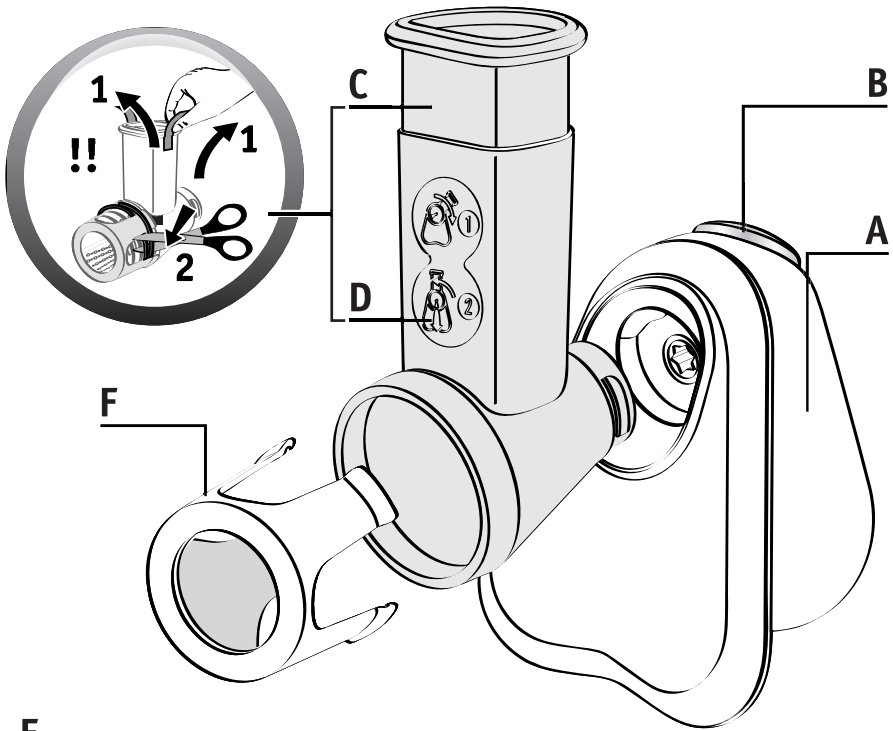
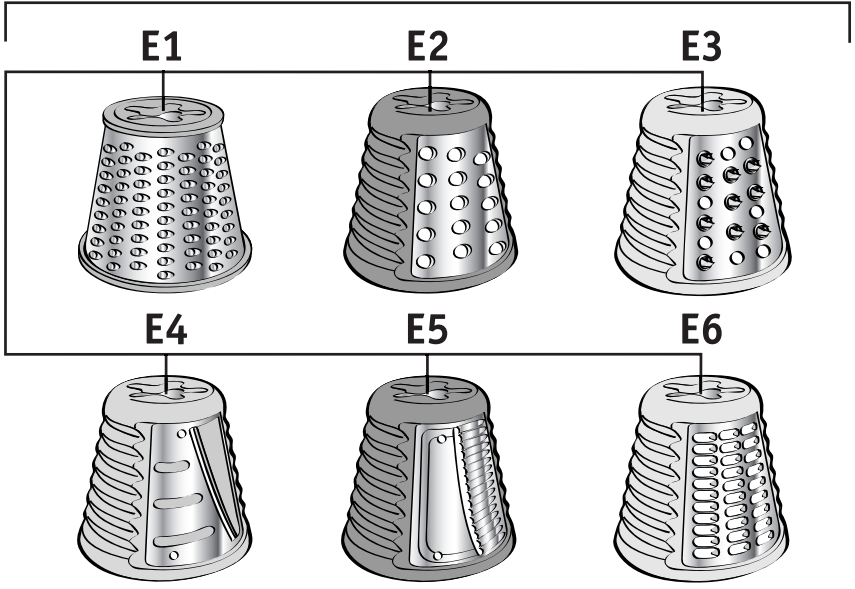
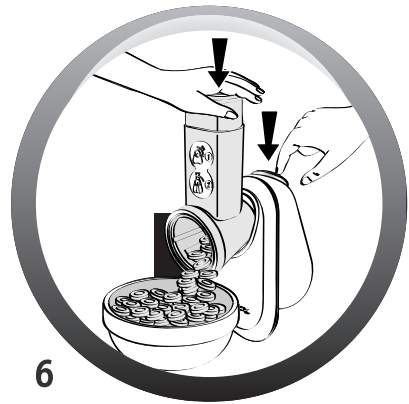
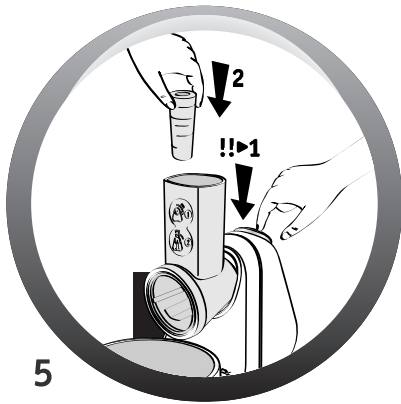
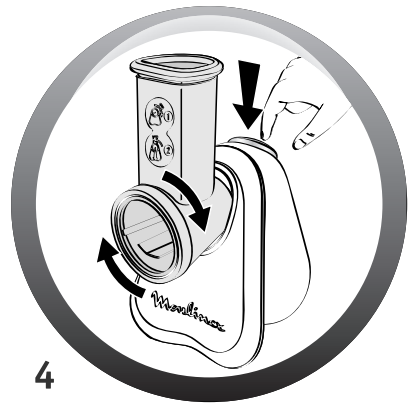
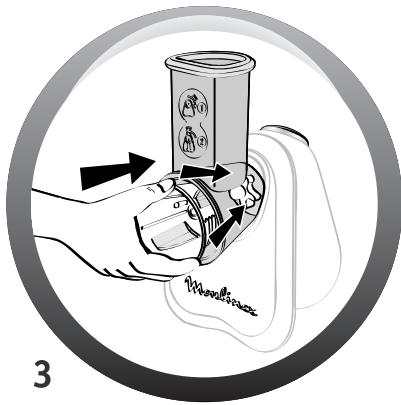
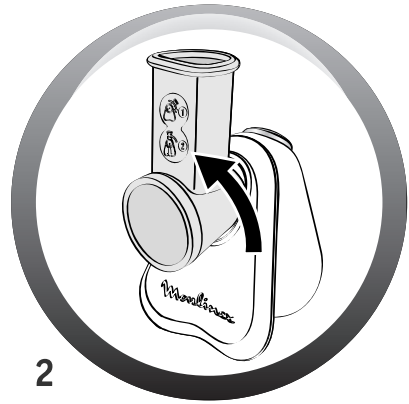
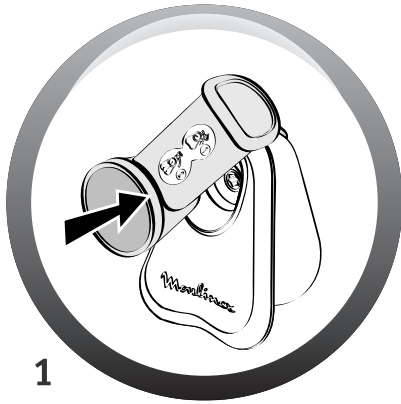


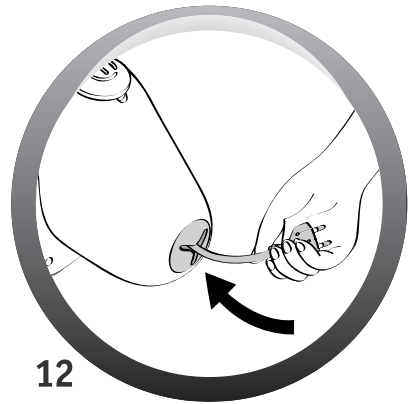
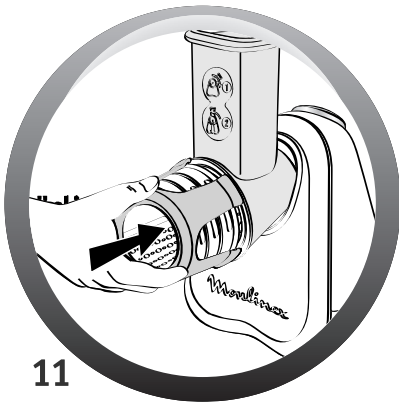
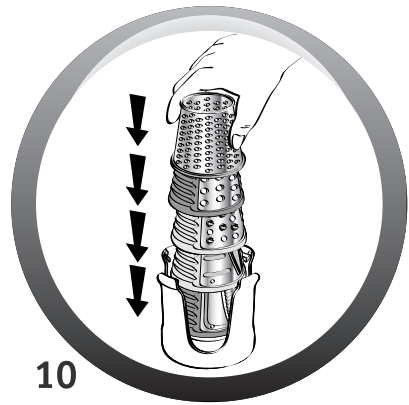
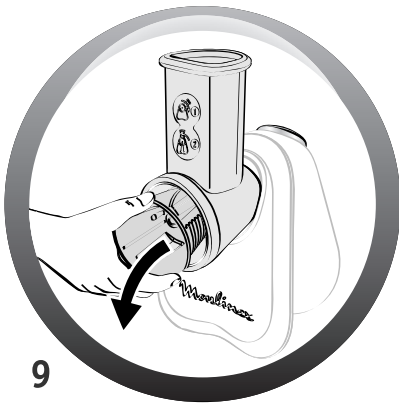
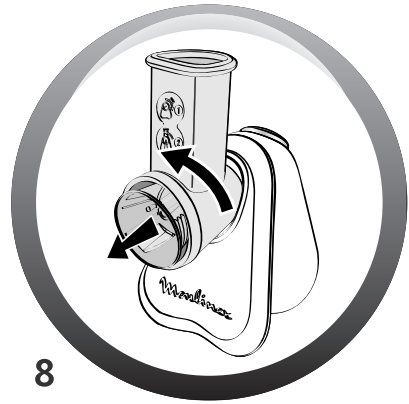
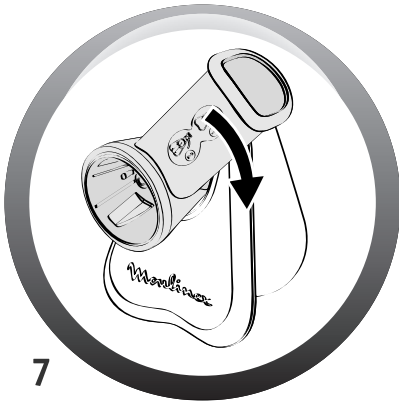
- FR
- DE
- IT
- CS
- PL
- HU
- BG
- SK
- SL
- RO
- BS
- HR
- SR
- LT
- LV
- ET



E







DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur
- B** Bouton poussoir marche / arrêt
- C** Poussoir
- D** Magasin à cônes / cheminée
- E** Cônes
 - E1** Cône Râpé fin (tout métal avec bordure orange)
 - E2** Cône Râpé épais (rouge)
 - E3** Cône Gratté (jaune)
 - E4** Cône Emincé (vert clair)
 - E5** Cône Vichy (vert foncé) (*selon modèle)
 - E6** Cône Reibekuchen (jaune clair) (*selon modèle)
- F** Accessoire de rangement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utiliser le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Pour éviter les accidents et les dégâts matériels de l'appareil, toujours garder les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des lames et des cônes en mouvement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes en continu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les cônes rangés.
- Ne pas hacher de viande.
- Ne jamais retirer les cônes avant l'arrêt complet du moteur.
- Ne jamais pousser les aliments avec les mains, toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas utiliser le produit pour des aliments trop consistants : (sucre, viande).
- L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a une anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si les cônes sont détériorés ou incomplets.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place ou le retrait des cônes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de cônes ou de pièces de rechange autre que celles fournies par les centres de service après-vente agréés.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabricant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez les accessoires (cônes, magasin à cônes et poussoir) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

ATTENTION : Les lames des cônes sont extrêmement aiguisées, maniez les cônes avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique.

UTILISATION

- Sélectionnez le cône correspondant à l'utilisation voulue.
- Positionnez le magasin à cônes (D) sur le blocmoteur (A) (fig.1) en réalisant un ¼ de tour vers la gauche (fig. 2).
- Placez le cône choisi dans l'ouverture à l'avant du magasin (D), le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur (fig.3).
- Branchez l'appareil.
- Appuyez une ou deux fois sur le bouton marche/arrêt (B) pour verrouiller le cône (fig.4).
- Introduire les aliments par la cheminées du

ATTENTION : appuyer d'abord sur le bouton poussoir marche/arrêt avant d'introduire des aliments dans la cheminée (fig. 5).

- magasin (D), et poussez les aliments à l'aide du poussoir (C) (fig. 6).
- Pour changer de cône, faites pivoter le magasin (D) d'un ¼ de tour vers la droite (fig. 7), puis remettez-le en position verticale (fig. 8). Retirez le cône (fig. 9).

ATTENTION : Avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que le cône soit parfaitement positionné sur l'entraîneur (fig. 3 & 4). Votre produit est équipé d'un bouton poussoir marche / arrêt (B). Pour fonctionner en continu, maintenez-le appuyé.

QUESTIONS FREQUENTES :

Questions	Réponses
• "Le cône ne tient pas bien en place dans le magasin, je n'entends pas de clip".	Assurez-vous simplement que le cône est engagé bien à fond (fig.3). C'est ensuite la mise en route du produit avant d'introduire un aliment qui permet le bon verrouillage du cône (fig.4).
• "Je n'arrive pas à enlever l'accessoire après utilisation".	Pour retirer le cône après utilisation, déverrouillez (fig.7) puis reverrouillez le magasin (fig.8) et le cône tombera de lui-même (fig.9).
• "Le magasin à cône est assez dur à mettre en place et à retirer, est-ce normal ?"	Oui, tout à fait lorsque le produit est neuf. Au fur et à mesure des utilisations, il deviendra de plus en plus facile à installer et à retirer.

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :




	Cône Râpé fin E1 (métal)	Cône Râpé épais E2 (rouge)	Cône Gratté E3 (jaune)	Cône Emincé E4 (vert clair)	Cône Vichy E5 (vert foncé)*	Cône Reibekuchen E6 (jaune clair)*
Carottes	X	X		X	X	
Courgettes	X	X		X	X	
Pommes de terre	X	X		X	X	X (crue)
Concombres	X	X		X	X	
Poivrons		X		X		
Oignons				X	X	
Betteraves				X	X	
Chou (blanc/rouge)				X		
Pommes				X	X	
Parmesan			X			
Gruyère	X	X		X	X	
Chocolat	X	X	X			
Pain sec / biscottes			X			
Noisettes/noix/amandes			X			
Noix de coco	X		X			




CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliments dans le magasin.

Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

RECETTES

CÔNES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
<p>Cône métall RAPÉ FIN (E1)</p> 	<p>Coleslaw (pour 4 personnes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ de chou blanc - 2 carottes - 3 cuillères à soupe de mayonnaise - 3 cuillère à soupe de crème liquide - 2 cuillère à soupe de vinaigre - 2 cuillère à soupe de sucre en poudre 	<p>Emincez le chou blanc à l'aide du cône Emincé (E4) et râpez les carottes avec le cône Râpé fin (E1). Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, l'huile, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.</p>
<p>Cône rouge RAPÉ ÉPAIS (E2)</p> 	<p>Gratin du soleil (pour 6 personnes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 petites courgettes - 2 pommes de terre - 1 oignon - 1 tasse de riz cuit - 1 œuf - 1 verre de lait - 150 g de gruyère - beurre 	<p>Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros (E2). Emincez l'oignon à l'aide du cône Emincé (E4). Faites revenir tous les légumes dans du beurre. Dans un plat à gratin, alternez une couche de légumes, une couche de riz cuit, une couche de légumes. Ajoutez le lait battu avec l'œuf, sel et poivre. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Enfourez à 180°C.</p>
<p>Cône jaune foncé GRATÉ (E3)</p> 	<p>Gratin de pommes aux amandes (pour 4 personnes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 pommes - 60 g de sucre cassonade - 50 g de beurre - 50 g d'amandes entières - 20 cl de crème - 1 cuillère à café de cannelle 	<p>Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Tranchez en lamelles avec le cône Emincé (E4) et faites les revenir avec 30 g de beurre. Beurrez légèrement un plat à gratin et disposez les pommes caramélisées au fond. Réduisez les amandes en poudre à l'aide du cône Gratté (E3). Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la crème et la cannelle. Versez le mélange obtenu sur les pommes et saupoudrez de sucre cassonade. Enfourez le plat à 160°C.</p>

CÔNES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
<p>Cône vert clair EMINCE (E4)</p> 	<p>Salade grecque (pour 4 personnes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 concombre - 2 grosses tomates - 1 poivron rouge - 1 poivron vert - 1 oignon blanc moyen - 200 g de feta - 50 g d'olives noires (facultatif) - 4 cuillères à soupe d'huile - 1 citron - 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre) 	<p>Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône Emincé (E4). Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Émincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.</p>
<p>* Cône Vert foncé VICHY (E5)</p> 	<p>Carottes Vichy Pour 4 personnes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 carottes (comptez-en 3 par personne) - 50 g de beurre - 15 g de sucre - 1 cube de bouillon poulet 	<p>Eplucher (gratter) les carottes et couper-les en petites rondelles à l'aide du cône Vichy (E5). Dans une casserole, préparer un bouillon de poulet. La quantité d'eau doit être suffisante pour recouvrir les carottes. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis, ajouter le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une légère "mousse", et ajouter les carottes. Remuer un peu puis, y ajouter le bouillon (les carottes doivent être recouvertes). Laisser à petit feu sans couvrir afin de permettre à l'eau de s'évaporer pendant 20/25 minutes.</p>
<p>* Cône jaune clair REIBEKUCHEN (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1.5 kg pommes de terre - 2 œufs - 50g flocons d'avoine - 50 à 100g farine (si les pommes de terre sont très liquides) - huile - sel 	<p>Pelez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et râpez-les à l'aide du cône spécifique Reibekuchen (E6). Ensuite, battez les œufs en omelette, ajoutez-les à la préparation, ainsi que le sel, les flocons d'avoine et la farine si nécessaire. Recouvrez le fond d'une poêle avec de l'huile et faites chauffer. Former ensuite des petits amas de pâte avec une cuiller et aplatissez-les dans la poêle. Faites dorer sur les 2 faces.</p>

* Selon modèle uniquement

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Le magasin **(D)**, le poussoir **(C)**, les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5*, E6*)** et l'accessoire de rangement **(F)** peuvent passer au lave-vaisselle

dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

- **Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT

- Tous les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5*, E6*)** peuvent se ranger sur l'appareil.
Empilez les 5 cônes **(fig.10)** et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**. L'accessoire de rangement **(F)** se

clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**.

- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

* Selon modèle

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A** Motorblock
- B** An-/Aus-Taste
- C** Stopfer
- D** Trommelgehäuse/ Einfüllstutzen
- E** Trommeln
 - E1** Trommel fein Raspeln (ganz aus Metall mit orangem Rand)
 - E2** Trommel grob Raspeln (rot)
- E3** Trommel fein Reiben (gelb)
- E4** Trommel fein Schneiden (hellgrün)
- E5** Trommel geriffelt Schneiden (dunkelgrün) (* je nach Modell)
- E6** Trommel für Reibekuchen (hellgelb) (* je nach Modell)
- F** Trommelhalter

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Hersteller behält sich das Recht vor im Interesse des Verbrauchers, technische Änderungen der Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Geräts vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Es darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie sich vergewissern, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Platten oder in die Nähe einer offenen Flamme (Gasherd) gestellt oder an derartigen Orten betrieben werden.
- Das Gerät darf nur auf stabilen Arbeitsflächen benutzt und muss vor Wasserspritzern geschützt werden. Drehen Sie das Gerät nicht um.
- Zur Vermeidung von Unfällen und Schäden an dem Gerät muss stets darauf geachtet werden, dass Hände und Küchenutensilien nicht in die Nähe der laufenden Trommeln und Schneiden geraten. Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebs nicht über dem Gerät hängen.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 2 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Das Gerät darf nicht leer oder mit mehreren Trommeln gleichzeitig in Betrieb genommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum zerkleinern von Fleisch.
- Nehmen Sie die Trommeln nicht vor dem völligen Stillstand des Motors heraus.
- Führen Sie die Lebensmittel niemals mit den Händen hinein, sondern benutzen Sie dazu stets den Stopfer.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit Lebensmitteln mit einer besonders festen Konsistenz in Betrieb: (Zucker, Fleisch).
- Das Gerät muss ausgesteckt werden:
 - wenn während des Betriebs Funktionsstörungen auftreten,
 - vor allen Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen,
 - nach jeder Benutzung.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose..
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Elektrogeräte dürfen nicht benutzt werden:
 - wenn sie zu Boden gefallen sind,
 - wenn die Trommeln beschädigt oder nicht vollständig sind.
- Stecken Sie das Gerät stets aus, wenn es unüberwacht bleibt sowie vor dem Einsetzen und Herausnehmen der Trommeln.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es, um jedwede Gefahr zu vermeiden, nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit einer Wärmequelle in Berührung kommen und ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Benutzen Sie ausschließlich von den autorisierten Kundendienstcentern vertriebenes Zubehör und Ersatzteile.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Der Hersteller übernimmt bei gewerblicher, unsachgemäßer oder nicht den Angaben der Gebrauchsanweisung entsprechenden Nutzung des Geräts weder Garantie noch Haftung.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie die Zubehörteile (Trommel, Trommelgehäuse und Stopfer) mit Seifenwasser. Sorgfältig abspülen und trocknen.

VORSICHT: Die Schneiden der Trommeln sind ausgesprochen scharf; gehen Sie deshalb vorsichtig mit den Trommeln um und fassen Sie sie nur an ihren Plastikteilen an.

GEBRAUCH

- Wählen Sie die gewünschte Trommel.
- Setzen Sie das Trommelgehäuse für die Trommeln **(D)** auf den Motorblock **(A)** (**Abb. 1**) und drehen Sie es um eine Vierteldrehung nach links (**Abb. 2**).
- Setzen Sie die gewünschte Trommel in die Öffnung auf der Vorderseite des Trommelgehäuses **(D)** ein; die Trommel muss fest und gänzlich auf der Spindel sitzen (**Abb. 3**).
- Schließen Sie das Gerät an.
- Drücken Sie ein oder zwei Mal die An/Aus-Taste **(B)**, um die Trommel zu verriegeln (**Abb. 4**).

ACHTUNG: Drücken Sie erst die An/Aus-Taste und geben Sie anschließend die Zutaten in den Einfüllstutzen (**Abb. 5**).

- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen **(D)** und schieben Sie sie mit dem Stopfer **(C)** weiter (**Abb. 6**).
- Drehen Sie zum Einlegen einer anderen Trommel das Trommelgehäuse **(D)** um eine Vierteldrehung nach rechts (**Abb. 7**) und setzen Sie es wieder senkrecht ein (**Abb. 8**). Nehmen Sie die Trommel heraus (**Abb. 9**).

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Trommel fest auf der Spindel sitzt (**Abb. 3 & 4**). Ihr Gerät ist mit einer An/Aus-Taste **(B)** ausgestattet. Zum Dauerbetrieb muss diese kontinuierlich gedrückt werden.

Fragen	Antworten
<ul style="list-style-type: none"> • "Die Trommel rastet nicht ein." • "Das Zubehörteil lässt sich nach dem Gebrauch nicht mehr abnehmen." • "Das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses geht schwer, ist das normal?" 	<p>Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Trommel fest eingedrückt ist (Abb. 3). Die Trommel wird erst richtig festgesetzt, wenn das Gerät vor dem Eingeben der Zutaten in Betrieb gesetzt wird (Abb. 4).</p> <p>Entriegeln (Abb. 7) und verriegeln Sie das Trommelgehäuse (Abb. 8) zum Herausnehmen der Trommel nach dem Gebrauch und die Trommel fällt von selbst heraus (Abb. 9).</p> <p>Ja, bei einem neuen Gerät ist das ganz normal. Im Laufe der Zeit wird das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses immer einfacher.</p>

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

	Trommel fein Raspeln E1 (ganz aus Metall mit orangem Rand)	Trommel grob Raspeln E2 (rot)	Trommel fein Reiben E3 (gelb)	Trommel fein Schneiden E4 (hellgrün)	Trommel geriffelt Schneiden E5* (dunkelgrün)	Trommel für Reibekuchen E6* (hellgelb)
Karotten	X	X		X	X	
Zucchini	X	X		X	X	
Kartoffeln	X	X		X	X	X (ausschließlich roh)
Gurken	X	X		X	X	
Paprikaschoten		X		X		
Zwiebeln				X	X	
Rote Beete				X	X	
Kohl (weiß/rot)				X		
Äpfel				X	X	
Parmesan Käse			X			
Gruyère-Käse	X	X		X	X	
Schokolade	X	X	X			
Trockenes Brot / Löffelbiskuits			X			
Haselnüsse/Walnüsse/Mandeln			X			
Kokosnuss	X		X			

(* je nach Modell)




Tipps zum Gelingen:




Die verwendeten Lebensmittel müssen fest sein, um ein gutes Ergebnis zu erzielen und ein Festsetzen von Lebensmitteln im Trommelgehäuse zu vermeiden. Das Gerät darf nicht zum Reiben oder Schneiden von besonders harten Lebensmitteln

wie Zucker oder Fleischstücken benutzt werden.

Schneiden Sie die Lebensmittel klein, um sie leichter in den Einfüllstutzen einführen zu können.

REZEPTE

TROMMEL	REZEPT	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Trommel fein Raspeln (ganz aus Metall mit orangem Rand) (E1)</p> 	<p>Weißkrautsalat (für 4 Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none">- ¼ Kopf Weißkohl- 2 Karotten- 3 Esslöffel Mayonnaise- 3 Esslöffel flüssige Sahne- 2 Esslöffel Essig- 2 Esslöffel Puderzucker	<p>Schneiden Sie den Kohl mit der Trommel fein Schneiden (E4) klein und raspeln Sie die Karotten mit der Trommel fein Raspeln (E1). Vermischen Sie die beiden Zutaten in einer großen Schüssel. Bereiten Sie die Sauce zu: Vermischen Sie Mayonnaise, flüssige Sahne, Öl, Essig und Zucker miteinander.</p> <p>Geben Sie die Sauce über das geraspelte Gemüse und lassen Sie es 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.</p>
<p>Trommel grob Raspeln (rot) (E2)</p> 	<p>Gemüse-Auflauf (für 6 Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none">- 6 kleine Zucchini- 2 Kartoffeln- 1 Zwiebel- 1 Tasse gekochter Reis- 1 Ei- 1 Glas Milch- 150 g Gruyère-Käse- Butter	<p>Raspeln Sie die Zucchini und die Kartoffeln mit der Trommel grob Raspeln (E2). Schneiden Sie die Zwiebel mit der Trommel fein Schneiden (E4) in Scheiben. Braten Sie das ganze Gemüse mit etwas Butter an. Geben Sie jeweils eine Schicht Gemüse, eine Schicht gekochten Reis, eine Schicht Gemüse in eine Auflaufform.</p> <p>Geben Sie die mit dem Ei vermischte Milch, Salz und Pfeffer bei. Bestreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Gruyère-Käse und Butterflocken. Bei 180°C überbacken.</p>
<p>Trommel fein Reiben (gelb) (E3)</p> 	<p>Apfelaufbau mit Mandeln (für 4 Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none">- 6 Äpfel- 60 g brauner Zucker- 50 g Butter- 50 g ganze Mandeln- 20 ml Sahne- 1 Teelöffel Zimt	<p>Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in Viertel. Schneiden Sie die Apfelviertel mit der Trommel fein Schneiden (E4) in Scheiben und braten Sie diese in 30 g Butter an.</p> <p>Buttern Sie eine Auflaufform ein wenig und legen Sie die karamellisierten Apfelscheiben hinein. Mahlen Sie die Mandeln mit der Trommel fein Reiben (E3). Vermischen Sie das Mandelpulver, die Sahne und den Zimt in einer großen Schüssel. Verteilen Sie diese Mischung auf den Äpfeln und bestreuen Sie das Ganze mit braunem Zucker. Bei 160°C überbacken.</p>

TROMMEL	REZEPT	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Trommel fein Schneiden (hellgrün) (E4)</p> 	<p>Griechischer Salat (für 4 Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Gurke - 2 große Tomaten - 1 rote Paprikaschote - 1 grüne Paprikaschote - 1 mittelgroße weiße Zwiebel - 200 g Feta - 50 g schwarze Oliven (falls gewünscht) - 4 Esslöffel Öl - 1 Zitrone - 30 g frische Kräuter (nach Wahl: Basilikum, Petersilie, Minze, Koriander) 	<p>Schneiden Sie die Gurke mit der Trommel fein Schneiden (E4) in dünne Scheiben. Halbieren Sie die Paprikaschoten und entfernen Sie die Kerne und die weißen Innenhäute. Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Tomaten und den Feta in kleine Würfel. Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und geben Sie die Oliven dazu. Bereiten Sie die Sauce zu: Vermischen Sie das Öl mit dem Zitronensaft. Mischen Sie den Salat vorsichtig durch und bestreuen Sie ihn mit klein geschnittenen frischen Kräutern.</p>
<p>*Trommel geriffelt Schneiden (dunkelgrün) (E5)</p> 	<p>Riffel-Karotten (für 4 Personen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 Karotten (rechnen Sie 3 pro Person) - 50 g Butter - 15 g Zucker - 1 Würfel Hühner-Bouillon 	<p>Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie mit der Trommel geriffelt Schneiden (E5) in kleine Scheiben. Bereiten Sie in einem Topf die Hühner-Bouillon zu. Die Wassermenge muss ausreichend sein, um die Karotten damit zu bedecken. Lassen Sie in einem Topf die Butter zergehen und geben Sie den Zucker dazu. Rühren Sie um, bis Sie eine leicht "schaumige" Masse erhalten und geben Sie die Karotten dazu. Rühren Sie ein wenig durch und gießen Sie die Bouillon hinein (die Karotten müssen bedeckt sein). Auf kleiner Flamme ohne Deckel 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, um das Wasser verdampfen zu lassen.</p>
<p>*Trommel für Reibekuchen (hellgelb) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg Kartoffeln - 2 Eier - 50 g Haferflocken - 50 bis 100 g Mehl (falls die Kartoffeln sehr wässrig sind) - Öl - Salz 	<p>Schälen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie sie in Stücke und reiben Sie sie mit der Spezialtrommel für Reibekuchen (E6). Dann verquirlen Sie die Eier, geben diese zu den geriebenen Kartoffeln dazu, ebenso wie das Salz, die Haferflocken und gegebenenfalls das Mehl. Verteilen Sie etwas Öl auf dem Boden einer Pfanne und erhitzen Sie es. Dann setzen Sie mit einem Löffel kleine Portionen dieser Masse in die Pfanne und drücken diese in die gewünschte Form. Braten Sie beide Seiten knusprig an.</p>

(*je nach Modell)

REINIGUNG DES GERÄTS

- **Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks (A) stets aus.**
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock (A) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.
- Das Trommelgehäuse (D), der Stopfer (C) und die Trommeln (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) sowie den Trommelhalter (F) können mit dem „ECO“ oder dem „LEICHT VERSCHMUTZT“ Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Trommeln um, da die Schneiden der Trommeln ausgesprochen scharf sind.**
- Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

AUFBEWAHRUNG

- Alle Trommeln (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) können in dem Gerät untergebracht werden. Setzen Sie die 5 Trommeln (Abb.10) aufeinander und legen Sie sie in die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses (D) ein (Abb.11).
- Das Zubehörteil zur Aufbewahrung (F) wird auf die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses (D) angeklipst (Abb.11).
- Aufbewahrung des Stromkabels: Verstauen Sie das Stromkabel in dem dafür vorgesehenen Staufach (CORD STORAGE) (Abb.12).

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- 1 Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Interruttore a pulsante On/Off
- D** Vano per coni / imboccatura
- E** Coni
 - E1** Cono Grattugia fine (in metallo con bordatura arancione)
 - E2** Cono Grattugia spesso (rosso)
 - E3** Cono grattugia formaggio (giallo)
 - E4** Cono Affetta (verde chiaro)
 - E5** Cono Rondella ondulata (verde scuro) (*a seconda del modello)
 - E6** Cono Tagliapatate (giallo chiaro) (*a seconda del modello)
- F** Accessorio per la conservazione

RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- Leggete con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare il vostro apparecchio per la prima volta. Un utilizzo non conforme alle istruzioni descritte solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Quest'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio
- È consigliato sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e ai regolamenti in vigore.
- È concepito per funzionare solo con corrente alternata. Al primo utilizzo vi si chiede di verificare che la tensione di rete corrisponde a quella indicata sulla targa situata sull'apparecchio.
- Non appoggiare, né utilizzare questo apparecchio sopra un elemento caldo o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare il prodotto solo su un piano di lavoro stabile al riparo da fonti d'acqua. Non ribaltarlo.
- Per evitare incidenti e il danneggiamento dei materiali, tenete lontane le mani e gli utensili dalle lame e dai coni in movimento.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano / imboccatura.
- Non tritare carne.
- Mai ritirare i coni prima che il motore sia completamente fermo.
- Non spingere mai gli alimenti con le mani, utilizzare sempre il pressino.
- Mai introdurre alimenti con le mani, utilizzare il pressino.
- Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti : (zuccheri, carne).
- L'apparecchio deve essere smontato :
 - se esiste una anomalia durante il funzionamento,
 - prima di ogni pulizia o intervento,
 - dopo ogni utilizzo.
- Mai scollegare l'apparecchio tirando dal cavo.
- Non utilizzare prolunghe se non dopo aver verificato che queste siano in perfetto stato.
- Un apparecchio elettrodomestico non deve essere utilizzato :
 - se è caduto per terra,
 - se i coni sono deteriorati o incompleti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima o dopo aver posizionato i coni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, tramite l'assistenza post-vendita o una persona qualificata, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare coni o parti di ricambio diversi da quelli in dotazione nei centri post-vendita autorizzati.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non si applica garanzia né è responsabilità del fabbricante qualsiasi uso professionale, utilizzo improprio o mancato rispetto del manuale d'uso.

AL PRIMO UTILIZZO

- Pulire gli accessori (coni, vano coni e pressino) con acqua insaponata. Sciacquare e asciugare con attenzione.

ATTENZIONE : Le lame dei coni sono estremamente affilate, maneggiate i coni con precauzione prendendoli dalla parte in plastica.

UTILIZZO

- Selezionate il cono corrispondente all'utilizzo voluto.
- Posizionate il vano per coni **(D)** sul blocco motore **(A)** (**fig.1**) realizzando un ¼ di giro verso sinistra (**fig.2**).
- Mettete il cono scelto nell'apertura sulla parte anteriore del vano **(D)**, il cono deve essere posizionato correttamente fino al fondo del trascinatore (**fig.3**).
- Collegate l'apparecchio alla corrente.
- Premete una o due volte Interruttore a pulsante On/Off **(B)** per bloccare il cono (**fig.4**).

ATTENZIONE: premere l'interruttore a pulsante On/Off prima di introdurre gli alimenti nell'imboccatura (**fig.5**).

- Inserite gli alimenti attraverso l'imboccatura del vano **(D)**, e spingete gli alimenti usando il pressino **(C)** (**fig.6**).
- Per cambiare cono, fate ruotare il vano **(D)** di un ¼ di giro verso destra (**fig.7**), poi rimettetelo in posizione verticale (**fig.8**). Togliete il cono (**fig.9**).

ATTENZIONE: prima di avviare l'apparecchio, assicurarsi che il cono sia perfettamente posizionato sul trascinatore (**fig.3 e 4**). L'apparecchio è dotato di un interruttore a pulsante On/Off **(B)**. Per un funzionamento continuo, tenerlo premuto.

DOMANDE FREQUENTI:

Domande	Risposte
• "Il cono non rimane ben posizionato nel vano, non sento nessun clic".	Assicuratevi semplicemente che il cono sia inserito bene a fondo (fig.3). È poi l'avviamento del prodotto prima di inserire un alimento a permettere il corretto bloccaggio del cono (fig.4).
• "Non riesco a togliere l'accessorio dopo l'uso".	Per togliere il cono dopo l'uso, sbloccate (fig.7) poi ribloccate il vano (fig.8) e il cono cadrà da solo (fig.9).
• "Il vano per coni è piuttosto duro da posizionare e da togliere, è normale?"	Sì, quando il prodotto è nuovo. Mano a mano che viene utilizzato, diventerà sempre più facile da installare e da togliere.

Utilizzate il cono adatto ad ciascun tipo di alimento :

	Cono Gratt. fine E1 (in metallo)	Cono Gratt. spesso E2 (rosso)	Cono Grattugia formaggio E3 (giallo)	Cono Affetta E4 (verde chiaro)	* Cono Rondella ondulata E5 (verde scuro)	* Cono Tagliapatate E6 (giallo chiaro)
Carote	X	X		X	X	
Zucchine	X	X		X	X	
Patate	X	X		X	X	X (esclusivamente crude)
Cetriolo	X	X		X	X	
Peperone		X		X		
Cipolle				X	X	
Barbabietole				X	X	
Cavolo(bianco/rosso)				X		
Mele				X	X	
Parmigiano			X			
Gruviera	X	X		X	X	
Cioccolato	X	X	X			
Pane secco / biscotti			X			
Nocciole/noci/mandorle			X			
Noci di cocco	X		X			




(*a seconda del modello)




Consigli per ottenere buoni risultati :

Gli ingredienti che utilizzate devono essere solidi per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di cibo nel vano.
Non utilizzare l'apparecchio per tritare o affettare

alimenti troppo duri come lo zucchero o i pezzi di carne.
Tagliate gli alimenti per facilitare l'introduzione nell'imboccatura.

RICETTE

CONI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	INDICAZIONI
<p>Cono Grattugia fine (in metallo con bordatura arancione) (E1)</p> 	<p>Coleslaw (per 4 persone)</p>	<ul style="list-style-type: none">- ¼ di cavolo bianco- 2 carote- 3 cucchiaini di maionese- 3 cucchiaini di panna liquida- 2 cucchiaini di aceto- 2 cucchiaini di zucchero in polvere	<p>Tagliare il cavolo bianco servendosi del cono Affetta (E4) e grattugiare le carote con il cono Grattugia fine (E1). Mescolare il tutto in una terrina. Preparare il condimento amalgamando la maionese, la panna liquida, l'olio, l'aceto e lo zucchero. Condire le verdure grattugiate con la salsa, amalgamare e lasciar riposare 1 ora in frigorifero.</p>
<p>Cono Grattugia spesso (rosso) (E2)</p> 	<p>Gratin del sole (per 6 persone)</p>	<ul style="list-style-type: none">- 6 zucchine piccole- 2 patate- 1 cipolla- 1 tazza di riso bollito- 1 uovo- 1 bicchiere di latte- 150 g di groviera- burro	<p>Grattugiare le zucchine e le patate con il cono Grattugia spessa (E2). Tagliare la cipolla servendosi del cono Affetta (E4). Rosolare le verdure nel burro. In una pirofila, alternare uno strato di verdure, uno di riso bollito e un altro di verdure. Aggiungere l'uovo sbattuto con il latte, salare e pepare. Cospargere con groviera grattugiato e noci di burro. Infornare a 180 °C.</p>
<p>Cono grattugia formaggio (giallo) (E3)</p> 	<p>Gratin di mele alle mandorle (per 4 persone)</p>	<ul style="list-style-type: none">- 6 mele- 60 g di zucchero di canna- 50 g di burro- 50 g di mandorle intere- 20 cl di panna- 1 cucchiaino di cannella	<p>Sbucciare, privare dei semi e tagliare le mele in quattro spicchi. Affettarli a lamelle con il cono Affetta (E4) e rosolare con 30 g di burro. Imburrare leggermente una pirofila e disporre le mele caramellate sul fondo. Ridurre in polvere le mandorle servendosi del cono grattugia formaggio (E3). Mescolare le mandorle in polvere, la panna e la cannella in una terrina. Versare il composto ottenuto sulle mele e cospargere di zucchero di canna. Infornare la pirofila a 160 °C.</p>

CONI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	INDICAZIONI
<p>Cono Affetta (verde chiaro) (E4)</p> 	<p>Insalata greca (per 4 persone)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cetriolo - 2 pomodori grandi - 1 peperone rosso - 1 peperone verde - 1 cipolla bianca media - 200 g di feta - 50 g di olive nere (facoltativo) - 4 cucchiaini di olio - 1 limone - 30 g di erbe fresche (a scelta: basilico, prezzemolo, menta, coriandolo) 	<p>Affettare il cetriolo a lamelle sottili servendosi del cono Affetta (E4). Tagliare i peperoni in 2, togliere i semi e le parti bianche. Tritare i peperoni e la cipolla. Tagliare i pomodori e la feta a dadini. Unire tutti gli ingredienti in una terrina e aggiungere le olive. Preparare il condimento mescolando l'olio al succo di limone. Unire delicatamente e cospargere l'insalata di erbe fresche spezzettate.</p>
<p>* Cono Rondella ondulata (verde scuro) (E5)</p> 	<p>Carote alla Vichy Per 4 persone</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 carote (contarne 3 a persona) - 50 g di burro - 15 g di zucchero - 1 dado da brodo di pollo 	<p>Mondare (raschiare) le carote e tagliarle a rondelle servendosi del cono Rondella ondulata (E5). Preparare il brodo di pollo in una pentola. La quantità di acqua deve essere sufficiente a ricoprire le carote. Fondere il burro in una padella, poi aggiungere lo zucchero. Mescolare fino a ottenere una leggera "schiuma", poi aggiungere le carote. Mescolare leggermente, poi aggiungere il brodo fino a coprire le carote. Cuocere 20/25 minuti a fuoco lento e senza coprire per far evaporare l'acqua.</p>
<p>* Cono Tagliapatate (giallo chiaro) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg di patate - 2 uova - 50 g di fiocchi di avena - da 50 a 100 g farina (se l'impasto di patate risulta molto liquido) - olio - sale 	<p>Pelare le patate, tagliarle in pezzi e grattugiarle servendosi del cono specifico Tagliapatate (E6). Successivamente sbattere le uova, aggiungerle al preparato, insieme al sale, ai fiocchi di avena e alla farina (se necessario). In una padella, ricoprire il fondo di olio e scaldare. Formare quindi delle piccole polpette di impasto con un cucchiaino, poi appiattirle nella padella. Dorare su entrambi i lati.</p>

(*a seconda del modello)

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- **Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulire il blocco motore (A).**
- Non immergere il blocco motore nè passarlo sotto l'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugarlo con attenzione.
- Il vano (D), il pressino (C), i coni (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) e l'accessorio per la conservazione (F) possono essere lavati in lavastoviglie, nel ripiano

superiore e in un programma di lavaggio « ECO » o « POCO SPORCO ».

- **Ma neggiare i coni con precauzione perché le lame sono estremamente affilate.**
- In caso di colorazione delle parti di plastica con alimenti tipo le carote, strofinate con un panno imbevuto di olio alimentare, dopodiché pulite come di consueto.

CONSERVAZIONE

- Tutti i coni (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) possono essere riposti sull'apparecchio. Impilate i 5 coni (fig.10) e posizionateli nell'apertura sulla parte anteriore del vano (D) (fig.11).

L'accessorio per la conservazione (F) si aggancia sull'apertura anteriore del vano (D) (fig.11).

- Alloggiamento del cavo: spingete il cavo nell'apposita cavità (CORD STORAGE) (fig.12).

SMALTIMENTO

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO IN SMALTIMENTO

Il vostro apparecchio è stato progettato per funzionare per lunghi anni. Tuttavia, al momento di smaltirlo, non buttatelo nei rifiuti o una discarica ma consegnatelo in un punto di raccolta di rifiuti speciali organizzato dal vostro comune (o presso un centro discarica autorizzata se necessario).



Salvaguardiamo l'ambiente !

- 1 Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili
- 2 Consegnatelo in un centro adatto allo smaltimento di questo tipo di rifiuti.

POPIS PŘÍSTROJE

- | | | | |
|----|--|----|--|
| A | Blok motoru | E2 | Kužel pro hrubé strouhání (červený) |
| B | Tlačítko zapnutí / vypnutí | E3 | Kužel pro mletí (žlutý) |
| C | Pěchovátko | E4 | Kužel pro krájení (světle zelený) |
| D | Zásobník na kónické díly / komínky | E5 | Kužel Vichy (tmavozelený) (*podle modelu) |
| E | Kónické díly | E6 | Kužel na branboráky (světle žlutý) (*podle modelu) |
| E1 | Kužel pro jemné strouhání (celokovový s oranžovým lemem) | F | Příslušenství pro skladování |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pozorně si přečtěte návod k použití před prvním použitím vašeho zařízení. Použití, které není v souladu s tímto návodem. Použití, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
 - Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami, které nemají dostatečné zkušenosti nebo znalosti, pokud však nelze zajistit dohled týkající se pokynů k používání přístroje ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
 - Tento přístroj odpovídá platným technickým pravidlům a normám.
 - Toto zařízení je určeno pro provoz výhradně se střídavým proudem. Před prvním použitím zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá údajům na štítku přístroje.
 - Nepokládejte ani nepoužívejte tento přístroj na horké ploše nebo v blízkosti ohně (plynový sporák).
 - Výrobek používejte pouze na pevné pracovní desce mimo dosah stříkající vody. Neobracejte jej.
 - Aby nedošlo k úrazu a materiálním škodám na přístroji, nedotýkejte se nikdy prsty ani kuchyňskými nástroji pohybujícími se nožů a kónických dílů.
 - Nenechávejte přístroj běžet déle než 2 minuty.
 - Nezapínejte přístroj prázdný bez kónických dílů.
 - Není určen pro sekání masa.
 - Nikdy nevyjímejte kónické díly, dokud se motor zcela nezastaví.
 - Nikdy nekládejte suroviny prsty, používejte vždy pěchovátko.
 - Nikada ne ubacujte namírnice rukama, uvijek
- koristite potiskivač.
 - Nepoužívejte výrobek pro zpracování příliš hustých surovin: (cukru, masa).
 - Zařízení musí být odpojeno:
 - pokud se během jeho provozu stane něco neobvyklého,
 - před každým čištěním nebo údržbou,
 - po každém použití.
 - Přístroj nikdy neodpojujte ze sítě taháním za šňůru.
 - Prodlužovací šňůru použijte po předchozí kontrole, když je v bezvadném stavu.
 - Domácí elektrospotřebič nesmí být používán:
 - pokud spadl na zem,
 - pokud jsou kónické díly poškozené nebo neúplné.
 - Přístroj vždy odpojte od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před vkládáním nebo vyjímáním kónických dílů.
 - Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.
 - Používejte pouze kónické díly nebo náhradní díly dodávané autorizovanými servisními středisky.
 - Výrobek byl navržen pro domácí používání. Případy profesionálního použití, nevhodného použití nebo nedodržení pokynů z návodu k použití.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Omyjte příslušenství (kónické díly, zásobník kónických dílů a pěchovátko) mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.

POZOR: Ostří kónických dílů jsou velice ostrá, zacházejte s kónickými díly opatrně a uchopte je vždy za plastovou část.

POUŽITÍ

- Zvolte kónický díl podle požadovaného použití.
- Upevněte zásobník kónických dílů (D) na blok motoru (A) (obr.1) otočením o čtvrt otočky doleva (obr. 2).
- Vložte kónický díl do otvoru v přední části zásobníku (D), kónický díl musí být správně umístěn až na konec nosiče (obr.3).
- Zapojte přístroj.
- Stiskněte několikrát tlačítko (B) pro zablokování kónického dílu (obr. 4).

POZOR: stiskněte nejdříve tlačítko zapnutí/vypnutí, než vložíte potraviny do komínku (obr. 5).

- Vkládejte potraviny komínkem zásobníku (D) a posunujte je pomocí pěchovátka (C) (obr. 6).
- Při výměně kónického dílu pootočte zásobníkem (D) o čtvrt otočky doprava (obr. 7), poté ho vraťte do svislé polohy (obr. 8). Vyjměte kónický díl (obr. 9).

POZOR: Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda je kužel dokonale nasazen na nosič (obr. 3 & 4). Váš výrobek je vybaven tlačítkem zapnutí/vypnutí (B). Pokud si přejete nepřetržitý chod, držte je stisknuté.

ČASTÉ DOTAZY:

Dotazy	Odpovědi
<ul style="list-style-type: none"> • "Kónický díl nedrží dobře v zásobníku, neslyším klapnutí." • "Po použití se mi nedaří vyjmout příslušenství." • "Zásobník kónických dílů se nasazuje a vyjímá velmi těžko, je to normální?" 	<p>Zkontrolujte, zda je kónický díl vložen až na doraz (fig.3). Po uvedení přístroje do provozu před vložením potravin se kónický díl správně zablokuje (obr.4).</p> <p>Po použití vyjměte kónický díl nejprve odblokováním (obr.7) a následným zablokováním zásobníku (obr.8), kónický díl sám vypadne (obr.9).</p> <p>Ano, zcela, neboť výrobek je nový. S každým použitím bude nasazování a vyjímání snazší.</p>

Použijte kónický díl předepsaný pro daný typ potraviny :

	Kužel pro jemné strouhání E1 (celokřovový s oranžovým lemem)	Kužel pro hrubé strouhání E2 (červený)	Kužel pro mletí E3 (žlutý)	Kužel pro krájení E4 (světle zelený)	Kužel Vichy E4* (tmavozelený)	Kužel Reibekuchen E6* (světle žlutý)
Mrkev	X	X		X	X	
Cukety	X	X		X	X	
Brambory	X	X		X	X	
Okurky	X	X		X	X	
Papriky		X		X		
Cibule				X	X	
Řepa				X	X	
Zelí (bílý/červené)				X		
Jablka				X	X	
Parmezán			X			
Eidam	X	X		X	X	
Čokoláda	X	X	X			
Suchý chléb, suchary			X			
Oříšky/ořechy/mandle			X			
Kokosový ořech	X		X			

(*dle modelu)




RADY PRO ZÍSKÁNÍ DOBRÝCH VÝSLEDKŮ:




Suroviny, které používáte, musejí být pevné, abyste dosáhli uspokojivých výsledků a zabránili hromadění potravin v zásobníku.

Nepoužívejte přístroj ke strouhání nebo krájení

příliš tvrdých surovin, jako je cukr nebo kusy masa. Pro usnadnění vkládání potravin do komínku zásobníku se doporučuje je předem nakrájet.

RECEPTY

Kónické díly	POKRMY	SLOŽENÍ	POKYNY
<p>Kužel pro jemné strouhání (celokovový s oranžovým lemem) (E1)</p> 	<p>Salát Coleslaw (pro 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ bílého zelí - 2 mrkve - 3 polévkové lžičce majonézy - 3 polévkové lžičce smetany ke šlehání - 2 polévkové lžičce octa - 2 polévkové lžičce práškového cukru 	<p>Nakrájejte zelí pomocí kužele pro krájení (E4) a nastrouhejte mrkev pomocí kužele pro jemné strouhání (E1). Zamíchejte v salátové míse. Připravte zálivku tak, že smícháte majonézu, smetanu ke šlehání, olej, ocet a cukr.</p> <p>Ochutíte nastrouhanou zeleninu omáčkou, zamíchejte a nechte hodinu odležet v chladničce.</p>
<p>Kužel pro hrubé strouhání (červený) (E2)</p> 	<p>Gratin du soleil (pro 6 osob)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 malých cuket - 2 brambory - 1 cibule - 1 šálek vařené rýže - 1 vejce - 1 sklenice mléka - 150 g eidamu - máslo 	<p>Nastrouhejte cukety a brambory pomocí kužele pro hrubé strouhání (E2). Nakrájejte cibuli pomocí kužele pro krájení (E4). Zpěníte všechnu zeleninu na másle. V zapékačím mísě střídáte vrstvu zeleniny a vrstvu rýže, navrch dejte opět vrstvu zeleniny. Zalijte mlékem našlehaným s vejcem, solí a pepřem. Posypte nastrouhaným gruyère a oříšky másla. Zapékejte na 180 °C.</p>
<p>Kužel pro mletí (žlutý) (E3)</p> 	<p>Zapečená jablka s mandlemi (pro 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jablek - 60 g třtinového cukru - 50 g másla - 50 g celých mandlí - 20 cl šlehačky - 1 kávová lžička skořice 	<p>Jablka oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na čtvrtky. Nakrájejte na plátky pomocí kužele pro krájení (E4) a opečte na 30 g másla.</p> <p>Zapékačím mísu vymažte máslem a rozprostřete karamelizovaná jablka po dně. Rozemelte mandle pomocí kónického dílu "mletí" (E3). V míse promíchejte umleté mandle, šlehačku a skořici. Nalijte směs na jablka, posypte třtinovým cukrem. Pečte v troubě při 160 °C.</p>

Kónické díly	POKRM	SLOŽENÍ	POKYNY
<p>Kužel pro krájení (světle zelený) (E4)</p> 	<p>Řecký salát (pro 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 okurka - 2 velká rajčata - 1 červená paprika - 1 zelená paprika - 1 středně bílá cibule - 200 g sýra feta - 50 g černých oliv (není nutno) - 4 polévkové lžíce oleje - 1 citron - 30 g bylinek (na výběr: bazalka, petrželka, máta, koriandr) 	<p>Nakrájejte okurku na tenké plátky pomocí kužele pro krájení (E4). Rozpulte papriky, odstraňte semínka a dutiny. Nakrájejte papriky a cibuli nadrobno. Nakrájejte rajčata a fetu na malé kostičky. Všechny suroviny smíchejte v salátové míse a přidejte olivy. Připravte zálivku smícháním oleje s citrónovou šťávou. Jemně promíchejte a posypte salát nasekanými čerstvými bylinkami.</p>
<p>* Kužel Vichy (tmavozelený) (E5)</p> 	<p>Mrkev Vichy Pro 4 osoby</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 mrkví (počítejte 3 na osobu) - 50 g másla - 15 g cukru - 1 kostka slepičího vývaru 	<p>Oloupejte (oškrábejte) mrkev a nakrájejte je na kolečka pomocí kužele Vichy (E5) V hrnci si připravte kuřecí vývar. Množství vody musí být takové, aby překrylo mrkev. Na pánvi rozpustěte máslo a poté přidejte cukr. Míchejte, dokud nevznikne lehká "pěna" a přidejte mrkev. Mírně zamíchejte a poté přidejte vývar (mrkev musí být překrytá). Vařte na mírném ohni bez pokličky, aby se voda mohla vypařit, 20-25 minut</p>
<p>* Kužel na bramboráky (světle žlutý) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg brambor - 2 vejce - 50 g ovesných vloček - 50 až 100 g mouky (pokud jsou brambory příliš vodnaté) - olej - sůl 	<p>Brambory oloupejte, nakrájejte na kusy a nastrouhejte je pomocí speciálního kužele na bramboráky (E6). Poté ušlehejte vejce jako na omeletu, přidejte je k bramborám spolu se solí, ovesnými vločkami a popřípadě moukou. Do pánve nalijte olej a rozpalte. Z těsta tvořte lžící malé hromádky a rozprostřete je na pánvi. Pečte dozlatova na obou stranách.</p>

(*podle modelu)

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

- Před čištěním bloku motoru (A) vždy zařízení odpojte.
- Neponořte blok motoru do vody ani jej neomývejte pod vodou. Blok motoru čistěte vlhkým hadříkem. Pečlivě jej vysušte.
- Zásobník (D), pěchovátka (C), kónické díly (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) a příslušenství pro skladování (F) je možno mýt v myčce v horním košíku s použitím programu "ECO" nebo "MÉNĚ

ŠPINAVÉ".

- S kónickými díly zacházejte opatrně, jejich ostří jsou extrémně nabroušená.
- Pokud dojde k obarvení plastových dílů potravinami, jako je mrkev, otřete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem.

SKLADOVÁNÍ

- Všechny kónické díly (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) se mohou ukládat na přístroji. Naskládejte do sebe všech 5 kónických dílů (obr.10) a vložte je do otvoru v přední části zásobníku (D) (obr.11). Příslušenství pro skladování (F) se zacvakne do otvoru v přední části zásobníku (D) (obr.11).

- Uložení kabelu: zastrčte kabel do dutiny k tomu určené (CORD STORAGE) (obr.12). (*podle modelu)

RECYKLACE

ELEKTRICKÝ NEBO ELEKTRONICKÝ VÝROBEK NA KONCI ŽIVOTNOSTI:

Vaše zařízení je navrženo pro dlouhodobý provoz.

Nicméně, až se jej rozhodnete nahradit, nevyhazujte ho do popelnice nebo na skládku, ale odнесите ho na sběrné místo ve vaší obci (nebo případně na sběrný dvůr).



Myslete na životní prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svěřte jej sběrnému místu nebo autorizovanému servisnímu středisku k recyklaci, případně autorizovanému servisnímu středisku.

OPIS URZĄDZENIA

- | | | |
|----|---|--|
| A | Silnik | (czerwony)(pomarańczowy) |
| B | Przycisk włączenia / wyłączenia | E3 Akcesorium do ucierania (żółty) |
| C | Popychacz | E4 Akcesorium do cienkiego krojenia (jasnozielony) |
| D | Zasobnik stożków/kominek | E5 Akcesorium Vichy (ciemnozielony) (zależnie od modelu*) |
| E | Stożki | E6 Akcesorium do tarcia (jasnożółty) (zależnie od modelu*) |
| E1 | Stożek do tarcia drobnego (metalowy z pomarańczowym brzegiem) | F Akcesorium do przechowywania |
| E2 | Akcesorium do tarcia grubego | |

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa niezgodna z zaleceniami instrukcji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci), których możliwości fizyczne, sensoryczne lub mentalne są ograniczone oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji gdy mogą skorzystać z nadzoru lub uzyskać instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest zgodne z zasadami technicznymi i obowiązującymi normami.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie ustawiać ani nie używać urządzenia na płycie grzewczej lub w pobliżu płomienia (kuchenka gazowa).
- Urządzenia należy używać tylko na stabilnym blacie zabezpieczonym przed odpryskami wody. Nie należy odwracać urządzenia.
- Aby zapobiec wypadkom i uszkodzeniom wyposażenia, należy zawsze umieszczać ręce i przyrządy kuchenne z dala od noży i stożków w ruchu.
- Nie uruchamiać urządzenia na dłużej niż 2 minuty bez przerwy.
- Nie uruchamiać urządzenia bez produktów oraz ze wszystkimi stożkami w pojemniku.
- Nie mieć mięsa.
- Nigdy nie wyjmować stożków przed całkowitym zatrzymaniem się silnika.
- Nigdy nie popychać produktów spożywczych ręką, należy zawsze używać popychacza.
- Nigdy nie wkładać produktów spożywczych ręką, należy zawsze używać popychacza.
- Nie używać produktu do produktów zbyt twardych: (cukier, mięso).
- Urządzenie należy odłączyć:
 - w razie wystąpienia usterki w czasie działania,
 - przed każdym czyszczeniem lub konserwacją,
 - po każdym użyciu.
- Nigdy nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód.
- Należy używać wyłącznie przedłużaczy w idealnym stanie.
- Urządzenie AGD nie może być używane:
 - jeżeli upadło na ziemię,
 - jeżeli stożki są uszkodzone lub niekompletne.
- Należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania kiedy jest pozostawiane bez nadzoru i przed montażem lub demontażem stożków.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy go wymienić u producenta, w jego serwisie posprzedażnym lub w serwisie o podobnych kwalifikacjach.
- Nie używać innych stożków lub części zamiennych niż dostarczone przez autoryzowany serwis posprzedażny.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w domu. Gwarancja i odpowiedzialność producenta zostają anulowane w przypadku użycia do celów profesjonalnych, niewłaściwego użycia lub nieprzestrzegania zaleceń instrukcji obsługi.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Umyć akcesoria (stożki, zasobnik stożków i popychacz) wodą z płynem do mycia naczyń. Opłukać i dokładnie wysuszyć.

UWAGA: Noże stożków są bardzo ostre, stożkami należy posługiwać się z zachowaniem ostrożności i chwycić je zawsze za plastikową część.

- Wybrać akcesorium odpowiedni do zastosowania.
- Założyć zasobnik stożków (D) na silnik (A) (rys. 1) wykonując ćwierć obrotu w lewo (rys. 2).
- Umieścić wybrany akcesorium w otworze z przodu zasobnika (D), akcesorium musi być prawidłowo wciśnięty, aż do dna napędu (rys. 3).
- Podłączyć urządzenie.
- Nacisnąć jeden lub dwa razy przycisk włączenia/wyłączenia (B), aby zablokować akcesorium (rys. 4).

UWAGA: nacisnąć najpierw przycisk włączenia/wyłączenia przed wprowadzeniem produktów w kominek (rys. 5).

- Wkładać produkty przez kominek zasobnika (D) i dociskać je za pomocą popychacza (C) (rys. 6).
- Aby wymienić akcesorium, należy obrócić zasobnik (D) o ćwierć obrotu w prawo (rys. 7), a następnie ustawić w położeniu pionowym (rys. 8). Wyjąć akcesorium (rys. 9).

UWAGA: Przed uruchomieniem urządzenia, należy upewnić się, że akcesorium jest idealnie ustawiony na napędzie (rys. 3 i 4). Produkt jest wyposażony w jeden przycisk włączenia/wyłączenia (B). Aby włączyć pracę ciągłą należy go nacisnąć i przytrzymać.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA:

Pytania	Odpowiedzi
<ul style="list-style-type: none"> „Akcesorium nie daje się umocować stabilnie na miejscu i nie słychać odgłosu zablokowania”. „Nie mogę wyjąć akcesoriów po użyciu”. „Zasobnik ze stożkiem stawia stosunkowo duży opór przy montażu i demontażu, czy to jest normalne?” 	<p>Należy upewnić się, że akcesorium jest wciśnięty do oporu (rys. 3). Następnie należy uruchomić urządzenie przed rozpoczęciem wkładania produktów w celu prawidłowego zablokowania stożka na miejscu (rys. 4).</p> <p>Aby wyjąć akcesorium po użyciu, należy odblokować (rys. 7), a następnie zablokować ponownie zasobnik (rys. 8) co spowoduje wysunięcie stożka (rys. 9).</p> <p>Tak, to jest zupełnie normalne, gdy produkt jest nowy. W miarę użytkowania, montaż i demontaż będą coraz łatwiejsze.</p>

Należy używać zalecanych stożków do danego rodzaju produktów:

	Akcesorium do tarcia drobnego E1 (metalowy z pomarańczowym brzegiem)	Akcesorium do tarcia grubego E2 (czerwony)	Akcesorium do ucierania E3 (żółty)	Akcesorium do cienkiego krojenia E4 (jasnozielony)	Akcesorium Vichy E5* (ciemnozielony)	Akcesorium do tarcia E6* (jasnożółty)
Marchew	X	X		X	X	
Cukinia	X	X		X	X	
Ziemniaki	X	X		X	X	
Ogórki	X	X		X	X	X (tylko produkt surowy)
Papryka		X		X		
Cebula				X	X	
Buraczki				X	X	
Kapusta (biała/czerwona)				X		
Jabłka				X	X	
Parmezan			X			
Gruyere	X	X		X	X	
Czekolada	X	X	X			
Chleb suchy/suchary			X			
Orzechy/migdały			X			
Wiórki kokosowe	X		X			

(*zależnie od modelu)




WSKAZÓWKI POZWALAJĄCE NA UZYSKANIE OPTIMALNYCH WYNIKÓW:




Używane produkty muszą być zwarte w celu uzyskania dobrych wyników i zapobiegania ich

gromadzeniu się w zasobniku.

Nie używać urządzenia do tarcia lub krojenia produktów zbyt twardych, takich jak cukier lub kawałki mięsa. Pokroić produkty w celu ułatwienia wkładania ich w kominek zasobnika.

PRZEPISY

STOŻKI	PRZYGOTOWANIE	SKŁADNIKI	ZALECENIA
<p>Akcesorium do tarcia drobnego (metalowy z pomarańczowym brzegiem)</p>  <p>(E1)</p>	<p>Coleslaw (dla 4 osób)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ białej kapusty - 2 marchewki - 3 łyżki majonezu - 3 łyżki płynnej śmietany - 2 łyżki octu winnego - 2 łyżki cukru pudru 	<p>Pokroić białą kapustę za pomocą stożka do cienkiego krojenia (E4) oraz zetrzeć marchewki za pomocą tarki do drobnego tarcia (E1). Wymieszać je w salaterce. Przygotować sos, mieszając majonez, śmietanę, olej, ocet winny i cukier.</p> <p>Polać starte warzywa sosem, wymieszać i pozostawić na 1 godzinę w lodówce.</p>
<p>Akcesorium do tarcia grubego</p>  <p>(czerwony) (E2)</p>	<p>Zapiekanka słoneczna (dla 6 osób)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 małych cukinii - 2 ziemniaki - 1 cebula - 1 filiżanka ugotowanego ryżu - 1 jajko - 1 szklanka mleka - 150 g sera gruyère - masło 	<p>Zetrzeć cukinie i ziemniaki za pomocą stożka do tarcia grubego (E2). Pokroić cebulę, używając stożka do cienkiego krojenia (E4). Podsmażić wszystkie warzywa na maśle. W naczyniu żaroodpornym ułożyć na przemian warstwę warzyw, warstwę ryżu i warstwę warzyw.</p> <p>Dodać mleko wymieszane z jajkiem, solą i pieprzem. Posypać startym serem gruyère i kawałkami masła. Piec w temperaturze 180°C.</p>
<p>Akcesorium do ucierania (żółty) (E3)</p> 	<p>Zapiekanka z jabłek z migdałami (dla 4 osób)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jabłek - 60 g brązowego cukru - 50 g masła - 50 g całych migdałów - 200 ml śmietany - 1 łyżeczka cynamonu 	<p>Obrać, usunąć gniazda i pokroić jabłka na ćwiartki.</p> <p>Pokroić na plastry za pomocą stożka do cienkiego krojenia (E4) i obsmażyć na 30 g masła.</p> <p>Posmarować lekko masłem półmisek do zapiekanek i ułożyć skarmelizowane jabłka na dnie. Utrzeć migdały na proszek za pomocą stożka do ucierania (E3). W misce, wymieszać sproszkowane migdały, śmietanę i cynamon. Wylać mieszaninę na jabłka, posypać brązowym cukrem. Piec w 160°C.</p>

STOŻKI	PRZYGOTOWANIE	SKŁADNIKI	ZALECENIA
<p>Akcesorium do cieniowego krojenia (jasnozielony) (E4)</p> 	<p>Salatka grecka (dla 4 osób)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 ogórek - 2 duże pomidory - 1 czerwona papryka - 1 zielona papryka - 1 średnia biała cebula - 200 g sera feta - 50 g czarnych oliwek (dowolnie) - 4 łyżki oleju - 1 cytryna - 30 g świeżych ziół (do wyboru: bazylija, pietruszka, mięta, kolendra) 	<p>Pociąć ogórek na cienkie plasterki, używając stożka do cieniowego krojenia (E4). Rozciąć paprykę na 2 części, usunąć gniazda nasienne wraz z luźnymi nasionami. Pokroić paprykę i cebulę na cienkie plastry. Pokroić pomidory i ser feta na małe kostki. Wymieszać wszystkie te składniki w salaterce i dodać oliwki. Przygotować sos, mieszając olej z sokiem z cytryny. Delikatnie wymieszać i posypać sałatkę skrojonymi, świeżymi ziołami.</p>
<p>*Akcesorium Vichy (ciemnozielony) (E5)</p> 	<p>Marchewka Vichy Dla 4 osób</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 marchewek (trzeba liczyć 3 na osobę) - 50 g masła - 15 g cukru - 1 kostka bulionu drobiowego 	<p>Obrać (oskrobać) marchewki i pociąć je na plasterki za pomocą stożka Vichy (E5). W rondlu przygotować bulion drobiowy. Ilość wody powinna być wystarczająca do przykrycia marchewek. Na patelni roztopić masło, a następnie dodać cukier. Mieszać do uzyskania delikatnej „pianki” i dodać marchewki. Wymieszać a następnie dodać bulion (marchewki powinny być przykryte). Zostawić na małym ogniu, bez przykrycia, tak aby woda mogła parować, na 20-25 minut.</p>
<p>*Akcesorium do tarcia (jasnożółty) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg ziemniaków - 2 jajka - 50 g płatków owsianych - 50 - 100 g mąki (jeśli ziemniaki są bardzo wodniste) - olej - sól 	<p>Obrać ziemniaki, pokroić je na kawałki i zetrzeć za pomocą specjalnego stożka do tarcia (E6). Następnie ubić jajka jak na omelet, dodać je do mieszaniny, wraz z solą, płatkami owsianymi i mąką, jeśli jest konieczna. Nalać oleju na dno patelni i podgrzać. Formować łyżką małe porcje masy i rozplaszczając je na patelni. Smażyć na złoto po obu stronach.</p>

(**zależnie od modelu)

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia silnika (A) należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać silnika i nie wkładać go pod wodę. Silnik należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereki. Dokładnie wysuszyć.
- Zasobnik (D), popychacz (C), stożki (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) i akcesorium do przechowywania (F) można myć w zmywarce do naczyń w górnym koszu na programie „ECO” lub „KRÓTKIM”.
- Stożkami należy posługiwać się ostrożnie ponieważ ostrza stożków są bardzo ostre.
- W razie zabarwienia części plastikowych wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy wytrzeć je ściereczką nasączoną olejem jadalnym. Następnie należy je umyć jak zwykle.

PRZECHOWYWANIE

- Wszystkie stożki E1, E2, E3, E4, E5*, E6* można przechowywać na urządzeniu. Ułożyć 5 stożków (rys. 10) jeden na drugim i umieścić w otworze z przodu zasobnika (D) (rys. 11). Akcesorium do przechowywania (F) mocuje się w przednim otworze zasobnika (D) (rys. 11).
- Przechowywanie przewodu: wsunąć przewód we wnękę przewidzianą do tego celu (CORD STORAGE) (rys. 12).
(*zale nie od modelu)

RECYKLING

ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY:

Urządzenie zostało przewidziane do użytkowania przez wiele lat. Jednak, gdy planowana jest wymiana urządzenia, nie należy wyrzucać go razem z odpadami gospodarczymi i nie należy wyrzucać go do śmietnika. Należy zwrócić urządzenie do punktu zbiórki wskazanego przez urząd gminy (lub odpowiedniego składowiska odpadów).



Pomóżmy chronić środowisko!

- ❶ Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➡ Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów lub w przypadku jego braku do autoryzowanego centrum serwisowego dla umożliwienia utylizacji, ponieważ znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska i ludzi.

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Motorblokk
- B Be-/kikapcsoló gomb
- C Nyomóprés
- D Hengertartó/töltőgarat
- E Hengerek
- E1 finom reszelő henger (teljesen fém narancs szegéllyel)

- E2 vastag reszelő henger (piros)
- E3 kaparó henger (sárga)
- E4 durva szeletelő henger (világoszöld)
- E5 gyalu henger (sötétzöld) (* típustól függően)
- E6 burgonyareszelő henger (világossárga) (* típustól függően)
- F Tároló kellék

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót: az útmutatónak nem megfelelő használat esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek (gyermeket is beleértve), vagy kellő tapasztalatok illetve ismeretek híján lévő személyek nem használhatják, csak amennyiben megfelelő felügyeletben illetve előzetes oktatásban részesülnek a készülék használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje őket játszani a készülékkel.
- A készülék megfelel a hatályos biztonsági előírásoknak és szabványoknak.
- A készülék kizárólag hálózati váltóáramról működtethető. Kérjük, a legelső használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség valóban megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett feszültségértéknek.
- Ne helyezze, és ne használja a készüléket meleg főzőlapon, sem pedig nyílt láng közelében (gáztűzhely).
- A terméket kizárólag stabil, víztől védett munkafelületen használja. Ne fordítsa fejjel lefelé a készüléket.
- A balesetek és a készülék károsodásának elkerülése érdekében a kezét és a konyhai eszközöket mindig tartsa távol a mozgó pengéktől és hengerektől.
- Ne működtesse a készüléket folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig.
- Ne járassa a készüléket üresben, illetve a hengerek nélkül.
- Ne daráljon húst a készülékkel.
- Soha ne nyomkodja kézzel a készülékbe a hozzavalókat, használja mindig a nyomóprést.
- Soha ne vegye ki a hengereket a motor teljes leállása előtt.
- Soha ne nyomkodja kézzel a készülékbe a hozzavalókat, használja mindig a nyomóprést.
- Ne használja a készüléket túl tömör állagú élelmiszerekhez: (cukor, hús).
- A készüléket mindig ki kell húzni:
 - ha működés közben rendellenességet tapasztal,
 - tisztítás és karbantartás előtt,
 - minden egyes használat után.
- Soha ne húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a tápkábelnél fogva.
- Kizárólag olyan hosszabbítót használjon, amelynek előzőleg megbizonyosodott tökéletes állapotáról.
- Az elektromos háztartási készüléket használni tilos:
 - ha előzőleg leesett,
 - ha a hengerek károsodtak vagy hiányosak.
- Mindig húzza ki a készüléket a hálózatról, ha az felügyelet nélkül marad, valamint a hengerek behelyezése illetve eltávolítása előtt.
- Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Saját biztonsága érdekében kizárólag a hivatalos viszonteladó illetve márkaszerviz által kínált tartozékokat és alkatrészeket használjon.
- A készülék kizárólag házi használatra alkalmas. A professzionális célú vagy nem megfelelő használat, illetve a készülék útmutatójának be nem tartása esetén a garancia érvénytelenné válik és a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Tisztítsa meg a kellékeket (hengerek, hengertartó és nyomóprés) mosogatószeres vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.

FIGYELEM: A hengerek pengéi rendkívül élesek, ezért a hengerekkel bányon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat.

HASZNÁLAT

- Válassza ki a megfelelő hengert.
- Helyezze rá a hengertartó dobot (D) a motorblokkra (A) (1. **ábra**), egy 1/4 fordulattal elforgatva balra (2. **ábra**).
- Helyezze a kiválasztott hengert a hengertartó elülső nyílásába (D), ügyelve a henger megfelelő illeszkedésére a meghajtó tengelyre (3. **ábra**).
- Dugja be a készüléket.
- Nyomja meg egyszer vagy kétszer a be-/kikapcsoló gombot (B) a henger rögzítéséhez (4. **ábra**).

FIGYELEM: először nyomja meg a be-/kikapcsoló

gombot, és csak utána kezdje adagolni az ételt a tölcserbe (5. **ábra**).

- Táplálja be az élelmiszereket a tölcser betöltő garatján (D), és nyomkodja le őket a nyomóprés segítségével (C) (6. **ábra**).
- A henger cseréjéhez döntse meg a hengertartó dobot (D) egy ¼ fordulattal jobbra (7. **ábra**), majd állítsa vissza függőleges állásba (8. **ábra**). Vegye ki a hengert (9. **ábra**).

FIGYELEM: A készülék működésbe hozása előtt győződjön meg róla, hogy a henger tökéletesen illeszkedik a meghajtó tengelyre (3. és 4. ábra. A készülék egy be-/kikapcsoló gombbal rendelkezik (B). Folyamatos működtetéséhez tartsa a gombot lenyomva.

GYAKORI KÉRDÉSEK:

Kérdések	Válaszok
<ul style="list-style-type: none"> • "A henger nem illeszkedik rendesen a hengertartó dobba, nem hallok kattantást". • "Használat után nem tudom eltávolítani a kellekeket". • "A hengertartó dobot nehezen lehet a helyére rakni és levenni, ez normális jelenség?" 	<p>Egyszerűen ellenőrizze, hogy a henger ütközésig be van-e nyomva (3. ábra). Ezt követően kapcsolja be a készüléket, mielőtt bármilyen élelmiszert beletenne, ezzel biztosítva a henger rögzítését (4. ábra).</p> <p>A henger használat utáni eltávolításához oldja ki (7. ábra), majd újra fixálja a hengertartó dobot (8. ábra), és a henger magától kiesik (9. ábra).</p> <p>Igen, amíg a termék új, ez teljesen normális. A használat során a dobot fokozatosan egyre könnyebb lesz a készülékre helyezni és onnan levenni.</p>

Használja az egyes élelmiszertípushoz a megfelelő hengert:

	finom reszelő henger E1 (teljesen fém narancs szegéllyel)	vastag reszelő henger E2 (piros)	kaparó henger E3 (sárga)	durva szeletelő henger E4 (világoszöld)	gyalu henger E5* (sötétzöld)	burgonya-reszelő henger E6* (világossárga)
Sárgarépa	X	X		X	X	
Cukkini	X	X		X	X	
Burgonya	X	X		X	X	X (csak nyersen)
Kígyóuborka	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Hagyma				X	X	
Fehérrépa				X	X	
Káposzta (vörös/fehér)				X		
Alma				X	X	
Parmezán			X			
Trappista				X	X	
Csokoládé	X	X	X			
Száraz kenyér/kétszersült	X	X	X			
Mogyoró/dió/mandula			X			
Kókuszdió	X		X			

(* típusától függően)




JÓTANÁCSOK AZ IDEÁLIS EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN:




A felhasznált hozzávalóknak keménynek kell lenniük ahhoz, hogy kielégítő eredményeket kaphassunk, és elkerüljük az ételmaradékok

beleragadását a készülékbe.

Ne használja a készüléket túl kemény anyagok – például cukor vagy kemény húsdarabok – darálására vagy szeletelésére. Vágja fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudja táplálni őket a betöltő garatba.

RECEPTEK

HENGER	ÉTEL	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
<p>finom reszelő henger (teljesen fém narancs szegéllyel) (E1)</p> 	<p>Coleslaw (4 személyre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ¼ fehér káposzta, - 2 sárgarépa. - 3 evőkanál majonéz - 3 evőkanál főzetejszín - 2 evőkanál ecet - 2 evőkanál porcukor 	<p>Szeletelje fel a káposztát a Durva szeletelő hengerrel (E4), majd reszelje le a sárgarépát a Finom reszelő hengerrel (E1). Keverje őket össze a salátástálban. Készítse elő az öntetet, összekeverve a majonézt, a folyékony tejszínt, az olajat, az ecetet és a porcukrot.</p> <p>Öntse le a lereszelt zöldségeket az öntettel, keverje el, és tegye félre 1 órára a hűtőbe.</p>
<p>vastag reszelő henger (piros) (E2)</p> 	<p>Mediterrán rakott tál (6 személyre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 kisebb cukkini, - 2 burgonya, - 1 hagyma - 1 csésze főtt rizs - 1 tojás - 1 pohár tej - 150 g trappista sajt - vaj 	<p>Reszelje le a cukkinit és a burgonyát a durva reszelő hengerrel (E2). Szeletelje fel a hagymát a durva szeletelő hengerrel (E4). Párolja meg a zöldségeket a vajban. Egy tálban felváltva rakjon le egy réteg zöldséget és egy réteg főtt rizst, majd újabb réteg zöldséget.</p> <p>Adja hozzá a tojással felvert tejet, sőt és borsot. Szórja meg reszelt sajttal és vajdarabkákkal. Tegye a sütőbe</p>
<p>kaparó henger (sárga) (E3)</p> 	<p>Mandulás rakott alma (4 személyre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 alma, - 60 g barna cukor, - 50 g vaj, - 50 g egész mandula - 20 cl tejszín - 1 kávéskanál fahéj 	<p>Hámozza meg, magozza ki és vágja negyedekre az almát.</p> <p>Vágja szeletekre a finom szeletelő hengerrel (E4), majd párolja meg 30 g vajjal.</p> <p>Enyhén vajazzon ki egy tálát, és helyezze az aljára a karamelizált almákat. Törje porrá a mandulákat a kaparó henger segítségével (E3). Egy salátástálban keverje össze a mandulaport, a tejszínt és a fahéjat.</p> <p>Öntse rá az így kapott keveréket az almákra, majd szórja meg barna cukorral. Tegye a tálát a sütőbe 160°C.</p>

HENGER	ÉTEL	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
<p>durva szeletelő henger (világoszöld) (E4)</p> 	<p>Görög saláta (4 személyre)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kígyóuborka, - 2 nagy szem paradicsom, - 1 piros paprika, - 1 zöld paprika, - 1 közepes fehérgyagyma, - 200 g feta sajt - 50 g fekete olajbogyó (fakultatív), - 4 evőkanál olaj - 1 citrom - 30 g friss fűszer (választható: bazsalikom, petrezselyem, menta, koriander) 	<p>Szeletelje fel a kígyóuborkát vékony szeletekre a finom szeletelő hengerrel (E4). Vágja 2 részre a paprikákat, távolítsa el a magokat és az ereket.</p> <p>Vágja vékonyra a paprikát és a hagymát. Vágja fel a paradicsomot és a fetát kis kockákra. Egy salátástálban keverje össze a hozzávalókat, és adja hozzá az olajbogyókat. Készítse elő az öntetet, az olajat összekeverve a citrom levével. Óvatosan keverje össze, és szórja meg a salátát az ollóval felaprított fűszerekel.</p>
<p>*gyalu henger (sötétzöld) (E5)</p> 	<p>Vichy sárgarépa 4 személyre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 sárgarépa (számítson 3 darabot személyenként) - 50 g vaj, - 15 g cukor - 1 tyúklevés kocka 	<p>Hámozza (kaparja) le a sárgarépákat és vágja őket apró karikákra a Vichy (E5) henger segítségével. Egy edényben készítse elő a tyúkhúslevest. A víznek be kell fednie a sárgarépákat. Egy serpenyőben olvassza meg az olajat, majd adja hozzá a cukrot. Kavargassa addig, amíg enyhén habossá nem válik, majd adja hozzá a sárgarépát. Kavarja meg egy kicsit, adja hozzá a húslevest (a sárgarépákat be kell fednie . Hagyja fedő nélkül lassú tűzön főni, 20-25 percen keresztül, hogy a víz elpárologhasson</p>
<p>*burgonyareszelő henger (világossárga) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 burgonya, -2 tojás - 50 g zabpehely - 50 - 100 g liszt (a a burgonya nagyon híg) - olaj - só 	<p>Hámozza meg a burgonyát, vágja darabokra és reszelje le burgonyareszelő henger segítségével (E6).</p> <p>Ezután verje fel a tojásokat, mint az ommletthez, adja hozzá a készítményhez, majd a sőt, a zabpehelyet és szükség esetén lisztet. Tegyen egy serpenyő aljára olajat és melegítse fel. Készítsen kis tésztakupac egy kanállal és lapítsa el a serpenyőben. Süsse aranybarnára mindkét oldalát.</p>

(* típusról függ en)

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- Mindig húzza ki a készüléket a motorblokk tisztítása előtt (A).
- A motorblokkot ne merítse vízbe, és ne tartsa folyó víz alá. A motorblokk tisztításához használjon nedves törülköhát. Gondosan szárítsa meg.
- A hengertartó (D), a nyomóprés (C), a hengerek (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) és a tároló kellék (F) mosogatógépbbe moshatók a felső kosárban az

"ECO" vagy "KEVÉSSÉ SZENNYES" program használata mellett.

- Óvatosan bánjon a hengerekkel, mert a hengerek pengéi rendkívül élesek.
- Ha a készülék tartozékai egyes ételek, pl. sárgarépa miatt elszíneződtek, növényi olajjal átítatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.

TÁROLÁS

- Valamennyi henger (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) a készülékben eltárolható. Illesszük egymásba az 5 hengert (10. ábra), majd helyezzük bele őket a hengertartó elülső nyílásába (D) (11. ábra). A tároló kellék (F) rápatintható a hengertartó elülső részére (D) (11. ábra).

- A vezeték tárolása: húzza be a vezetéket az erre szolgáló nyílásba (CORD STORAGE) (12. ábra).

(* típusától függően)

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉKEK ÉLETCIKLUSA

A készülék rendeltetésszerű használat esetén hosszú évekig működik.

Amikor azonban elérkezettnek látja az időt a lecserélésére, ne dobja ki a szemetesbe vagy a hulladéklerakóba, hanem hozza el a helyi önkormányzat által létesített gyűjtőpontra (illetve szükség esetén hulladékszigetre).



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Az Ön készüléke számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➡ A megfelelő kezelés érdekében adja le egy gyűjtőhelyen.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- | | | | |
|----|---|----|--|
| A | Моторен блок | E2 | Конус за едро настъргване (червен) |
| B | Бутон за включване/изключване | E3 | Конус за много фино настъргване (жълт) |
| C | Бутало | E4 | Конус за ситно нарязване (светлозелен) |
| D | Контейнер за поставяне на конусите/фунията | E5 | Конус „Vichy“ (тъмнозелен) (*в зависимост от модела) |
| E | Конуси | E6 | Конус „Reibekuchen“ (светложълт) (*в зависимост от модела) |
| E1 | Конус за фино настъргване (изцяло от метал с оранжев ръб) | F | Отделение за съхранение |

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или от лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице не наблюдава и не дава предварителни указания относно използването на уреда.
- Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Уредът е в съответствие с действащите технически изисквания и стандарти.
- Уредът е създаден за работа единствено с променлив ток. Преди първоначална употреба проверете дали захранването, посочено на моторния блок на уреда, съответства на напрежението на електрическата мрежа.
- Не поставяйте и не ползвайте уреда върху нагорещена повърхност или в близост до пламък (газов котлон).
- Използвайте уреда само върху стабилен работен плот, далеч от вода. Не го обръщайте.
- За бъдат избегнати злополуки и материални щети по уреда, винаги дръжте ръцете си и кухненските съдове на разстояние от движещите се остриета и конуси.
- Не използвайте уреда в продължение на повече от 2 минути.
- Никога не включвайте уреда празен или с всички наредени конуси.
- Не го използвайте за мелене на месо.
- Никога не изваждайте конусите преди окончателното спиране на мотора.
- Никога не натискайте продуктите с ръце, винаги използвайте буталото.
- Никога не натискайте продуктите с ръце, винаги винаги използвайте буталото.
- Не използвайте уреда за продукти с твърде плътна консистенция: (захар, месо).
- Уредът трябва да бъде изключен от мрежата:
 - ако установите неизправност по време на работа;
 - преди всяко почистване или поддръжка;
 - след всяка употреба.
- Никога не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда от захранването.
- Използвайте удължител само ако сте сигурни, че е в пълна изправност.
- Електродомашински уред не трябва да бъде използван:
 - ако е паднал на пода;
 - ако конусите са повредени или липсват части от тях.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване или изваждане на конусите.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от сервиза за гаранционно обслужване или от лице с подходяща квалификация.
- Не използвайте конуси или резервни части, различни от предлаганите в одобрените сервиси.
- Уредът е предвиден само за домашна употреба. Гаранцията се обезсилва и производителят не може да бъде подведен под отговорност при употреба за професионални цели, при употреба не по предназначение или при неспазване на ръководството за употреба.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Почистете приставките (конусите, контейнера за поставяне на конусите и буталото) със сапунена вода. Изплакнете и след това подсушете старателно.

ВНИМАНИЕ: Остриетата на конусите са изключително остри, работете с тях внимателно, като ги хващате винаги за пластмасовата част.

УПОТРЕБА

- Изберете конуса, отговарящ на съответната функция.
- Поставете контейнера за конусите (D) върху моторния блок (A) (фиг. 1), като направите 1/4 оборот наляво (фиг. 2).
- Поставете избрания конус в отвора на контейнера (D), конусът трябва да прилегне добре към дъното на задвижващия вал (фиг. 3).
- Включете уреда в захранването.
- Натиснете един или два пъти бутона за включване/изключване (B), за да се затвори конусът (фиг. 4).

ВНИМАНИЕ! Натиснете първо бутона за включване/изключване, преди да поставите продукти във фунията (фиг. 5).

- Поставете продуктите във фунията на контейнера (D) и ги натиснете с буталото (C) (фиг. 6).
- За да смените конуса, завъртете контейнера (D) с 1/4 оборот надясно (фиг. 7), после го поставете отново във вертикално положение (фиг. 8). Извадете конуса (фиг. 9).

ВНИМАНИЕ! Преди да включите уреда, уверете се, че конусът е поставен правилно върху задвижващия вал (фиг. 3 и 4). Уредът е снабден с бутон за включване/изключване (B). За непрекъсната работа на уреда той трябва да бъде задържан натиснат.

ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ:

Въпроси	Отговори
<ul style="list-style-type: none"> • „Конусът не е правилно поставен в контейнера; не чувам шракване“. • „Не успявам да извадя приставката след употреба“. • „Контейнерът за конусите твърде трудно се поставя и изважда. Това нормално ли е?“ 	<p>Трябва само да се уверите, че конусът е фиксиран докрай (фиг. 3). След това включете уреда, преди да поставите продукт, за да се уверите, че конусът е добре фиксиран (фиг. 4).</p> <p>За да извадите конуса след употреба, освободете контейнера (фиг. 7), след това го фиксирайте отново (фиг. 8) и конусът ще изпадне от самосебе си (фиг. 9).</p> <p>Да, съвсем нормално е, когато уредът е нов. В хода на употреба поставянето и изваждането му ще става все по-лесно.</p>

Използвайте конуса, предназначен за съответния вид продукти:

	Конус за фино настъргване E1 (изцяло от метал с оранжев ръб)	Конус за едро настъргване E2 (червен)	Конус за много фино настъргване E3 (жълт)	Конус за ситно нарязване E4 (светлозелен)	Конус „Vichy“ E5* (тъмнозелен)	Конус „Reibekuchen“ E6* (светложълт)
Моркови	X	X		X	X	
Тиквички	X	X		X	X	
Картофи	X	X		X	X	
Краставици	X	X		X	X	
Чушки		X		X		
Лук				X	X	
Цвекло				X	X	
Зеле (бяло/червено)				X		
Ябълки				X		
Пармезан			X			
Грюйер (кашкавал)				X	X	
Шоколад	X	X	X			
Сухари	X	X	X			
Лешници/орехи/бадеми			X			
Кокосов орех	X		X			




(*в зависимост от модел)




СЪВЕТИ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ:

Продуктите, които използвате, трябва да бъдат здрави, за да се получат добри резултати и да се

избегне натрупване на продукта в контейнера. Не използвайте уреда за настъргване или нарязване на много твърди продукти като захар или парчета месо. Нарезете продуктите, за да ги поставите по-лесно във фунията на контейнера.

РЕЦЕПТИ

КОНУСИ	ПРИГОТВЯНЕ	ПРОДУКТИ	СЪВЕТИ
<p>Конус за фино настъргване (изцяло от метал с оранжев ръб) (E1)</p> 	<p>Салата със зеле (4 порции)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ бяло зеле - 2 моркова - 3 супени лъжици майонеза - 3 супени лъжици течна сметана - 2 супени лъжици оцет - 2 супени лъжици пудра захар 	<p>Нарежете бялото зеле с конуса за ситно нарязване (E4) и настържете морковите с конуса за фино настъргване (E1). Смесете ги в купа. Пригответе дресинга, като смесите майонезата, течната сметана, олиото, оцета и захарта.</p> <p>Подправете настърганите зеленчуци със соса, разбъркайте и оставете в хладилника за 1 час.</p>
<p>Конус за едро настъргване (червен) (E2)</p> 	<p>Слънчев огретен (6 порции)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 малки тиквички - 2 картофа - 1 глава лук - 1 чаша сварен ориз - 1 яйце - 1 чаша мляко - 150 г кашкавал (грюйер) - масло 	<p>Настържете тиквичките и картофите с конуса за едро настъргване (E2). Нарежете лука с конуса за ситно нарязване (E4). Запържете всички зеленчуци в маслото. В тава за печене редувайте ред зеленчуци, ред варен ориз, ред зеленчуци.</p> <p>Добавете млякото, разбито с яйцето, солта и черния пипер. Поръсете с настърган грюйер и парченца масло. Поставете във фурната на 180°C.</p>
<p>Конус за много фино настъргване (жълт) (E3)</p> 	<p>Ябълков огретен с бадеми (4 порции)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 ябълки - 60 г кафява захар - 50 г масло - 50 г цели бадеми - 200 мл сметана - 1 кафена лъжичка канела 	<p>Обелете ябълките, почистете ги от семките и ги нарежете на четвъртинки.</p> <p>Нарежете ги на ивици с конуса за ситно нарязване (E4) и ги запържете с 30 г масло.</p> <p>Намажете леко с масло тава за печене и наредете каремелизираните ябълки на дъното. Смелете бадемите на брашно с конуса за много фино настъргване (E3). Разбъркайте брашното от бадеми, сметаната и канелата в купа. Изсипете получената смес върху ябълките, поръсете с кафява захар. Поставете тавата във фурната на 160°C.</p>

КОНУСИ	ПРИГОТВЯНЕ	ПРОДУКТИ	СЪВЕТИ
<p>Конус за ситно нарязване (светлозелен) (E4)</p> 	<p>Гръцка салата (4 порции)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 краставица - 2 големи домата - 1 червена чушка - 1 зелена чушка - 1 средноголяма глава лук - 200 г сирене „Фета“ - 50 г черни маслини (по желание) - 4 супени лъжици олио - 1 лимон - 30 г зелени подправки (по избор: босилек, магданоз, мента, кориандър). 	<p>Нарежете краставицата на тънки ивици с конуса за ситно нарязване (E4). Разрежете чушките на две, изчистете ги и отстранете семките. Нарежете на ситно чушките и лука. Нарежете доматиите и сиренето на малки кубчета. В купа смесете всички тези продукти и добавете маслините. Пригответе дресинга, като смесите олиото и лимоновия сок. Разбъркайте внимателно и поръсете салатата с нарязаните пресни подправки.</p>
<p>* Конус „Vichy“ (тъмнозелен) (E5)</p> 	<p>Моркови „Vichy“ (4 порции)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -- 12 моркова (смятайте по 3 на човек) - 50 г масло - 15 г захар - 1 кубче пилешки бульон 	<p>Обелете (остържете) морковите и ги нарежете на шайби с конуса „Vichy“ (E5). В тенджерата пригответе пилешки бульон.</p> <p>Количеството вода трябва да бъде достатъчно да покрие морковите. Разтопете маслото в тиган и после прибавете захарта. Разбъркайте до получаване на лека пяна и прибавете морковите. Разбъркайте още малко и добавете бульона (морковите трябва да бъдат покрити).</p> <p>Оставете на слаб огън, без да захлупвате, за да оставите водата да се изпарява в продължение на 20-25 минути.</p>
<p>* Конус „Reibekuchen“ (светложълт) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 кг картофи - 2 яйца - 50 г овесени ядки - 50 до 100 г брашно (ако картофите са много водни) - олио - сол 	<p>Обелете картофите, нарежете ги на парчета и ги настържете със специалния конус „Reibekuchen“ (E6).</p> <p>След това разбийте яйцата на омлет, прибавете ги към сместа, както и солта, овесените ядки и брашното (ако е необходимо). Сипете олио на дъното на тиган и го загрейте. След това с лъжица оформете топчици и ги сплескайте леко при поставянето в тигана. Запържете леко от двете страни.</p>

(*в зависимост от модел)

ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

- Винаги изключвайте уреда от мрежата, преди да почистите моторния блок (А).
- Не потапяйте моторния блок във вода, нито го оставяйте под течаща вода. Почиствайте моторния блок с влажна кърпа. Подсушавайте добре.
- Контейнерът (D), буталото (C), конусите (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) и отделението за съхранение (F) могат да се почистват в съдомиялна машина в горната кошница на програма „ЕКО“ или „ЛЕКО ЗАМЪРСЕНИ“.
- Работете внимателно с конусите, тъй като остриетата им са изключително остри.
- Ако пластмасовите части се оцветят от продукти като моркови, изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.

ПРИБИРАНЕ

- Всички конуси (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) могат да се съхраняват върху уреда. Поставете един в друг 5-те конуса (фиг. 10) и ги поставете в отвора в предната част на контейнера (D) (фиг. 11). Приставката за съхранение (F) трябва да щракне при поставяне в отвора на контейнера (D) (фиг. 11).
- Прибиране на кабела: вкарайте кабела в предвиденото за тази цел отделение (CORD STORAGE) (фиг. 12). (* в зависимост от модел)

РЕЦИКЛИРАНЕ

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНЕН УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА:

Вашият уред е предвиден да се използва в продължение на дълги години. Въпреки това, когато решите да го замените, не го изхвърляйте в кофа за боклук или на сметище, а го предайте в пункт за вторични суровини във вашата област (или ако няма такъв – в център за преработка на отпадъци).



Участвайте в опазването на околната среда!

- ① Вашият уред съдържа многобройни материали, които могат да бъдат и използвани повторно или рециклирани.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

POPIS PRÍSTROJA

- | | |
|--|---|
| <p>A Blok motora</p> <p>B Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť</p> <p>C Prítlačný aplikátor</p> <p>D Držiak kužeľov/plniaci nástavec</p> <p>E Kužele</p> <p>E1 Kužeľ na jemné strúhanie (celokovový s oranžovým okrajom)</p> <p>E2 Kužeľ na hrubé strúhanie (červený)</p> | <p>E3 Kužeľ na drobné strúhanie (žltý)</p> <p>E4 Kužeľ na krájanie (svetlozelený)</p> <p>E5 Kužeľ Vichy (tmavozelený) (*podľa modelu)</p> <p>E6 Kužeľ na strúhanie zemiakov (svetlozltý)</p> <p>F Odkladacie príslušenstvo</p> |
|--|---|

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na obsluhu: používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť poskytuje dohľad alebo ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.
- Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.
- Toto zariadenie zodpovedá platným technickým požiadavkám a normám.
- Môže sa pripájať iba k zdroju striedavého prúdu. Pred prvým použitím vám odporúčame, aby ste skontrolovali, či napätie siete zodpovedá napätiu uvedenému na výrobnom štítku zariadenia.
- Tento prístroj nekladte ani nepoužívajte na rozohriatej varnej platni alebo v blízkosti plameňa (plynový sporák).
- Tento výrobok používajte iba na stabilnej pracovnej doske na mieste, kde nestrieka voda. Neotáčajte ho.
- Ruky ani kuchynské náradie nikdy nedávajte do blízkosti pohybujúcich sa čepeľí ani kužeľov, aby sa predišlo úrazom a materiálnym škodám na zariadení.
- Zariadenie nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 2 minúty.
- Zariadenie nezapínajte naprázdno ani vtedy, ak je všetko príslušenstvo odložené.
- Nesekejte na ňom mäso.
- Kužele nikdy nevyberajte skôr, ako sa motor úplne zastaví.
- Potraviny nikdy nezatlačíte rukou, vždy použite prítlačný aplikátor.
- Potraviny nikdy nevkładajte rukou, vždy použite prítlačný aplikátor.
- Tento výrobok nepoužívajte na veľmi tuhé potraviny: (cukor, mäso).
- Prístroj je potrebné odpojiť z elektrickej siete:
 - ak došlo k poruche počas prevádzky,
 - pred každým čistením alebo údržbou,
 - po každom použití.
- Pri odpájaní prístroja z elektrickej siete nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Predlžovaciu šnúru používajte len vtedy, ak ste skontrolovali, že je v bezchybnom stave.
- Domáci spotrebič sa nesmie používať:
 - ak spadol na zem,
 - ak sú kužele poškodené alebo nekompletné.
- Prístroj vždy odpojte od napájania, keď ho nechávate bez dozoru a pred každým zakladaním alebo vyberaním kužeľov.
- Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho predajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré dodávajú autorizované popredajné servisné strediská.
- Toto zariadenie je určené výhradne na domáce použitie. V prípade, že sa používa na profesionálne účely, alebo sa používa nevhodným spôsobom, alebo ak neboli dodržané pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu, záruka neplatí a výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené takýmto používaním.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Príslušenstvo (kužele, držiak kužeľov a prítlačný aplikátor) očistite saponátovou vodou. Opláchnite ich a dôkladne vysušte.

UPOZORNENIE: Čepele kužeľov sú mimoriadne ostré, pri manipulácii s nimi buďte opatrní a chytajte ich za plastovú časť.

POUŽÍVANIE

- Vyberte si kužeľ, ktorý zodpovedá požadovanému použitiu.
- Držiak kužeľov (D) položte na blok motora (A) (obr. 1) a otočte ho o 1/4 otáčky vľavo (obr. 2).
- Vybraný kužeľ vložte do predného otvoru držiaka (D), kužeľ musí byť správne vložený na unášači až na doraz (obr. 3).
- Zariadenie zapojte do elektrickej siete.
- Kužeľ zaistíte jednoduchým alebo dvojitým stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť (B) (obr. 4).

UPOZORNENIE: tlačidlo Zapnúť/Vypnúť zapnite skôr, ako vložíte potraviny do plniaceho nástavca (obr. 5).

- Potraviny vložte cez plniaci nástavec (D) a potlačte ich prítlačným aplikátorom (C) (obr. 6).
- Pri výmene kužeľa držiak (D) otočte o 1/4 otáčky doprava (obr. 7) a potom ho znova vráťte do vertikálnej polohy (obr. 8). Kužeľ vyberte (obr. 9).

UPOZORNENIE: Pred zapnutím zariadenia sa uistite, či je kužeľ správne nasadený na unášači (obr. 3 a 4). Tento výrobok je vybavený tlačidlom Zapnúť/Vypnúť (B). Pre plynulú prevádzku ho nechajte stlačené.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY:

Otázky	Odpovede
<ul style="list-style-type: none"> • „Kužeľ nedrží dobre v držiaku, nepočujem cvaknutie“. • „Príslušenstvo sa nedá po použití vybrať“. • „Držiak kužeľov sa ťažko zakladá aj vyberá, je to normálne?“ 	<p>Skontrolujte, či je kužeľ správne nasadený na doraz (obr. 3). Kužeľ sa správne zaistí, keď sa prístroj zapne skôr, ako doň začnete vkladat potraviny (obr. 4).</p> <p>Pri vyberaní kužeľa po použití najprv odistite (obr. 7) a potom znova zaistíte držiak (obr. 8) a kužeľ vypadne sám (obr. 9).</p> <p>Áno, keď je výrobok nový. Postupným používaním sa bude jednoduchšie zakladat aj vyberat.</p>

Použite kónický diel predpísaný pre daný typ potraviny:

	Kužeľ na jemné strúhanie E1 (celokovový s oranžovým okrajom)	Kužeľ na hrubé strúhanie E2 (červený)	Kužeľ na drobné strúhanie E3 (žltý)	Kužeľ na krájanie E4 (svetlozelený)	Kužeľ Vichy E5* (tmavozelený)	Kužeľ na strúhanie zemiakov E6* (svetlozltý)
Mrkva	X	X		X	X	
Cukiny	X	X		X	X	
Zemiaky	X	X		X	X	X(iba surové)
Uhorky	X	X		X	X	
Papriky		X		X		
Cibuľa				X	X	
Repa				X	X	
Kapusta (biela/červená)				X		
Jablká				X	X	
Parnézán			X			
GruyŽre				X	X	
Čokoláda	X	X	X			
Suchý chlieb/keksy	X	X	X			
Lieskové orechy/orechy/mandle			X			
Kokosový orech	X		X			




(*podľa modelu)




RADY NA DOSIAHNUTIE DOBRÉHO VÝSLEDKU:

Potraviny, ktoré používate, musia byť pevné, aby ste dosiahli uspokojivý výsledok a aby sa predišlo

akémukoľvek nahromadeniu potravín v držiaku. Zariadenie nepoužívajte na strúhanie ani na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako napríklad cukor alebo kúsky mäsa. Potraviny narežte, aby sa jednoduchšie vkladali do plniaceho otvoru držiaka.

RECEPTY

KUŽELE	JEDLO	SUROVINY	RADY
<p>Kužeľ na jemné strúhanie (celokovový s oranžovým okrajom) (E1)</p> 	<p>Kapustový šalát Coleslaw (pre 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – bielej kapusty, – 2 mrkvy, – 3 polievkové lyžice majonézy, – 3 polievkové lyžice sladkej smotany – 2 polievkové lyžice octu, – 2 polievkové lyžice práškového cukru. 	<p>Bielu kapustu pokrájajte pomocou kužeľa na krájanie (E4) a mrkvu pokrájajte pomocou kužeľa na jemné strúhanie (E1). Takto pripravenú zeleninu zmiešajte v šalátovej mise. Pripravte zálievku: zmiešajte majonézu, sladkú smotanu, olej, oct a cukor. Postrúhanú zeleninu ochuťte zálievkou, zmiešajte a nechajte odležať 1 hodinu v chladničke.</p>
<p>Kužeľ na hrubé strúhanie (červený) (E2)</p> 	<p>Zapekaná zelenina (pre 6 osôb)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 6 malých cukín, – 2 zemiaky, – 1 cibuľa, – 1 šálka uvarenej ryže, – 1 vajce, – 1 pohár mlieka, – 150 g tvrdého syra (gruyère), – maslo. 	<p>Cukinu a zemiaku nastrúhajte pomocou kužeľa na hrubé strúhanie (E2). Cibuľu nakrájajte pomocou kužeľa na krájanie (E4). Všetku zeleninu opražte na masle. Do zapekacej misy postupne ukladajte vrstvu zeleniny, vrstvu uvarenej ryže, vrstvu zeleniny. Pridajte mlieko vyšľahané spolu s vajíčkom, soľou a mletým čiernym korením. Posypte nastrúhaným tvrdým syrom a navrch poukladajte kúsky masla. Nechajte zapieť v rúre pri teplote 180°C.</p>
<p>Kužeľ na drobné strúhanie (žltý) (E3)</p> 	<p>Jablká zapekané s mandľami (pre 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 6 jablák, – 60 g hnedého cukru, – 50 g masla, – 50 g celých mandlí, – 20 cl sladkej smotany, – 1 kávová lyžička mletej škorice. 	<p>Jablká ošúpte, vyberte jadrovníky a prekrojte na štvrtiny. Pokrájajte ich na plátky pomocou kužeľa na krájanie (E4) a opečte ich na 30 g masla. Zapekaciu misu zľahka vymastite maslom a karamelizované jablká rovnomerne rozložte na dno misy. Mandle pomelte pomocou kužeľa na drobné strúhanie (E3). V mise zmiešajte najemno postrúhané mandle, sladkú smotanu a škorice. Zmes vylejte na jablká a posypte hneďým cukrom. Pečte v rúre pri teplote 160°C.</p>

KUŽELE	JEDLO	SUROVINY	RADY
<p>Kužel' na krájanie (svetlozelený) (E4)</p> 	<p>Grécky šalát (pre 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 1 uhorka, – 2 veľké paradajky, – 1 červená paprika, – 1 zelená paprika, – 1 biela stredne veľká cibuľa, – 200 g syra feta, – 50 g čiernych olív (voliteľné), – 4 polievkové lyžice oleja, – 1 citrón, – 30 g čerstvých bylínok (podľa chuti: bazalka, petržlenová vňaf, mäta, koriander). 	<p>Uhorku nakrájajte na tenké plátky pomocou kužela na krájanie (E4). Papriky prekrojíte na polovicu a odstráňte jadrovníky a žilky. Papriky a cibuľu pokrájajte nadrobno. Paradajky a syr feta pokrájajte na malé kocky. Všetky suroviny-zmiešajte v šalátovej mise a pridajte olivy. Pripravte zálievku: zmiešajte olej s citrónovou šťavou. Opatrne premiešajte a šalát posypte jemne nasekanými bylinkami.</p>
<p>*Kužel' Vichy (tmavozelený) (E5)</p> 	<p>Mrkva na spôsob Vichy (pre 4 osoby)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 12 mrkvičiek (na každú osobu 3 mrkvy), – 50 g masla, – 15 g cukru, – 1 kocka slepačieho bujónu. 	<p>Mrkvu ošúpte (oškrabte) a pomocou kužela Vichy (E5) ju pokrájajte na malé krúžky. V kastróle si pripravte slepačí bujón. Na prípravu bujónu použite také množstvo vody, aby stačila na zakrytie mrkvy. Na panvici rozpustíte maslo, potom pridajte cukor. Miešajte, až kým nevznikne ľahká pena a pridajte nakrájanú mrkvu. Trochu premiešajte a pridajte bujón (mrkva musí byť úplne zakrytá).</p>
<p>*Kužel' na strúhanie zemiakov (svetložltý) (E6)</p> 	<p>Zemiakové placky</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 1,5 kg zemiakov, – 2 vajcia, – 550 g ovsených vločiek, – 50 až 100 g múky (ak sú zemiaky príliš šťavnaté), – olej, – soľ. 	<p>Zemiaky ošúpte, pokrájajte na kúsky a postrúhajte ich pomocou špeciálneho kužela na strúhanie zemiakov (E6). Vajcia rozšľahajte, pridajte ich k postrúhaným zemiakom spolu so soľou, ovsenými vločkami a potrebným množstvom múky. Na dno panvice nalejte olej a nechajte rozohriať. Pomocou lyžice dajte do panvice niekoľko malých kôpok zemiakového cesta a rozprestrite ich tak, aby vznikla placka. Opečte do zlatista z oboch strán.</p>

(*podľa modelu)

ČISTENIE PRÍSTROJA

- Prístroj pred čistením bloku motora (A) vždy odpojte.
- Blok motora neponárajte do vody ani ho neoplachujte vodou. Blok motora očistite vlhkou handričkou. Dôkladne ho osušte.
- Držiak (D), prítlačný aplikátor (C), kužele (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) a odkladacie príslušenstvo (F) sa môžu umývať v umývačke riadu vo vrchnom košíku na programe „ECO“ alebo „MÁLO ZNEČISTENÉ“.
- S kuželmi manipulujte opatrne, pretože čepele kuželov

sú veľmi ostré.

- V prípade, že potraviny, ako napríklad mrkva, zafarbia časti z umelej hmoty, utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.

SKLADOVANIE

- Všetky kužele (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) je možné skladovať v prístroji.
- 5 kuželov (obr. 10) položte na seba a vložte do predného otvoru držiaka (D) (obr. 11). Odkladacie príslušenstvo (F) sa pripína na predný otvor držiaka (D) (obr. 11).

- Odkladanie napájacieho kábla: kábel zatlačte do otvoru určeného na tento účel (CORD STORAGE)(obr. 12).
(*podľa modelu)

RECYKLÁCIA

ELEKTRICKÉ ALEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI:

Predpokladá sa, že tento prístroj má dlhú životnosť.

Avšak keď sa rozhodnete ho vymeniť, nezahadzujte ho do odpadového koša ani na skládku, ale zaneste ho na zberné miesto vo vašom meste (alebo do strediska separovaného zberu).



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať. Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho správnu likvidáciu.



OPIS APARATA

- A Enota z motorjem
- B Gumb za vklop / izklop
- C Potiskalnik
- D Ohišje za stožce / dovodna cev
- E Stožci
- E1 Stožec za fino ribanje (povsem iz kovine, z oranžnim robom)

- E2 Stožec za grobo ribanje (rdeč)
- E3 Stožec za strganje (rumen)
- E4 Stožec zas rezanje (svetlo zelen)
- E5 Stožec Vichy (temno zelen) (*odvisno od modela)
- E6 Stožec za krompirjeve palačinke (svetlo rumena) (*odvisno od modela)
- F Shranjevalnik dodatkov

VARNOSTNA NAVODILA

- Pred prvo uporabo svojega aparata pozorno preberite navodilo za uporabo: v primeru uporabe, ki ne bo v skladu z navodilom za uporabo, je proizvajalec odvezan vsakršne odgovornosti.
- Ta aparat ni predviden tako, da bi ga lahko uporabljale osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi, prav tako ne ljudje, ki nimajo nobenega predhodnega znanja ali izkušenj, razen če so prejeli predhodna navodila v zvezi z uporabo aparata od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, oziroma če jih ta oseba nadzoruje.
- Imejte otroke pod nadzorom, da se ne bodo igrali z aparatom.
- Aparat ustreza veljavnim tehničnim predpisom in standardom.
- Aparat je zasnovan tako, da deluje izključno na izmenični tok. Prosimo vas, da pred prvo uporabo aparata preverite ali napetost vašega omrežja ustreza napetosti navedeni na tipski tablici aparata.
- Ne postavljajte in ne uporabljajte tega aparata na vroči plošči ali v bližini plamena (plinski kuhalnik).
- Ta izdelek vedno uporabljajte na stabilni delovni površini in na varnem pred brizgi vode. Ne obrnite aparata narobe.
- Da se izognete nezgodam in poškodovanju aparata, naj se roke in kuhinjski pripomočki ne nahajajo v bližini vrtečih se stožcev in rezil.
- Aparat lahko neprekinjeno obratuje največ 2 minuti.
- Aparat ne sme obratovati prazen ali brez vstavljenih stožcev.
- Ne sekljajte mesa.
- Ne odstranjujte stožcev, dokler se motor popolnoma ne ustavi.
- Nikoli ne dodajajte sestavin z rokami, vedno uporabite potisnik.
- Nikoli ne potiskajte sestavin z rokami, vedno uporabite potisnik.
- Aparata ne uporabljajte za pripravo zelo gostih živil : (sladkor, meso).
- Aparat odklopite:
 - če se pojavijo nepravilnosti pri delovanju,
 - pri čiščenju ali vzdrževanju,
 - po vsaki uporabi.
- Nikoli ne izključite aparata tako, da potegnete kabel.
- Ne uporabljajte podaljška, če niste preverili, ali je brezhiben.
- Električnega gospodinjskega aparata ne smete uporabljati:
 - če je padel na tla
 - če so stožci poškodovani ali nepopolni.
- Vedno odklopite aparat od omrežja, ko je le ta nenadzorovan, ko ga sestavljate ali ko odstranjujete stožce.
- Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali primerno usposobljena oseba, saj se le tako izognete morebitni nevarnosti.
- Uporabljajte izključno stožce in rezervne dele, ki jih dobavljajo pooblaščen centri za poprodajne storitve.
- Ta izdelek je namenjen izključno za domačo uporabo. Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti in ne daje nobene garancije za škodo nastalo zaradi uporabe naprave v komercialne namene, nepravilne uporabe in neupoštevanja navodil za uporabo.

PRED PRVO UPORABO

- Operite dodatke (stožce, shranjevalnik stožcev in potiskalnik) s sredstvom za čiščenje posode. Izperite, nato skrbno obrišite.

POZOR: Rezila stožcev so zelo ostra, zato ravnajte z njimi zelo previdno, vedno jih držite le za

UPORABA

- Izberite stožec, ki ustreza zelenemu načinu uporabe.
- Namestite ohišje za stožce (D) na enoto z motorjem (A) (sl.1) in ga obrnite na levo za 1/4 obrata (sl. 2).
- Namestite stožec v odprtino na prednji strani ohišja za stožce (D). Stožec mora biti pravilno nameščen, sega naj vse do konca pogona (sl.3).
- Priključite aparat.
- Enkrat ali dvakrat pritisnite na gumb za vklop/izklop (B), da s tem zataknete stožec (sl. 4).

POZOR: pritisnite na gumb za vklop/izklop še preden stresete v dovodno cev živila (sl. 5).

- Dodajte živila v dovodno cev ohišja za stožce (D), in jih potisnite navzdol s potisnikom (C) (sl. 6).
- Stožec zamenjate tako, da obrnete ohišje za stožce (D) za 1/4 obrata proti desni (sl. 7) in ga nato vrnete v vertikalni položaj (sl. 8). Odstranite stožec (sl. 9).

POZOR: Preden vklopite aparat preverite ali je stožec pravilno nameščen na pogonu (sl. 3 in 4). Vaš izdelek je opremljen z gumbom za vklop/izklop (B). Za neprekinjeno delovanje pritisnite in držite gumb.

POGOSTA VPRAŠANJA:

Vprašanja	Odgovori
<ul style="list-style-type: none"> • "Stožec ni pravilno nameščen v ohišju, ne sliši se zvok pri zatikanju stožca". • "Po uporabi ne morem odstraniti dodatka". • "Potrebno je precej moči za namestitve in odstranitev ohišja za stožce. Ali je to normalno?" 	<p>Zagotovite le, da je stožec potisnjen povsem do konca (sl.3). Preden dodate živila vklopite aparat, s tem pa boste dosegli, da se bo stožec pravilno zataknil (sl.4).</p> <p>Stožec odstranite po uporabi tako, da sprostite (sl.7) in nato ponovno zataknete ohišje (sl.8) pri tem pa bo stožec sam padel iz ohišja (sl.9).</p> <p>Da, ko je naprava nova. Z uporabo naprave bo postalo tudi nameščanje in odstranjevanje ohišja lažje.</p>

Uporabite stožec primeren vrsti živila:

	Stožec za fino ribanje E1 (povsem iz kovine, z oranžnim robom)	Stožec za grobo ribanje E2 (rdeč)	Stožec za strganje E3 (rumen)	Stožec za rezanje E4 (svetlo zelen)	Stožec Vichy E5* (temno zelen)	Stožec za keompirjeve palačinke E6* (svetlo rumena)
Korenje	X	X		X	X	
Bučke	X	X		X	X	
Krompir	X	X		X	X	X (samo surovo)
Kumare	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Čebula				X	X	
Pesa				X	X	
Zelje (belo/rdeče)				X		
Jabolka				X	X	
Parmezan			X			
Grojer				X	X	
Čokolada	X	X	X			
Star kruh / prepečenec	X	X	X			
Lešniki/orehi/mandlji			X			
Kokosov oreh	X		X			

(*odvisno od modela)

NASVETI ZA DOSEGANJE NAJBOLJŠIH REZULTATOV:




Uporabljena živila morajo biti čvrsta, saj boste le tako dosegli zelene rezultate in se izognili




kopičenju sestavin v ohišju.

Ne uporabljajte aparata za ribanje ali rezanje pretrdih živil, kot sta denimo sladkor in meso.

Živila narežite, saj jih boste tako lažje spravili skozi dovodno cev.

RECEPTI

STOŽEC	JED	SESTAVINE	PRIPRAVA
<p>Stožec za fino ribanje (povsem iz kovine, z oranžnim robom) (E1)</p> 	<p>Zeljna solata (za 4 osebe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ belega zelja, - 2 korenja, - 3 jušne žlice majoneze - 3 jušne žlice sladke smetane - 2 jušni žlici kisa - 2 jušni žlici sladkorja v prahu 	<p>Nasekljajte belo zelje s pomočjo stožca za rezanje (E4) in naribajte korenje s pomočjo stožca za fino ribanje (E1). Zmešajte jih v posodi za solato. Polivko pripravite tako, da zmešate majonezo, sladko smetano, olje, kis in sladkor.</p> <p>Začinite naribano zelenjavo s polivko, pomešajte in pustite 1 uro v hladilniku.</p>
<p>Stožec za grobo ribanje (rdeč) (E2)</p> 	<p>Gratin du soleil (gratinirana zelenjava z rižem) (za 6 oseb)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 majhnih bučk, - 2 krompirja, - 1 čebula - 1 skodelica kuhanega riža, - 1 jajce - 1 kozarec mleka - 150 g groerjara, - maslo 	<p>Naribajte bučke in krompir s stožcem za grobo ribanje (E2). Sesekljajte čebulo s pomočjo stožca za rezanje (E4). Popecite vso zelenjavo na maslu. V posodo za gratiniranje položite eno plast zelenjave, dodajte eno plast kuhanega riža in nato ponovno eno plast zelenjave.</p> <p>Dodajte mleko, ki ste ga stepili z jajcem, solite in poprajte. Posipajte z naribanim groerjem in koščki masla. Pecite v pečici pri temperaturi 180°C.</p>
<p>Stožec za strganje (rumen) (E3)</p> 	<p>Gratinirana jabolka z mandlji (za 4 osebe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jabolok, - 60 g rjavega sladkorja, - 50 g masla, - 50 g celih mandljev - 20 cl smetane - 1 čajna žlica cimeta 	<p>Jabolka olupite, izkoščičite in narežite na četrtine.</p> <p>Nasekljajte kose s stožcem za rezanje (E4) in jih dušite na 30 g masla.</p> <p>Rahlo namastite posodo za gratiniranje in pokrijte dno posode s karameliziranimi jabolki. Zmeljite mandlje v prah s pomočjo stožca za strganje (E3). V posodi za solato zmešajte zdrobljene mandlje, smetano in cimet. Z mešanico prelijte jabolka in jih potresite z rjavim sladkorjem. Pecite pri 160°C.</p>

STOŽEC	JED	SESTAVINE	PRIPRAVA
<p>Stožec za rezanje (svetlo zelen) (E4)</p> 	<p>Grška solata (za 4 osebe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kumara, - 2 velika paradižnika, - 1 rdeča paprika, - 1 zelena paprika, - 1 srednje velika bela čebula, - 200 g sira feta - 50 g črnih oliv (neobvezno) - 4 jušne žlice olja - 1 limona - 30 g svežih zelišč (po izbiri : bazilika, peteršilj, meta, koriander) 	<p>Kumaro razrežite na tanke rezine pomočjo stožca za rezanje (E4). Papriko razrežite na pol, odstranite semena in izbokline. Sesekljajte paprike in čebulo. Narežite paradižnike in feto na majhne kocke. Vse sestavine zmešajte v posodi za solato in dodajte olive. Polivko pripravite, tako da zmešate olje in limonin sok. Nežno zmešajte in posipajte solato s svežimi sesekljanimi zelišči.</p>
<p>*Stožec Vichy (temno zelen) (E5)</p> 	<p>Carottes Vichy Pour 4 personnes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 korenjev (računajte 3 na osebo) - 50 g masla, - 15 g sladkorja - 1 piščančja jušna kocka 	<p>Olupite (ostrgajte) korenje in ga s pomočjo stožca Vichy (E5) narežite na tanke kolute. V kozici pripravite piščančjo juho. Dodajte toliko vode, da bo korenje pokrito. V ponvi stopite maslo in dodajte sladkor. Mešajte, da dobite rahlo peno in nato dodajte korenje. Malo pomešajte in nato dolijte juho (korenje mora biti pokrito). Kuhajte v odkriti posodi na majhnem ognju 20/25 minut, pri čemer bo voda izparela.</p>
<p>*Stožec za krompirjeve palačinke (svetlo rumena) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg krompirja, - 2 jajci - 50 g ovsenih kosmičev - 50 do 100 g moke (če je krompir preveč voden) - olje - sol 	<p>Olupite krompir, narežite ga na kocke in naribajte s pomočjo stožca za krompirjeve palačinke (E6). Stepite jajca kot za omeleto in jih dodajte skupaj s soljo in ovsenimi kosmiči ter po potrebi dodajte še moko. Dno ponve pokrijte z oljem in jo segrejte. Z žlico oblikujte majhne kepe mase, jih sploščite in opecite v ponvi. Obrnite in opecite še na drugi strani.</p>

(*odvisno od modela)

ČIŠČENJE APARATA

- Vedno odklopite aparat preden začnete s čiščenjem enote z motorjem (A).
- Ne potaplajte enote z motorjem v vodo, ne pustite, da bi po njej tekla voda. Za čiščenje enote z motorjem uporabite vlažno krpo. Skrbno osušite.
- Ohišje (D), potisnik (C), stožce (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) in shranjevalnik dodatkov (F) lahko perete v zgornjem predalu pomivalnega stroja s programom "ECO" ali "MANJ UMAZANO".
- S stožci ravnavajte previdno, saj so njihova rezila zelo ostra.
- V primeru, da se plastični deli obarvajo v stiku z različnimi živili kot je na primer korenje, jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.

SHRANJEVANJE

- Vse stožce (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) lahko shranite v aparatu. Zložite 5 stožcev (sl.10) in jih vstavite v odprtino na prednji strani ohišja (D) (sl.11). Shranjevalnik dodatkov (F) se bo zataknil za odprtino na sprednji strani ohišja (D) (sl.11).
- Shranjevanje kabla: potisnite kabel v za to namenjeno odprtino (CORD STORAGE) (sl.12). (*odvisno od modela)

RECIKLIRANJE

ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE:

Vaš aparat je predviden za dolgoletno uporabo.

Vendar pa tedaj, ko se boste odločili za zamenjavo aparata, slednjega ne odvrzite v koš za odpadke ali na smetišče, temveč ga prinesite na zbirno točko v svoji lokalni skupnosti (ali v zbirni center za odpadke, če slednji obstaja).



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① Vaš aparat vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.
- ➡ Prosimo, odnesite ga v center za reciklažo, kjer bo ustrezno predelan.

DESCRIEREA APARATULUI

- | | | | |
|----|---|----|--|
| A | Bloc motor | E2 | Con Răzuire grosieră (roșu) |
| B | Buton de acționare de pornire/oprire | E3 | Con pentru măcinare (galben) |
| C | Împingător | E4 | Con pentru tocarea (verde deschis) |
| D | Suport pentru conuri / tub de alimentare | E5 | Con pentru Vichy (verde închis) (*în funcție de model) |
| E | Conuri | E6 | Con pentru Reibekuchen (galben deschis) (*în funcție de model) |
| E1 | Con Răzuire fină (complet din metal, cu bordură portocalie) | F | Accesoriu pentru depozitare |

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: fabricantul ar fi exonerat de orice responsabilitate în caz de utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de către persoane care sunt lipsite de experiență sau nu posedă cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea au putut beneficia de supraveghere sau de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului din partea unei persoane care răspunde de siguranța lor.
- Se recomandă supravegherea copiilor pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat este conform cerințelor tehnice și normelor în vigoare.
- Aparatul a fost conceput pentru a funcționa doar cu curent alternativ. Înainte de prima utilizare, verificați dacă tensiunea de la rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța indicatoare a aparatului.
- Nu așezați și nu utilizați acest aparat pe o plită caldă sau în apropierea unei flăcări (aragaz).
- Nu folosiți acest aparat decât pe o suprafață de lucru stabilă, ferită de împrăștierea cu apă. Nu răsturnați aparatul.
- Pentru a evita accidentele și daunele materiale ale aparatului, țineți întotdeauna mâinile și ustensilele de bucătărie la distanță de lamele și de conurile aflate în mișcare.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune mai mult de 2 minute în continuu.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol sau cu toate conurile înăuntru.
- Nu tocați carne.
- Nu scoateți niciodată conurile înainte de oprirea completă a motorului.
- Nu introduceți niciodată alimentele cu mâinile, folosiți întotdeauna împingătorul.
- Nu introduceți niciodată alimentele cu mâinile, folosiți întotdeauna împingătorul.
- Nu folosiți aparatul pentru alimente prea consistente: (zahăr, carne).
- Aparatul trebuie scos din priză:
 - dacă există o anomalie în timpul funcționării sale,
 - înainte de fiecare curățare sau întreținere,
 - după fiecare utilizare.
- Nu deconectați aparatul de la priză, trăgând de cablul de alimentare.
- Nu utilizați un prelungitor decât după ce ați verificat dacă este în stare perfectă.
- Un aparat electrocasnic nu trebuie utilizat:
 - dacă a căzut pe jos,
 - în cazul în care conurile sunt deteriorate sau incomplete.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză, dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de montarea sau scoaterea conurilor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către fabricant, de către service-ul său post-vânzare sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru a evita orice pericol.
- Nu utilizați alte conuri sau piese de schimb decât cele furnizate de centrele de service post-vânzare autorizate.
- Aparatul a fost conceput pentru uz casnic. Garanția și responsabilitatea fabricantului nu se aplică în caz de utilizare profesională, de utilizare necorespunzătoare sau de nerespectare a manualului de utilizare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Curățați accesoriile (conurile, suportul conurilor și împingătorul) cu apă cu săpun. Clătiți, apoi ștergeți cu grijă.

ATENȚIE: Lamele conurilor sunt foarte ascuțite, manipulați conurile cu atenție, ținându-le întotdeauna de partea din plastic.

UTILIZARE

- Alegeți conul corespunzător pentru utilizarea dorită.
- Poziționați suportul pentru conuri (D) pe blocul motor (A) (fig.1) efectuând un 1/4 de tur spre stânga (fig. 2).
- Puneți conul ales în deschizătura din partea din față a suportului (D), conul trebuie să fie corect poziționat până în capătul dispozitivului de antrenare (fig.3).
- Conectați aparatul la priză.
- Apăsați o dată sau de două ori pe buton de acționare de pornire/oprire (B) pentru a bloca

conul (fig. 4).
ATENȚIE: apăsați mai întâi pe butonul de acționare de pornire/oprire, înainte de a introduce alimente în tubul de alimentare (fig. 5).

- Introduceți alimentele prin tubul de alimentare al suportului (D) și împingeți alimentele cu ajutorul împingătorului (C) (fig. 6).
- Pentru a schimba conul, rotiți suportul (D) cu un 1/4 de tur spre dreapta (fig. 7), apoi repuneți-l în poziție verticală (fig. 8). Scoateți conul (fig. 9).

ATENȚIE: Înainte de a pune în funcțiune aparatul, asigurați-vă de poziționarea perfectă a conului pe dispozitivul de antrenare (fig. 3 & 4). Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu un buton de acționare de pornire/oprire (B). Pentru a funcționa în continuu, mențineți-l apăsat.

ÎNTREBĂRI FRECVENTE:

Întrebări	Răspunsuri
<ul style="list-style-type: none"> • "Conul nu se fixează bine în suport, nu se aude niciun zgomot de fixare". • "Nu reușesc să scot accesoriul după utilizare". • "Suportul pentru conuri este destul de greu de montat și de demontat, este normal?" 	<p>Asigurați-vă ca acesta să fie bine împins până la capăt (fig.3). Apoi puneți în funcțiune înainte de a introduce un aliment pentru a asigura buna blocare a conului (fig.4).</p> <p>Pentru a scoate conul după utilizare, deblocați (fig.7) apoi blocați la loc suportul (fig.8) și conul va cădea singur (fig.9).</p> <p>Da, mai ales când aparatul este nou. Pe măsură ce este utilizat, acesta va deveni din ce în ce mai ușor de montat și demontat.</p>

Utilizați conul prevăzut pentru fiecare tip de aliment:




	Con Răzuire fină E1 (complet din metal, cu bordură portocalie)	Con Răzuire grosieră E2 (roșu)	Con pentru măcinare E3 (galben)	Con pentru tocarea E4 (verde deschis)	Con pentru Vichy E5* (verde închis)	Con pentru Reibekuchen E6* (galben deschis)
Morcovi	X	X		X	X	
Dovlecei	X	X		X	X	
Cartofi	X	X		X	X	
Castraveți	X	X		X	X	
Ardei grași		X		X		X (doar cruzi)
Ceapă				X	X	
Sfeclă				X	X	
Varză (albă/roșie)				X		
Mere				X	X	
Parmezan			X			
Gruyère				X	X	
Ciocolată	X	X	X			
Pâine uscată/toast	X	X	X			
Alune/nuci/migdale			X			
Nucă de cocos	X		X			




(*în funcție de model)

SFATURI PENTRU A OBȚINE REZULTATE BUNE:

Ingredientele pe care le utilizați trebuie să fie tari, pentru a obține rezultate satisfăcătoare și a evita

orice acumulare de alimente în suport. Nu folosiți aparatul pentru a răzui sau felia alimente prea tari, cum sunt zahărul sau bucățile de carne. Tăiați alimentele pentru a le introduce mai ușor în tubul de alimentare al suportului.

CONURI	PREPARAT	INGREDIENTE	RECOMANDĂRI
<p>Con Răzuire fină (complet din metal, cu bordură portocalie)</p>  <p>(E1)</p>	<p>Salată americană de varză (pentru 4 persoane)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ de varză albă - 2 morcovi - 3 linguri de maioneză - 3 linguri de frișcă lichidă - 2 linguri de oțet - 2 linguri de zahăr pudră 	<p>Tocați varza albă cu ajutorul conului pentru tocare (E4) și răzuiți morcovii cu conul Răzuire fină (E1). Amestecați-le într-un castron. Pregătiți sosul amestecând maioneza, frișca lichidă, uleiul, oțetul și zahărul.</p> <p>Turnați peste legumele rase sosul, amestecați și lăsați să se odihnească 1 oră în frigider.</p>
<p>Con Răzuire grosieră (roșu) (E2)</p> 	<p>Gratin de vară (pentru 6 persoane)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 dovlecei mici - 2 cartofi - 1 ceapă - 1 ceașcă de orez gătit - 1 ou - 1 pahar de lapte - 150 g brânză gruyère - unt 	<p>Răzuiți dovleceii și cartofii cu conul Răzuire grosieră (E2). Tocați mărunt ceapa cu ajutorul conului pentru tocare (E4). Rumeniți toate legumele în unt. Într-o tavă de gratin, alternați un strat de legume, un strat de orez gătit, un strat de legume.</p> <p>Adăugați laptele care a fost bătut cu oul, sarea și piperul. Presărați brânza gruyère rasă și bucățele de unt.</p> <p>Coaceți în cuptor la 180°C.</p>
<p>Con pentru măcinare (galben) (E3)</p> 	<p>Mere gratinate cu migdale (pentru 4 persoane)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 mere - 60 g zahăr brun - 50 g unt - 50 g migdale întregi - 20 cl smântână - 1 linguriță de scorțișoară 	<p>Curățați merele de coajă, îndepărtați colorul și tăiați-le sferturi.</p> <p>Tăiați-le felii subțiri cu conul pentru tocare (E4) și rumeniți-le cu 30 g de unt.</p> <p>Ungeți cu puțin unt o tavă pentru gratin și așezați merele caramelizate pe fund. Măcinați migdalele pudră cu ajutorul conului pentru măcinare (E3). Într-un castron, amestecați pudra de migdale, smântâna și scorțișoara.</p> <p>Turnați amestecul obținut peste mere și presărați deasupra zahăr brun.</p> <p>Coaceți tava în cuptor la 160°C.</p>

CONURI	PREPARAT	INGREDIENTE	RECOMANDĂRI
<p>Con pentru tocare (verde deschis) (E4)</p> 	<p>Salată grecească (pentru 4 persoane)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 castravete - 2 roșii mari - 1 ardei gras roșu - 1 ardei gras verde - 1 ceapă albă medie - 200 g brânză feta - 50 g măsline negre (facultativ) - 4 linguri de ulei - 1 lămâie - 30 g verdeață proaspătă (la alegere: busuioc, pătrunjel, mentă, coriandru 	<p>Feliați castravetele în felii subțiri cu ajutorul conului pentru tocare (E4). Tăiați ardeii grași în 2, îndepărtați semințele și cotorul. Tocați mărunț ardeii grași și ceapa. Tăiați roșiile și brânza feta cubulețe. Într-un castron, amestecați toate aceste ingrediente și adăugați măslinele. Pregătiți sosul amestecând uleiul cu zeama de lămâie. Amestecați ușor și presărați peste salată verdeața tocată.</p>
<p>*Con pentru Vichy (verde închis) (E5)</p> 	<p>Morcovi Vichy Pentru 4 persoane</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 morcovi (socotiți câte 3 de persoană) - 50 g unt - 15 g zahăr - 1 cub de supă de pui 	<p>Curățați (radeți) morcovii și tăiați-i runde mici cu ajutorul conului pentru Vichy (E5). Într-o cratiță, preparați o supă de pui. Cantitatea de apă trebuie să fie suficientă pentru a acoperi morcovii. Într-o tigaie, topiți untul, apoi adăugați zahărul. Amestecați până când obțineți o "spumă" ușoară și adăugați morcovii. Amestecați puțin apoi adăugați supa (morcovii trebuie să fie acoperiți). Lăsați pe foc mic, fără a acoperi, pentru ca apa să se evapore, timp de 20-25 de minute</p>
<p>*Con pentru Reibekuchen (galben deschis) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg cartofi - 2 ouă - 50 g fulgi de ovăz - 50 până la 100 g făină (în cazul în care cartofii sunt foarte lichizi) - ulei - sare 	<p>Curățați cartofii, tăiați-i bucăți și răzuiți-i cu ajutorul conului specific pentru Reibekuchen (E6). Apoi, bateți ouăle ca pentru omletă, adăugați-le la preparat, precum și sarea, fulgii de ovăz și făina dacă e necesar. Ungeți fundul unei tigăi cu ulei și încălziți-o. Formați apoi mici grămăjoare de aluat cu o lingură și turțiți-le în tigaie. Rumeniți-le pe ambele fețe.</p>

(*în funcție de model)

CURĂȚAREA APARATULUI

- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză, înainte de a curăța blocul motor (A).
- Nu introduceți blocul motor în apă și nu îl treceți sub un jet de apă. Curățați blocul motor cu ajutorul unei cârpe umede. Ștergeți-l apoi cu grijă.
- Suportul (D), împingătorul (C), conurile (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) și accesoriul de depozitare (F) se pot spăla în mașina de spălat vase, în coșul din partea de sus, utilizând programul "ECO" sau "RAPID".
- Manipulați conurile cu grijă, deoarece lamele conurilor sunt foarte ascuțite.
- În cazul în care piesele din plastic se colorează din cauza alimentelor, cum ar fi morcovii, frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.

DEPOZITARE

- Toate conurile (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) se pot depozita pe aparat. Așezați unul peste altul cele 5 conuri (fig.10) și poziționați-le în deschizătura din partea din față a suportului (D) (fig.11). Accesoriul pentru depozitare (F) se fixează pe deschizătura din partea din față a suportului (D) (fig.11).
- Depozitarea cablului de alimentare: împingeți cablul de alimentare în cavitatea prevăzută în acest scop (CORD STORAGE) (fig.12). (*în funcție de model)

RECICLARE

LA TERMINAREA DURATEI DE VIAȚĂ A PRODUSELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE:

Aparatul dumneavoastră este prevăzut să funcționeze timp de mai mulți ani. Totuși, în ziua în care intenționați să-l înlocuiți, nu-l aruncați la coșul de gunoi sau la groapa de gunoi ci, duceți-l la un punct de colectare din localitatea dumneavoastră (sau la un centru de recuperare ecologică, dacă există).



Să contribuim la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale re folosibile sau reciclabile.
- ➡ Vă rugăm duceți-l la un punct de colectare deșeuri pentru a fi eliminat corespunzător.

OPIS APARATA

- | | |
|--|--|
| <p>A Blok motora</p> <p>B Tipka za pokretanje/zaustavljanje</p> <p>C Tipka</p> <p>D Držač konusa</p> <p>E Konusi</p> <p>E1 Konus za fino rendanje (metalni sa narandžastim rubom)</p> <p>E2 Konus za krupno rendanje (crveni)</p> | <p>E3 Konus za struganje (žuti)</p> <p>E4 Konus za fino rezanje (svijetlo zeleni)</p> <p>E5 Konus za mrkvu Vichy (tamnozeleni) (*ovisno o modelu)</p> <p>E6 Konus za krompir za Reibekuchen uštipke (svijetlo žuti) (*ovisno o modelu)</p> <p>F Dodatak za odlaganje pribora</p> |
|--|--|

UPUTE ZA UPOTREBU:

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili čulnim sposobnostima niti osobe koja nemaju iskustva ili znanja, osim ukoliko ih ne nadgleda ili im ne daje upute za upotrebu aparata osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Potrebno je nadgledati djecu i spriječiti ih da se igraju s aparatom.
- Ovaj aparat odgovara važećim tehničkim propisima i standardima.
- Aparat je predviđen isključivo za rad sa naizmjeničnom strujom. Molimo vas da prije prve upotrebe provjerite odgovara li napon mreže naponu navedenom na signalnoj pločici aparata.
- Ne stavljajte aparat na vruće kolo i ne koristite ga na ili u blizini plamena (šporet na plin).
- Upotrebljavajte ovaj proizvod samo na stabilnoj radnoj površini, zaštićenoj od prskanja vodom. Ne okrećite ga.
- Kako biste izbjegli povrede i oštećenja aparata, uvijek držite ruke i kuhinjski pribor dalje od oštrica i konusa u pokretu.
- Ne dozvolite da aparat radi duže od 2 minute u kontinuitetu.
- Ne dozvolite da aparat radi "na prazno" niti sa svim konusima.
- Ne miješajte meso.
- Nikada ne vadite konuse prije nego što se motor potpuno zaustavi.
- Nikada ne ubacujte namirnice rukama, uvijek koristite potiskivač.
- Nikada ne ubacujte namirnice rukama, uvijek koristite potiskivač.
- Ne koristite proizvod za sjeckanje suviše tvrdih namirnica: (šećer, meso).
- Aparat mora biti isključen iz struje:
 - ukoliko postoji neka nepravilnost tokom funkcioniranja,
 - prije svakog čišćenja i održavanja,
 - poslije svake upotrebe.
- Nikad ne isključujte aparat povlačenjem kabla.
- Koristite produžni kabal tek nakon što provjerite da je u savršenom stanju.
- Aparat se ne smije koristiti:
 - ako je ispao na pod,
 - ako su konusi oštećeni ili nepotpuni.
- Uvijek isključite aparat iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i prije stavljanja ili vađenja konusa.
- Ako je kabal za napajanje oštećen, moraju ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašten servis ili neka kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Radi vaše sigurnosti ne koristite nikakve pomoćne ili rezervne dijelove osim onih koje isporučio ovlašten servis.
- Ovaj aparat je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu. Garancija i odgovornost proizvođača ne važe u slučaju profesionalne upotrebe, neodgovarajućeg korištenja ili nepridržavanja uputa za upotrebu.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Operite sapunicom dodatke (konuse, držač konusa i potiskivač). Isperite, a zatim pažljivo osušite.

PAŽNJA: Oštrice konusa su veoma oštre, pažljivo rukujte konusima i uvijek ih držite za plastični dio.

UPOTREBA

- Izaberite konus koji odgovara željenoj upotrebi.
- Postavite držač konusa (D) na blok motora (A) (sl. 1) okrećući ga 1/4 kruga ulijevo (sl. 2).
- Stavite izabrani konus u prednji otvor držača (D). Konus mora biti pravilno postavljen do dna nosećeg elementa (sl. 3).
- Uključite aparat u struju.
- Pritisnite jednom ili dvaput tipku za pokretanje/zaustavljanje (B) kako biste blokirali konus (sl. 4).

PAŽNJA : prvo pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje, prije nego što ubacite namirnice u cijev (sl. 5).

- Ubacite namirnice kroz otvor držača (D) i gurajte ih potiskivačem (C) (sl. 6).
- Kako biste zamijenili konus, okrenite držač (D) za 1/4 kruga udesno (sl. 7), a zatim ga vratite u vertikalni položaj (sl. 8). Izvadite konus (sl. 9).

PAŽNJA : Prije nego što pustite aparat u rad, provjerite je li konus postavljen potpuno ispravno na noseći element (sl. 3 & 4). Vaš proizvod ima tipku za pokretanje / zaustavljanje (B). Za neprekidni rad aparata, držite ovu tipku stalno pritisnutom.

ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

Pitanja	Odgovori
<ul style="list-style-type: none"> • "Konus ne stoji dobro u držaču, ne čujem da se zaključao u mjestu". • "Ne uspijevam da skinem dodatak poslije upotrebe". • "Držač za konuse se prilično teško stavlja na mjesto i skida, je li to normalno?" 	<p>Provjerite da li je konus gurnut sasvim do dna (sl. 3). Zatim, dobro blokiranje konusa se postiže uključivanjem aparata prije ubacivanja namirnica (sl. 4).</p> <p>Kako biste izvadili konus poslije upotrebe, deblokirajte, (sl. 7) a zatim ponovo blokirajte držač (sl. 8) i konus će ispasti sam (sl. 9).</p> <p>Da, to je potpuno normalno kada je proizvod nov. Što se duže bude koristio, sve će se lakše postavljati i skidati.</p>

Koristite preporučeni konus za svaku vrstu namirnica:

	Konus za fino rendanje E1 (metalni sa narandžastim rubom)	Konus za krupno rendanje E2 (crveni)	Konus za struganje E3 (žuti)	Konus za fino rezanje E4 (svijetlo zeleni)	Konus za mrkvu Vichy E5* (tamno zeleni)	Konus za krompir za Reibekuchen uštipke E6* (svijetlo žuti)
Mrkva	X	X		X	X	
Tikvice	X	X		X	X	
Krompir	X	X		X	X	X (samo sirovo)
Krastavac	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Luk				X	X	
Cvekla				X	X	
Kupus (bijeli/crveni)				X		
Jabuka				X	X	
Parmežan			X			
Sir Gruyere				X	X	
Čokolada	X	X	X			
Suhi hljeb / dvopek	X	X	X			
Lješnjak/orah/badem			X			
Kokosov orah	X		X			

(*ovisno o modelu)




SAVJETI ZA POSTIZANJE DOBRIH REZULTATA:




Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti kako biste

postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli taloženje namirnica u držaču.

Ne koristite aparat za rendanje ili rezanje previše tvrdih namirnica kao što su šećer ili komadi mesa. Izrežite namirnice na komadiće kako biste ih lakše ubacili u otvor držača.

RECEPTI

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
<p>Konus za fino rendanje (metalni sa narandžastim rubom) (E1)</p> 	<p>Koleslou salata (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ bijelog kupusa - 2 mrkve - 3 kašike majoneze - 3 kašike tečne pavlake - 2 kašike octa - 2 kašike šećera u prahu 	<p>Isitnite kupus uz pomoć konusa za krupno rezanje (E4) i izrendajte mrkve uz pomoć konusa za fino rendanje (E1). Izmiješajte ih u posudi. Pripremite dresing od mješavine majoneze, tečne pavlake, ulja, octa i šećera. Začinite povrće sa pripremljenim dresingom, promiješajte i ostavite 1 sat u hladnjaku.</p>
<p>Konus za krupno rendanje (crveni) (E2)</p> 	<p>Gratinirane tikvice sa krompirom (za 6 osoba)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 malih tikvica, - 2 krompira - 1 glavica crnog luka - 1 šolja kuhane riže - 1 jaje - 1 čaša mlijeka - 150 g sira Gruyere - maslac 	<p>Izrendajte tikvice i krompir sa konusom za krupno rendanje (E2). Isitnite luk uz pomoć konusa za fino rezanje (E4). Propžite sve na maslacu. U vatrostatnu posudu naizmjenično redajte sloj povrća, sloj kuhane riže, sloj povrća. Dodajte mlijeko umučeno s jajetom, solju i biberom. Pospite rendanim sirom i komadićima maslaca. Pecite na 180°C.</p>
<p>Konus za struganje (žuti) (E3)</p> 	<p>Gratinirane jabuke s bademom (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jabuka, - 60 g smeđeg šećera - 50 g maslaca - 50 g cijelih badema - 2 dl pavlake - 1 kašičica cimeta 	<p>Oljuštite, očistite i izrežite jabuke na četvrtine. Izrežite ih na listiće uz pomoć konusa za fino rezanje (E4) i propžite ih sa 30 g maslaca. Vatrostatnu posudu tanko premažite maslacem i poredajte u nju karamelizirane jabuke. Sitno izrendajte bademe uz pomoć konusa za struganje (E3). U posudi izmiješajte badem u prahu, pavlaku i cimet. Sipajte dobijenu mješavinu na jabuke, pospite smeđim šećerom. Pecite na 160°C.</p>

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
<p>Konus za fino rezanje (svijetlo zeleni) (E4)</p> 	<p>Grčka salata (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 krastavac - 2 krupna paradajza - 1 crvena slatka paprika - 1 zelena slatka paprika - 1 glavica crnog luka srednje veličine - 200 g feta sira - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 kašike ulja - 1 limun - 30 g svježeg začinskog bilja (po izboru: bosiljak, peršun, nana, korijander) 	<p>Izrežite krastavac na tanke kolutove uz pomoć konusa za fino rezanje (E4). Izrežite paprike na pola i očistite ih od sjemenki i mekih dijelova. Sitno izrežite paprike i luk. Paradajz i feta sir izrežite na kockice. Izmiješajte sve ove sastojke u posudi i dodajte masline. Pripremite dresing miješanjem ulja i soka od limuna. Blago izmiješajte i pospite salatu isjeckanim začinskim biljem.</p>
<p>*Konus za mrkvu Vichy (tamnozeleni) (E5*)</p> 	<p>Mrkva Vichy Za 4 osobe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 mrkvi (računajte 3 po osobi) - 50 g maslaca - 15 g šećera - 1 kocka kokošije supe 	<p>Oljuštiti (ostrugati) mrkvu i izrezati je na tanke kolutove uz pomoć konusa za mrkvu Vichy (E5). U loncu pripremiti pileću supu. Količina vode mora biti dovoljna da prekrije mrkvu. U tavi istopiti maslac, pa dodati šećer. Miješati dok se ne stvori blaga pjena, pa dodati mrkvu. Malo promiješati, pa dodati supu (mrkva mora biti prekrivena). Ostaviti da se kuha na tihoj vatri, bez poklopca, kako bi voda mogla da isparava, 20-25 minuta.</p>
<p>*Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1.5 kg krompira - 2 jajeta - 50 g zobenih pahuljica - 50 do 100 g brašna (ako je krompir mnogo vodenast) - ulje - sol 	<p>Ogulite krompir i luk i izrežite ih na kockice uz pomoć posebnog konusa za Reibekuchen galete (E6). Zatim umutite jaja kao za omljet, dodajte ih mješavini, kao i sol, zobene pahuljice i brašno po potrebi. Prekrijte dno tave uljem i zagrijete ga. Zatim kašikom pravite gomilice tijesta koje ćete spljoštiti u tavi. Pržite na obe strane dok ne porumeni.</p>

(*ovisno o modelu)

ČIŠĆENJE APARATA

- Uvijek isključite aparat iz struje prije čišćenja bloka motora (A).
- Ne potapajte blok motora i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Blok motora očistite vlažnom krpom. Pažljivo ga osušite.
- Držač (D), potiskivač (C), konusi (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) i dodatak (F) mogu se prati u mašini za suđe u gornjoj košari sa programom "EKO" ili "SLABO PRLJAVO".
- Pažljivo rukujte konusima jer su njihova sječiva izuzetno oštra.
- U slučaju da namirnice poput mrkve oboje plastične dijelove, istrljajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim očistite uobičajeno.

ODLAGANJE

- Svi konusi (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) se mogu staviti na aparat. Stavite 5 konusa jedan u drugi (sl.10) i postavite ih u otvor na prednjem dijelu držača (D) (sl.11). Dodatak za odlaganje pribora (F) se pričvršćava na prednji otvor držača (D) (sl.11).
- Spremanje kabela: gurnite kabal u otvor predviđen za to (CORD STORAGE) (sl. 12). (* ovisno o modelu)

RECIKLAŽA

KRAJ RADNOG VIJEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA:

Predviđeno je da vaš aparat radi dugi niz godina.

Ipak, ako ga jednog dana odlučite zamijeniti, ne bacajte ga u smeće, već ga odnesite u centar za reciklažu koji je osnovala vaša općina (ili u centar za preradu otpadaka, ukoliko postoji).



Mislite o okolišu!

- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➡ Odnesite ga službi za prikupljanje kako bi se izvršila njegova obrada.

OPIS PROIZVODA

- A Kućište motora
- B Gumb za pokretanje / zaustavljanje
- C Potiskivač
- D Držač nastavaka/otvor za ubacivanje
- E Nastavci
 - E1 Nastavak za sitno ribanje (metalni s narančastim rubom)
 - E2 Nastavak za krupno ribanje (crveni)
 - E3 Nastavak za struganje (žuti)
 - E4 Nastavak za rezanje na kriške (svijetlozeleni)
 - E5 Nastavak Vichy (tamno zeleni) (*ovisno o modelu)
 - E6 Nastavak Reibekuchen (svijetlo žuti) (*ovisno o modelu)
- F Nastavak za pohranu

SIGURNOSNE UPUTE

- Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute glede rada od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djeca trebaju biti nadzirana kako bi se osiguralo da se ne igraju s ovim uređajem.
- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima.
- Uređaj je namijenjen uporabi isključivo na izmjeničnoj struji. Prije prve uporabe uređaja provjerite da li napon iskazan na vašem uređaju odgovara naponu vaše električne mreže.
- Ne rabite uređaj na električnoj ploči ili na otvorenom plamenu (plinski štednjak).
- Uređaj isključivo rabite na ravnoj, stabilnoj i termoizoliranoj radnoj površini, dalje od vode. Ne preokrećite uređaj.
- Kako biste izbjegli nezgode i oštećenje uređaja, uvijek držite ruke i kuhinjski pribor podalje od noževa i nastavaka u pokretu.
- Ne rabite uređaj neprekidno duže od 2 minute.
- Ne rabite uređaj na prazno ili dok su u njemu pohranjeni nastavci.
- Nemojte sjeckati, ribati niti rezati sirovo ili kuhano meso.
- Možete ukloniti nastavke tek kad je motor u potpunosti prestao s radom.
- Nikada rukama ne ubacujte namirnice u otvor, uvijek rabite potiskivač.
- Ne obrađujte namirnice koje su jako tvrde ili guste, primjerice meso ili šećer.
- Uređaj se mora isključiti iz mreže:
 - ukoliko dolazi do nepravilnosti tijekom rada,
 - prije njegovog čišćenja ili održavanja;
 - nakon svake uporabe.
- Nikad ne isključujte uređaj iz mreže povlačenjem za priključni vod.
- Možete rabiti produžni priključni vod tek nakon što se uvjerite da je u ispravnom stanju.
- Uređaj se ne smije rabiti:
 - ukoliko je pao na pod,
 - ako su nastavci oštećeni ili nepotpuni.
- Uvijek isključujte uređaj iz mreže kada ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja uređaja ili uklanjanja nastavaka.
- Ukoliko je priključni vod oštećen, morate ga zamijeniti u ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu) ili od strane kvalificirane osobe, kako biste izbjegli svaku opasnost.
- Rabite isključivo originalne rezervne dijelove i nastavke odobrene od strane ovlaštenog servisa (vidi popis u jamstvenom listu).
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa proizvođača svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.

PRIJE PRVE UPORABE

- Očistite dijelove uređaja (nastavke, nastavak za pohranu i potiskivač) s tekućinom za pranje posuda. Temeljito isperite i posušite.

PAŽNJA: Noževi na nastavcima su iznimno oštri. Oprezno rukujte nastavcima te ih uvijek držite za plastični dio.

UPORABA

- Odaberite nastavak prema potrebi.
- Postavite držač nastavaka (D) na kućište motora (A) (Slika 1) tako što ćete ga zakrenuti za četvrtinu okreta ulijevo (Slika 2).
- Umetnite odabrani nastavak u otvor na držaču (D). Nastavak treba biti pravilno postavljen na pogonski dio uređaja (Slika 3).
- Uključite uređaj.
- Pritisnite tipku za gumb za pokretanje / zaustavljanje (B) jednom ili dvaput kako biste zaključali nastavak (Slika 4).

OPREZ: pritisnite potisni gumb za pokretanje/zaustavljanje prije stavljanja namirnica u ulazni kanal (sl. 5).

- Ubacite namirnice kroz otvor (D) i gurnite ih pomoću potiskivača (C) (Slika 6).
- Kako biste zamijenili nastavak, okrenite držač (D) za četvrtinu okreta udesno (Slika 7), i zatim ga vratite u uspravan položaj (Slika 8). Uklonite nastavak (Slika 9).

OPREZ: Prije pokretanja uređaja provjerite je li konus ispravno postavljen na vodič (sl. 3 i 4). Vaš proizvod je opremljen potisnim gumbom za pokretanje / zaustavljanje (B). Za neprestani rad, držite ga pritisnutim.

ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

PITANJA	ODGOVORI
<ul style="list-style-type: none"> • "Nastavak nije pravilno uklopljen na držaču, ne mogu čuti zvuk zaključavanja". • "Ne mogu ukloniti nastavak nakon uporabe". • "Držač nastavaka se teško postavlja i odvaja, je li ovo normalno?" 	<p>Jednostavno se pobrinite da je nastavak pravilno uklopljen u pogonski dio (Slika 3). Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje prije ubacivanja namirnica u otvor kako bi se osigurali da je nastavak pravilno postavljen (Slika 4).</p> <p>Kako biste uklonili nastavak nakon uporabe, otključajte (Slika 7) držač a zatim ga ponovno zaključajte (Slika 8). Nastavak će se jednostavno odvojiti (Slika 9).</p> <p>Da, kada je uređaj nov. Sa svakom slijedećom uporabom jednostavnije ćete postavljati i uklanjati držač.</p>

PREPORUKA ZA UPORABU NASTAVAKA OVISNO O VRSTI NAMIRNICE:

	Konus za sitno ribanje E1 (metalni s narančastim rubom)	Konus za krupno ribanje E2 (crveni)	Konus za struganje E3 (žuti)	Konus za rezanje na kriške E4 (svijetlozeleni)	Konus Vichy E5* (tamno zeleni)	Konus Reibekuchen E6* (svijetlo žuti)
Mrkve	X	X		X	X	
Tikvice	X	X		X	X	
Krumpir	X	X		X	X	
Krastavac	X	X		X	X	X (samo sirovo)
Paprika		X		X		
Luk				X	X	
Repa				X	X	
Kupus (bijeli/crveni)				X		
Jabuke				X	X	
Parmezan			X			
Gauda, Ementaler				X	X	
Čokolada	X	X	X			
Suhi kruh/keksi	X	X	X			
Lješnjaci/orasi/bademi			X			
Kokos	X		X			

(*ovisno o modelu)




SAVJETI ZA DOBRE REZULTATE:




Namirnice koje rabite moraju biti krute kako bi dobili zadovoljavajući rezultat i kako se ne bi

nakupljale u držaču.

Ne rabite uređaj za usitnjavanje tvrdih namirnica, poput šecera ili komadića mesa. Narežite namirnice prije ubacivanja u otvor.

RECEPTI

NASTAVAK	RECEPT	SASTOJCI	SAVJETI
<p>Nastavak za sitno ribanje (metalni s narančastim rubom) (E1)</p> 	<p>Coleslaw (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ zelenog kupusa - 2 mrkve - 3 jušne žlice majoneze - 3 jušne žlice tekućeg vrhnja - 2 jušne žlice vinskog octa - 2 jušne žlice šećera u prahu 	<p>Tanko narežite zeleni kupus pomoću konusa za rezanje na kriške (E4) i naribajte mrkve pomoću konusa za sitno ribanje (E1). Sve izmiješajte u zdjeli za salatu. Pripremite preljev od mješavine majoneze, tekućeg vrhnja, ulja, vinskog octa i šećera.</p> <p>Naribano povrće prelijte umakom, izmiješajte i pustite da u hladnjaku odleži 1 sat.</p>
<p>Nastavak za krupno ribanje (crveni) (E2)</p> 	<p>Gratin sunca (za 6 osoba)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 malih tikvica - 2 krumpira - 1 luk - 1 šalica kuhane riže - 1 jaje - 1 čaša mlijeka - 150 g sira gruyère - maslac 	<p>Tikvice i krumpir naribajte konusom za krupno ribanje (E2). Tanko narežite luk pomoću konusa za rezanje na kriške (E4). Sve povrće pirjajte na maslacu. U posudi za zapečena jela naizmjenice složite sloj povrća, sloj kuhane riže pa onda drugi sloj povrća.</p> <p>Dodajte mlijeko u koje ste umutili jaje, sol i papar. Pospite ribanim sirom gruyère i komadićima maslaca. Pecite u pećnici na 180°C.</p>
<p>Nastavak za struganje (žuti) (E3)</p> 	<p>Gratin od jabuka s bademima (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jabuka - 60 g smeđeg šećera - 50 g maslaca - 50 g cijelih badema - 20 cl vrhnja - 1 žličica cimeta 	<p>Jabuke ogulite, očistite od koštica i narežite na četvrtine.</p> <p>Narežite ih na tanke ploške pomoću konusa za rezanje na kriške (E4) i pirjajte s 30 g maslaca.</p> <p>Posudu za zapečena jela lagano premažite maslacem i karamelizirane jabuke složite na dno. Bademe sameljite pomoću konusa za struganje (E3). U zdjeli za salatu pomiješajte mljevene bademe, vrhnje i cimet.</p> <p>Dobivenu mješavinu prelijte po jabukama i pospite smeđim šećerom.</p> <p>Pecite u pećnici na 160°C.</p>

NASTAVAK	RECEPT	SASTOJCI	SAVJETI
<p>Nastavak za rezanje na kriške (svijetlozeleni) (E4)</p> 	<p>Grčka salata (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 svježi krastavac - 2 krupne rajčice - 1 crvena paprika - 1 zelena paprika - 1 srednji luk - 200 g feta sira - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 jušne žlice ulja - 1 limun - 30 g svježih začina (po izboru: bosiljak, peršin, menta, korijandar) 	<p>Krastavac narežite na tanke kriške pomoću konusa za rezanje na kriške (E4). Paprike prerežite na 2 dijela i izvadite sjemenke. Tanko izrežite paprike i luk. Rajčice i feta sir izrežite na kockice. U zdjeli za salatu izmiješajte sve sastojke i dodajte masline. Pripremite preljev od mješavine ulja i limunovog soka. Polako izmiješajte i pospite salatu svježim sitno nasjeckanim začinskim biljkama.</p>
<p>*Nastavak Vichy (tamno zeleni) (E5)</p> 	<p>Mrkve Vichy Za 4 osobe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 mrkvi (računajte 3 mrkve po osobi) - 50 g maslaca - 15 g šećera - 1 kokošja kocka 	<p>Mrkve očistite (ogulite) i narežite na kolutiće pomoću konusa Vichy (E5). U loncu pripremite juhu od kokošje kocke.</p> <p>Količina vode mora biti tolika da prekrije mrkve. U tavi otopite maslac te dodajte šećer. Miješajte dok se lagano ne zapjeni i dodajte mrkvu. Promiješajte još malo i dodajte juhu (mrkva mora biti prekrivena).</p> <p>Kuhajte otklopljeno na laganoj vatri dok voda ne ispari (oko 20 - 25 minuta).</p>
<p>*Konus Reibekuchen (svijetlo žuti) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg krumpira - 2 jaja - 50 g zobenih pahuljica - 50 do 100 g brašna (ako krumpir nije brašnast) - ulje - sol 	<p>Krumpir očistite, narežite i naribajte pomoću posebnog nastavak a Reibekuchen (E6).</p> <p>Zatim istucite jaja za omlet, dodajte ih u pripremljenu smjesu krumpira. zatim dodajte zobene pahuljice i, po potrebi, brašno. U tavu ulijte ulje i zagrijte.</p> <p>Žlicom radite male hrpice tijesta i poravnajte ih u tavi. Ispecite ih s obje strane.</p>

* (*ovisno o modelu)

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Uvijek isključite uređaj prije čišćenja kućišta (A).
- Ne uranjajte kućište u vodu i nemojte uključivati uređaj pod tekućom vodom. Čistite kućište vlažnom krpom. Temeljito osušite.
- Držač nastavaka (D), nastavci (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) i nastavak za pohranu (F) se mogu prati u perilici posuđa u gornjoj košari na „ECO“ ili „ISPIRANJE“ programima.
- Oprezno rukujte nastavcima jer su noževi iznimno oštri.
- Ukoliko se nastavci oboje, primjerice zbog mrkve, istrljajte ih krpom namočenom u jestivo ulje a zatim pristupite uobičajenom čišćenju.

POHRANA

- Svi nastavci (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) se mogu pohraniti u uređaju. Poslažite nastavke jedan u drugi (Slika 10) i postavite ih u otvor s prednje strane držača (D) (Slika 11). Nastavak za pohranu (F) uklopite na držač (D) s nastavcima (Slika 11).
- Pohrana priključnog voda: gurnite priključni vod u spremnik koji je predviđen za tu namjenu (SPREMNIK PRIKLJUČNOG VODA) (Slika 12).

(*ovisno o modelu)

RECIKLIRANJE

ELEKTRONIČKI ILI ELEKTRIČNI PROZVOD NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA

Vaš uređaj je dizajniran za višegodišnju uporabu. Međutim, jednom kada se odlučite zamijeniti ga, ne odlažite ga u normalan otpad ili u prirodu, već ga odnesite na mjesto za prikupljanje sličnog otpada.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.

Ondesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

OPIS APARATA

	A	E3	Konus za struganje (žuti)
B	Dugme za pokretanje/zaustavljanje	E4	Konus za tanko seckanje (svetlozeleni)
C	Potiskivač	E5	Konus za šargarepu "Vichy" (tamnozeleni) (* u zavisnosti od modela)
D	Prostor za odlaganje konusa / cev	E6	Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (svetložuti) (*u zavisnosti od modela)
E	Konusi	F	Dodatak za odlaganje
	E1		Konus za sitno rendanje (sav od metala sa narandžastim rubom)
	E2		Konus za krupno rendanje (crveni)

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Pažljivo pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata: korišćenje koje nije u skladu sa uputstvom oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao ni lica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Potrebno je nadgledati decu i sprečiti ih da se igraju aparatom.
- Ovaj aparat odgovara važećim tehničkim propisima i standardima.
- Aparat je predviđen isključivo za rad sa naizmjeničnom strujom. Molimo Vas da pre prve upotrebe proverite da li napon mreže odgovara naponu navedenom na pločici aparata.
- Ne stavljajte aparat na vruću ringlu i ne koristite ga na njoj ili u blizini plamena (šporet na plin).
- Upotrebljavajte ovaj proizvod samo na stabilnoj radnoj površini, zaštićenoj od prskanja vodom. Ne okrećite ga.
- Da biste izbegli povrede i oštećenja na aparatu, uvek držite ruke i kuhinjski pribor dalje od sečiva i konusa u pokretu.
- Ne puštajte aparat da radi duže od 2 minuta u kontinuitetu.
- Ne puštajte aparat da radi na prazno niti sa svim konusima.
- Ne meljite meso.
- Nikada ne vadite konuse pre nego što se motor potpuno zaustavi.
- Nikada ne ubacujte namirnice rukama, uvek koristite potiskivač.
- Nikada ne ubacujte namirnice rukama, uvek koristite potiskivač.
- Ne koristite proizvod za suviše tvrde namirnice: (šećer, meso).
- Aparat mora biti isključen iz struje:
 - ukoliko postoji neka anomalija tokom funkcionisanja,
 - pre svakog čišćenja i održavanja,
 - posle svake upotrebe.
- Nikada ne isključujte aparat povlačenjem kabla.
- Koristite produžni kabl tek nakon što proverite da je u savršenom stanju.
- Aparat za domaćinstvo ne koristite:
 - ako je pao na pod,
 - ako su konusi oštećeni ili nepotpuni.
- Uvek isključite aparat iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i pre stavljanja ili skidanja konusa.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili neko kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Radi Vaše bezbednosti ne koristite nikakve pomoćne ili rezervne delove osim onih koje možete kupiti u ovlašćenom servisu.
- Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Ukoliko aparat koristite u profesionalne svrhe, ili ako se ne pridržavata uputstva za upotrebu, garancija se poništava i proizvođač se oslobadja svake odgovornosti.

PRE PRVE UPOTREBE

- Toplom vodom i deterdžentom operite dodatke (konuse, otvor za odlaganje konusa i potiskivač). Isperite, a zatim pažljivo osušite.

PAŽNJA: Sečiva konusa su veoma oštra. Pažljivo rukujte konusima, uvek ih držite za plastični deo.

UPOTREBA

- Izaberite konus koji odgovara željenoj upotrebi.
- Postavite otvor sa konusima (D) na blok motora (A) (sl. 1) okrećući 1/4 kruga u levo (sl. 2).
- Stavite izabrani konus u prednji otvor (D). Konus mora biti pravilno postavljen do dna nosećeg elementa (sl. 3).
- Uključite aparat u struju.
- Pritisnite jednom ili dvaput dugme za pokretanje/zaustavljanje (B) da biste blokirali konus (sl. 4).

Pažnja: Pritisnite Dugme za pokretanje /zaustavljanje, pre nego što ubacite namirnice u otvor (sl. 5).

- Ubacite namirnice u otvor (D) i potiskujte ih potiskivačem (C) (sl. 6).
- Da biste zamenili konus, okrenite otvor (D) za 1/4 kruga u desno (sl. 7), a zatim ga vratite u vertikalni položaj (sl. 8). Izvadite konus (sl. 9).

PAŽNJA: Pre nego što pustite aparat u rad, proverite da li je konus pravilno postavljen na noseći element (sl. 3 & 4). Vaš aparat ima taster za pokretanje/zaustavljanje (B). Za neprekidan rad, pritisnite taster i držite ga.

ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

Pitanja	Odgovori
<ul style="list-style-type: none"> • "Konus ne stoji dobro, ne čujem klik". • "Ne uspevam da skinem dodatak posle upotrebe". • "Otvor za konuse se prilično teško stavlja na mesto i skida, da li je to uobičajeno?" 	<p>Proverite da li je konus gurnut sasvim do kraja (sl. 3). Zatim, dobro blokiranje konusa postiže se puštanjem aparata u rad pre ubacivanja namirnica (sl. 4).</p> <p>Da biste izvadili konus posle upotrebe, deblokirajte, (sl. 7) a zatim ponovo blokirajte otvor (sl. 8) i konus će ispasti sam (sl. 9).</p> <p>Da, to je uobičajeno kada je proizvod nov. Što se duže bude koristio, sve će se lakše postavljati i skidati.</p>

Koristite preporučeni konus za svaku vrstu namirnica:

	Konus za sitno rendanje E1 (sav od metala sa narandžastim rubom)	Konus za krupno rendanje E2 (crveni)	Konus za struganje E3 (žuti)	Konus za tanko seckanje E4 (svetlozeleni)	Konus za šargarepu "Vichy" E5* (tamnozeleni)	Konus za krompir za Rajbukuhen uštipke E6* (svetložuti)
Šargarepa	X	X		X	X	
Tikvice	X	X		X	X	
Krompir	X	X		X	X	X (samo sirovo)
Krastavac	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Luk				X	X	
Cvekla				X	X	
Kupus (beli/crveni)				X		
Jabuka				X	X	
Parmezan			X			
Sir grijer				X	X	
Čokolada	X	X	X			
Suvi hleb / dvopek	X	X	X			
Lešnik/orah/badem			X			
Kokosov orah	X		X			




(*u zavisnosti od modela)




SAVETI ZA POSTIZANJE DOBRIH REZULTATA:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti da biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbegli taloženje namirnica u otvoru.

Ne koristite aparat za rendanje ili seckanje previše tvrdih namirnica kao što su šećer ili komadi mesa. Isecite namirnice na komade da biste ih lakše ubacili u otvor aparata.

RECEPTI

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVETI
<p>Konus za sitno rendanje (E1)</p> 	<p>Koleslou salata (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ belog kupusa - 2 šargarepe - 3 kašike majoneza - 3 kašike tečne pavlake - 2 kašike sirceta - 2 kašike šećera u prahu 	<p>Isitnite kupus uz pomoć konusa za krupno rezanje (E4) i izrendajte šargarepe koristeći konus za sitno rendanje (E1). Izmešajte ih u činiji. Pripremite dresing od mešavine majoneza, tečne pavlake, ulja, sirceta i šećera.</p> <p>Začinite povrće sa pripremljenim dresingom, promešajte i ostavite 1 sat u frižideru.</p>
<p>Konus za krupno rendanje (E2)</p> 	<p>Gratinirane tikvice sa krompirom (za 6 osoba)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 malih tikvica, - 2 krompira - 1 glavica crnog luka - 1 šolja kuvanog pirinča - 1 jaje - 1 čaša mleka - 150 g sira grijer - maslac 	<p>Izrendajte tikvice i krompir konusom za krupno rendanje (E2). Isitnite luk uz pomoć konusa za tanko seckanje (E4). Propržite povrće na maslacu. U vatrostatnu posudu naizmenično ređajte sloj povrća, sloj kuvanog pirinča, sloj povrća.</p> <p>Dodajte mleko umućeno sa jajetom, solju i biberom. Pospite rendanim sirom i komadićima maslaca. Pecite na 180°C.</p>
<p>Konus za struganje (E3)</p> 	<p>Gratinirane jabuke sa bademom (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 jabuka, - 60 g žutog šećera - 50 g maslaca - 50 g celih badema - 2 dl pavlake - 1 kašičica cimeta <p>Oljuštite, očistite i isecite jabuke na četvrtine. Isecite ih na listiće koristeći konus za tanko seckanje (E4) i propržite ih sa 30 g maslaca. Vatrostatnu posudu tanko premažite maslacem i poredajte u nju karamelizovane jabuke. Sitno izrendajte bademe uz pomoć konusa za struganje (E3). U činiji izmešajte badem u prahu, pavlaku i cimet. Sipajte dobijenu mešavinu na jabuke, pospite žutim šećerom. Pecite na 160°C.</p>	<p>Oljuštite, očistite i isecite jabuke na četvrtine.</p> <p>Isecite ih na listiće koristeći konus za tanko seckanje (E4) i propržite ih sa 30 g maslaca.</p> <p>Vatrostatnu posudu tanko premažite maslacem i poredajte u nju karamelizovane jabuke. Sitno izrendajte bademe uz pomoć konusa za struganje (E3). U činiji izmešajte badem u prahu, pavlaku i cimet. Sipajte dobijenu mešavinu na jabuke, pospite žutim šećerom. Pecite na 160°C.</p>

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVETI
<p>Konus za tanko seckanje (E4)</p> 	<p>Grčka salata (za 4 osobe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 krastavac - 2 krupna paradajza - 1 crvena slatka paprika - 1 zelena slatka paprika - 1 glavica crnog luka srednje veličine - 200 g feta sira - 50 g crnih maslina (po želji) - 4 kašike ulja - 1 limun - 30 g svežeg začinskog bilja (po izboru: bosiljak, peršun, nana, korijander) 	<p>Isecite krastavac na tanke kolutove koristeći konus za tanko seckanje (E4). Isecite paprike na pola i očistite ih od semenki i mekih delova. Sitno isecite paprike i luk. Paradajz i feta sir isecite na kockice. Izmešajte sve ove sastojke u činiji i dodajte masline. Pripremite dresing mešanjem ulja i soka od limuna. Blago izmešajte i pospite salatu iseckanim začinskim biljem.</p>
<p>* Konus za šargarepu "Vichy" (E5)</p> 	<p>Šargarepa "Vichy" Za 4 osobe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 šargarepa (računajte 3 po osobi) - 50 g maslaca - 15 g šećera - 1 kocka kokošije supe 	<p>Oljuštite (ostružite) šargarepu i isecite je na tanke kolutove uz koristeći konus za šargarepu "Vichy" (E5). U loncu pripremite pileću supu. Količina vode mora biti dovoljna da prekrije šargarepu. U tiganju istopite maslac, pa dodajte šećer. Mešajte dok se ne stvori blaga pena, pa dodajte šargarepu. Malo promešajte, pa dodajte supu (šargarepa mora biti prekrivena). Ostavite da se kuva na tihoj vatri 20-25 minuta, bez poklopca kako bi voda mogla da isparava.</p>
<p>* Konus za krompir za Rajbekuhen uštipke (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg krompira - 2 jajeta - 50 g zobenih pahuljica - 50 do 100 g brašna (ako je krompir mnogo vodenast) - ulje - so 	<p>Oljuštite krompir i luk i isecite ih na kockice uz pomoć posebnog konusa za Rajbekuhen galete (E6). Zatim umutite jaja kao za omljet, dodajte ih mešavini, kao i so, zobene pahuljice i brašno po potrebi. Prekrijte dno tiganja uljem i zagrejte ga. Zatim kašikom pravite gomilice testa koje ćete spljoštiti u tiganju. Pržite ih sa obe strane dok ne porumene.</p>

(*zavisno od modela)

ČIŠĆENJE APARATA

- Uvek isključite aparat iz struje pre čišćenja bloka motora (A).
- Ne potapajte blok motora i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Blok motora očistite vlažnom krpom. Pažljivo ga osušite.
- Otvor (D), potiskivač (C), konusi (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) i dodatak za odlaganje (F) mogu se prati u mašini za pranje posuđa u gornjoj korpi sa programom "EKO" ili "SLABO PRLJAVO".
- Pažljivo rukujte konusima jer su njihova sečiva izuzetno dobro naoštrena.
- U slučaju da namirnice kao što je šargarepa oboje plastične delove, istrljajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim očistite na uobičajeni način.

ODLAGANJE

- Svi konusi (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) mogu da se odlože u aparatu. Stavite 5 konusa jedan na drugi (sl.10) i postavite ih u otvor na prednjem delu otvora (D) (sl.11). Dodatak za odlaganje (F) se pričvršćava na prednji otvor (D) (sl.11).
- Odlaganje kabla: ubacite kabl u otvor koji za njega predviđen.(sl.12).
(*u zavisnosti od modela)

RECIKLAŽA

KRAJ RADNOG VEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA:

Predviđeno je da aparat radi dugi niz godina.

Ipak, ako jednog dana odlučite da ga zamenite, ne bacajte ga u smeće već ga odnesite u centar za recikliranje takvih proizvoda.



Mislite o životnoj sredini!

- ① Vaš aparat sadrži brojne materijale koji se mogu reciklirati ili koristiti za proizvodnju energije.
- ➡ Odnosite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda ili u ovlašćeni servis.

APARATO APRAŠYMAS

- | | | | |
|----|--|----|--|
| A | Variklio skyrius | E3 | Kūgis skutimui (geltonas) |
| B | Ijungimo / išjungimo mygtukas | E4 | Kūgis smulkinimui (šviesiai žalias) |
| C | Stūmiklis | E5 | Kūgis „Vichy“ (tamsiai žalia) (*priklauso nuo modelio) |
| D | Dėtuvė kūgiams / kaminas | E6 | Kūgis „Reibekuchen“ (*priklauso nuo modelio) |
| E | Kūgiai | F | Sudėjimo priedas |
| E1 | Kūgis smulkiam tarkavimui (visas metalinis su oranžiniu krašteliu) | | |
| E2 | Kūgis stambiam tarkavimui (raudonas) | | |

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją: jei aparatas naudojamas ne pagal instrukcijas, gamintojas neatsako už bet kokią žalą.
- Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.
- Šis aparatas atitinka technines taisykles ir galiojančias normas.
- Jis veikia tik naudodamas kintamąją srovę. Prieš pirmą kartą naudojant prašome patikrinti, ar tinklo įtampa atitinka nurodytąją informacinėje aparato lentelėje.
- Nedėkite ir nenaudokite šio aparato ant įkaitusio paviršiaus arba šalia liepsnos (dujinės viryklės).
- Naudokite šį gaminį tik ant stabilaus darbinio paviršiaus, apsaugoto nuo tykštančio vandens. Neapverskite jo.
- Siekdam išvengti nelaimingų atsitikimų ir aparato medžiagos sugadinimo visada saugokitės, kad rankos ir virtuvės įrankiai būtų atokiau nuo judančių peilių ir kūgių.
- Neleiskite aparatui veikti be pertraukos ilgiau kaip 2 minutes.
- Neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga bei tuomet, kai sudėti visi kūgiai.
- Nesmulkinkite mėsos.
- Niekada nemėginkite išimti kūgių kol variklis visiškai nesustoja.
- Niekada nedėkite produktų rankomis, visada naudokite stūmiklį.
- Niekada nestumkite produktų rankomis, visada naudokite stūmiklį.
- Nenaudokite gaminių per kietiems produktams: (cukrui, mėsai).
- Aparatas turi būti atjungtas nuo tinklo:
 - jei jam veikiant įvyksta triktis;
 - kaskart prieš valymą arba techninės priežiūros darbus;
 - po kiekvieno naudojimo.
- Niekada neatjunkite aparato traukdami už laido.
- Ilgintuvą naudokite tik įsitikinę, kad jis yra nepriekaištingos būklės.
- Elektrinio buitinio prietaiso negalima naudoti:
 - jei jis nukrenta ant žemės;
 - jei kūgiai yra sugadinti arba nepilni.
- Visada atjunkite aparato maitinimo, jei jis paliekamas be priežiūros ir prieš įdedant arba išimant kūgius.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti bet kokių pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, remonto dirbtuvės arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Naudokite tik patvirtintų remonto dirbtuvių tiekiamus kūgius arba atsargines dalis.
- Gaminys buvo sukurtas naudoti buityje. Naudojant profesionaliems tikslams, naudojant netinkamai arba nesilaikant naudojimo instrukcijos, gamintojo garantija ir atsakomybė nebegalioja.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išplaukite priedus (kūgius, dėtuvę kūgiams ir stūmiklį) muilinu vandeniu. Po to kruopščiai nusauskinkite.
- DĖMESIO: kūgių geležtės yra itin aštrios, naudokitės jais atsargiai, visada suimdami už plastikinės dalies.**

NAUDOJIMAS

- Pasirinkite kūgį, atitinkantį norimą naudojimą.
- Uždėkite kūgių dėtuve (D) ant variklio skyriaus (A) (1 pav.) pasukdami 1/4 rato į kairę (2 pav.).
- Įdėkite pasirinktą kūgį į angą dėtuvės (D) priekinėje dalyje, kūgis turi būti tinkamai įstatomas stumiant į galo įtraukimo įtaise (3 pav.).
- Įjunkite aparatą.
- Paspauskite vieną arba du kartus įjungimo / išjungimo mygtuką (B), kad užblokuotumėte kūgį (4 pav.).

DĖMESIO: prieš dėdami maisto produktus į kamina (5 pav.) iš pradžių paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

- Sudėkite produktus pro dėtuvės kamina (D) ir stumkite juos stūmikliu (C) (6 pav.).
- Norėdami pakeisti kūgį pasukite dėtuve (D) 1/4 rato į dešinę (7 pav.), po to vėl nustatykite ją į vertikalią padėtį (8 pav.). Išimkite kūgį (9 pav.).

DĖMESIO: prieš jungdami aparatą įsitikinkite, kad kūgis yra teisingai uždėtas ant įtraukimo įtaiso (3 ir 4 pav.). Šiame gaminyje yra įjungimo / išjungimo mygtukas (B). Norėdami užtikrinti veikimą be pertraukos, laikykite jį nuspauštą.

DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI:

Klausimai	Atsakymai
<ul style="list-style-type: none"> • „Kūgis gerai nesilaiko dėtuvėje, negirdžiu spragtelėjimo“. • „Po naudojimo nepavyksta nuimti priedo“. • „Pakankamai sunku įstatyti ir išimti kūgių dėtuve, ar tai normalu?“ 	<p>Paprasciausiai įsitikinkite, ar kūgis gerai įstatytas iki galo (3 pav.). Kūgis tinkamai užfiksuojamas įjungus aparatą ir prieš įdedant maistą (4 pav.).</p> <p>Norėdami po naudojimo nuimti kūgį, atlaisvinkite (7 pav.) po to vėl užfiksuokite dėtuve (8 pav.) ir kūgis iškris pats (9 pav.).</p> <p>Tai, normalu kol gaminyje yra naujas. Naudojimo metu jį taps vis lengviau įdėti ir išimti.</p>

Naudokite kiekvieno tipo maisto produktams skirtą kūgį:

	Kūgis smulkiam tarkavimui E1 (visas metalinis su praūžinių krašteliu)	Kūgis stambiam tarkavimui E2 (raudonas)	Kūgis skutimui E3 (geltonas)	Kūgis smulkimui E4 (šviesiai žalias)	Kūgis „Vichy“ E5 (tamsiai žalia)	Kūgis „Reibekuche“ E6 (šviesiai geltonas)
Morkos	X	X		X	X	
Aguročiai	X	X		X	X	
Bulvės	X	X		X	X	
Agurkai	X	X		X	X	X (tik žalias)
Paprikos		X		X		
Svogūnai				X	X	
Burokėliai				X	X	
Kopūstai (baltieji / raudonieji)				X		
Obuoliai				X		
Parmezano sūris			X			
Šveicariškas sūris				X	X	
Šokoladas	X	X	X			
Džiovinta duona / džiovėsiai	X	X	X			
Lazdyno / graikiniai riešutai / migdolai			X			
Kokoso riešutas	X		X			




(*priklauso nuo modelio)




PATARIMAI, KAIP GAUTI GERUS REZULTATUS:

Naudojami ingredientai turi būti pakankamai kieti, kad būtų gauti patenkinami rezultatai ir išvengta maisto produktų susikaupimo dėtuvėje.

Nenaudokite aparato per kietiems maisto produktams, pvz., cukrui arba mėsos gabalams, tarkuoti arba pjaustyti. Supjaustykite produktus smulkesniais gabalėliais, kad būtų lengviau juos sudėti į dėtuvės kamina.

RECEPTAI

KŪGIAI	PARUOŠIMAS	INGREDIENTAI	PATARIMAI
<p>Kūgis smulkiam tarkavimui (visas metalinis su oranžiniu krasteliu)</p>  <p>(E1)</p>	<p>Šviežių daržovių salotos (4 asmenims)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ balto kopūsto, - 2 morkos, - 3 šaukštai majonezo, - 3 šaukštai skystos grietinės, - 2 šaukšto acto, - 2 šaukštai cukraus pudros. 	<p>Susmulkinkite batąjį kopūstą naudodami kūgį smulkinimui (E4) ir sutarkuokite morkas naudodami kūgį smulkiam tarkavimui (E1). Sumaišykite juos salotinėje. Paruoškite prieskonius, sumaišydami majonežą, skystą grietinę, aliejų, actą ir cukrų. Užpilkite sutarkuotas daržoves padažu, sumaišykite ir palikite 1 valandą šaldytuve.</p>
<p>Kūgis stambiam tarkavimui (raudonas)</p> <p>(E2)</p> 	<p>Apkepas „Gratin du soleil“ (6 asmenims)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 nedideli aguročiai, - 2 bulvės, - 1 svogūnas, - 1 puodelis virtų ryžių, - 1 kiaušinis, - 1 stiklinė pieno, - 150 g Šveicariško sūrio, - sviestas. 	<p>Sutarkuokite aguročius ir bulves naudodami kūgį stambiam tarkavimui (E2). Susmulkinkite svogūną naudodami kūgį smulkinimui (E4). Pakepinkite visas daržoves svieste. Apkepiui skirtoje formoje pakaitomis išberkite sluoksnį daržovių, sluoksnį virtų ryžių ir sluoksnį daržovių. Supilkite pieną, įplakę jį kiaušinį, druską ir pipirus. Pabarstykite tarkuotu Šveicarišku sūriu ir sviesto gabalėliais. Kepkite 180 °C temperatūroje.</p>
<p>Kūgis skutimui (geltonas)</p> <p>(E3)</p> 	<p>Bulvių apkepas su migdolais (4 asmenims)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 obuoliai, - 60 g rudojo cukraus, - 50 g sviesto, - 50 g neskaldytų migdolų, - 200 ml grietinės, - 1 arbatinis šaukštelis cinamono. 	<p>Nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite obuolius į keturias dalis. Supjaustykite riekelėmis naudodami kūgį smulkinimui (E4) ir pakepinkite naudodami 30 g sviesto. Sutepkite sviestu apkepiui skirtą formą ir išdėliokite ant jo dugno apkepintus obuolius. Sumalkite migdolos naudodami kūgį skutimui (E3). Sumaišykite migdolų miltus, grietinę ir cinamoną salotinėje. Supilkite gautą mišinį ant obuolių ir pabarstykite rudoju cukrumi. Kepkite patiekalą orkaitėje 160 °C temperatūroje.</p>

KŪGIAI	PARUOŠIMAS	INGREDIENTAI	PATARIMAI
<p>Kūgis smulkinimui (šviesiai žalias) (E4)</p> 	<p>Graikiškos salotos (4 asmenims)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 agurkas, - 2 dideli pomidorai, - 1 raudonoji paprika, - 1 žalioji paprika, - 1 baltas vidutinio dydžio svogūnas, - 200 g sūrio feta – 50 g juodųjų alyvuogių (nebūtina), - 4 šaukštai aliejaus, - 1 citrina, - 30 g žolelių (pasirinktinai: bazilikas, petražolė, mėta, kalendra) 	<p>Supjaustykite agurką plonomis riekelėmis naudodami kūgį smulkinimui (E4). Perpjaukite paprikas į 2 dalis, išimkite sėklas ir vidurius. Susmulkinkite paprikas ir svogūną. Supjaustykite pomidorus ir sūrį feta nedideliais kubeliais. Sumaišykite visus šiuos ingredientus salotinėje ir suberkite alyvuoges. Paruoškite prieskonius, sumaišydami alyvą su citrinų sultimis. Atsargiai sumaišykite ir pabarstykite salotas šviežiomis pjaustytomis žolelėmis.</p>
<p>* Kūgis „Vichy“ (tamsiai žalia) (E5)</p> 	<p>Morkos „Vichy“ 4 asmenims</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 morkų (po 3 morkas asmeniui), - 50 g sviesto, - 15 g cukraus, - 1 kubelis vištienos buljono, 	<p>Nuskusite morkas ir kūgiu „Vichy“ (E5) supjaustykite jas mažais griežinėliais. Puode paruoškite vištienos buljoną. Vandens kiekis turi būti pakankamas morkoms padengti. Keptuvėje išlydykite sviestą, po to įberkite cukraus. Maišykite, kol atsiras nedidelės „putos“ ir suberkite morkas. Šiek tiek pamaišykite, po to supilkite buljoną (jis turi padengti morkas). Palikite neuždengę ant silpnos ugnies 20–25 minutėms, kol vanduo išgaruos</p>
<p>* Kūgis „Reibekuchen“ (šviesiai geltonas) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg bulvių, - 2 kiaušiniai, - 50 g avių dribsnių - nuo 50 iki 100 g miltų (jei bulvės yra labai skystos), - aliejus, - druska. 	<p>Nuskusite bulves, supjaustykite gabalėliais ir sutarkuokite naudodami specialų kūgį „Reibekuchen“ (E6). Po to suplakite kiaušinius, supilkite juos į ruošinį, įberkite druskos, avių dribsnius ir, jei reikia, miltus. Padenkite keptuvės dugną aliejumi ir įkaitinkite. Po to šaukšteliu suformuokite nedideles tešlos krūveles ir suplokite jas keptuvėje. Apkepinkite abi puses.</p>

(*priklauso nuo modelio)

APARATO VALYMAS

- Prieš valydami variklio skyrių (A) visada atjunkite aparatą.
- Nenardinkite variklio skyriaus, neplaukite jo po vandeniu. Valykite variklio skyrių drėgnu skudurėliu. Kruopščiai jį nusauskite.
- Dėtuvė (D), stūmiklį (C), kūgius (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) ir sudėjimo priedą (F) galima plauti indaplovės viršutiniame krepšyje, nustačius

- programą „EKO“ arba „MAŽAI UŽTERŠTI“.
- Kūgiais naudokitės atsargiai, nes jų ašmenys yra labai aštrūs.
- Jei maisto produktai, pvz., morkos, nudažo plastikines dalis, nušluostykite jas skudurėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje, po to išvalykite įprastu būdu.

SUTVARKYMAS

- Visus kūgius (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) galima laikyti aparate. Užmaukite 5 kūgius vieną ant kito (10 pav.) ir sudėkite į dėtuvės priekinėje dalyje esančią angą (D) (11 pav.). Sudėjimo priedas (F) prisisega prie priekinės dėtuvės angos (D) (11 pav.).

- Laido sudėjimas: stumkite laidą į tam skirtą tuštumą (CORD STORAGE) (12 pav.). (*priklauso nuo modelio)

PERDIRBIMAS

ELEKTRINIS ARBA ELEKTRONINIS GAMINYS, KURIO GALIOJIMO LAIKAS BAIGĖSI:

Šis aparatas skirtas naudoti ilgus metus.

Tačiau tą dieną, kai nuspręsite jį pakeisti, neišmeskite jo į šiukšlių dėžę ar konteinerį, o pristatykite į savo apylinkės surinkimo punktą (arba, jei yra, į atliekų perdirbimo centrą).



Mąstykite apie aplinką!

- ① Šiame aparate yra įvairių vertingų arba tinkamų perdirbti medžiagų.
- ➡ Pristatykite jį į surinkimo punktą perdirbti.

IERĪCES APRAKSTS

- | | | | |
|----|--|----|---|
| A | Motora bloks | E4 | Konuss griešanai (gaiši zaļš) |
| B | leslēgšanas/izslēgšanas poga | E5 | Vichy konuss (tumši zaļš) (*atkarībā no modeļa) |
| C | Spiede | E6 | Reibekuchen konuss (gaiši dzeltens) (*atkarībā no modeļa) |
| D | Konusu magazīna/padeves atvere | F | Uzglabāšanas piederums |
| E | Konusi | | |
| E1 | Smalkās rīves konuss (metāla ar oranžu maliņu) | | |
| E2 | Rupjās rīves konuss (sarkans) | | |
| E3 | Saberšanas konuss (dzeltens) | | |

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms ierīces pirmās izmantošanas rūpīgi iepazīstieties ar lietošanas norādījumiem: jebkura izmantošana, kas neatbilst lietošanas norādījumiem, atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Šo ierīci aizliegts izmantot personām ar nepietiekamām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (tostarp bērniem) vai arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja persona, kura atbildīga par to drošību, nav tās iepazīstinājusi ar ierīces lietošanu un nav iemācījusi šo ierīci lietot.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.
- Šī ierīce atbilst spēkā esošajiem tehniskajiem noteikumiem un normām.
- Ierīce darbojas ar maiņstrāvu. Lūdzam pirms ierīces pirmās lietošanas reizes pārlicināties, ka tīkla spriegums atbilst tam, kas norādīts uz ierīces.
- Nenovietojiet šo ierīci un neizmantojiet to uz karstas virsmas vai liesmas tuvumā (gāzes plīts).
- Izmantojiet šo izstrādājumu uz stabilas virsmas, kur nevar piekļūt ūdens šļakatas. Negrieziet to otrādi.
- Lai izvairītos no nelaimes gadījumiem un ierīces bojājumiem, turiet rokas un virtuves piederumus drošā attālumā no darbībā esošiem asmeņiem un konusiem.
- Nedarbiniet ierīci nepārtraukti ilgāk par divām minūtēm.
- Nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša, kā arī tad, ja tajā ir ievietoti visi konusi.
- Nav paredzēta gaļas malšanai.
- Nekad neņemiet ārā konusus, kamēr motors vēl nav pilnībā apstājies.
- Nekad neievietojiet produktus ar rokām, vienmēr izmantojiet spiedi.
- Nekad nespiediet produktus ar rokām, vienmēr izmantojiet spiedi.
- Nelietojiet ierīci nepiemērotiem produktiem: l(cukuram, gaļai).
- Atvienojiet ierīci no strāvas:
 - ja ierīce nedarbojas pareizi;
 - pirms katras mazgāšanas vai apkopes;
 - pēc katras lietošanas reizes.
- Lai atvienotu ierīci no kontakligzdas, nevelciet strāvas vadu.
- Pagarinātāju izmantojiet tikai tad, ja tas ir nevainojamā stāvoklī.
- Elektroierīci nedrīkst izmantot:
 - ja tā nokritusi zemē;
 - ja konusi ir bojāti vai nav pilnā komplektācijā.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms tajā ievietojat vai no tās izņemat konusus.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, uzticiet tā nomaiņu ražotājam, apstiprinātam pakalpojumu centram vai atbilstoši kvalificētam speciālistam, jo pašam to darīt ir bīstami.
- Izmantojiet vienīgi tādus konusus un nomaiņas detaļas, kuras var iegādāties apstiprinātos pakalpojumu centros.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā. Gadījumā, ja tā tiek izmantota profesionāliem mērķiem, nepienācīgi vai neievērojot lietošanas pamācību, ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, un garantija vairs nav spēkā.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

- Nomazgājiet piederumus (konusus, konusu magazīnu un spiedi) ziepjūdenī. Noslaužiet un rūpīgi noslaukiet.

UZMANĪBU: Konusu asmeņi ir ļoti asi, ar konusiem rīkojieties piesardzīgi, vienmēr satverot tos aiz plastmasas daļām.

LIETOŠANA

- Izvēlieties savām vajadzībām atbilstošo konusu.
- Piestipriniet konusu magazīnu (D) pie motora bloka (A) (1. attēls) veicot 1/4 apļa pagriezienu uz kreiso pusi (2. attēls).
- Novietojiet izvēlēto konusu magazīnas (D), atverē, konuss ir pareizi jāievirza līdz pašai vadītklas pamatnei (3. attēls).
- Pieslēdziet ierīci pie strāvas.
- Vienu vai divas reizes uzspiediet pogu ieslēgt/izslēgt (B), lai nostiprinātu konusu (4. attēls).

UZMANĪBU: vispirms uzspiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un tad lieciet produktus atverē (5. attēls).

- Ievietojiet produktus caur magazīnas padeves atveri (D), un virziet tos ar spiedes palīdzību (C) (6. attēls).
- Lai nomainītu konusu, pagrieziet magazīnu (D) par ¼ apgrieziena pa labi (7. attēls), un atkal novietojiet vertikālā pozīcijā (8. attēls). Izņemiet konusu (9. attēls).

UZMANĪBU: Pirms ierīces iedarbināšanas pārliecinieties, ka konuss ir pareizi nostiprināts uz vadītklas (3. un 4. attēls). Ierīce ir aprīkota ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (B). Lai darbība būtu nepārtraukta, pogai ir jābūt nospiestai.

BIEŽI UZDOTIE JAUTĀJUMI:

Jautājumi	Atbildes
<ul style="list-style-type: none"> • "Konuss magazīnā kārtīgi neturas, es nedzirdu klikšķi". • "Man neizdodas pēc lietošanas izjaukt piederumus". • "Ir ļoti grūti uzlikt konusu magazīnu un noņemt to, vai tas ir normāli?" 	<p>Tikai pārliecinieties, ka konuss ir kārtīgi ievietots līdz galam (3. attēls). Pēc tam, pirms produktu ievietošanas, ierīce ir jāiedarbina, lai kārtīgi nostiprinātu konusu (4. attēls).</p> <p>Lai pēc lietošanas izņemtu konusu, atbrīvojiet (7. attēls) un no jauna nostipriniet magazīnu (8. attēls) un konuss pats no tās izkritīs (9. attēls).</p> <p>Jā, jo īpaši tad, kad ierīce ir jauna. Laika gaitā kļūs aizvien vieglāk to uzstādīt un izjaukt.</p>

Izmantojiet konusu, kas piemērots katram produkta veidam:

	Smalkās rīves konuss E1 (metāla ar oranžu maļiņu)	Rupjās rīves konuss E2 (sarkans)	Saberšanas konuss E3 (dzeltens)	Konuss griešanai E4 (gaiši zaļš)	Vichy konuss E5* (tumši zaļš)	Reibekuchen konuss E6* (gaiši dzeltens)
Burkāni	X	X		X	X	
Kabači	X	X		X	X	
Kartupeļi	X	X		X	X	
Gurķi	X	X		X	X	
Pipari		X		X		
Sīpoli				X	X	
Bietes				X	X	
Kāposti (baltie/sarkanie)				X		
Āboli				X	X	
Parmezāns			X			
Grijēra siers				X	X	
Šokolāde	X	X	X			
Kaltēta maize/cepumi	X	X	X			
Riekstiņi/rieksti/mandeles			X			
Kokosrieksti	X		X			




*atkarībā no modeļa




IETEIKUMI LABU REZULTĀTU GŪŠANAI:

Lai iegūtu vēlamu rezultātu, izmantotajiem produktiem ir jābūt stingriem un pārliecinieties, ka magazīnā nekas neuzkrājas.

Neizmantojiet ierīci pārāk cietu sastāvdaļu, piemēram, cukura gabaliņu un gaļas gabalu rīvēšanai vai griešanai. Sagrieziet sastāvdaļas, lai tās būtu vieglāk ievietot magazīnas padeves atverē.

RECEPTES

KONUSI	SAGATAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	IETEIKUMI
<p>Smalkās rīves konuss (metāla ar oranžu malīņu)</p>  <p>(E1)</p>	<p>Kāpostu salāti (4 personām)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ baltā kāposta - 2 burkāni - 3 ēdamkarotes majonēzes - 3 ēdamkarotes saldā krējuma - 2 ēdamkarotes etiķa - 2 ēdamkarotes pūdercukura 	<p>Sagrieziet kāpostu, izmantojot griešanas konusu (E4) un sarīvējiet burkānu, izmantojot smalkās rīves konusu (E1). Sajauciet tos salātu bļodā. Sagatavojiet salātu mērci, sajaucot majonēzi, saldo krējumu, eļļu, etiķi un cukuru.</p> <p>Aplaistiet sarīvētos dārzeņus ar mērci, samaisiet un uz vienu stundu atstājiet ledusskapī.</p>
<p>Rupjās rīves konuss (sarkans)</p> <p>(E2)</p> 	<p>Saules sacepums (6 personām)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 nelieli kabači - 2 kartupeļi - 1 sīpols - 1 krūze vārītu rīsu - 1 ola - 1 glāze piena - 150 g Griļēra siera - sviests 	<p>Sarīvējiet kabačus un kartupeļus, izmantojot rupjās rīves konusu (E2). Sagrieziet sīpolu, izmantojot griešanas konusu (E4). Visus dārzeņus apbrūnīniet sviestā. Sacepumu traukā iekļājiēt vienu kārtu dārzeņu, vienu kārtu vārītu rīsu un vēl vienu kārtu dārzeņu. Pievienojiet pienu, kas sakults ar olu, sāli un pipariem. Uzkaisiet rīvētu Griļēra sieru un uzlieciet sviesta piciņas. Lieciet krāsnī 180°C temperatūrā.</p>
<p>Saberšanas konuss (dzeltens)</p> <p>(E3)</p> 	<p>Ābolu sacepums ar mandelēm (4 personām)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 āboli - 60 g brūnā cukura - 50 g sviesta - 50 g veselu mandeļu - 20 cl saldā krējuma - 1 tējkarote kanēļa 	<p>Ābolus nomizojiet, izņemiet serdes un sagrieziet četrās daļās. Sagrieziet šķēlēs, izmantojot griešanas konusu (E4) un apbrūnīniet tos 30 g sviesta.</p> <p>Sacepumu trauku nedaudz ietaukojiet ar sviestu un iekļājiēt tajā apbrūnīnātos ābolus. Ar saberšanas konusu (E3) mandeles saberziet pulverī. Bļodā sajauciet mandeļu pulveri, saldo krējumu un kanēli. Iegūto maisījumu uzlejiet uz āboliem un uzkaisiet brūno cukuru. Lieciet krāsnī un cepiet 160°C.</p>

KONUSI	SAGATAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	IETEIKUMI
<p>Konuss griešanai (gaiši zaļš) (E4)</p> 	<p>Grieķu salāti (4 personām)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 gurķis - 2 lieli tomāti - 1 sarkanais pipars - 1 zaļais pipars - 1 vidēja lieluma baltais sīpols - 200 g fetas siera - 50 g melno olīvu (pēc izvēles) - 4 ēdamkarotes eļļas - 1 citrons - 30 g svaigu zaļumu (pēc izvēles: baziliks, pētersīļi, piparmētra, koriandrs) 	<p>Sagrieziet gurķi plānās šķēlēs, izmantojot griešanas konusu (E4). Piparus pārgrieziet uz pusēm, izņemiet sēkliņas un dobumus. Sagrieziet piparus un sīpolu. Sagrieziet tomātus un fetas sieru nelielos kubciņos. Visas sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā un pievienojiet olīvas. Sagatavojiet salātu mērci, sajaucot eļļu un citrona sulu. Viegli samaisiet un apkaisiet salātus ar sasmalcinātiem zaļumiem.</p>
<p>*Vichy konuss (tumši zaļš) (E5)</p> 	<p>Vichy burkāni (4 personām)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 burkāni (trīs katrai personai) - 50 g sviesta - 15 g cukura - 1 kubciņš vistas buljona 	<p>Nomizojiet (skrāpējot) burkānus un sagrieziet tos ripiņās, izmantojot Vichy konusu (E5). Katliņā sagatavojiet vistas buljonu.</p> <p>Ūdenim ir jābūt tik daudz, lai tas pārklātu burkānus. Pannā izkausējiet sviestu un pievienojiet cukuru. Maisiet, līdz iegūstat vieglas "putas", un pievienojiet burkānus. Turpiniet maisīt un tad pievienojiet buljonu (burkāniem ir jābūt pārklātiem).</p> <p>Atstājiet uz lēnas uguns, neuzliekot vāku, lai ūdens varētu iztvaikot 20–25 minūtes.</p>
<p>*Reibekuchen konuss (gaiši dzeltens) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg kartupeļu - 2 olas - 50 g auzu pārslu - 50 līdz 100 g miltu (ja kartupeļu masa ir ļoti šķidra) - eļļa - sāls 	<p>Nomizojiet kartupeļus, sagrieziet gabaliņos un sarīvējiet ar īpašo Reibekuchen konusu (E6).</p> <p>Tad sakuliet olas, pievienojiet tās masai, pielieciet sāli, auzu pārslas un miltus, ja ir vajadzīgs. Ielejiet pannā eļļu un uzkarsējiet. Ar karoti veidojiet nelielas mīklas piciņas un uz pannas tās saplaciniet. Apcepiet no abām pusēm.</p>

*atkarībā no modeļa

IERĪCES TĪRĪŠANA

- Pirms motora bloka (A) tīrīšanas vienmēr atslēdziet ierīci no strāvas.
- Negremdējiet motora bloku ūdenī, neļaujiet tam virs ūdeni. Tīriet motora bloku, izmantojot mitru drāniņu. Rūpīgi nosusiniet.
- Magazīnu (D), spiedi (C), konusus (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) un uzglabāšanas piederumu (F) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā augšējā grozā, izmantojot programmu "EKO" vai "MAZLIET NETĪRS".
- Ar konusiem rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo konusu asmeņi ir ļoti asi.
- Gadījumā, ja kāda plastmasas daļa maina krāsu saskarē ar noteiktiem produktiem, piemēram, burkāniem, notīriet to ar nedaudz eļļā samitrinātu drāniņu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

GLABĀŠANA

- Visus konusus (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) var uzglabāt uz ierīces.
 - Ievietojiet visus 5 konusus vienu otrā (10. attēls) un ielieciet magazīnas priekšējā atverē (D) (11. attēls). Uzglabāšanas piederums (F) ir piestiprināms pie magazīnas priekšējās atveres (D) (11. attēls).
 - Vada uzglabāšana: iestumiet vadu tam paredzētajā spraugā (CORD STORAGE) (12. attēls).
- *atkarībā no modeļa

ATKĀRTOTĀ PĀRSTRĀDE

ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO PRODUKTU UTILIZĀCIJA:

Ierīce paredzēta ilglaicīgai izmantošanai.

Tomēr dienā, kad plānojat to aizstāt, neizmetiet to atkritumu tvertnē vai izgāztuvē, bet gan nododiet ierīci attiecīgā savākšanas punktā, kuru organizē jūsu pilsēta (vai, izņēmuma gadījumā, piemērotā izgāztuvē).



Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!

- ① Ierīce satur lielu skaitu materiālu, ko var atkārtoti izmantot vai pārstrādāt.
- ➡ Nogādājiet ierīci atkritumu pārstrādes uzņēmumā vai sertificētā apkalpošanas centrā.

SEADME KIRJELDUS

- A Mootriplokk
- B Sisse- ja väljalülitamise nupp
- C Tõukur
- D Salv / kanal
- E Riivid
- E1 Peenriiv (üleni metallist, oranži servaga)

- E2 Jämeriiv (punane)
- E3 Peenestusriiv (kollane)
- E4 Viilutusriiv (heleroheline)
- E5 Sakiline viilutaja (tumeroheline) (*olenevalt mudelist)
- E6 Ribastaja (helekollane) (*olenevalt mudelist)
- F Kate

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit: kasutusjuhendit eirates seadme käitamiseiga kaasnevatele võimalikele tagajärgedele tootjatehase vastutus ei laiene.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva seadme kasutamist selgitava juhendamiseta.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seade vastab kehtivatele tehnilistele nõuetele ja määrustele.
- Seade on mõeldud käitamiseks vaid vahelduvvoolul. Kontrollige enne seadme esmakordset kasutamist, et vooluvõrgu pingele vastab seadme plaadile märgitud pingega.
- Ärge asetage seadet pliidirauale või lahtise leegi (nt gaasipliidid) lähedusse, samuti ärge kasutage seadet pliidiraual või lahtise leegi (nt gaasipliidid) läheduses.
- Kasutage seadet vaid kindlalt toestatud ja veepritsmete eest kaitstud töötasapinnal. Ärge keerake seadet tagurpidi.
- Vigastuste ja seadme kahjustamise vältimiseks hoidke käed ja kõõgiriistad liikuvatest teradest ja tarvikutest eemal.
- Ärge kasutage seadet rohkem kui 2 minutit järjest.
- Ärge laske seadmel töötada tühjal ega mitme ühendatud tarvikuga.
- Ärge kasutage seadet hakkliha valmistamiseks.
- Ärge eemaldage tarvikuid enne mootori täielikku peatumist.
- Ärge sisestage toiduaineid kätega – kasutage alati tõukurit.
- Ärge sisestage toiduaineid kätega – kasutage alati tõukurit.
- Ärge kasutage seadet liiga kõvade ainetega (suhkur, liha).
- Seade tuleb vooluvõrgust lahti ühendada:
 - kui esineb tõrkeid seadme töös,
 - enne seadme puhastamist või hooldamist,
 - pärast iga kasutuskorda.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrgust lahti seda toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge kasutage pikendusjuhet, kui te pole veendunud, et see on laitmatus korras.
- Elektriseadet ei ole lubatud kasutada juhul, kui:
 - seade on maha kukkunud,
 - kui tarvikud on kulunud või ebaterviklikud.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui see jääb järelevalveta ja enne tarvikute paigaldamist või eemaldamist.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see iga võimaliku ohu välistamiseks lasta tootja, volitatud teenindusettevõtte või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt välja vahetada.
- Kasutage seadmega vaid seadmega kaasas olnud või volitatud esinduses müüdivaid tarvikuid või vahetusosi.
- Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Garantii ja tootja vastutus ei laiene seadme kasutamisele professionaalselt, sobimatult või kasutusjuhendit eirates.

ENNE ESMAST KASUTUSELEVÕTTU

- Puhastage tarvikud (riivid, salv ja tõukur) nõudepesuvahendi ja veega. Loputage ja seejärel kuivatage hoolikalt.

TÄHELEPANU. Tarvikute terad on väga teravad, käsitsege neid ettevaatlikult ja hoidke neid alati plastmassosadest eraldi.

KASUTAMINE

- Valige kavatsatud toiminguks sobiv tarvik.
- Pange salv (D) mootoriploki peale (A) (joonis 1), pöörates salve veerand pöört vasakule (joonis 2).
- Paigutage valitud tarvik salve esiosas olevasse avasse (D), tarvik peab olema õigesti asetatud ja ulatuma salve lõpuni (joonis 3).
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Vajutage üks või sisse- ja väljalülitamise nupp (B), et tarvik lukustuks (joonis 4).
- vajutage sisse- ja väljalülitamisnupp (joonis 5).
- Lisage toiduained salve kanali (D) kaudu seadmesse ja lükake neid tõukuriga (C) (joonis 6).
- Tarviku vahetamiseks pöörake salve (D) veerandi pöörde võrra paremale (joonis 7) ja seejärel seadke see vertikaalasendisse (joonis 8). Eemaldage tarvik (joonis 9).

TÄHELEPANU: enne toiduainete kanalisse lisamist

TÄHELEPANU: enne seadme käivitamist veenduge, et tarvik on avasse korralikult paigutatud (joonised 3 ja 4). Teie seadmel on sisse- ja väljalülitamisnupp (B). Seadme töös hoidmiseks hoidke seda all.

KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED:

Küsimused	Vastused
<ul style="list-style-type: none"> • "Tarvik ei püsi korralikult salves, ma ei kuule seda plöksatusega kinnitumas". • "Ma ei saa tarvikut pärast kasutamist eemaldada". • "Salve on väga raske kinnitada ja eemaldada, kas see on normaalne?" 	<p>Kontrollige, kas tarvik on lõpuni sisestatud (joonis 3). Tarviku kinnitumiseks on vaja seade käivitada enne toiduainete lisamist (joonis 4).</p> <p>Tarviku eemaldamiseks pärast kasutamist vabastage salv (joonis 7) ja seejärel kinnitage see uuesti (joonis 8) ning tarvik langeb ise seadmest välja (joonis 9).</p> <p>Jah, eriti uue toote puhul. Mõningase kasutamise järel muutub salve eemaldamine ja paigaldamine kergemaks.</p>

Kasutage toiduaine jaoks sobivat tarvikut.

	Peenriiv E1 (üleni metallist, oranži servaga)	Jämeriiv E2 (punane)	Peenestusriiv E3 (kollane)	Viilutusriiv E4 (heleroheline)	Sakiline viilutaja E5* (tumeroheline)	Ribastaja E6* (helekollane)
Porgandid	X	X		X	X	
Suvikõrvits	X	X		X	X	
Kartul	X	X		X	X	X (ainult tootes)
Kurgid	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Sibulad				X	X	
Peet				X	X	
Kapsas (valge/punane)				X		
Õunad				X	X	
Parmesan			X			
Gruyère'i juust				X	X	
Šokolaad	X	X	X			
Kuivanud leib / küpsised	X	X	X			
Pähklid / mandlid / maapähklid			X			
Kookospähkel	X		X			

(*olenevalt mudelist)


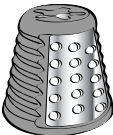

NÕUANDED HEA TULEMUSE SAAMISEKS




Kasutage tahkeid toiduaineid, et saavutada häid tulemusi ja et ainete jäänused seadmesse kinni ei

jääks.

Ärge kasutage seadet liiga kõvade ainetega riivimiseks ega viilutamiseks (näiteks suhkur või lihatükid). Lõigake ained tükkideks, et need paremini seadme salve kanalisse mahuksid.

RETSEPTID

TARVIKUD	VALMISTAMINE	AINED	NÕUANDED
<p>Peenriiv (üleri metallist, oranži servaga) (E1)</p> 	<p>Ameerika kapsa-porgandisalat Coleslaw (4 portsjoni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ peakapsast - 2 porgandit - 3 supilusikatäit majoneesi - 3 supilusikatäit rõõska koort - 2 supilusikatäit veiniäädikat - 2 supilusikatäit suhkrut 	<p>Riivige kapsas jämeriiviga (E4) ja porgandid peenriiviga (E1). Segage need salatikausis kokku. Valmistage kaste, segades kokku majoneesi, koore, õli, veiniäädika ja suhkrut. Valage kaste riivitud köögiviljadele, segage ja pange saadud segu tunniks külmkappi seisma.</p>
<p>Jämeriiv (punane) (E2)</p> 	<p>Köögiviljavorm juustuga (6 portsjoni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 väikest suvikõrvitsat - 2 kartulit - 1 mugulsibul - 1 tass keedetud riisi - 1 kanamuna - 1 klaas piima - 150 g gruyère'i juustu - võid 	<p>Riivige suvikõrvitsad ja kartulid punase jämeriiviga (E2). Viilutage sibul viilutusriiviga (E4). Pruunistage kergelt köögiviljad võis. Täitke vorm, asetades üksteise peale kiht köögivilju, kiht riisi ja taas kiht köögivilju. Lisage segu klopitud munadest, piimast, soolast ja piprast. Riputage kõige peale riivjuustu ja võitükid. Küpsetage ahjus temperatuuril 180 °C.</p>
<p>Peenestusriiv (kollane) (E3)</p> 	<p>Küpsetatud õunad mandlitega (4 portsjoni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 õuna - 60 g muscovado suhkrut - 50 g võid - 50 g mandleid - 20 cl koort - 1 teelusikatäis kaneeli 	<p>Koorige õunad, eemaldage seemned ja tükeldage sektoriteks. Viilutage riiviga (E4) ja pruunistage need 30 g võis. Määrige vorm kergelt võiga ja asetage pruunistatud õunad põhja. Jahvatage mandlid peenestusriiviga (E3). Segage salatikausis kokku jahvatatud mandlid, koor ja kaneel. Valage segu õuntele, raputage peale muscovado suhkrut. Küpsetage temperatuuril 160 °C (45 min).</p>

TARVIKUD	VALMISTAMINE	AINED	NÕUANDED
<p>Viilutusriiv (heleroheline) (E4)</p> 	<p>Kreeka salat (4 portsjoni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kurk - 2 suurt tomatit - 1 punane paprika - 1 roheline paprika - 1 keskmise suurusega valge sibul - 200 g fetajuustu - 50 g musti oliive (soovi korral) - 4 supilusikatäit õli - 1 sidrun - 30 g värsket maitserohelist (soovi järgi: basiilik, petersell, münt, koriander). 	<p>Lõigake kurk viilutaja (E4) abil õhukesteks viiludeks. Lõigake paprikad kaheks, eemaldage seemned ja sisu. Viilutage paprika ja sibul. Hakkige tomatid ja feta kuubikuteks. Segage kõik nimetatud toiduained kausis kokku ja lisage oliivid. Valmistage kaste, lisades sidrunimahlast õli ja segades. Segage kergelt ja riputage salatile värsket maitseroheline.</p>
<p>* Sakiline viilutaja (tumeroheline) (E5)</p> 	<p>Vichy porgandid (4 portsjoni)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 porgandit (arvestage 3 inimese kohta) - 50 g võid - 15 g suhkrut - 1 kanapuljongi kuubik 	<p>Koorida (kraapida) porgandid ja lõikuda need sakilise viilutaja abil (E5). Valmistage kastrulis kanapuljong. Vedeliku kogus peab olema piisav porgandite lisamiseks. Sulatage pannil või, seejärel lisage suhkur. Segage kuni kerge "vahu" tekkimiseni ja lisage porgandid. Segage kergelt, seejärel lisage segule puljong (porgandid peavad olema kaetud). Kuumutage avatud nõus madalal tulel nii, et vesi aurustuks ära, umbes 20-25 minutit.</p>
<p>* Ribastaja (helekollane) (E6)</p> 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg kartulit - 2 muna - 50 g kaera helbeid - 50 kuni 100 g jahu (juhul kui kartulid on väga mahlased) - õli - soola 	<p>Koorige kartulid, lõigake väiksemaks ja riivige need spetsiaalse ribastajaga (E6). Seejärel kloppige munad lahti, lisage keedus, samuti sool, kaerahelbed ja vajadusel jahu. Valage panni põhjale veidi õli ja kuumutage. Seejärel vormige lusikaga väiksed pätsikesed ja pange plaadiga ahju. Küpsetage mõlemalt poolt kuldseks.</p>

(*olenevalt mudelist)

SEADME PUHASTAMINE

- Ühendage seade (A) enne puhastamist alati vooluvõrgust välja.
- Ärge laske mootoriploki märjaks saada ega kastke seda vette. Puhastage mootoriplokki niiske lapiga. Kuivatage seade hoolikalt.
- Salve (D), tõukurit (C), tarvikuid (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) ja katet (F) võib puhastada nõudepesumasina ülemisel alusel programmiga "ECO" või "VÄHE MÄÄRDUNUD".
- Käsitsege tarvikuid ettevaatlikult, kuna nende terad on väga teravad.
- Kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (nt porganditelt või apelsinidelt), hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.

HOIDMINE

- Kõiki tarvikuid (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) võib hoida koos masinaga. Pange 5 tarvikut (joonis 10) üksteise sisse ja paigutage salve avasse (D) (joonis 11). Kate (F) kinnitub salve ava peale (D) (joonis 11).
- Juhtme korrastamine: lükake juhe juhtmeavasse (CORD STORAGE) (joonis 12). (*olenevalt mudelist)

UTILISEERIMINE

UTILISEERIMISELE KUULUVAD ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMED:

Teie seade on kasutatav aastaid.

Sellegipoolest ärge visake seadet tarbetuks muutumisel või seadme väljavahetamisel lihtsalt prügikasti ega prügimäele, vaid tooge see lähimasse spetsiaalsesse kogumisjaama (selle puudumisel jäätmekogumisjaama).



Üheskoos keskkonda säästes!

- ① Teie seade sisaldab paljusid taaskasutatavaid ja ümbertöötavaid materjale.
- ➡ Viige jäätmed kogumispunkti või volitatud hoolduskeskusesse.

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /
Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /
Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma
tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Πωλητική ορθ / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ
خرید / تاریخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenčja
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt
rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Моделі / Кодικός προϊόντος / Ὑπότιτλ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /
مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول





Retailer name & address:
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
/ Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
Parduotuivės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a
adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Πωλητικής υπεύθυνης ή φυσικής /
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /
نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila
vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/
Saticı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Πωλητικής ή φυσικής /
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده
فروش

			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպայա ՍԵԲ-Վաստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մուսիկա, Բուսաստանի Ստարամոնետնիկ կրք., ս.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παρόδεισος Αμφοσίου	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	Groupe Seb México, S.A. de C.V Calle Goldsmith 38 401 Piso 4 Polanco, Distrito Federal C. P. 11560 Mexico D.F. (01800) 112 8325	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBERICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

FR	p 1 - 5
DE	p 6 - 10
IT	p 11 - 15
CS	p 16 - 20
PL	p 21 - 25
HU	p 26 - 30
BG	p 31 - 35
SK	p 36 - 40
SL	p 41 - 45
RO	p 46 - 50
BS	p 51 - 55
HR	p 56 - 60
SR	p 61 - 65
LT	p 66 - 70
LV	p 71 - 75
ET	p 76 - 80