ceci compte pour UN cycle. Remplacez des carottes et de l'eau dans le broc après chaque cycle. Le nombre maximal de cycles ne doit pas dépasser 10 cycles.

**Remarques concernant la mise au rebut:**

Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé. Par principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'Élimination des Déchets.

Ce produit est conforme aux spécifications de la directive européenne 2012/19/EU. Le symbole «conteneur interdit» signifie que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte d'appareils électriques et électroniques ou être remis au revendeur lors de l'achat d'un appareil similaire. Selon les règlements actuellement en vigueur en matière d'élimination des déchets, les utilisateurs qui ne déposent pas les appareils hors d'usage dans les centres de collecte des déchets peuvent faire l'objet de sanctions. L'élimination correcte de ces appareils permet de les recycler et de les traiter écologiquement pour le respect de l'environnement et pour la réutilisation des matériaux. Pour obtenir toutes informations relatives aux programmes d'élimination des déchets, adressez-vous au Service Local de collecte des déchets ou à votre revendeur. Les fabricants et les importateurs sont responsables du recyclage écologique, du traitement et de l'élimination de produits, directement ou à travers un organisme public. Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils hors d'usage, adressez-vous à la mairie de votre commune ou à la préfecture de votre département.

## NETTOYAGE & ENTRETIEN

Avant de nettoyer les éléments du mixeur, placez la bague de contrôle (7) sur la position "0" (a) et débranchez l'appareil de la prise de

courant.

- Retirez la lame du broc en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez à l'eau chaude savonneuse tous les éléments qui ont entré en contact avec les aliments. Faites très attention lorsque vous nettoyez les lames.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer le boîtier du moteur.

Nettoyez régulièrement l'appareil; y les résidus peuvent coller à l'intérieur du broc. Si cela se produit, nettoyez le broc à l'aide d'une brosse en nylon.

Utilisez sans danger nettoyant puissant ou abrasif ni de solvant.

A part le broc en plastique, duquel vous retirerez au préalable la lame et le joint d'étanchéité, ne lavez aucun des éléments de l'appareil au lave-vaisselle. N'immergez jamais le moteur de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

## REMARQUES CONCERNANT LA MISE AU REBUT:

Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé. Par principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'Élimination des Déchets.

Ce produit est conforme aux spécifications de la directive européenne 2012/19/EU. Le symbole «conteneur interdit» signifie que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte d'appareils électriques et électroniques ou être remis au revendeur lors de l'achat d'un appareil similaire. Selon les règlements actuellement en vigueur en matière d'élimination des déchets, les utilisateurs qui ne déposent pas les appareils hors d'usage dans les centres de collecte des déchets peuvent faire l'objet de sanctions. L'élimination correcte de ces appareils permet de les recycler et de les traiter écologiquement pour le respect de l'environnement et pour la réutilisation des matériaux. Pour obtenir toutes informations relatives aux programmes d'élimination des déchets, adressez-vous au Service Local de collecte des déchets ou à votre revendeur. Les fabricants et les importateurs sont responsables du recyclage écologique, du traitement et de l'élimination de produits, directement ou à travers un organisme public. Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils hors d'usage, adressez-vous à la mairie de votre commune ou à la préfecture de votre département.

## COMPONENTES E ELEMENTOS DE COMANDO

- Copo de enchimento
  - Tampa
  - Jarro de vidro
  - Anel de vedação
  - Lâmina
  - Ligação do Motor
  - Botão de control
- a) Montagem 0  
b) Montagem 1  
c) Montagem 2  
d) Montagem do turbo
- 8 Invólucro do Motor

## MONTAGEM DAS PARTES

Antes do primeiro usa, lave com água e sabão as peças que vão estar em contacto com os alimentos.

A borda da lâmina é muito afiada. Para evitar lesões, limpe-a com extremo cuidado.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék tartozékainak tisztítása előtt fordítsa el a gombot (7) a "0" pozícióba (a) és hozza ki a csatlakozó dugóját az aljzából.

Vegye ki a kékességét a kancsóból az ornatulató járásával megegyező irányba fordítva azt.

Ha az élelmiszereit érinkező tartozékok tisztításához használjon szappant és meleg vizet. Járjon el óvatosan a pengék tisztításakor.

Használjon nedves törítőt a motorház tisztításához.

Ne hagyja túl hosszú ideig tisztítatlanul a készüléket. A maradék lerakódhat a kancsó belső részére. Ha ez történik használjon műanyag kefet a maradék eltávolítására.

Ne használjon erős vagy dörzsöltáttal tisztított, illetve oldószeres a tisztításhoz.

Ne mossa a tartozékokat a mosogatógépben, kivéve a kávémosógépet, melyből kivette a kést és a szegélyezőket.

A motor ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

## ELTAVOLÍTÁSI ÚTMUTATÓ:

Termékek optimális csomagolásban kerülnek leszállításra. Ez alapján a nem szennyező anyagok használatának tulajdonítható, melyek a helyi személtérhelyen ledobhatók, mint másodlagos nyersanyagok.

A termék megfelel a 2012/19/EU Európai Uniói Direktívának. A készülékkel feltüntetett áhízózt személtérhelyi szimbólummal jelölve, hogy a termék hasznos élettartamának letevéltése a háztartási hulladékok elikülvitése keltt elhelyezni. A termék vigye el az elektromos vagy elektronikus berendezések száma-ma fenntartott külön gyűjtőpontonra, vagy vigye vissza a kiskereskedőhöz, ahol vásárolta a készüléket. Az aktuális hulladékkezelési szabályozások értelmében bűntethetők azok a felhasználók, akik nem vizsik el az elhasználtodt készülékeket az erre kijelölt gyűjtőpontokhoz. A köregetették készülékek helyes hulladékéltávolítása azt jelenti, hogy azok a felhasználók és környezetvédők feloldozhatók, elősegítve a környezet védelmét és lehetővé vák a termékhez felhasználni anyagok újrahasonosítása. Amennyiben további információ-ra van szükség, forduljon a helyi önkormányzathoz vagy ahhoz a kiskereskedőhöz, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felétek a környezetvédők újrahasonosítás, feloldozás és termékújgítási megvalósítását, vagy közvetlenül, vagy nyilvános rendszeren keresztül. A helyi városi tanács információval szolgálhat az elvult készülékek hulladékéltávolításáról.

## التظيف والصيانة

بالسكر، وما إلى ذلك.

إعداد السرعة لتبريد النباتات.

لسحق التنج.

يوفر هذا الإعداد حركات نشبات قصيرة وقوية.

**وظيفة سحق التنج**

في حالة 4 إلى 6 مكعبات في الوعاء، ن يودي وضع كمية كبيرة من المكعبات إلى العمول على نتائج مرضية.

دوران عقارب الساعة.

ضع العطاء على العطاء. من 4 إلى 7 (7) سرعة التبريد من 3 إلى 4 مرات، مع التوقف لفترات قصيرة مرة كل مرة والأخرى.

**عصير الجزر**

قم بتقطع الجزر غير المشمس في الماء إلى مكعبات بحجم 1.5 إلى 15 سم. ضع قطع الجزر بوزن 700 جرام في الإناء.

ثم أضف الماء إلى الإناء، حتى علامة 1.75 لتر.

لمدة 5 ثواني، قم بآؤفق الجهاز لمدة دقيقة، وتمت احتساب ذلك على أنه دورة واحد، قم بالتغيير لاستخدام بعض الجزر والماء الجديد بعد كل دورة. لا يسمح أن يتجاوز الحد الأقصى لعدد الدورات من 10 دورات.

**تنبيهات:**

- يرجى عدم تشغيل هذا المنتج أكثر من 2 دقائق متصلة.
- هذا من شأنه منع المحرك من الوصول للسخونة الشديدة أو التلف.
- لاستعمال أبدا الخلاطة فارغة.
- لضمان طول عمر الخلاط، فإنه لا يوصى بتشغيل الخلاطة بدرجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.
- لا تلمع بسكب السائل الأظمة اللغائية في الوعاء، فقد درجات الحرارة العالية، يمكن أن يرق العطاء بدرجة عالية كل 3 ثواني إلى عدم إحكام العلق، مما يسبب بتسرب مرة أخرى.
- للحصول على نتائج حسنة قدر فم الأظمة الصلبة قم بتقطيعها أولاً إلى قطع صغيرة.
- بالنسبة للأظمة بوم، من، أضف فنجانا من السائل لتسهيل الخلط.