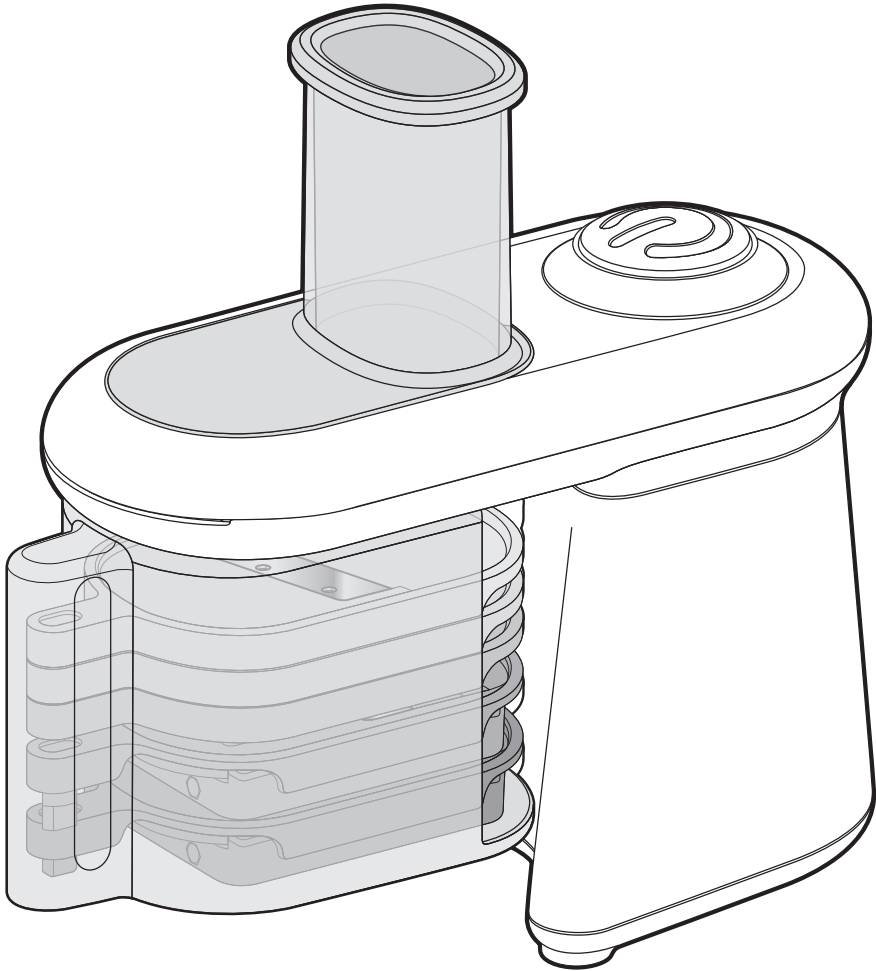
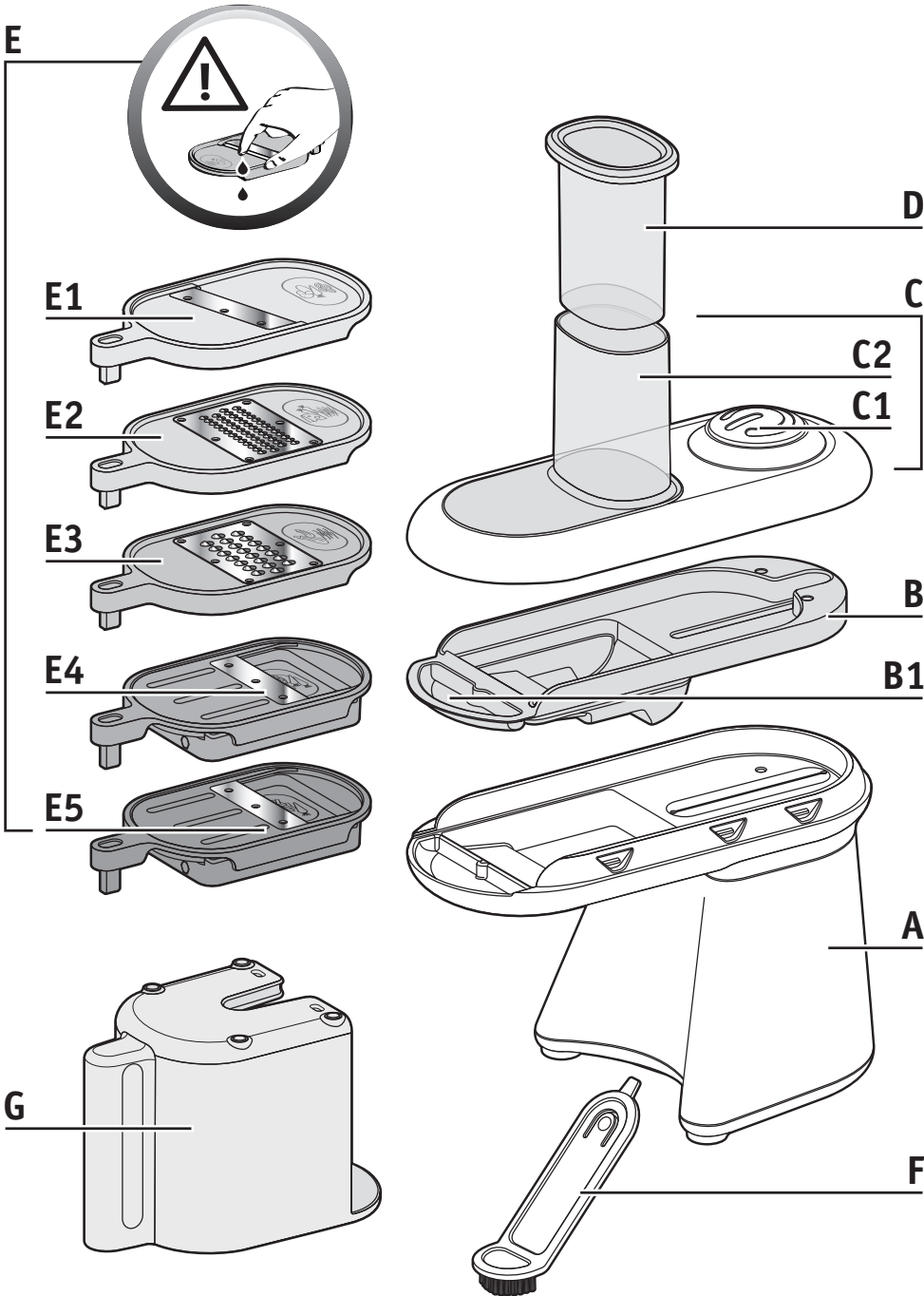
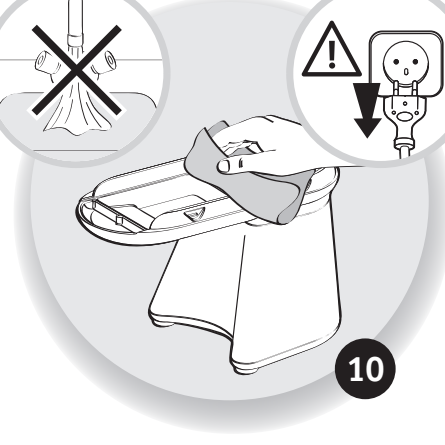
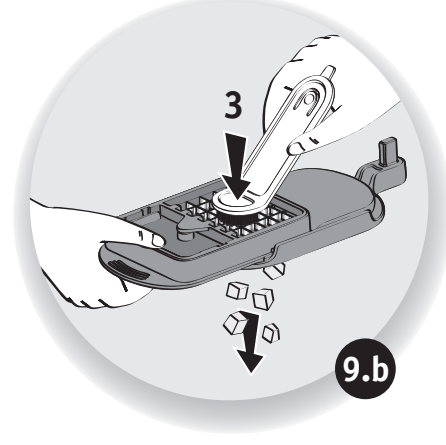
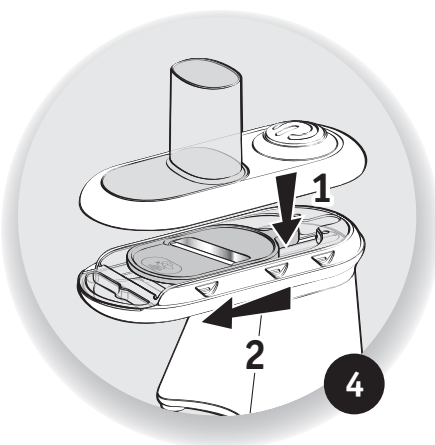
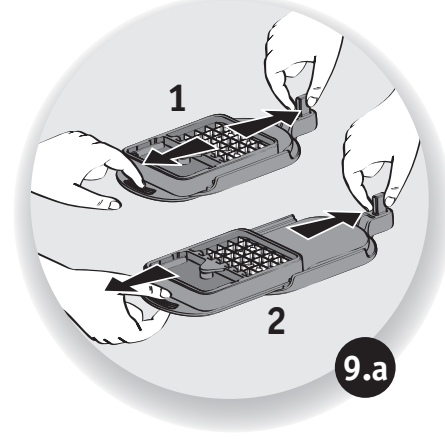
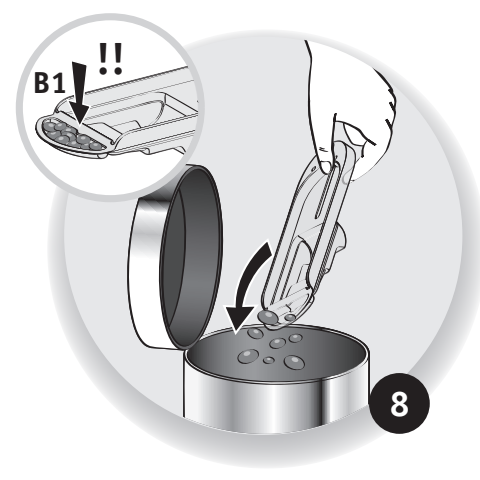
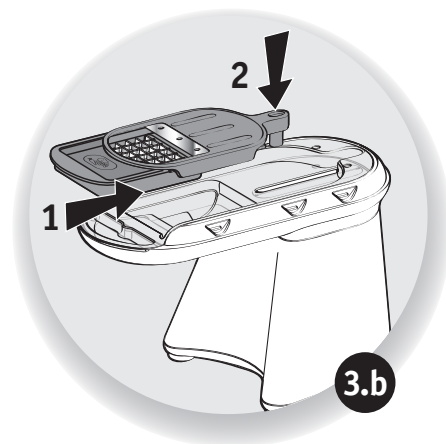
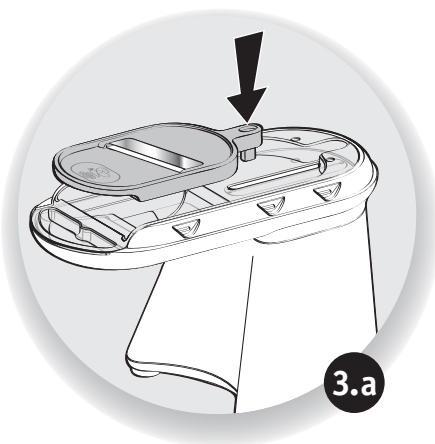
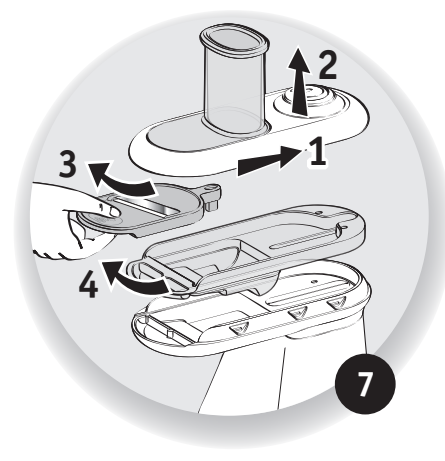
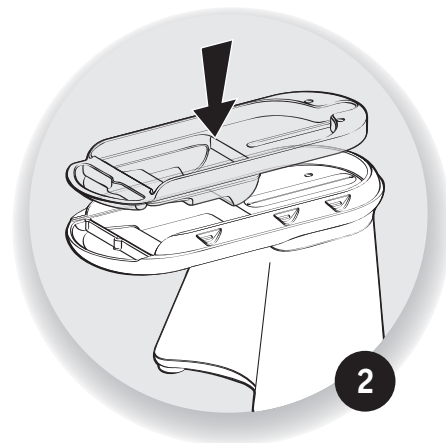
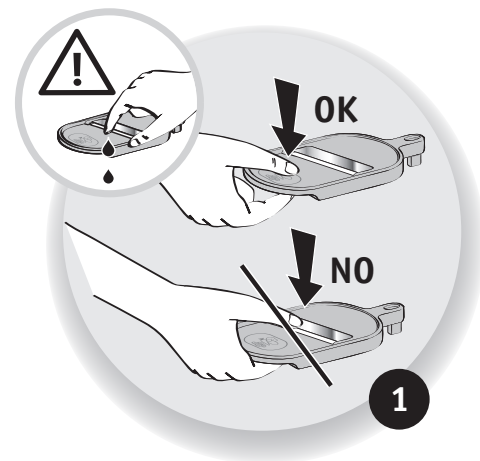


cube & stick



- FR
- EN
- ES
- PT
- IT
- EL
- DE
- NL
- SV
- NO
- DA
- FI
- AR
- FA





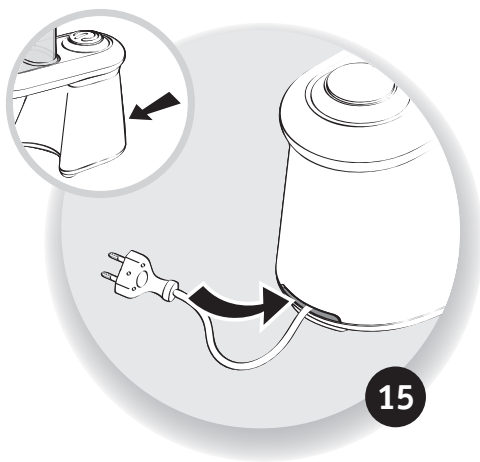
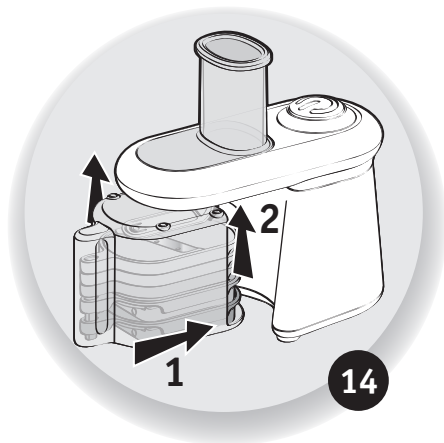
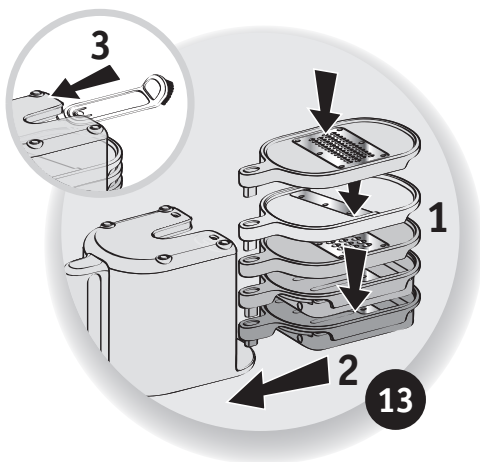
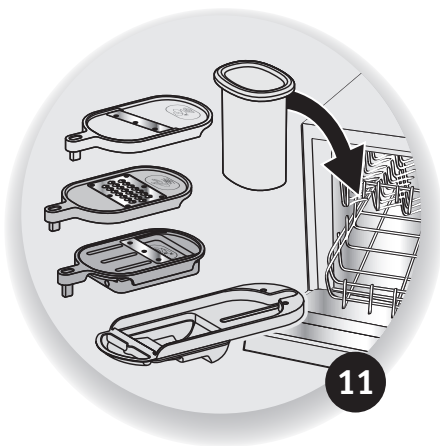
INTERNATIONAL GUARANTEE

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 nákupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ύψιδωνρη ορη / ၁၀၀၀၀၀၀၀ / 購買日期 / 購入日 / 구입일 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

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 / referenca produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsaucis numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλ / 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 del negozio / 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 / Parduoituvs pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i адреса продавца / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ύψιδωνρη η ύψιδωνη η ύψιδωνη / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 / عنوانه / اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش / مهر خرده فرو

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 / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ύψιδωνρη η ύψιδωνη / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو



DESCRIPTION

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

CONSIGNES DE SECURITE

- 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 peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, si les cassettes sont détériorées ou incomplètes, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé (voir liste dans le livret service) ou une personne de qualification similaire.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- 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 cassettes en mouvement.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes en continu.
- Ne jamais retirer le couvercle et les cassettes avant l'arrêt complet du moteur de l'appareil.
- Ne jamais pousser les aliments avec les mains, toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais mettre les doigts ou un ustensile dans la goulotte.
- Ne jamais mettre les doigts ou un ustensile dans la sortie des aliments lorsque le produit est en fonctionnement ou branché
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments trop durs (sucre, glaçons, grains de café...)
- 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.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place ou le retrait des cassettes.
- Ne pas utiliser de cassettes 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 PREMIERE UTILISATION

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

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

UTILISATION

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

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

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

- Positionnez le couvercle sur l'ensemble et verrouillez-le en le poussant vers l'avant (Fig. 4).

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

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

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

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

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

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

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de laisser les ingrédients au réfrigérateur au préalable (râpé de gruyère, cubes d'ingrédients cuits...)

Si les aliments sont trop cuits vous obtiendrez de mauvais résultats, ceci pouvant occasionner un bourrage.

Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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

RANGEMENT

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

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 !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

RECETTES

Bâtonnets de légumes

Cassette jaune (E5) : bâtonnets/frites

Ingrédients pour 6-8 personnes

5 carottes moyennes, pelées • 1 concombre moyen, pelé • 1 courgette moyenne, pelée • 2 poivrons • 2 betteraves cuites • 1 avocat, dénoyauté

Sauce :

200ml de mayonnaise • 200ml de crème fraîche épaisse • 2 cuillères à soupe d'oignons hachés

• 1 gousse d'ail, écrasée • 1 cuillère à soupe de moutarde • Sel, poivre

Otez les graines et les côtes blanches des poivrons et découpez-les en bâtonnets avec la cassette jaune (E5). Découpez aussi les carottes, la courgette, le concombre et l'avocat avec la cassette jaune (E5).

Disposez tous les légumes dans un grand plat de façon créative ou dans des contenants individuels.

Sauce :

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

Salade Russe

Cassette grise (E4) : cubes

Ingrédients pour 8 personnes

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

Veillez à ce que les ingrédients cuits aient refroidi jusqu'à température ambiante lorsque vous commencez à faire la salade. Coupez les pommes de terre, les carottes, les betteraves, les cornichons et les oignons en cube avec la cassette grise (E4). Mettez les dés de légumes obtenus dans un grand saladier. Ajoutez dans le saladier les petits pois et les oignons verts hachés. Mélangez délicatement. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez l'huile végétale et mélangez à nouveau. Décorez avec le persil au moment de servir.

Suggestion : ajoutez des cubes de cervelas coupez avec la cassette grise (E4).

Astuce : ne faites pas trop cuire les ingrédients afin de conserver une bonne tenue après la découpe

Soupe Minestrone

Cassette verte (E1) : émincé

Cassette grise (E4) : cubes

Ingrédients pour 4 personnes

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

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

Carpaccio de fruits

Cassette verte (E1) : émincé

Ingrédients pour 6 personnes

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

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

Servez très frais. Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace de votre choix.

DESCRIPTION

- A - Motor unit
- B - Removable protector tray (transparent piece)
 - B1 - Stalk collector
- C - Lid
 - C1 - Start/Stop button
 - C2 - discharge spout
- D - Pusher
- E - Boxes
 - E1 - Thin slicer (green)
 - E2 - Thin grating (orange)
 - E3 - Thick grating (red)
 - E4 - Cubes (gray)
 - E5 - Sticks/fries (yellow)
- F - Cleaning brush
- G - Boxes/brush put-away basket

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. This device can be used by children provided that they are at least 8 years old, as well as by people lacking experience and knowledge or whose physical, sensorial or mental abilities are reduced, if they have been properly trained and duly informed of the incurred risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of this appliance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised by a responsible person. Keep the device and its cord away from children under 8 years old.

This appliance must not be operated by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

- Do not use your appliance if it is not working correctly, if the boxes are damaged or broken, or if the power cord or plug have been damaged. To maintain safety, these parts must be replaced at an approved service centre (see list in the service booklet) or by a person with similar qualifications.

- Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance complies with applicable standards and regulations.
- It is designed to work with alternating current only. Before using it for the first time, we ask you to please check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near a naked flame (gas cooker).
- The appliance must only be used on a stable worktop, away from water splashes. Do not turn the appliance over.
- In order to avoid accidents and damage to the appliance, always keep your hands and kitchen utensils away from the blades and moving boxes.
- Do not operate the appliance constantly for over 3 minutes.
- Never remove the lid or boxes before the motor has stopped completely.
- Never push food with your hands, always use the pusher.

- Never use your fingers or other utensils to push food through the spout.
- Never put your fingers or other utensils inside the exit spout while the appliance is working or plugged in.
- Do not use the appliance with hard food products such as sugar, ice cubes or coffee grains.
- The appliance must be disconnected:
 - if you notice any anomalies during operation,
 - before maintenance or cleaning,
 - after each use.
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension after having checked that it is in perfect working order.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting or removing the disks.
- Do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- This product has been designed for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

BEFORE FIRST USE

- Clean the accessories (boxes, lid, pusher, and removable protector tray) with soapy water. Rinse and dry them carefully.

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

USE

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

WARNING: the product cannot be operated without this piece.

- Select the box that corresponds to the desired use. The product will automatically set the speed appropriate for the selected box.
 - For a simple box (E1, E2, E3), place the box on the removable protection tray placing the box stem towards the back of the product (Fig. 3.a).
 - For a two-pieced box (E4, E5), place the grater by positioning the box stem towards the back of the product (Fig. 3.b).

- Place the lid on the whole appliance and lock it by pushing the lid forward (Fig. 4).

WARNING: If the lid is not locked properly, the product will not function.

- Plug in the product and place a recipient under it (Fig. 5).
- Press the Start/Stop button (Fig. 5).
- Put the food products down the lid opening (Fig. 5) and push them down with the pusher (Fig. 6).
- To change the box, unlock the lid by pushing it towards the back and remove the box (Fig. 7). It is best to clean the appliance in between each use.

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

WARNING: Your product is equipped with a stalk collector (B1) located at the front. In order to ensure proper functioning of the product, the collector must be emptied as soon as it gets filled.

- Make sure to clean the cubes (E4) and sticks (E5) boxes with the cleaning brush (F), which will help you remove any food pieces stuck between the blades (Fig. 9).

	Thin Slicer Box E1 (green)	Thin Grating Box E2 (orange)	Thick Grating Box E3 (red)	Cubes Box E4 (gray)	Sticks/Fries Box E5 (yellow)
Pineapple	•				•
Artichokes	•			•	
Eggplant	•				•
Avocados	•			•	•
Bananas	•			•	•
Beetroot	• (cooked only)	•	•	• cooked only	• (cooked only)
Carrots	• (raw only)	• (raw only)	• (raw only)	•	•
Celery	•	•	•		
Savoy	•			•	
Mushrooms	•				•
Cabbage (white/ red)	•				
Cucumbers	•	•	•	•	•
Pickles	•			•	
Courgettes	•	•	•	•	•
Strawberries	•			•	
Gruyere cheese	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Mango	•			•	•
Melons					•
Coconut		•	•		
Onions	•			•	
Syruped peaches	•			•	•
Pears	•			•	•
Green pepper	•				•
Apples	•	•	•	•	•
Potatoes	• (raw only)	•	•	•	• (raw only)
Tomatoes	•				

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

USEFUL TIPS FOR BEST RESULTS:

In order to obtain best results, we recommend that you leave the ingredients in the refrigerator before processing them (grating cheese, making cubes with cooked ingredients...)
If the food products are overcooked you will obtain poor results, as the products could cram the appliance. Cut the food so that it is easier to insert it in the feed tube on the lid.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit **(A)**.
- Do not immerse the motor unit, do not place under water. Clean the motor unit using a damp cloth. Dry it carefully **(Fig. 10)**.
- The removable tray, the pusher and the boxes **(E1, E2, E3, E4, E5)** can be placed in the dishwasher in the top basket and using the "ECO" or "LESS DIRTY" functions **(Fig. 11)**.
- The lid can be rinsed under water but must not be placed in the dishwasher. **(Fig. 12)**.
- **Handle the boxes with care as the blades are extremely sharp.**
- If the plastic parts become stained by foods such as carrots, rub the affected areas with a cloth soaked in vegetable oil and then clean as normal.

STORAGE

- All five boxes **(E1, E2, E3, E4, E5)** and the cleaning brush **(F)** can be stored on the appliance.
- Pile the five **(5)** boxes and place them in the storage compartment. The brush will be slid into the appropriate slot located on top of the storage basket **(Fig. 13)**. The storage basket will adhere to the appliance due to magnets **(Fig. 14)**.
- Power cord storage: fit the cord into its corresponding cavity **(Fig. 15)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS:

Your appliance is expected to last for many years.
However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).



Think of the environment!

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

RECIPES

Vegetable sticks

Yellow box **(E5)** : sticks/fries

Ingredients for 6-8 people

5 medium carrots, peeled • 1 medium cucumber, peeled • 1 medium courgette, peeled • 2 green peppers • 2 cooked beetroots • 1 avocado without the seed

Sauce :

200ml mayonnaise • 200ml thick crème fraîche • 2 tbsp chopped onion soup • 1 clove of garlic • 1 tbsp mustard soup • Salt, pepper

Remove the seeds and white parts from the green peppers and cut them into sticks using the yellow box **(E5)**.

Also cut the carrots, courgettes, cucumber and avocado with the yellow box **(E5)**.

Place all the vegetables on a large plate in a creative way or inside individual appetizer dishes.

Sauce :

Mix all the ingredients and let stand in the refrigerator. Place the sauce in a bowl just before serving.

Russian Salad

Gray box **(E4)**: cubes

Ingredients for 8 people

3 medium carrots, cooked and peeled • 3 potatoes, cooked and peeled • 3 medium beetroots, cooked and peeled • 3 medium pickles • 1/2 red onion, peeled • 150 g drained peas • 4 green onions, chopped • parsley springs • 1 ½ tbsp vegetable oil • Salt, pepper

Make sure that the cooked ingredients have cooled down to room temperature when you start to make the salad. Cut the potatoes, the carrots, the beetroots, the pickles, and the onions in cubes with the gray box **(E4)**. Place the cubes in a large salad bowl. Add the green peas and the chopped green onions. Mix delicately. Season with salt and pepper. Pour in the vegetable oil and mix again. Decorate with parsley before serving.

Suggestion : add saveloy cubes cut using the gray box **(E4)**.

Tip: do not overcook the ingredients so as to maintain the right texture for cutting.

Minestrone Soup

Green box **(E1)**: thin slicer

Gray box **(E4)**: cubes

Ingredients for 4 people

1 peeled onion cut in half • 1 medium carrot, peeled • 1 medium potato, peeled • 1 medium courgette, peeled • 100g green cabbage, chopped • 2 cloves of garlic, smashed • 1L steer broth • 400g canned tomatoes, diced • 400g canned white beans, rinsed and drained • 15g chopped basil leaves. 1 tbsp olive oil

Cut the onion, the carrot, the potato, and the courgette into cubes using the gray box **(E4)**. Slice your cabbage using the green box **(E1)**. Pour the olive oil in a large pot and stir fry the onion and garlic for 3 minutes. Add the carrot, potato and courgette cubes. Mix thoroughly. Add the steer broth and the tomatoes. Bring to a boil. Let simmer for 30 minutes. Add the cabbage, the beans and the basil. Season to taste. Let simmer for 10 minutes.

Fruit Carpaccio

Green box **(E1)** : thin slicer

Ingredients for 6 people

2 apples, peeled, cut in two • 1 mango, peeled, cut in four • 3 bananas, peeled • 2 kiwis, peeled • 200g of strawberries • ½ lemon • powdered sugar • 1 bouquet of fresh mint

Slice the fruits with the green box **(E1)**. Sprinkle slightly with sugar and add some lemon juice. Distribute the fruits on your plates creating a colourful composition. Using a brush, coat with some of the juice given off by the fruits in order to achieve a shiny aspect. Take the mint leaves with your hand and place them delicately over the carpaccio.

Serve very cold. You can accompany this with a ball of ice cream of your choice.

DESCRIPCIÓN

A - Bloque motor

B - Receptáculo de protección móvil (pieza transparente)

B1 - Recuperador de sobras

C - Tapa

C1 - Tecla de Marcha/Parada

C2 - Alimentador

D - Empujador

E - Accesorios

E1 - Picado (verde)

E2 - Rallado fino (naranja)

E3 - Rallado grueso (rojo)

E4 - Cubos (gris)

E5 - Bastoncitos/patatas fritas (amarillo)

F - Cepillo de limpieza

G - Compartimento de almacenamiento de los accesorios/cepillo

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (entre ellas los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o personas carentes de experiencia o de conocimiento, excepto si se han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas que se refieran al uso del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que ellos no juegan con el aparato.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años y mayores y personas carentes de experiencia y de conocimientos o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, si ellas han sido formadas y encuadradas en cuanto al uso del aparato de una manera segura y conocen los riesgos que se corren. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no debe de ser realizada por niños a menos que tengan 8 años y más y estén vigilados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si los accesorios están deteriorados o incompletos, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar peligro alguno, obligatoriamente cámbielos en un servicio técnico oficial (ver lista en el libro de servicio) o por una persona de cualificación similar.
- Lea atentamente el modo de empleo antes del primer uso de su aparato: un uso no conforme con el modo de empleo liberaría al fabricante de toda responsabilidad.
- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Está concebido para funcionar únicamente con corriente alterna. Le pedimos que antes del primer uso verifique que la tensión de la red corresponda bien a la indicada en la placa de identificación del aparato.
- No coloque, ni use este aparato sobre una placa caliente o próximo a una llama (cocina de gas).
- No use el producto más que sobre una base de trabajo estable y protegido de las salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- Para evitar los accidentes y los desgastes materiales del aparato, guarde las manos y los utensilios de cocina a distancia de las láminas y de los accesorios que se mueven.

- No haga funcionar el aparato durante más de 3 minutos de manera continua.
- No retire la tapa y los accesorios antes de la parada completa del motor del aparato.
- No empuje los alimentos con las manos, use siempre el empujador.
- Nunca ponga los dedos o un utensilio en la canaleta
- No meta nunca los dedos o un utensilio en la salida de los alimentos cuando el producto está en funcionamiento o conectado
- No use el aparato con alimentos demasiado duros (azúcar, cubitos de hielo, granos de café...).
- El aparato debe ser desenchufado:
 - si hay una anomalía durante el funcionamiento,
 - antes de cada limpieza o mantenimiento,
 - después de cada uso.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No use un alargador más que después de haber verificado que éste está en perfecto estado.
- Desenchufe siempre el aparato de la alimentación si lo deja sin vigilancia y antes de la colocación o la retirada de los accesorios.
- No use accesorios o piezas de recambio más que las que proveen los centros de posventa autorizados.
- El producto ha sido concebido para un uso doméstico. La garantía y la responsabilidad del fabricante no se podrían aplicar en caso de uso profesional, uso inapropiado o no respeto del manual de uso.

ANTES DEL PRIMER USO

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

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

USO

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

ATENCIÓN: el producto no puede funcionar sin esta pieza.

Seleccione el accesorio correspondiente al uso deseado. El producto adaptará automáticamente la velocidad en función del accesorio utilizado.

- Para un accesorio simple (E1, E2, E3) coloque el accesorio en el receptáculo de protección móvil colocando la varilla del accesorio hacia la parte trasera del producto (Fig. 3.a).
- Para un accesorio equipado con rejilla (E4, E5), coloque la rejilla en su lugar colocando la varilla del accesorio hacia la parte trasera del producto (Fig. 3.b).

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

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

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

• Su producto está equipado con una tecla marcha/parada (C1). Para funcionar de manera continua, manténgala apoyada.

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

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

	Accesorio laminado E1 (verde)	Accesorio Rallado fino E2 (naranja)	Accesorio Rallado grueso E3 (rojo)	Accesorio cubos E4 (gris)	Accesorio bastoncillos/fritos E5 (amarilla)
Piña	•				•
Alcachofa	•			•	
Berenjena	•				•
Aguacate	•			•	•
Plátano	•			•	•
Remolachas rojas	• (cocida únicamente)	•	•	• (cocida únicamente)	• (cocida únicamente)
Zanahorias	• (cruda únicamente)	• (cruda únicamente)	• (cruda únicamente)	•	•
Apio	•	•	•		
Salchichas	•			•	
Champiñones	•				•
Col (blanca/roja)	•				
Pepinos	•	•	•	•	•
Pepinillos	•			•	
Calabacines	•	•	•	•	•
Fresas	•			•	
Gruyère	•	•	•	•	•
Kiwis	•				
Mango	•			•	•
Melón					•
Nuez de coco		•	•		
Cebollas	•			•	
Melocotones con jarabe	•			•	•
Peras	•			•	•
Pimientos	•				•
Manzanas	•	•	•	•	•
Patatas	• (cocida únicamente)	•	•	•	• (cocida únicamente)
Tomates	•				

Preguntas	Respuestas
• «No alcanzo a cerrar la tapa».	Asegúrese de que el accesorio esté bien colocado dentro del producto.
• «El producto no funciona».	- Verifique que el producto esté bien enchufado. - Verifique que el receptáculo de protección móvil (pieza transparente) esté bien colocado dentro del producto. - Verifique que el accesorio esté bien colocado (varilla hacia atrás). - Verifique que la tapa esté bien bloqueada y que la tecla Marcha/Parada se hunde. - El arranque del producto necesita alrededor de 1 segundo de apoyo como mínimo sobre la tecla Marcha/parada.
• «Yo no llego a bloquear la tapa»	- Haga una pequeña puesta en marcha para desplazar el accesorio, y desbloquee la tapa. - Empuje hacia atrás para desbloquear la tapa y levántela.
• Parada del aparato en funcionamiento seguido de un bloqueo	- Desbloquee la tapa y retire el accesorio, limpie el aparato y los accesorios luego vuelva a arrancar. - Verifique que el accesorio no está bloqueado.
• «Los alimentos no salen ya por la salida de eyección».	- Desbloquee la tapa y levántela. Retire el cartucho y el receptáculo de protección móvil (pieza transparente) vacíe todos los alimentos y limpie el aparato.

CONSEJOS PARA OBTENER BUENOS RESULTADOS:

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

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

LIMPIEZA DEL APARATO

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

ALMACENAMIENTO

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

RECICLAJE

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE LA VIDA:

Su aparato está previsto para funcionar durante muchos años.

Sin embargo, el día en que usted planee cambiarlo, no lo tire en su basura o en un contenedor sino que llévelo al punto de recogida colocado por su municipio (o en un vertedero llegado el caso).



¡Participemos en la protección del medio ambiente!



Su aparato contiene numerosos materiales de valor o reciclables.

Confíe éste a un punto de recogida para que su tratamiento sea efectuado.

RECETAS

Bastoncitos de legumbres

Accesorio amarillo (E5): bastoncitos/ patatas fritas

Ingredientes para 6-8 personas

5 zanahorias medianas, peladas • 1 pepino mediano, pelado • 1 calabacín mediano, pelado • 2 pimientos • 2 remolachas cocidas • 1 aguacate, deshuesado

Salsa: 200 ml de mayonesa • 200 ml de nata fresca espesa • 2 cucharadas soperas de cebollas cortadas • 1 diente de ajo, machacado • 1 cucharada sopera de mostaza • Sal, pimienta
Quite las semillas y las nervaduras de los pimientos y córtelos en bastoncillos con el accesorio amarillo (E5). Corte también las zanahorias, el calabacín, el pepino y el aguacate con el accesorio amarillo (E5).

Coloque todas las legumbres en un gran plato de forma creativa o en recipientes individuales.

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

Ensalada Rusa

Accesorio gris (E4): cubos

Ingredientes for 8 people

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

Vigile que los ingredientes cocinados hayan enfriado hasta la temperatura ambiente cuando usted comience a hacer la ensalada. Corte las patatas, las zanahorias, las remolachas, los pepinos y las cebollas en cubos con el accesorio gris (E4). Meta los dados de legumbres obtenidos en una gran ensaladera. Añada en la ensaladera los guisantes y las cebollas verdes cortadas. Mezcle con cuidado. Sazone con sal y pimienta. Vierta en aceite vegetal y mezcle de nuevo. Decore con el perejil en el momento de servir.

Sugerencia: añada cubos de salchichas, corte con el accesorio gris (E4).

Truco: no haga cocer demasiado los ingredientes para conservar una buena apariencia después del corte.

Sopa Minestrone

Accesorio verde (E1): picado

Accesorio gris (E4): cubos

Ingredientes para 4 personas

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

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

Carpaccio de frutas

Accesorio verde (E1): picado

Ingredientes para 6 personas

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

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

Sirva muy fresco. Usted puede acompañarlo de una bola de helado a su elección.

DESCRIÇÃO

A - Bloco do motor

B - Receptáculo de protecção amovível (peça transparente)

B1 - Recuperador de talos

C - Tampa

C1 - Botão de Ligar/Desligar

C2 - Chaminé

D - Calçador

E - Discos

E1 - Picar fino (verde)

E2 - Ralar fino (laranja)

E3 - Ralar grosso (vermelho)

E4 - Cubos (cinzento)

E5 - Palitos/batatas fritas (amarelo)

F - Escova de limpeza

G - Compartimento de arrumação dos discos/escova

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas sem experiência e conhecimentos ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se tiverem recebido formação e supervisão relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance de crianças.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, se os discos se encontrarem de alguma forma danificados ou incompletos, se o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados. Para evitar qualquer tipo de perigo, solicite a sua substituição junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto) ou de pessoas de qualificação semelhante.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Antes da primeira utilização, solicitamos que verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Não coloque o aparelho nem o utilize sobre superfícies quentes ou próximo de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho apenas sobre uma bancada de trabalho estável, protegido de projecções de água. Não o vire ao contrário.
- Para evitar acidentes e danos nos materiais do aparelho, afaste as mãos e os utensílios de cozinha das lâminas e discos em movimento.

- Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 3 minutos seguidos.
- Nunca retire a tampa nem os discos antes da paragem completa do motor do aparelho.
- Nunca empurre os alimentos com as mãos, utilize sempre o calçador.
- Nunca coloque os dedos nem outro utensílio na chaminé.
- Nunca coloque os dedos ou um utensílio na saída dos alimentos quando o aparelho está em funcionamento ou ligado à electricidade.
- Não utilize o aparelho com alimentos excessivamente rijos (açúcar, gelo, grãos de café...)
- O aparelho deve ser desligado:
 - se ocorrer uma anomalia durante o funcionamento,
 - antes de cada limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se este for deixado sem vigilância e antes de colocar ou retirar os discos.
- Não utilize outros discos ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- O aparelho foi concebido para uma utilização doméstica. A garantia e a responsabilidade do fabricante não serão aplicadas em caso de utilização profissional, utilização inadequada ou desrespeito pelo manual de utilização.
- Para evitar acidentes e desgastes materiais do aparelho, mantenha sempre as mãos e utensílios de cozinha afastados das lâminas e dos acessórios em movimento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave os acessórios (discos, tampa, calçador e receptáculo de protecção amovível) com água e detergente. Enxágue e seque cuidadosamente.

ATENÇÃO: As lâminas dos discos são extremamente afiadas, manuseie-os com precaução segurando sempre pela parte de plástico. (Fig. 1)

UTILIZAÇÃO

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

ATENÇÃO: o aparelho não pode funcionar sem esta peça.

Selecione o disco correspondente à utilização pretendida. O aparelho adaptará automaticamente a velocidade em função do disco utilizado.

- No caso de um disco simples (**E1, E2, E3**), coloque o disco sobre o receptáculo de protecção amovível posicionando o pino do disco na direcção da parte de trás do aparelho (**Fig. 3.a**).

- No caso de um disco equipado com grelha (**E4, E5**), coloque a grelha no local correspondente posicionando o pino do disco na direcção da parte de trás do aparelho (**Fig. 3.b**).

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

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

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

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

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

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

Perguntas	Respostas
• « Não consigo fechar a tampa ».	Certifique-se de que o disco está bem posicionado dentro do aparelho
• « O aparelho não funciona ».	- Verifique se o aparelho está bem ligado. - Verifique se o receptáculo de protecção amovível (peça transparente) está presente no aparelho. - Verifique se o disco está bem posicionado (pino virado para a parte posterior). - Verifique se a tampa está bem encaixada e se o botão de ligar/desligar cede à pressão. - É necessário pressionar o botão de ligar/desligar durante cerca de 1 segundo para o aparelho começar a funcionar.
• « Não consigo desencaixar a tampa ».	- Coloque o aparelho a funcionar por breves segundos apenas para deslocar o disco, e tente desencaixar a tampa. - Empurre para a descaixar e retire-a.
• Paragem do aparelho durante o funcionamento no seguimento de uma obstrução:	Desencaixe a tampa e retire o disco, limpe o aparelho e os acessórios e volte a ligá-lo. Verifique se o disco não está bloqueado.
• « Os alimentos não saem pela saída de ejeção ».	- Desencaixe a tampa e retire-a. Retire o disco e o receptáculo de protecção amovível (peça transparente), retire todos os alimentos e limpe o aparelho.

CONSELHOS PARA OBTER DE BONS RESULTADOS:

Para obter melhores resultados, aconselhamos a colocar previamente os ingredientes no frigorífico (queijo gruyère ralado, cubos de ingredientes cozidos...)

Se os alimentos estiverem muito cozidos obterá maus resultados, podendo causar uma obstrução. Corte os alimentos para os introduzir mais facilmente na chaminé da tampa.

LIMPEZA DO APARELHO

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

ARRUMAÇÃO

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

RECICLAGEM

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA:

O seu aparelho está previsto para funcionar durante muitos anos.

Contudo, quando o pretender substituir, não o deite para o seu caixote do lixo ou numa lixeira, entregue-o no ponto de recolha existente para esse efeito na sua freguesia (ou, se for o caso, numa estação de tratamento de resíduos).



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

RECEITAS

Legumes em palitos

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

Ingredientes para 6-8 pessoas

5 cenouras médias sem casca • 1 pepino médio sem casca • 1 curgete média sem casca • 2 pimentos • 2 beterrabas cozidas • 1 abacate sem caroço

Molho:

200 ml de maionese • 200 ml de natas espessas • 2 colheres de sopa de cebola picada • 1 dente de alho, esmagado • 1 colher de sopa de mostarda • Sal, pimenta

Retire as sementes e as partes brancas dos pimentos e corte em palitos utilizando o disco amarelo (E5).
Corte também as cenouras, a curgete, o pepino e o abacate com o disco amarelo (E5).
Disponha todos os legumes numa travessa, de forma criativa, ou em pratos individuais.

Molho:

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

Salada russa

Disco cinzento (E4): cubos

Ingredientes para 8 pessoas

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

Certifique-se de que os ingredientes cozidos já estão à temperatura ambiente quando começar a fazer a salada. Corte as batatas, as cenouras, as beterrabas, os pepinos de conserva e as cebolas em cubos utilizando o disco cinzento (E4). Coloque os legumes em cubos dentro de uma saladeira grande. Adicione as ervilhas e as cebolas verdes picadas. Misture delicadamente. Tempere com sal e pimenta. Regue com o azeite e misture novamente. Decore com a salsa no momento de servir.

Sugestão: adicione cubos de linguiça cortados com o disco cinzento (E4).

Dica: não deixe os ingredientes cozerem em demasia para conservarem uma boa apresentação após o corte

Sopa Minestrone

Disco verde (E1): corte em tiras finas

Disco cinzento (E4): cubos

Ingredientes para 4 pessoas

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

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

Carpaccio de frutas

Disco verde (E1): picar fino

Ingredientes para 6 pessoas

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

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

DESCRIZIONE

- A** - Blocco motore
- B** - Elemento protettivo removibile (pezzo trasparente)
- B1** - Ricuperatore di residui
- C** - Copertura
- C1** - Pulsante avvio/arresto
- C2** - Bocchetta
- D** - Pressatore

- E** - Coperchi
- E1** - Fette sottili (verde)
- E2** - Grattugia fine (arancione)
- E3** - Grattugia spessa (rosso)
- E4** - Cubetti (grigio)
- E5** - Bastoncini/patatine (giallo)
- F** - Spazzola di pulizia
- G** - Vano di conservazione dei coperchi/della spazzola

NORME DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli otto anni e da persone che non abbiano l'esperienza o la conoscenza necessarie oppure le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte purché essi siano stati formati e diretti sull'uso dell'apparecchio in maniera sicura e conoscono i rischi ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di otto anni e siano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori della portata dei bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso non funzioni correttamente, se i coperchi sono deteriorati o incompleti, se è stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare ogni possibile pericolo, fare sostituire cavo e presa presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto) o da personale con qualifiche simili.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare su una superficie di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua. Non capovolgere.
- Per evitare incidenti ed eventuali danni all'apparecchio, mantenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle lame e dai coperchi in movimento.

- Non usare mai l'apparecchio per più di 3 minuti senza interruzione.
- Non rimuovere mai la copertura e i coperchi prima dell'arresto completo del motore dell'apparecchio.
- Non spingere mai gli alimenti con le mani: usare sempre il pressatore.
- Non introdurre mai le dita né altri utensili nella bocchetta.
- Non mettere mai le dita o un utensile nell'uscita degli alimenti quando il prodotto è in funzione o collegato.
- Non utilizzare l'apparecchio con alimenti troppo duri (zucchero, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, ecc.).
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente:
 - se si verifica un'anomalia durante il funzionamento,
 - prima di ogni operazione di pulizia/manutenzione,
 - dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio del coltello o della rimozione dei coperchi.
- Non utilizzare coperchi o pezzi di ricambio diversi da quelli forniti dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Questo apparecchio è stato progettato per l'uso domestico. Un suo utilizzo professionale, inappropriato o il mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale non vincoleranno il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

UTILIZZO

Posizionare l'elemento protettivo removibile (pezzo trasparente) sulla parte superiore del dispositivo (fig. 2). Questo elemento protettivo salvaguarda il dispositivo dallo sporco e consente una pulizia più agevole.

ATTENZIONE: Il dispositivo non può funzionare senza questo pezzo.

Scegliere il coperchio idoneo all'utilizzo previsto. Il dispositivo adeguerà automaticamente la velocità in funzione del coperchio utilizzato.

- Per i coperchi semplici (E1, E2, E3), posare il coperchio sull'elemento di protezione removibile posizionandone la valvola d'incastro verso la parte posteriore del dispositivo (fig. 3.a).
- Per i coperchi elaborati (E4, E5), porre la griglia nel suo alloggiamento posizionando la valvola del coperchio verso la parte posteriore del dispositivo (fig. 3.b).

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

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

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

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

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

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

Questions	Réponses
• "Non riesco a chiudere la calotta".	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sul dispositivo.
• L'apparecchio non funziona.	- Controllare che il dispositivo sia collegato correttamente. - Verificare che l'elemento protettivo removibile (pezzo trasparente) sia montato sul dispositivo. - Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente (valvola verso la parte posteriore). - Verificare che la copertura sia ben fissata e che il pulsante avvio/arresto si abbassi. - L'avvio del dispositivo prevede che il pulsante di avvio/arresto sia premuto per almeno un secondo.
• "Non riesco ad aprire la copertura".	- Effettuare un breve avvio del dispositivo per spostare la copertura e sbloccarla. - Spingere all'indietro per sbloccare la copertura e rimuoverla.
• Arresto dell'apparecchio in funzione dopo un blocco.	- Sbloccare la calotta e rimuovere il coperchio, pulire l'apparecchio e gli accessori e ripartire. - Verificare che il coperchio non sia bloccato.
• "Gli alimenti non escono più dall'uscita di espulsione".	- Disserrare la copertura e rimuoverla. Estrarre la cartuccia e l'elemento protettivo removibile (pezzo trasparente), svuotarla di tutti gli alimenti e pulire l'apparecchio.

CONSIGLI PER OTTENERE RISULTATI MIGLIORI

Per ottenere risultati migliori, si consiglia di lasciare gli ingredienti in frigo prima di utilizzarli (formaggio grattugiato, cubetti di ingredienti cotti, ecc.).

Se gli alimenti sono troppo cotti i risultati non saranno soddisfacenti, creando occasionalmente otturazioni. Si consiglia di tagliare a pezzi gli alimenti per facilitarne l'introduzione nel condotto dell'alloggiamento.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

COME RIPORRE L'APPARECCHIO DOPO L'USO

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

RICICLAGGIO

APPARECCHIO ELETTRICO O ELETTRONICO NON PIÙ UTILIZZABILE

L'apparecchio è progettato per durare per molti anni.

Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso un punto di raccolta).



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!



Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati. Per il suo smaltimento portarlo in un centro per la raccolta differenziata.

RICETTE

Bastoncini di verdure

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

Ingredienti per 6-8 persone

5 carote medie, pelate • 1 cetriolo medio, pelato • 1 zucchina media, pelata • 2 peperoni • 2 barbabietole cotte • 1 avocado, snocciolato

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

Rimuovere i semi e le coste bianche dei peperoni e tagliarli a bastoncini con l'ausilio del coperchio giallo **(E5)**.

Tagliare anche le carote, la zucchina, il cetriolo e l'avocado con il coperchio giallo **(E5)**.

Disporre tutte le verdure in un grande piatto lasciando sfogo alla creatività, oppure disporle in contenitori separati.

Salsa:

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

Insalata russa

Coperchio grigio **(E4)**: cubetti

Ingredienti per 8 persone

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

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

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

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

Minestrone

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

Coperchio grigio **(E4)**: cubetti

Ingredienti per 4 persone

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

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

Carpaccio di frutta

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

Ingredienti per 6 persone

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

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

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A - Κεντρική μονάδα
 B - Αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα)
 B1 - Συλλέκτης υπολειμμάτων
 C - Καπάκι
 C1 - Πλήκτρο ON–OFF
 C2 - Καταπακτή
 D - Στόμιο πλήρωσης

- E - Κασέτες
 E1 - Τεμαχισμού (πράσινη)
 E2 - Λεπτού τριψίματος (πορτοκαλί)
 E3 - Χονδρού τριψίματος (κόκκινη)
 E4 - Κοπής σε κύβους (γκρι)
 E5 - Κοπής σε στικς/ πατάτες τηγανιτές (κίτρινη)
 F - Βουρτσάκι καθαρισμού
 G - Καλάθι φύλαξης κασετών/ βούρτσας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώσεις ή με περιορισμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες, αν εκπαιδευτούν και καταρτιστούν στη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και γνωρίζουν τους κινδύνους που διατρέχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, παρά μόνο αν έχουν ηλικία από 8 ετών και άνω και επιβλέπονται. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που να μην τη φτάνουν παιδιά μικρότερα από 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Αποθηκεύετε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρη που να μην φτάνουν τα παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, αν οι κασέτες παρουσιάζουν βλάβες ή ελλείψεις, αν υπέστη ζημίες ή αν έχει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις) ή από άτομο με αντίστοιχα προσόντα.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας: Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή είναι σύμμορφη με τους τεχνικούς κανόνες και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για σύνδεση με εναλλασσόμενο ρεύμα. Παρακαλούμε, βεβαιωθείτε πριν από την πρώτη της χρήση, ότι η τάση του δικτύου σας αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην ενδεικτική επιγραφή της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε, ούτε και να χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε ένα ζεστό μάτι ή πλησίον φλόγας

(κουζίνα με γκάζι).

- Να χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο επάνω σε σταθερό πάγκο εργασίας, ο οποίος προστατεύεται από το νερό. Μην γυρίζετε ανάποδα τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε τα ατυχήματα και τις ζημίες της συσκευής, κρατάτε πάντοτε τα χέρια σας και τα εργαλεία μακριά από τα μαχαίρια και τις κασέτες ενώ κινούνται.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή για πάνω από 3 λεπτά συνεχόμενα.
- Μην βγάζετε ποτέ το καπάκι και τις κασέτες πριν να ακινητοποιηθεί εντελώς το μοτέρ της συσκευής.
- Μην πιέζετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια σας, χρησιμοποιείτε πάντοτε το πιεστήριο.
- Μην βάζετε ποτέ τα δαχτυλά σας ή κάποιο άλλο εργαλείο μέσα στην καταπακτή.
- Μην βάζετε ποτέ τα δαχτυλά σας ή κάποιο άλλο εργαλείο μέσα στην έξοδο τροφίμων όταν η συσκευή λειτουργεί ή είναι στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με πολύ σκληρά τρόφιμα (ζάχαρη, παγάκια, κόκκους καφέ κ.λπ.).
- Η συσκευή πρέπει να βγαίνει από την πρίζα:
 - αν σημειωθεί ανωμαλία κατά τη λειτουργία,
 - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
 - μετά από κάθε χρήση.
- Μην βγάζετε ποτέ τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης μόνο αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι δεν είναι ελαττωματικό.
- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη και πριν τη βάλετε στη θέση της ή πριν αφαιρέσετε τις κασέτες.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο κασέτες και ανταλλακτικά που παρέχονται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής ή μη ενδεικμένης χρήσης, καθώς και αθέτησης των οδηγιών του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση παύει να ισχύει και η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

ΧΡΗΣΗ

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

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

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

- Για μία απλή κασέτα (E1, E2, E3), τοποθετήστε την κασέτα επάνω στο αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο, βάζοντας το στέλεχος της κασέτας στο πίσω μέρος του προϊόντος (Σχ. 3.a).

- Για τις κασέτες με πλέγμα (E4, E5), τοποθετήστε το πλέγμα στη θέση του, βάζοντας το στέλεχος της κασέτας στο πίσω μέρος του προϊόντος (Σχ. 3.b).

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

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

- Για να αλλάξετε κασέτα, απασφαλίστε το καπάκι, σπρώχνοντάς το προς τα πίσω και αφαιρέστε την κασέτα (Σχ. 7). Καλό είναι να καθαρίζετε τη συσκευή ανάμεσα από δύο χρήσεις.

- Το προϊόν σας διαθέτει ένα πλήκτρο ON/OFF (C1). Για συνεχόμενη λειτουργία, κρατάτε το πατημένο.

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

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

	Κασέτα τεμαχισμού Ε1 (πράσινη)	Κασέτα για λεπτό τρίψιμο Ε2 (πορτοκαλί)	Κασέτα για χονδρό τρίψιμο Ε3 (κόκκινη)	Κασέτα κοπής σε κύβους Ε4 (γκρι)	Κασέτα κοπής σε στικς/ πατάτες τηγανιτές Ε5 (κιτρινή)
Ανανάς	•				•
Αγκινάρα	•			•	
Μελιτζάνα	•				•
Αβοκάντο	•			•	•
Μπανάνα	•			•	•
Γογγύλια Κόκκινα	• (μόνο βρασμένα)	•	•	• (μόνο βρασμένα)	• (μόνο βρασμένα)
Καρότα	• (μόνο ωμά)	• (μόνο ωμά)	• (μόνο ωμά)	•	•
Σέλινο	•	•	•		
Λουκάνικο	•			•	
Μανιτάρια	•				•
Λάχανο (λευκό/κόκκινο)	•				
Αγγούρια	•	•	•	•	•
Πίκλες	•			•	
Κολοκυθάκια	•	•	•	•	•
Φράουλες	•			•	
Γραβιέρα	•	•	•	•	•
Ακτινίδια	•				
Μάνγκο	•			•	•
Πεπόνι					•
Καρύδα		•	•		
Κρεμμύδια	•			•	
Ροδάκινα κομπόστα	•			•	•
Αχλάδια	•			•	•
Πιπεριές	•				•
Μήλα	•	•	•	•	•
Πατάτες	• (μόνο ωμά)	•	•	•	• (μόνο ωμά)
Ντομάτες	•				

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• «Δεν καταφέρνω να κλείσω το καπάκι».	Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα είναι καλά τοποθετημένη μέσα στο προϊόν.
• «Το προϊόν δεν λειτουργεί».	- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι στην πρίζα. - Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα) δεν λείπει από το προϊόν. - Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα είναι καλά στη θέση της (με το στέλεχος προς τα πίσω). - Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά ασφαλισμένο και ότι το πλήκτρο ON/OFF είναι πατημένο. - Για την εκκίνηση του προϊόντος πρέπει να πατάτε το πλήκτρο ON/OFF για περίπου 1 δευτερόλεπτο τουλάχιστον.
• «Δεν καταφέρνω να απασφαλίσω το καπάκι».	- Θέστε για λίγο σε λειτουργία, για να μετακινηθεί η κασέτα και απασφαλίστε το καπάκι. - Σπρώξτε προς τα πίσω για να απασφαλίσετε το καπάκι και ανασηκώστε το.

• Σταμάτημα της συσκευής ενώ λειτουργεί αν μπλοκάρει:	Απασφαλίστε το καπάκι και βγάλτε την κασέτα, καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα και θέστε την ξανά σε λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι η κασέτα δεν είναι μπλοκαρισμένη.
• «Τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από την έξοδο».	– Απασφαλίστε το καπάκι και βγάλτε το. Αφαιρέστε την κασέτα και το αφαιρούμενο προστατευτικό δοχείο (διαφανές εξάρτημα), αδειάστε όλα τα τρόφιμα και καθαρίστε τη συσκευή.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (Α), μην παραλείψετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό, ούτε και να την βάζετε κάτω από τη βρύση. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα χρησιμοποιώντας ένα νωπό πανί. Στεγνώστε την καλά (ΣΧ. 10).
- Το αφαιρούμενο δοχείο, το πιεστήρι και οι κασέτες (Ε1, Ε2, Ε3, Ε4, Ε5) μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι, χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα «ΕCΟ» ή το πρόγραμμα για «ΛΙΓΟ ΒΡΩΜΙΚΑ» πιάτα (ΣΧ.11).
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι με νερό, αλλά δεν πρέπει να το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων. (ΣΧ. 12).
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά τις κασέτες, γιατί οι λεπίδες τους είναι πολύ κοφτερές.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών εξαρτημάτων από τρόφιμα, όπως τα καρότα, τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό τους.

ΦΥΛΑΞΗ

- Όλες οι κασέτες (Ε1, Ε2, Ε3, Ε4, Ε5) και το βουρτσάκι καθαρισμού (F) μπορούν να τακτοποιηθούν επάνω στη συσκευή.
- Τοποθετήστε τις 5 κασέτες σε στοίβα και βάλτε τις μέσα στην υποδοχή φύλαξης, το βουρτσάκι στην προβλεπόμενη κοιλότητα στο επάνω μέρος της υποδοχής φύλαξης (ΣΧ. 13). Όλα αυτά μπορείτε να τα βάλετε κάτω από το μπροστινό μέρος της συσκευής (ΣΧ. 14).
- Φύλαξη του καλωδίου : σπρώξτε το καλώδιο στην ειδικά προβλεπόμενη κοιλότητα (ΣΧ. 15).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ :

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί για πολλά χρόνια. Ωστόσο, την ημέρα που θα αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε σε καμιά περίπτωση με τα οικιακά σας απορρίμματα ούτε σε κάποια χωματερή, αλλά πάρτε την σε ένα σημείο αποκομιδής που ορίζει η κοινότητά σας (ή, ενδεχομένως, σε ένα χώρο απόθεσης).



As συμμετέχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Αποθέστε την σε ένα σημείο διάθεσης για να πραγματοποιηθεί η επεξεργασία της.

Στικς λαχανικών

Κίτρινη κασέτα (E5) : στικς/ τηγανιτές πατάτες

Υλικά για 6-8 μερίδες

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

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

Βγάλτε τους σπόρους και τα λευκά μέρη των πιπεριών και κόψτε τις σε μπαστούνια με την κίτρινη κασέτα (E5).

Κόψτε και τα καρότα, το κολοκύθι, το αγγούρι και το αβοκάντο με την κίτρινη κασέτα (E5). Τοποθετήστε όλα τα λαχανικά σε μία μεγάλη πιατέλα, με δημιουργικό τρόπο, ή σε ξεχωριστά σκεύη.

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

Ρώσικη σαλάτα

Γκρι κασέτα (E4) : κοπή σε κύβους

Υλικά για 8 μερίδες

Προσέξτε τα βρασμένα συστατικά να έχουν κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου όταν αρχίσετε να προετοιμάζετε τη σαλάτα. Κόψτε τις πατάτες, τα καρότα, τα γογγύλια, τις πίκλες και τα κρεμμύδια σε κύβους με την γκρι κασέτα (E4). Βάλτε τους κύβους των λαχανικών σε μία μεγάλη σαλατιέρα. Προσθέστε τον αρακά και τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Ανακατέψτε προσεκτικά. Αλατοπιπερώστε. Περιχύστε με το φυτικό λάδι και ανακατέψτε ξανά. Γαρνίρετε με το μαϊντανό λίγο πριν σερβίρετε.

Πρόταση : προσθέστε κύβους λουκάνικου, το οποίο θα κόψετε με τη γκρι κασέτα (E4).

Συμβουλή: μην παραβράσετε τα υλικά για να κρατήσουν καλή υφή μετά την κοπή

Σούπα μινεστρόνε

Πράσινη κασέτα (E1) : τεμαχισμός

Γκρι κασέτα (E4) : κοπή σε κύβους

Υλικά για 4 μερίδες

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

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

Καρπάτσιο φρούτων

Πράσινη κασέτα (E1) : τεμαχισμός

Υλικά για 6 μερίδες

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

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

A - Motorblock

B - Abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil)

B1 - Restefang

C - Deckel

C1 - Betriebsknopf

C2 - Einfüllstutzen

D - Stopfer

E - Einsätze

E1 - Scheiben schneiden (grün)

E2 - Fein raspeln (orange)

E3 - Grob raspeln (rot)

E4 - Würfel (grau)

E5 - Sticks/Pommes Frites (gelb)

F - Reinigungsbürste

G - Aufbewahrungsbehälter für Einsätze/Bürste

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder Kindern) verwendet zu werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten beeinträchtigt sind, oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person beaufsichtigt, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder zuvor hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt oder deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, verwendet werden, wenn sie bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn die Einsätze beschädigt oder unvollständig sind, wenn das Gerät, das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen dürfen diese Teile nur in einer Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft) oder von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung Ihres Geräts aufmerksam: Eine nicht der Gebrauchsanweisung entsprechende Verwendung befreit den Hersteller von jeder Haftung.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich auf einen Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Wir bitten Sie, vor der ersten Nutzung zu überprüfen, ob die Netzspannung derjenigen entspricht, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Platte oder in die Nähe einer Flamme (Gasherd) und verwenden Sie es dort nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsfläche an einem Ort ohne Spritzwasser. Drehen Sie es nicht um.

- Um Unfälle und Sachschäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie stets die Hände und Küchenutensilien von sich bewegendenden Klingen und Einsätzen fern. Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über dem Gerät hängen, wenn Sie damit arbeiten.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Entfernen Sie den Deckel und die Einsätze erst, wenn der Motor des Geräts vollständig stillsteht.
- Drücken Sie Lebensmittel nie mit der Hand hinein, verwenden Sie stets den Stopfer.
- Führen Sie nie Finger oder sonstige Gegenstände in den Einfüllstutzen ein.
- Führen Sie nie Finger oder sonstige Gegenstände in den Lebensmittelauswurf ein, während das Produkt läuft oder noch mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für zu harte Lebensmittel (Zucker, Eiswürfel, Kaffeebohnen usw.)
- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden:
 - wenn während des Betriebs eine Störung auftritt,
 - vor jeder Reinigung oder Wartung,
 - nach jeder Verwendung.
- Trennen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, von deren einwandfreiem Zustand Sie sich zuvor überzeugt haben.
- Trennen das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es unbewacht lassen und bevor Sie Einsätze einsetzen oder entfernen.
- Verwenden Sie nur Einsätze oder Ersatzteile, die von autorisierten Kundendienstzentren geliefert wurden.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt. Die Garantie und Haftung des Herstellers gelten nicht bei gewerblichem Gebrauch, unangemessenem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

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

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

NUTZUNG

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

ACHTUNG: Ohne dieses Teil läuft das Gerät nicht.

Wählen Sie den für den entsprechenden Gebrauch geeigneten Einsatz. Das Gerät passt die Geschwindigkeit automatisch an den verwendeten Einsatz an.

- Setzen Sie den Einsatz bei einem einfachen Einsatz (E1, E2, E3) auf die abnehmbare Schutzschale und lassen Sie dabei den Schaft des Einsatzes zur Geräterückseite zeigen (Fig. 3.a).

- Setzen Sie bei einem Einsatz mit Gitter (E4, E5) das Gitter an seinen Platz und lassen Sie dabei den Schaft des Einsatzes zur Geräterückseite zeigen (Fig. 3.b).

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

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

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

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

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

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

Fragen	Antworten
• „Ich schaffe es nicht, den Deckel zu schließen.“	Stellen Sie sicher, dass der Einsatz richtig im Gerät platziert ist.
• „Das Gerät funktioniert nicht.“	- Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig ans Stromnetz angeschlossen ist. - Überprüfen Sie, ob die abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil) wirklich in das Gerät eingesetzt ist. - Überprüfen Sie, ob der Einsatz richtig platziert ist (Schaft nach hinten). - Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig verriegelt und der Betriebsknopf eingeschaltet ist. - Es muss mindestens 1 Sekunde auf den Betriebsknopf gedrückt werden, damit sich das Gerät einschaltet
• „Ich schaffe es nicht, den Deckel zu entriegeln.“	- Schalten Sie das Gerät kurz ein, damit sich der Einsatz bewegt, und entriegeln Sie dann den Deckel. - Drücken Sie nach hinten, um den Deckel zu entriegeln, und entfernen Sie ihn.
• Stopp des Geräts während des Betriebs durch Blockieren:	Entriegeln Sie den Deckel und entfernen Sie den Einsatz, reinigen Sie das Gerät und Zubehör; schalten Sie es dann wieder ein. Überprüfen Sie, ob der Einsatz blockiert ist.
• „Die Lebensmittel kommen nicht mehr aus dem Auswurf.“	Entriegeln Sie den Deckel und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie den Einsatz und die abnehmbare Schutzschale (transparentes Teil); nehmen Sie alle Lebensmittel heraus und reinigen Sie das Gerät.

TIPPS FÜR GUTE ERGEBNISSE:

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten zuvor im Kühlschrank aufzubewahren (geriebener Käse, Würfel aus gekochten Zutaten...).

Wenn die Lebensmittel zu sehr gegart sind, erzielen Sie schlechte Ergebnisse. Dies kann zu einem Verstopfen am Gerät führen. Schneiden Sie die Lebensmittel, um sie besser in den Einfüllstutzen des Magazins einführen zu können.

REINIGUNG DES GERÄTS

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

AUFBEWAHRUNG

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

RECYCLING

ENTSORGUNG ELEKTRISCHER ODER ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE:

Ihr Gerät ist dafür vorgesehen, viele Jahre zu funktionieren.

Wenn Sie sich jedoch eines Tages entscheiden, es zu ersetzen, entsorgen Sie es nicht über Ihren Hausmüll oder auf einer Müllhalde, sondern bringen Sie es zu einer von Ihrer Gemeinde eingerichteten Sammelstelle (oder gegebenenfalls auf einen Wertstoffhof).



Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!

- Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde

REZEPTE

Gemüsesticks

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

Zutaten für 6-8 Personen

- 5 mittlere, geschälte Karotten • 1 mittlere, geschälte Gurke • 1 mittlere, geschälte Zucchini • 2 Paprikas
- 2 gekochte Rüben • 1 entkernte Avocado

Soße:

- 200 ml Mayonnaise • 200 ml dicke Creme Fraiche • 2 EL gehackte Zwiebeln • 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Senf • Salz, Pfeffer

Entfernen Sie die Kerne und weißen Strunke der Paprikas und schneiden Sie sie mit dem gelben Einsatz **(E5)** in Stifte.

Schneiden Sie auch die Karotten, die Zucchini, die Gurke und die Avocado mit dem gelben Einsatz **(E5)**. Richten Sie das Gemüse kreativ auf einer großen Platte oder in einzelnen Behältern an.

Soße:

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

Russischer Salat

Grauer Einsatz **(E4)**: Würfel

Zutaten für 8 Personen

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

Achten Sie darauf, dass die gegarten Zutaten auf Umgebungstemperatur abgekühlt sind, wenn Sie mit dem Salat beginnen. Würfeln Sie die Kartoffeln, die Karotten, die Rüben, die Essiggurken und die Zwiebel mit dem grauen Einsatz **(E4)**. Geben Sie die Gemüswürfel in eine große Salatschüssel. Geben Sie die Erbsen und gehackten Frühlingszwiebeln in die Salatschüssel. Mischen Sie alles vorsichtig. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie das Pflanzenöl darüber und mischen Sie erneut. Dekorieren Sie den Salat beim Servieren mit Petersilie.

Vorschlag: Fügen Sie mit dem grauen Einsatz **(E4)** gewürfelte Fleischwurst hinzu.

Tipp: Lassen Sie die Zutaten nicht zu sehr garen, damit sie nach dem Schneiden Ihre Form gut bewahren.

Minestrone-Suppe

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

Grauer Einsatz **(E4)**: Würfel

Zutaten für 4 Personen

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

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

Fruchtcarpaccio

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

Zutaten für 6 Personen

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

Zerkleinern Sie die Früchte mit dem grünen Einsatz **(E1)**. Streuen Sie etwas Zucker darüber und gießen Sie etwas Zitronensaft darauf. Arrangieren Sie die Früchte in Ihren Tellern zu einer farbigen Komposition. Bepinseln Sie die Früchte mit etwas überschüssigen Fruchtsaft, damit sie schön glänzen. Schneiden Sie die Minzblätter per Hand und dekorieren Sie den Teller damit.

Bitte gut gekühlt servieren. Sie können dazu eine Kugel Eis Ihrer Wahl kombinieren.

BESCHRIJVING

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.
- Er moet toezicht op kinderen zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen zonder ervaring of kennis en door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten als ze genoeg uitleg en richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder supervisie staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of beschadigd is. als de cassettes beschadigd of onvolledig zijn of als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u de onderdelen door een erkend service center (zie bijgevoegde lijst) of een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid te laten vervangen.
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Dit apparaat is conform de geldende technische regels en normen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer voor de eerste ingebruikname of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat staat vermeld.
- Zet of gebruik uw apparaat nooit op een hete plaat of in de nabijheid van een open vuur (gasfornuis).
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel werkvlak en buiten bereik van opspattend water. Draai het niet om.
- Om ongelukken en materiële schade aan het apparaat te voorkomen dient u uw handen en keukengerei altijd ver van de messen en de cassettes te houden.
- Laat het apparaat nooit langer dan 3 minuten onafgebroken draaien.

- Het deksel en de cassettes nooit verwijderen voordat de motor van het apparaat geheel gestopt is.
- Doe de voedingsmiddelen nooit met de hand in de vulschacht, gebruik altijd de duwstaaf.
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de schacht.
- Steek nooit uw vingers of keukengerei in de uitgang van de ingrediënten wanneer het apparaat aan staat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet met te harde voedingsmiddelen (suiker, ijsblokjes, koffiebonen...)
- U dient de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken:
 - indien er tijdens het gebruik een storing optreedt,
 - voor de onderhouds- of reinigingsbeurten,
 - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik een verlengsnoer alleen indien u vooraf heeft gecontroleerd dat het in goede staat verkeert.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact indien het zonder toezicht blijft en vooraf aan het inbrengen of verwijderen van de cassettes.
- Gebruik geen andere cassettes of onderdelen dan door de erkende service centers worden geleverd.
- Het product is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. De garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant zullen niet langer van toepassing zijn in het geval van een beroepsmatig gebruik, oneigenlijk gebruik of wanneer de instructies in de handleiding niet zijn opgevolgd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

GEBRUIK

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

LET OP: het product werkt niet zonder dit stuk.

Selecteer de bij het gewenste gebruik horende cassette. Het product zal de snelheid automatisch aanpassen op basis van de gebruikte cassette.

- Als u een eenvoudige cassette (E1, E2, E3) gebruikt, plaatst u de cassette op de afneembare bescherming door de staaf van de cassette op de achterkant van het product te plaatsen (Fig. 3.a).

- Als u een cassette gebruikt die voorzien is van een rooster (E4, E5), plaatst u het rooster in de houder door de staaf van de cassette op de achterkant van het product te plaatsen (Fig. 3.b).

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

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

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

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

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

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

Vragen	Antwoorden
• « Ik kan het deksel niet sluiten ».	Controleer of de cassette correct is geplaatst in het product.
• « Het apparaat werkt niet ».	- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. - Controleer of de afneembare bescherming (doorzichtig stuk) in het product is geplaatst. - Controleer of de cassette correct is geplaatst (staaf naar achteren). - Controleer of het deksel goed is vergrendeld en of de Aan/Uit-drukknop goed kan worden ingedrukt. - Het product start nadat u ongeveer 1 seconde op de Aan/uit-drukknop heeft gedrukt.
• « Ik kan het deksel niet ontgrendelen »	- Start het apparaat even om de cassette te verplaatsen en ontgrendel het deksel. - Duw naar achteren om het deksel te ontgrendelen en verwijder het.
• Het draaiende apparaat stopt ten gevolge van een blokkering :	Ontgrendel het deksel en verwijder de cassette, maak het apparaat en de accessoires schoon en start opnieuw. Controleer of de cassette niet geblokkeerd is.
• « De ingrediënten komen niet door de uitgang ».	- Ontgrendel het deksel en verwijder het. Verwijder het snijmes en de afneembare bescherming (doorzichtig stuk), verwijder alle ingrediënten en maak het apparaat schoon.

TIPS OM GOEDE RESULTATEN TE VERKRIJGEN:

We raden u aan om de ingrediënten in de koelkast te bewaren (geraspte gruyèrekaas, blokjes gekookt voedsel,...) voor betere resultaten.

Als het voedsel te lang is gekookt, krijgt u slechtere resultaten en kan het apparaat verstopt raken. Snijd de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de vulschacht van het magazijn te kunnen voeren.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

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

OPBERGEN

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

AFVALVERWERKING

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EIND VAN DE LEVENSCYCLUS :

Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen.

Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).



Bescherm het milieu!

- Uw apparaat bevat verschillende, voor terugwinning of recycling geschikte materialen.
- Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

RECEPTEN

Groentereepjes

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

Ingrediënten voor 6-8 personen

5 middelgrote, geschilde wortelen • 1 middelgrote, geschilde komkommer • 1 middelgrote, geschilde courgette • 2 paprika's • 2 gekookte bieten • 1 ontpitte advocaat

Saus:

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

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

Saus:

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

Huzarensalade

Grijze cassette (E4): blokjes

Ingrediënten voor 8 personen

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

Zorg ervoor dat de gekookte ingrediënten afgekoeld zijn tot kamertemperatuur wanneer u de bereiding van de salade start. Snij de aardappelen, de wortelen, de bieten, de augurken en de uien in blokjes met de grijze cassette (E4). Doe de blokjes groenten in een grote slakom. Doe de erwten en de gehakte, groene ui in een slakom. Meng voorzichtig. Breng op smaak met peper en zout. Overgiet met olijfolie en meng opnieuw. Versier met peterselie en dien onmiddellijk op.

Suggestie: Snijd cervelaatworst in blokjes met de grijze cassette (E4) en voeg toe.

Tip: kook de ingrediënten niet te zacht om een goed textuur te behouden na het snijden

Minestrone-soep

Groene cassette (E1) : fijn snijden

Grijze cassette (E4): blokjes

Ingrediënten voor 4 personen

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

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

Carpaccio van fruit

Groene cassette (E1) : fijn snijden

Ingrediënten voor 6 personen

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

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

BESKRIVNING

A - Motorenhet

B - Löstagbar uppsamlare (genomskinlig)

B1 - Uppsamlare

C - Lock

C1 - Start/stopp-knapp

C2 - Matningsrör

D - Påmatare

E - Kassetter

E1 - Skiva (grön)

E2 - Riva fint (orange)

E3 - Riva grovt (röd)

E4 - Kuber (grå)

E5 - Stavar/pommes frites (gul)

F - Rengöringsborste

G - Hållare för kassetter/borste

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Den här apparaten får användas av barn på minst 8 år, samt av personer utan erfarenhet eller kunskaper, eller av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får dock endast utföras av barn om de är över 8 år samt övervakas av vuxen. Förvara apparat och nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Den här apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och tillhörande sladd utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt, om kassetterna är slitna eller ofullständiga, om den har skadats eller om nätsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.
- Den här apparaten uppfyller gällande tekniska regler och normer.
- Den är enbart avsedd för bruk med växelström. Kontrollera att spänningen angiven på apparatens märkplåt motsvarar vägguttagets innan du sätter på den.
- Ställ inte apparaten på en varm spisplatta eller nära öppen eld (t ex gasspis).
- Använd enbart apparaten om den står på en stabil arbetsbänk, skyddad mot stänkande vatten. Vänd den inte upp och ner.
- Håll händer och köksredskap borta från knivarna och kassetterna när apparaten är igång, för att undvika olyckor och skador på apparaten.
- Kör inte apparaten mer än 3 minuter i taget.
- Ta inte av lock eller kassetter innan apparatens motor stannat helt.
- Tryck inte ner ingredienserna med händerna, använd alltid påmataren.
- Stoppa inte ner fingrarna eller köksredskap i matningsröret.

- Medan apparaten är igång eller ansluten till vägguttaget får du inte stoppa inte ner fingrarna eller köksredskap i utkastet.
- Använd inte för hårda ingredienser (sockerbitar, isbitar, kaffeböner ...)
- Apparaten skall kopplas från:
 - om fel uppstår vid användning,
 - före rengöring och underhåll,
 - efter varje användningstillfälle.
- Dra inte ur kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva sladden.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den fungerar som den ska.
- Dra alltid ur stickkontakten om apparaten står oövervakad, samt innan du sätter i eller tar ur kassetterna.
- Använd bara kassetter och reservdelar från godkända servicecenter.
- Apparaten är framtagen för hushållsbruk. Garantin förverkas och tillverkaren fransäger sig allt ansvar vid professionell användning, olämplig användning samt om bruksanvisningen inte följs.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Diska tillbehören (kassetter, lock, påmatare och den löstagbara uppsamlaren) med vatten och diskmedel. Skölj och torka noggrant.

OBS! Knivarna på kassetterna är mycket vassa, handskas försiktigt med dem och håll dem alltid i delarna av plast. (Fig. 1)

ANVÄNDNING

Sätt den löstagbara uppsamlaren (genomskinlig) ovanpå apparaten (Fig. 2). Den skyddar apparaten från smuts och gör det enklare att rengöra den.

OBS! Apparaten fungerar inte utan den här delen.

Välj kassett efter vad du vill göra. Apparaten anpassar hastigheten automatiskt efter vald kassett.

- Om du bara ska använda en enda kassett (**E1, E2, E3**), monterar du den på den löstagbara uppsamlaren, med den utskjutande delen mot apparatens baksida (Fig. 3.a).
- Om du ska använda en kassett med galler (**E4, E5**), sätter du gallret på sin plats, med den utskjutande delen mot apparatens baksida (Fig. 3.b).

- Sätt på locket och lås genom att dra det framåt (Fig. 4).

OBS! Apparaten går inte att starta om inte locket sitter på ordentligt.

- Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ en bunke under utkastet (Fig. 5).
- Tryck därefter på start-/stoppknappen (Fig. 5).
- Lägg i ingredienserna i lockets matningsrör (Fig. 5) och tryck ned dem med påmataren (Fig. 6).
- Gör såhär om du vill byta kassett: dra locket bakåt så att det låses upp och ta av kassetten (Fig. 7). Vi rekommenderar att du gör ren apparaten mellan varje beredning.
- Apparaten är försedd med en start/stopp-knapp (C1). Håll den nedtryckt när du vill köra apparaten.

OBS! Den här apparaten är försedd med en uppsamlare för rester framtill på apparaten (B1). Uppsamlarens fack måste tömmas när det är fullt, för att apparaten ska fungera ordentligt (Fig. 8).

- Rengör kassetten för kuber (**E4**) och stavar (**E5**) mycket noga med rengöringsborsten (**F**), den hjälper dig att få ut rester som fastnat i gallret (Fig. 9).

	Kassett för att skiva E1 (grön)	Kassett för att riva fint E2 (orange)	Kassett för att riva grovt E3 (röd)	Kassett för kuber E4 (grå)	Kassett för stavar/ pommes frites E5 (gul)
Ananas	•				•
Kronärtskocka	•			•	
Aubergine	•				•
Avocado	•			•	•
Banan	•			•	•
Rödbeta	• (endast kokt)	•	•	• (endast kokt)	• (endast kokt)
Morot	• (endast rå)	• (endast rå)	• (endast rå)	•	•
Selleri	•	•	•		
Cervelas-korv	•			•	
Champinjoner	•				•
Kål (vit/röd)	•				
Gurka	•	•	•	•	•
Cornichoner	•			•	
Squash	•	•	•	•	•
Jordgubbar	•			•	
Gruyère-ost	•	•	•	•	•
Kiwi	•				
Mango	•			•	•
Melon					•
Kokosnöt		•	•		
Lök	•			•	
Konserverad persika	•			•	•
Päron	•			•	•
Paprika	•				•
Äpple	•	•	•	•	•
Potatis	• (endast rå)	•	•	•	• (endast rå)
Tomat	•				

Fråga	Svar
• Jag kan inte stänga locket.	Kontrollera att kassetten sitter i apparaten på rätt sätt.
• Apparaten fungerar inte.	- Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i vägguttaget. - Kontrollera att den löstagbara uppsamlaren (genomskinlig) sitter korrekt monterad på apparaten. - Kontrollera att kassetten är korrekt monterad (den utskjutande delen mot apparatens baksida). - Kontrollera att locket är låst och att start/stopp-knappen går att trycka ner. - Start/stopp-knappen måste tryckas ner minst 1 sekund för att apparaten ska starta.
• Jag kan inte få av locket	- Starta apparaten helt kort så att kassetten flyttas lite, och lås upp locket. - Tryck locket bakåt för att låsa upp det så att du kan ta av det.
• Apparaten stängs av för att den täppts igen:	Lås upp locket och ta av kassetten, gör ren apparaten och tillbehören och starta apparaten igen. Kontrollera att kassetten inte är blockerad.
• Ingredienserna kommer inte ut.	Lås upp locket och ta av det. Ta av kassetten och den löstagbara uppsamlaren (genomskinlig), töm dem på rester och gör ren apparaten.

RÅD FÖR BÄSTA RESULTAT:

För bästa resultat rekommenderar vi att ingredienserna får vila i kylan innan (när du ska riva ost eller göra kuber av kokta grönsaker)

Om de är för kokta blir resultatet dåligt, och det kan täppa igen apparaten. Skär ingredienserna i mindre bitar så är de lättare att få ned i matningsröret

RENGÖRING AV APPARATEN

- Dra alltid ur nätsladden innan du rengör motordelen **(A)**.
- Sänk inte ner motordelen i vatten eller håll den under rinnande vatten. Rengör motordelen med en fuktig trasa. Torka noggrant **(Fig. 10)**.
- Den löstagbara uppsamlaren och kassetterna **(E1, E2, E3, E4, E5)** går att diska i diskmaskin, i den övre diskkorgen med diskmaskinsprogrammet «EKO» eller «LÄTT SMUTSAT» **(Fig. 11)**.
- Locket går att skölja under rinnande vatten, men går inte att diska i maskin. **(Fig. 12)**
- **Hantera kassetterna med försiktighet eftersom de har mycket vassa delar.**
- Om livsmedel, t.ex. morötter, skulle färga av sig på apparatens plastpartier kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.

FÖRVARING

- Alla kassetter **(E1, E2, E3, E4, E5)** och rengöringsborsten **(F)** går att förvara i apparaten.
- Stapla de 5 kassetterna på varann och lägg dem i förvaringslådan, och borsten går att skjuta ner i hålet på förvaringslådan **(Fig. 13)**. Alltihop går att sätta fast magnetiskt framtill under apparaten **(Fig. 14)**.
- Sladdförvaring: skjut in sladden i facket **(Fig. 15)**.

ÅTERVINNING

HANTERING AV ELEKTRISKT AVFALL ELLER ELEKTRONIKAVFALL:

Apparaten är framtagen för att fungera under många långa år.

När du ändå väljer att byta ut den ber vi att du lämnar den på en återvinningscentral i din kommun.



Skydda vår miljö!



Apparaten innehåller material som går att återvinna.

Lämna den på en återvinningsstation när du inte längre vill ha den.

RECEPT

Grönsaksstavar

Gul kassett **(E5)**: stavar/pommes frites

Ingredienser till 6-8 personer

5 medelstora morötter, skalade • 1 medelstor gurka, skalad • 1 medelstor squash, skalad • 2 paprikor • 2 kokta rödbetor • 1 avokado utan kärna

Sås:

200 ml majonnäs • 200 ml crème fraîche • 2 msk hackad lök • 1 vitlöksklyfta • 1 msk senap • salt, peppar

Kärna ur paprikorna och ta bort de vita delarna, och skär dem i stavar med den gula kassetten **(E5)**.

Fortsätt sedan med morötterna, squashen, gurkan och avokadon, med den gula kassetten **(E5)**.

Lägg upp alla grönsakerna vackert på ett stort fat eller i egna skålar.

Sås:

Rör ihop alla ingredienserna och låt såsen vila i kylan. Håll ner såsen i en skål precis före servering.

Salade Russe

Grå kassett **(E4)**: kuber

Ingredienser till 8 personer

3 medelstora morötter, skalade och kokta • 3 potatisar, skalade och kokta • 3 medelstora rödbetor, skalade och kokta • 3 medelstora cornichoner • 1/2 rödlök, skalad • 150 g ärter på burk, avrunna • 4 salladslökar, hackade • persilja • 1 ½ msk vegetabilisk olja • salt, peppar

Låt de kokta ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du börjar med salladen. Skär potatis, morot, rödbeta, cornichoner och löken i kuber med den grå kassetten **(E4)**. Lägg grönsakskuberna i en stor salladsskål. Tillsätt ärter och hackad salladslök. Rör om försiktigt. Salta och peppra. Håll på den vegetabiliska oljan och rör om på nytt. Dekorera med lite persilja strax före servering.

Förslag: Tillsätt kuber av cervelas-korv, skurna med den grå kassetten **(E4)**.

Tips! Koka inte ingredienserna för länge, då håller de ihop bättre.

Minestrone-soppa

Grön kassett **(E1)**: skiva

Grå kassett **(E4)**: kuber

Ingredienser till 4 personer

1 lök, skalad och halverad • 1 medelstor morot, skalad • 1 medelstor potatis, skalad • 1 medelstor squash, skalad • 100 g savoykål, skuren i bitar • 2 vitlöksklyftor, krossade • 1 l köttbuljong • 400 g tärnad tomat på burk • 400 g vita bönor, sköljda, avrunna • 15 g hackade basilikablader • 1 msk olivolja

Skär lök, morot, potatis och squash i kuber med den grå kassetten **(E4)**. Skiva kålen med den gröna kassetten **(E1)**. Fräs lök och vitlök i olivoljan i en stor stekpanna i 3 minuter. Tillsätt morots-, potatis- och squash-kuber. Rör om ordentligt. Håll i köttbuljong och lägg i tomaterna. Låt koka upp. Sjud i 30 minuter. Tillsätt kål, bönor och basilika. Smaka av. Låt sjuda i 10 minuter till.

Fruktcarpaccio

Grön kassett **(E1)**: skiva

Ingredienser till 6 personer

2 äpplen, skalade och halverade • 1 mango, skalad och kvartad • 3 bananer, skalade • 2 kiwi, skalade • 200 g jordgubbar • ½ citron • strösocker • 1 knippa färsk mynta

Skiva frukterna med den gröna kassetten **(E1)**. Dofta lite florsocker över och stänk över litet citronjuice. Lägg upp frukten vackert på faten. Pensla lite fruktsaft från frukten över, så glänser det vackert. Dekorera med myntablad. Serveras kallt. Gärna med en kula glass.

BESKRIVELSE

- A - Motorenhet
- B - Avtakbar beskyttende beholder (gjennomsiktig del)
 - B1 - Oppsamler for endebiter
- C - Lokk
 - C1 - Start/Stopp trykknapp
 - C2 - T ut
- D - Stapper
- E - Kassetter
 - E1 - Skiver (grønn)
 - E2 - Fin rivning (oransje)
 - E3 - Grov rivning (rød)
 - E4 - Terninger (grå)
 - E5 - Strimler/stenger (gul)
- F - Rengjøringsbørste
- G - Oppbevaringskurv for kassetter/børste

RÅD OM SIKKERHET

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer uten erfaring eller kunnskap, med mindre de har fått opplæring i bruken av det eller er under tilsyn av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år eller eldre, av personer som mangler erfaring eller kjennskap til det eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner hvis de har fått opplæring og er kjent med bruken av apparatet på en trygg måte. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og alminnelig vedlikehold utført av brukeren skal ikke utføres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og under oppsyn. Apparatet og strømledningen må holdes utenfor rekkevidde for barn som er yngre enn 8 år.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Apparatet må ikke brukes hvis det ikke fungerer slik det skal, hvis kassetten er skadet eller ødelagte, eller hvis apparatet, strømledningen eller støpselet har blitt skadet. For å unngå fare skal strømledningen bare skiftes ut av et godkjent servicesenter (se liste i serviceheftet) eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Les bruksanvisningen nøye før første gangs bruk av apparatet. En bruk som ikke er i samsvar med denne fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er i samsvar med gjeldende tekniske forskrifter og lover.
- Apparatet skal kun brukes med vekselstrøm. Før første gangs bruk bør du kontrollere at nettspenningen korresponderer med det som er angitt på apparatets typeskilt.
- Apparatet må ikke brukes eller settes på en varmeplate eller i nærheten av en flamme (gassovn).
- Apparatet skal bare brukes på en stabil arbeidsbenk hvor det er ikke utsatt for vannsprut. Ikke snu apparatet opp-ned.
- Hold hendene og kjøkkenredskaper unna kniver og kassetter i bevegelse for å unngå ulykker og skader på apparatet.
- Apparatet må ikke brukes i mer enn 3 minutter sammenhengende.
- Aldri ta av lokket eller trekk ut kassetten før apparatets motor har stoppet helt.
- Aldri bruk hendene til å føre mat inn i apparatet. Stapperen må alltid brukes.
- Aldri bruk fingrene eller andre redskaper i tuten.

- Aldri stikk fingrene eller et kjøkkenredskap inn i utgangen for mat mens apparatet er i gang eller koblet til.
- Apparatet må ikke brukes med for harde matvarer (sukker, isbiter, kaffebønner, osv.)
- Apparatet skal kobles fra:
 - hvis det oppstår noe unormalt under bruk
 - før hver rengjøring eller vedlikehold
 - etter hver bruk.
- Aldri trekk i strømledningen for å koble fra apparatet.
- Hvis du vil bruke en skjøteledning, må du først kontrollere at den er i perfekt stand.
- Alltid koble fra apparatet hvis det er uten oppsyn, før det settes til oppbevaring eller før kassetten trekkes ut.
- Aldri bruk andre kassetter eller reservedeler enn de som selges hos godkjente servicesentre eller forhandlere.
- Apparatet ditt er designet for å brukes i hjemmet. Produsenten fritas fra ethvert ansvar og garantien oppheves hvis apparatet brukes profesjonelt, ved uriktig bruk og ved bruk som ikke er i samsvar med brukerhåndboken.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør tilbehørsdelene (kassetten, lokket, stapperen og den avtakbare beskyttende beholderen) i såpevann. Skyll og tørk grundig.

ADVARSEL: Knivene på kassetten er meget skarpe. Alltid hold dem i plastdelene, og håndter dem med forsiktighet. (Fig. 1)

BRUK

Sett den avtakbare beskyttende beholderen (gjennomsiktig del) på toppen av apparatet (Fig.2). Den beskyttende beholderen beskytter apparatet mot smuss og gjør rengjøring enklere.

ADVARSEL: Apparatet kan ikke fungere uten denne delen.

Velg en kassett som tilsvarer ønsket bruk. Apparatet tilpasser hastigheten automatisk til valgt kassett.

- For en enkel kassett (E1, E2, E3), sett kassetten på den avtakbare beskyttende beholderen ved å plassere stangen på kassetten mot baksiden av apparatet (Fig. 3.a).

- For en kassett som er utstyrt med en rist (E4, E5), sett risten på plass i sporet, og plasser stangen på kassetten mot baksiden av apparatet (Fig. 3.b).

Sett på lokket og skru det fast mens det trykkes forover (Fig.4).

ADVARSEL: Apparatet vil ikke fungere hvis ikke lokket er satt riktig på plass.

• Koble til apparatet og sett en bolle på plass (Fig. 5).

• Trykk på start/stopp trykknappen (Fig. 5).

• Tilsett matvarene gjennom røret på lokket (Fig. 5), og skyv dem ned ved hjelp av stapperen (Fig.6).

• Skru av lokket ved å trykke det bakover, og trekk ut kassetten for å skifte den (Fig. 7). Vi anbefaler at apparatet rengjøres mellom hver tilberedning.

• Apparatet er utstyrt med en start/stopp trykknapp (C1). For en sammenhengende bruk må denne være trykket inn.

ADVARSEL: Apparatet er utstyrt med en oppsamler for endebiter (B1) plassert på fremsiden. Sørg for å tømme oppsamleren når den er full for å sikre en god funksjon av apparatet (Fig. 8).

• Pass på å rengjøre kassetten for terninger (E4) og strimler (E5) godt med rengjøringsbørsten (F). Den vil hjelpe deg med å fjerne matrester som sitter fast i risten (Fig. 9).

	Kassett skiver E1 (grønn)	Kassett fin rivning E2 (oransje)	Kassett grov rivning E3 (rød)	Kassett terninger E4 (grå)	Kassett strimler/ stenger E5 (gul)
Ananas	•				•
Artisjokk	•			•	
Aubergine	•				•
Avokado	•			•	•
Banan	•			•	•
Rødbeter	• (bare kokte)	•	•	• (bare kokte)	• (bare kokte)
Gulrøtter	• (bare rå)	• (bare rå)	• (bare rå)	•	•
Selleri	•	•	•		
Servelatpølse	•			•	
Sjampinjonger	•				•
Kål (hvit/rød)	•				
Agurker	•	•	•	•	•
Sylteagurker	•			•	
Squash		•	•	•	•
Jordbær	•			•	
Gruyère (ost)	•	•	•	•	•
Kiwier	•				
Mango	•			•	•
Melon					•
Kokosnøtt		•	•		
Løk	•			•	
Fersken i lake	•			•	•
Pærer	•			•	•
Paprika	•				•
Epler	•	•	•	•	•
Poteter	• (bare rå)	•	•	•	• (bare rå)
Tomater	•				

Spørsmål	Svar
• Jeg klarer ikke å lukke lokket.	Kontroller at kassetten er satt riktig i apparatet.
• Apparatet fungerer ikke.	- Kontroller at apparatet er koblet til. - Kontroller at den avtakbare beskyttende beholderen (gjennomsiktig del) er på plass i apparatet. -Kontroller at kassetten er riktig plassert (stangen mot baksiden). -Kontroller at lokket er riktig skrudd på plass og at start/ stopp-knappen er trykket inn. - Trykk inn start/stopp -knappen i minst 1 sekund for å starte apparatet.
• Jeg klarer ikke å skru av lokket.	Kjør apparatet et lite øyeblikk for å flytte på kassetten og skru av lokket. -Trykk apparatet bakover for å skru det av og fjern det.
• Apparatet stopper under bruk på grunn av en blokkering.	Skrus av lokket og trekk ut kassetten, rengjør apparatet og tilbehørsdelene før apparatet startes igjen. Kontroller at kassetten ikke er blokkert.
• Maten kommer ikke ut av utgangen.	- Skru opp lokket og ta det av. Trekk ut kassetten og den avtakbare beskyttende beholderen (gjennomsiktig del), tøm dem for innhold og rengjør apparatet.

GODE RÅD FOR GODE RESULTATER:

For å oppnå best mulig resultat, anbefaler vi at ingrediensene oppbevares i kjøleskapet på forhånd (revet ost, terninger av kokte ingredienser osv.)

Hvis ingrediensene er for mye kokt, kan du få et dårlig resultat og risikere at apparatet stoppes til. Skjær opp ingrediensene slik at de blir lettere å føre ned i røret.

RENGJØRING AV APPARATET

- Apparatet må alltid kobles fra før rengjøring av motorenheten (**A**).
- Motorenheten må ikke senkes ned i eller holdes under rennende vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig (**Fig. 10**).
- Den avtakbare beholderen, stapperen og kassetten (**E1, E2, E3, E4, E5**) kan vaskes i oppvaskmaskin i den øverste kurven og ved bruk av programmene «ECO» eller «LITE SKITTENT» (**Fig. 11**).
- Lokket kan skylles under vann, men skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin. (**Fig. 12**).
- **Kassetten må håndteres med forsiktighet da knivene er meget skarpe.**
- I tilfelle plastdelene blir misfarget av matvarer slik som gulrøtter, gni dem med en klut dyppet i matolje og rengjør dem deretter som normalt.

OPPBEVARING

- Alle kassetten (**E1, E2, E3, E4, E5**) og rengjøringsbørsten (**F**) kan oppbevares i apparatet.
- Stable de 5 kassetten og plasser dem i oppbevaringskurven. Børsten kan stikkes inn i hullet som er på toppen av oppbevaringskurven (**Fig. 13**). Alt dette kan plasseres foran på apparatet (**Fig. 14**).
- Oppbevaring av strømløsing: dytt strømløsing inn i oppbevaringsrommet (**Fig. 15**).

RESIRKULERING

ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE PRODUKTER VED ENDT LEVETID:

Apparatet er laget for å vare i mange år.

Men den dagen du bestemmer deg for å kvitte deg med det, må du ikke kaste det i søppelet eller på en avfalls plass. Ta det heller med til et returpunkt for elektriske eller elektroniske produkter i kommunen din).



Tenk miljø!

- Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- Ta det med til et returpunkt for å sikre riktig behandling.

OPPSKRIFTER

Grønnsaksstenger

Cul kassett (**E5**): strimler/stenger

Ingredienser for 6-8 personer

5 mellomstore, skrelte gulrøtter • 1 mellomstor, skrelt agurk • 1 mellomstor, skrelt squash • 2 paprika • 2 kokte rødbeter • 1 avokado uten stein

Saus:

2 dl majones • 2 dl tykk crème fraîche • 2 ss. hakket løk • 1 knust hvitløksfedd • 1 ss. sennep • Salt og pepper

Ta ut frøene og de hvite delene i paprikaene, og skjær dem i strimler med den gule kassetten (**E5**).

Bruk også den gule kassetten (**E5**) til å skjære opp gulrøttene, squashen, agurken og avokadoen.

Legg alle grønnsakene pent på en stor tallerken eller i separate beholdere.

Saus:

Bland alle ingrediensene sammen, og sett sausen til hvile i kjøleskapet. Hell sausen i en bolle like før servering.

Russisk salat

Grå kassett (E4): terninger

Ingredienser for 8 personer

3 skrelte og vaskede mellomstore gulrøtter • 3 skrelte og kokte poteter • 3 skrelte og kokte mellomstore rødbeter
• 3 mellomstore sylteagurker • 1/2 skrelt rød løk • 150 g avdryppede erter • 4 hakkede gule løker • persillekvaster
• 1 ½ ss vegetabilsk olje • Salt og pepper

Sørg for at de kokte ingrediensene er avkjølt til romtemperatur før du begynner å lage salaten. Bruk den grå kassetten (E4) til å skjære potetene, gulrøttene, reddikene, sylteagurkene og løken i terninger. Bland grønnsaksterningene i en stor bolle. Tilsett ertene og hakket gul løk. Bland forsiktig. Smak til med salt og pepper. Hell over vegetabilsk olje og bland på nytt. Pynt med persille før servering.

Forslag: Tilsett terninger med servelatpølse, skjært opp med den grå kassetten (E4).

Tips: Unngå å koke ingrediensene for mye slik at de holder formen etter at de har blitt skjært opp

Minestrone

Grønn kassett (E1): skiver

Grå kassett (E4): terninger

Ingredienser for 4 personer

1 skrelt løk delt i to • 1 mellomstor, skrelt gulrot • 1 mellomstor, skrelt potet • 1 mellomstor, skrelt squash
• 100 g grønn kål skjært i biter • 2 knuste hvitløksfedd • 1 l oksebuljong • 400 g hermetiske tomater i terninger
• 400 g hermetiske hvite bønner, skylt og dryppet av • 15 g hakket, fersk basilikum. • 1 ss olivenolje

Bruk den grå kassetten (E4) til å skjære løken, gulroten, poteten og squashen i terninger. Skjær kålen i skiver med den grønne kassetten (E1). Hell olivenoljen i en stor stekepanne og stek løken og hvitløken i 3 minutter. Tilsett terningene av gulrot, potet og squash. Bland godt. Rør inn buljongen og tomatene. Kok opp. La det hele småkoke i 30 minutter. Tilsett kål, bønner og basilikum. Krydre etter smak. Fortsett å småkoke i 10 minutter.

Carpaccio av frukt

Grønn kassett (E1): skiver

Ingredienser for 6 personer

2 skrelte epler delt i to • 1 skrelt mango delt i fire • 3 skrelte bananer • 2 skrelte kiwi • 200 g jordbær
• ½ sitron • farin • 1 kvast frisk mynte

Skjær frukten i skiver med den grønne kassetten (E1). Dryss lett med sukker og hell over litt sitronjuice. Frukten plasseres på tallerkenen på en kreativ, fargerik måte. Bruk en pensel til å pensle frukten med litt juice slik at de skinner. Skjær opp myntebladene for hånd og legg dem på tallerkenen. Serveres meget frisk. Kan serveres med en kule iskrem etter egen smak.

BESKRIVELSE

A - Motorblok

B - Aftagelig beskyttelsesbeholder (gennemsiktig del)

B1 - Stilkopsamler

C - Låg

C1 - Start/stop-knap

C2 - Føderende

D - Nedstopper

E - Indsatser

E1 - Snitning (grøn)

E2 - Fin rivning (orange)

E3 - Grov rivning (rød)

E4 - Terninger (grå)

E5 - Stave/pomfritter (gul)

F - Børste til rengjøring

G - Kurv til opbevaring af indsatser/børste

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte (gælder også børn), eller af personer, som ikke har erfaring med, eller kendskab til det, undtagen hvis de forudgående har fået instruktioner i brugen af apparatet eller overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som legetøj.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter. Personer med manglende erfaring eller kendskab, eller hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte, må benytte apparatet kun hvis de overvåges og har fået instruktion i brugen af apparatet på forsvarlig måde, og er klar over den forbundne risiko. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengjøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller mere, og under opsyn af en voksen. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Hold apparatet uden for rækkevidde af børn.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - Det ikke fungerer korrekt.
 - Hvis indsatserne er blevet beskadiget.
 - Hvis der mangler en del.
 - Hvis selve apparatet er beskadiget.
 - Hvis el-ledningen eller stikket er. For at undgå enhver fare, skal disse dele ubetinget udskiftes på et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen), eller af en person med lignende kvalifikationer.
- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet: Hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger producenten sig ethvert ansvar.
- Dette apparat overholder de gældende tekniske bestemmelser og standarder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Det anbefales at kontrollere, at lysnetsspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets mærkeplade.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet må kun benyttes på et fladt køkkenbord beskyttet mod vandsprøjt. Apparatet må ikke vendes på hovedet.

- For at undgå uheld og materielle skader på apparatet, skal du altid holde hænder og køkkenredskaber på afstand af knive og indsats, når de er i bevægelse.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 3 minutter ad gangen i træk.
- Tag aldrig låget og indsatserne af, før apparatets motor er helt stoppet.
- Skub aldrig fødevarerne ned med hånden, brug altid nedstopperen.
- Stik aldrig fingrene eller et redskab ned i føderenden.
- Stik aldrig fingrene eller et redskab ind i udgangen til fødevarer, når apparatet er i gang eller tilsluttet stikkontakten
- Brug ikke apparatet til fødevarer, der er for hårde (sukker, isterninger, kaffebønner o.lign.)
- Apparatet skal afbrydes fra stikkontakten:
 - Hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører.
 - Inden hver rengøring eller vedligeholdelse.
 - Efter hver brug.
- Afbryd aldrig apparatet ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning, efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før indsatserne sættes ind eller tages ud.
- Brug ikke andre indsats eller reservedele end dem, der leveres af godkendte servicecentre.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet. Ved kommerciel eller forkert brug, eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

FØR DEN FØRSTE BRUG

Vask tilbehøret (indsats, låg, nedstopper og aftagelig beskyttelsesbeholder) i vand med opvaskemiddel. Skyl delene, og tør dem grundigt.

VIGTIGT: Skærene på indsatserne er meget skarpe. Håndter dem med forsigtighed og hold dem altid i plastikdelen. (Fig. 1)

BRUG

Anbring den aftagelige beskyttelsesbeholder (den gennemsigtige del) oven på apparatet (**Fig. 2**). Denne beskyttelsesbeholder beskytter apparatet mod tilsmudsning og letter rengøringen.

VIGTIGT: Apparatet kan ikke fungere uden denne del.

Vælg den indsats, der passer til den ønskede brug. Apparatet tilpasser automatisk hastigheden i henhold til den indsats, der benyttes.

- Med en simpel indsats (**E1, E2, E3**) anbringes denne på den aftagelige beskyttelsesbeholder ved at placere indsatsens stang hen mod den bageste ende af apparatet (**Fig. 3.a**).

- Med en indsats med rist (**E4, E5**) anbringes risten i dens plads ved at placere indsatsens stang hen mod den bageste ende af apparatet (**Fig. 3.b**).

• Sæt låget på samlingen og lås det ved at skubbe det fremad (**Fig. 4**).

VIGTIGT: Hvis låget ikke er ordentligt fastlåst, virker apparatet ikke.

- Tilslut apparatet og anbring en beholder under det (**Fig. 5**).
- Tryk på start/stop-knappen (**Fig. 5**).
- Indfør fødevarerne gennem tragten i låget (**Fig. 5**) og skub dem ned ved hjælp af nedstopperen (**Fig. 6**).
- For at skifte indsats låses låget op ved at skubbe det bagud og tage indsatsen ud (**Fig. 7**). Det tilrådes at rengøre apparatet mellem hver brug.
- Apparatet er udstyret med en start/stop-knap (**C1**). Hold den nedtrykket, for at lade apparatet køre uafbrudt.

VIGTIGT: Apparatet er udstyret med en stilkopsamler (B1), som sidder foran på apparatet. Når denne opsamler er fuld, skal den tømmes, for at sikre, at apparatet fungerer korrekt (Fig. 8).

- Sørg for at rengøre indsatsen til terninger (**E4**) eller stave (**E5**) med børsten til rengøring (**F**), som vil hjælpe dig med at fjerne de rester af fødevarer, som sidder fast i risten (**Fig. 9**).

	Indsats til snitning E1 (grøn)	Indsats til fin rivning E2 (orange)	Indsats til grov rivning E3 (rød)	Indsats til terninger E4 (grå)	Indsats til stave / pomfritter E5 (gul)
Ananas	•				•
Artiskokker	•			•	
Auberginer	•				•
Avocado	•			•	•
Bananer	•			•	•
Rødbeder	• (kun kogte)	•	•	• (kun kogte)	• (kun kogte)
Gulerødder	• (kun rå)	• (kun rå)	• (kun rå)	•	•
Selleri	•	•	•		
Kødpølse	•			•	
Champignon	•				•
Kål (hvid / rød)	•				
Agurk	•	•	•	•	•
Cornichoner	•			•	
Courgetter	•	•	•	•	•
Jordbær	•			•	
Gruyère-ost	•	•	•	•	•
Kiwifrugter	•				
Mangofrugter	•			•	•
Melon					•
Kokosnød		•	•		
Løg	•			•	
Syltede ferskner	•			•	•
Pærer	•			•	•
Peberfrugter	•				•
Æbler	•	•	•	•	•
Kartofler	• (kun rå)	•	•	•	• (kun rå)
Tomater	•				

Spørgsmål	Svar
• "Jeg kan ikke lukke låget"	Kontrollér, at indsatsen er korrekt placeret i apparatet.
• "Apparatet virker ikke".	- Kontrollér, at apparatets stik er tilsluttet stikkontakten. - Kontrollér, at den aftagelige beskyttelsesbeholder (den gennemsigtige del) sidder i apparatet. - Kontrollér, at indsatsen er korrekt anbragt (med stangen bagtil). - Kontrollér, at låget er ordentligt låst, og at tænd/sluk-knappen kan trykkes ned. For at starte apparatet skal du trykke på start/stop-knappen i mindst 1 sekund.
• "Jeg kan ikke låse låget op"	- Start kortvarigt, for at flytte indsatsen, og oplås låget. - Skub bagud, for at oplåse låget og fjern det.
• Apparatet stopper under brugen på grund af en blokering:	Lås låget op og tag indsatsen ud. Rengør apparatet og tilbehøret, og start igen. Kontrollér, at indsatsen ikke er blokeret.
• "Fødevarerne kommer ikke længere ud af udføringsåbningen".	- Lås låget op og tag det af. Tag indsatsen og den aftagelige beskyttelsesbeholder (den gennemsigtige del) ud, fjern alle fødevarerne og rengør apparatet.

TIP TIL TILBEREDNING:

For at opnå de bedste resultater, anbefales det at stille ingredienserne i køleskabet før tilberedning (revet ost, terninger af kogte ingredienser, m.m.)
Hvis fødevarerne er kogt for meget (for bløde), bliver resultatet dårligt, da det kan medføre tilstopning. Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten før rengøring af motorblokken **(A)**.
- Motorblokken må ikke nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen. Rengør motorblokken med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt **(Fig. 10)**.
- Den aftagelige beholder, nedstopperen og indsatserne **(E1, E2, E3, E4, E5)** kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv på programmet «ECO» eller «Let snavset» **(Fig. 11)**.
- Låget kan skylles under vandhanen, men må ikke vaskes i opvaskemaskinen. **(Fig. 12)**.
- **Håndter indsatserne med forsigtighed, da skærene er meget skarpe.**
- Hvis plastdelene bliver misfarvede af fødevarer som f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på sædvanlig vis.

OPBEVARING

- Alle indsatserne **(E1, E2, E3, E4, E5)** og børsten til rengøring **(F)** kan opbevares på apparatet.
- Stabl de 5 indsats og anbring dem i opbevaringsrummet. Børsten kan skubbes ind i hulrummet oven over opbevaringsrummet **(Fig. 13)**. Det hele holdes fast vha. en magnet under forsiden af apparatet **(Fig. 14)**.
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i det dertil beregnede hulrum **(Fig. 15)**.

GENVINDING

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK Udstyr

Når apparatet skal udskiftes, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug stillet til rådighed af kommunen (eller eventuelt på en affaldsplads).



Tænk på miljøet!



Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, for at sikre korrekt bortskaffelse.

OPSKRIFTER

Grøntsagsstave

Gul indsats **(E5)**: Stave/pomfritter

Ingredienser til 6-8 personer

5 mellemstore skrællede gulerødder • 1 mellemstor skrællet agurk • 1 mellemstor skrællet courgette
• 2 peberfrugter • 2 kogte rødbeder • 1 udstenet avocado

Sauce:

200 ml mayonnaise • 200 ml tyk crème fraîche • 2 spiseskefulde hakket løg • 1 fed knust hvidløg • 1 spiseskefuld sennep • Salt og peber

Fjern kernerne og de hvide ribber fra peberfrugterne og skær dem i stave vha. den gule indsats **(E5)**.

Skær ligeledes gulerødder, courgette, agurk og avocado ud vha. den gule indsats **(E5)**.

Læg alle grøntsagerne dekorativt på et stort fad eller i individuelle skåle.

Sauce:

Bland alle ingredienserne og lad saucen hvile i køleskabet. Hæld saucen i en skål lige før servering.

Russisk salat

Grå indsats **(E4)**: Terninger

Ingredienser til 8 personer

3 mellemstore skrællede og kogte gulerødder • 3 kogte og pillede kartofler • 3 mellemstore skrællede og kogte rødbeder • 3 mellemstore cornichoner • 1/2 pillet rødløg • 150 g afdryppede ærter • 4 grønne hakkede løg • Persillekviste • 1 ½ spiseskefuld vegetabilsk olie • Salt og peber

Sørg for, at de kogte ingredienser er kølet af til stuetemperatur, før du begynder at lave salaten. Skær kartofler, gulerødder, rødbeder, cornichoner og løg i terninger vha. den grå indsats **(E4)**. Læg grøntsagsterningerne i en stor salatskål. Tillsæt ærterne og de grønne, hakkede løg. Bland forsigtigt. Drys med salt og peber. Hæld den vegetabiliske olie over og bland igen. Pynt med persille før servering.

Forslag: Tilsæt terninger af kødpølse skåret vha. den grå indsats **(E4)**.

Tip: Kog ikke ingredienserne for meget, så de bevarer formen efter udskæring

Minestrone

Grøn indsats **(E1)**: Skiveskæring

Grå indsats **(E4)**: Terninger

Ingredienser til 4 personer

1 pillet løg skåret i to stykker • 1 mellemstor skrællet gulerod • 1 mellemstor skrællet kartoffel • 1 mellemstor skrællet courgette • 100 g savoykål skåret i stykker • 2 fed knuste hvidløg • 1 liter oksebouillon • 400 g tomater i terninger fra dåse • 400 g hvide bønner fra dåse, skyllede og afdryppede • 15 g hakkede basilikumblade • 1 spiseskefuld olivenolie

Skær løg, gulerod, kartoffel og courgette i terninger vha. den grå indsats **(E4)**. Skær kålen i skiver vha. den grønne indsats **(E1)**. Hæld olivenolien i en stor pande og svits løg og hvidløg i 3 minutter. Tilsæt terningerne af gulerod, kartoffel og courgette. Bland godt. Tilsæt oksebouillon og tomater. Bring i kog. Lad det simre i 30 minutter. Tilsæt kål, bønner og basilikum. Smag til. Lad det simre i 10 minutter mere.

Frugtcarpaccio

Grøn indsats **(E1)**: Skiveskæring

Ingredienser til 6 personer

2 skrællede æbler skåret i to • 1 skrællet mangofrugt skåret i kvarter • 3 bananer uden skræl • 2 skrællede kiwifrugter • 200 g jordbær • ½ citron • strøsukker • 1 bundt frisk mynte

Skær frugten i skiver vha. den grønne indsats **(E1)**. Drys den med lidt sukker og hæld en smule citronsaft over. Lav en dekorativ og farverig komposition af frugt i tallerkenerne. Pensl frugtstykkerne med lidt af den afgivne frugtsaft, så de bliver blanke. Skær myntebladene i strimler med en kniv og dekorér retten med dem.

Server meget kold. Denne dessert kan serveres sammen med en kugle is efter eget valg.

KUVAAUS

- A** - Moottoriosio
B - Irrotettava suoja-astia (läpinäkyvä osa)
B1 - Kerääjä
C - Kansi
C1 - Virtakatkaisinpainike
C2 - syöttöaukko
D - Syöttöpainin
E - Leikkuulevyt
E1 - Viipaleet (vihreä)
E2 - Hieno raaste (oranssi)
E3 - Karkea raaste (punainen)
E4 - Kuutiot (harmaa)
E5 - Tikut/ranskalaiset (keltainen)
F - Puhdistusharja
G - Leikkuulevyjen/harjan säilytyskori

TURVAOHJEET

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset, aistimilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi kokemusta tai tietoa laitteen käyttämisestä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö ole ohjannut ja neuvonut heitä laitteen käytössä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä tai joiden fyysiset, aistimilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, mikäli he ovat saaneet tietoa ja opastusta laitteen turvallisesta käytöstä, ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit ja vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnan alaisia. Pidä laite ja sen johto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Säilytä laite ja sen johto kaukana lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla, jos leikkuulevyt ovat vahingoittuneet tai epätäydelliset, jos laite on vioittunut, tai jos virtajohto tai pistoke on vioittunut. Kaikenlaisten vaaratilanteiden välttämiseksi vain valtuutettu huoltopalvelu (katso luettelo huoltopalvelukirjasesta) tai samanlaisen pätevyyden omaava henkilö voi vaihtaa virtajohdon tai pistokkeen.
- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Tämä laite on voimassa olevien teknisten säädösten ja normien mukainen.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla. Varmista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, että verkon jännite vastaa laitteen tunnistuslevyn merkittyä jännitettä.
- Älä aseta äläkä käytä laitetta kuumalla levyllä tai tulen läheisyydessä (kaasukeitin).
- Käytä laitetta vain vakaalla työasolla kaukana vesiroiskeista. Älä käännä laitetta ylösalaisin.
- Onnettomuuksien ja laitteen materiaalien vahinkojen välttämiseksi pidä aina kätesi ja keittiövälineet kaukana laitteen liikkuvista teristä ja leikkuulevyistä.
- Älä käytä laitetta yli kolmea minuuttia kauempaa yhtäjaksoisesti.

- Älä koskaan poista kantta tai leikkuulevyjä, ennen kuin laitteen moottori on täysin sammunut.
- Älä koskaan työnnä ruoka-aineita käsillä. Käytä aina syöttöpaininta.
- Älä koskaan työnnä sormiasi tai keittiövälinettä syöttöaukkoon.
- Älä koskaan työnnä sormiasi tai keittiövälinettä ruoka-aineiden tuloaukkoon laitteen ollessa käynnissä tai kytkettynä sähköverkkoon
- Älä käytä laitetta liian kovilla aineksilla (sokeri, jääpalat, kahvipavut...)
- Kytke laite irti sähköverkosta:
 - jos havaitset toimintahäiriöitä käytön aikana,
 - aina ennen laitteen puhdistusta tai huoltoa,
 - aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan kytke laitetta irti sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä jatkojohtoa vain, jos olet tarkistanut, että se toimii moitteettomasti.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta, jos jätät sen ilman valvontaa ja ennen leikkuulevyjen asettamista paikoilleen tai niiden irrottamista.
- Käytä vain valtuutettujen huoltopalvelujen toimittamia leikkuulevyjä ja varaosia.
- Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön. Valmistajan takuu ja vastuu eivät ole voimassa, jos laitetta käytetään ammatillisissa tarkoituksissa, väärällä tavalla tai käyttöohjeiden vastaisesti.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Puhdista lisätarvikkeet (leikkuulevyt, kansi, syöttöpainin ja irrotettava suoja-astia) saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa osat huolellisesti.

HUOMIO: leikkuulevyjen terät ovat erittäin terävät. Käsittele niitä varoen ottamalla aina kiinni niiden muovisesta osasta. (Kuva 1)

KÄYTTÖ

Aseta irrotettava suoja-astia (läpinäkyvä osa) laitteen päälle (**Kuva 2**). Tämä suoja-astia suojaa laitetta lialta ja helpottaa puhdistusta.

HUOMIO: laitetta ei voi käyttää ilman tätä osaa.

Valitse haluamaasi käyttöön sopiva leikkuulevy. Laite säätää nopeuden automaattisesti sopivaksi käytetyn leikkuulevyn mukaan.

- Kun käytät yksinkertaista levyä (**E1, E2, E3**), aseta levy irrotettavan suoja-astian päälle niin, että levyn varsi on laitteen takaosassa (**Kuva 3.a**).

- Kun käytät ritilällä varustettua levyä (**E4, E5**), aseta ritilä paikoilleen niin, että levyn varsi on laitteen takaosassa (**Kuva 3.b**).

Aseta kansi kokonaisuuden päälle ja kiinnitä kansi työntämällä sitä eteenpäin (Kuva 4).

HUOMIO: Jos kansi on huonosti kiinni, laite ei toimi.

- Kytke laite sähköverkkoon ja aseta astia tuloaukon alle (**Kuva 5**).
- Paina virtakatkaisinpainiketta (**Kuva 5**).
- Syötä ainekset kannen syöttöaukosta (**Kuva 5**) ja työnnä ne syöttöpainimella (**Kuva 6**).
- Vaihda leikkuulevy vapauttamalla kansi työntämällä sitä taaksepäin ja poista levy (**Kuva 7**). On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen valmistuskerran välissä.
- Laitteesi on varustettu virtakatkaisinpainikkeella (C1). Jos haluat käyttää laitetta tauotta, pidä painiketta pohjassa.**

HUOMIO: laite on varustettu kasvien kantojen kerääjätarjottimella (B1). Kun tarjotin on täynnä, tyhjennä se laitteen hyvän toiminnan takaamiseksi (Kuva 8).

- Puhdista kuutiointilevy (**E4**) tai tikkulevy (**E5**) puhdistusharjalla (**F**), jonka avulla voit työntää ritilään juuttuneet ainekset (**Kuva 9**).

	Viipalointilevy E1 (vihreä)	Ohut raastinlevy E2 (oranssi)	Karkea raastinlevy E3 (punainen)	Kuutiointilevy E4 (harmaa)	Tikkujen/ranskalaisten leikkuulevy E5 (keltainen)
Ananas	•				•
Artisokka	•			•	
Munakoiso	•				•
Avokado	•			•	•
Banaani	•			•	•
Punajuuri	• (vain keitettynä)	•	•	• (vain keitettynä)	• (vain keitettynä)
Porkkana	• (vain raakana)	• (vain raakana)	• (vain raakana)	•	•
Selleri	•	•	•		
Makkara	•			•	
Sienet	•				•
Kaali (puna/valko)	•				
Kurkku	•	•	•	•	•
Suolakurkku	•			•	
Kesäkurpitsa	•	•	•	•	•
Mansikka	•			•	
Gruyère-juusto	•	•	•	•	•
Kiivi	•				
Mango	•			•	•
Meloni					•
Kookospähkinä		•	•		
Sipuli	•			•	
Säilykepersikka	•			•	•
Päärynä	•			•	•
Paprika	•				•
Omena	•	•	•	•	•
Peruna	• (vain raakana)	•	•	•	• (vain raakana)
Tomaatti	•				

Kysymys	Vastaus
• « En saa kantta kiinni ».	Varmista, että levy on kunnolla kiinni laitteessa.
• « Laite ei toimi ».	- Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon. - Varmista, että irrotettava suojasta-astia (läpinäkyvä osa) on asetettu laitteen päälle. - Varmista, että levy on asetettu laitteeseen oikein (varsi taaksepäin). - Varmista, että kansi on kunnolla kiinni ja että virtakatkaisinpainikkeen voi painaa pohjaan. - Laitteen käynnistys vaatii, että virtakatkaisinpainiketta painetaan vähintään noin 1 sekunnin ajan.
• « En saa kantta pois »	- Käynnistä laite muutaman sekunnin ajaksi, jotta levy liikkuu, ja vapauta sitten kansi. - Työnnä kantta taaksepäin vapauttaaksesi ja irrottaaksesi sen.
• Laite jäi jumiin ja pysähtyi:	Vapauta ja irrota kansi. Poista levy, puhdista laite ja lisätarvikkeet ja käynnistä laite sitten uudelleen. Varmista, että levy ei ole jäänyt jumiin.
• « Ruoka-aineet eivät tule ulos tuloaukosta ».	- Vapauta ja irrota kansi. Poista levy ja irrotettava suojasta-astia (läpinäkyvä osa), tyhjennä laite kaikista aineksista ja puhdista laite.

VINKIT HYVÄN LOPPUTULOKSEN SAAVUTTAMISEKSI:

Jotta lopputulos olisi paras mahdollinen, suosittelemme säilyttämään aineksia jääkaapissa ennen niiden syöttämistä laitteeseen (juustoraaste, keitetyt vihannes- ja hedelmäkuutiot...)

Jos aineksia on keitetty liikaa, lopputulos on heikompi ja ainekset voivat survoutua. Leikkaa ainekset pieniksi paloiksi, jotta niiden syöttäminen syöttöaukkoon on helpompaa.

LAITTEEN PUHDISTUS

- Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen moottoriosan **(A)** puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa veteen äläkä käytä sitä vedessä. Puhdista moottoriosaa kostealla liinalla. Kuivaa se huolellisesti **(Kuva 10)**.
- Irrotettava suojasta-astia, syöttöpainin ja leikkuulevyt **(E1, E2, E3, E4, E5)** voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa taloudellisella tai vähän likaisille astioille tarkoitetulla pesuohjelmalla **(Kuva 11)**.
- Kannen voi huuhdella vedessä, mutta sitä ei voi pestä astianpesukoneessa. **(Kuva 12)**.
- **Käsittele levyjä varoen, sillä niiden terät ovat erittäin teräviä.**
- Jos ruoka-aineet, kuten porkkanat, värjäävät laitteen muovisia osia, hankaa osia ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdista ne sen jälkeen normaalisti.

SÄILYTYS

- Kaikki levyt **(E1, E2, E3, E4, E5)** ja puhdistusharja **(F)** voidaan säilyttää laitteessa.
- Pinoa 5 leikkuulevyä ja aseta ne säilytyskoriin. Harja säilytetään säilytyskorin yläosassa olevassa aukossa **(Kuva 13)**. Levyt ja harjan sisältävä säilytyskori kiinnittyy magneettisesti laitteen etuosaan **(Kuva 14)**.
- Johdon säilytys: työnnä johto sille tarkoitettuun säilytyspaikkaan **(Kuva 15)**.

KIERRÄTYS

SÄHKÖISTEN TAI ELEKTRONISTEN TUOTTEIDEN HÄVITTÄMINEN:

Laitteesi on suunniteltu toimimaan monien vuosien ajan.

Jos haluat vaihtaa laitteen, älä heitä sitä roskakoriin tai kaatopaikalle, vaan vie se kotikuntasi kierrätyspisteeseen (tai lähimpään kierrätyspisteeseen).



Huolehdi ympäristöstäsi!

- Laite sisältää paljon arvokkaita ja kierrätettäviä materiaaleja.
- Toimita se keräyspisteeseen, jotta laite käsitellään asianmukaisesti.

RUOKAOHJEET

Vihannestikut

Keltainen levy **(E5)**: tikut/ranskalaiset

6-8 hengelle

5 keskikokoista kuorittua porkkanaa • 1 keskikokoinen kuorittu kurkku • 1 keskikokoinen kuorittu kesäkurpitsa • 2 paprikaa • 2 keitettyä punajuurtta • 1 kivetön avokado

Kastike:

200 ml majoneesia • 200 ml paksua ranskankermaa • 2 rkl jauhettua sipulia • 1 murskattu valkosipulin kynsi • 1 rkl sinappia • suolaa, pippuria

Poista paprikan siemenet ja valkoiset osat ja leikkaa paprika tikuiksi keltaisella levyllä **(E5)**.

Leikkaa myös porkkanat, kesäkurpitsa, kurkku ja avokado keltaisella levyllä **(E5)**.

Aseta kaikki kasvikset suurelle vadille tai erikseen pieniin astioihin.

سس:

• ۲۰۰ میلی لیتر سس مایونز • ۲۰۰ میلی لیتر خامه تازه غلیظ • ۲ قاشق غذاخوری سوپ پیاز خرد شده • ۱ حبه سیر • ۱ قاشق غذاخوری سوپ خردل • نمک، فلفل

هسته و قطعات سفید را از فلفل سبز بردارید و آنها را با استفاده از جعبه زرد (**E5**) به تکه ها برش دهید.

همچنین هویج، کدو سبز، خیار و آوآکادو را با جعبه زرد (**E5**) برش دهید.

تمام سبزیجات را در یک بشقاب بزرگ به سبک خلاق یا داخل ظروف اشتها آور قرار دهید.

سس:

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

سالاد روسی

جعبه خاکستری (**E4**): مکعب

مواد برای ۸ نفر

• ۳ هویج متوسط، پخته شده و پوست کنده • ۳ سیب زمینی، پخته شده و پوست کنده • ۳ چغندر متوسط، پخته شده و پوست کنده • ۳۰ گرم ترشی متوسط • ۱/۲ پیاز قرمز، پوست کنده • ۱۵۰ گرم نخود خشک • ۴ پیاز سبز، خرد شده • جعفری بهاری • ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون • نمک، فلفل

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

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

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

سوپ سبزی و گوشت و جو و ماکارونی

جعبه سبز (**E1**): برش نازک

جعبه خاکستری (**E4**): مکعب

مواد برای ۴ نفر

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

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

میوه کارپاچئو

جعبه سبز (**E1**): برش نازک

مواد برای ۶ نفر

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

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

Kastike:

Sekoita kaikki ainekset ja anna kastikkeen levätä jääkaapissa. Kaada kastike kulhoon juuri ennen tarjoilua.

Venäläinen rosolli

Harmaa levy (**E4**): kuutiot

8 hengelle

3 keskikokoista kuorittua ja keitettyä porkkanaa • 3 kuorittua ja keitettyä perunaa • 3 keskikokoista kuorittua ja keitettyä punajuurta • 3 keskikokoista suolakurkkua • 1/2 kuorittu punasipuli • 150 g valutettuja herneitä • 4 silputtua vihersipulia • Persiljanoksia • 1 ½ rkl kasviöljyä • suolaa, pippuria

Varmista, että keitetyt ainekset ovat jäähtyneet huoneessa vallitsevaan lämpötilaan, ennen kuin alat valmistaa rosolliä. Leikkaa perunat, porkkanat, punajuuret, suolakurkut ja sipulit kuutioiksi harmaalla levyllä (**E4**). Kaada vihanneskuutiot suureen salaattikulhoon. Lisää kulhoon herneet ja silputut vihersipulit. Sekoita varoen. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada kasviöljy päälle ja sekoita uudelleen. Koristele persiljalla juuri ennen tarjoilua. Ehdotus: lisää joukkoon harmaalla levyllä (**E4**) kuutioituja makkaranpaloja. Vinkki: älä keitä aineksia liikaa, jotta niiden koostumus säilyy paremmin kuutioinnin jälkeen

Minestrone-keitto

Vihreä levy (**E1**): viipaleet

Harmaa levy (**E4**): kuutiot

4 hengelle

1 kuorittu ja puolitettu sipuli • 1 keskikokoinen kuorittu porkkana • 1 keskikokoinen kuorittu peruna • 1 keskikokoinen kuorittu kesäkurpitsa • 100 g paloitettua viherkaalia • 2 murskattua valkosipulin kynttä • 1 l häränlihalientä • 400 g säilyketomaattikuutioita • 400 g säilöttyjä valkoisia papuja huuhdeltuina ja valutettuina • 15 g jauhettua basilikaa. • 1 rkl oliiviöljyä

Kuutioi sipuli, porkkana, peruna ja kesäkurpitsa harmaalla levyllä (**E4**). Viipaloi kaali vihreällä levyllä (**E1**). Kaada oliiviöljy suureen paistinpannuun ja kuullota sipuli ja valkosipuli 3 minuutin ajan. Lisää porkkana-, peruna- ja kesäkurpitsakuutiot. Sekoita hyvin. Lisää häränlihaliemi ja tomaatit. Kiehauta seos. Anna hautua 30 minuutin ajan. Lisää kaali, valkoiset pavut ja basilika. Mausta makusi mukaan. Anna lopuksi hautua vielä 10 minuutin ajan.

Hedelmä-carpaccio

Vihreä levy (**E1**): viipaleet

6 hengelle

2 kuorittua ja puolitettua omenaa • 1 kuorittu ja neljään osaan paloitettu mango • 3 kuorittua banaania • 2 kuorittua kiiviä • 200 g mansikoita • ½ sitruuna • hienosokeria • 1 tuore minttukimppu

Viipaloi hedelmät vihreällä levyllä (**E1**). Sirottele päälle kevyesti hienosokeria ja kostuta sitruunamehulla. Aseta hedelmät lautasille värikkäästi. Levitä hedelmistä jäänyttä mehua hedelmien päälle siveltimellä, jotta hedelmät näyttävät kirkaammilta. Leikkaa mintunlehdet käsin ja asettele ne lautasille. Tarjoile erittäin kylmänä. Voit tarjota hedelmä-carpaccion kanssa jäätelöpallon.

نکات مفید برای بهترین نتیجه:

به منظور به دست آوردن بهترین نتیجه، توصیه می کنیم که شما مواد موجود در یخچال را قبل از پردازش آنها (پنیر گریتنینگ، ساخت مکعب با مواد پخته شده ...) رها کنید

اگر غذا بیش از حد پخته شده، شما نتایج ضعیف بدست خواهید آورد، چون محصولات موجب پر شدن دستگاه می گردد. اگر غذا بیش از حد پخته شده، شما نتایج ضعیف بدست خواهید آورد، چون محصولات موجب پر شدن دستگاه می گردد.

تمیز کردن

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

ذخیره سازی

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

بازیافت

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی:

دستگاه شما انتظار می رود که برای چند سال دوام داشته باشد.

اگرچه، وقتی زمان جایگزینی می رسد، آن را در سطل زباله یا آشغال دانی قرار ندهید، بلکه آن را به مرکز بازیافت در شهر خود (یا مرکز پذیرش زباله که در آن قابل اجرا می باشد) ارسال کنید.

به محیط زیست فکر کنید!

دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل احیاء یا بازیافت می باشد.

آن را در نقطه جمع آوری زباله محلی مدنی قرار دهید.



دستورالعمل

مواد نباتی

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

مواد برای ۶ - ۸ نفر

- ۵ هویج متوسط، پوست کنده ۱۰ خیار متوسط، پوست کنده ۲۰ کدو سبز متوسط، پوست کنده ۲۰ فلفل سبز ۲۰ چغندر پخته
- ۱۰ آوکادو بدون هسته

جعبه رنده نازک (سبز) E1	جعبه رنده نازک (E2 نارنجی)	جعبه رنده ضخیم (قرمز) E3	جعبه مکعب (E4 خاکستری)	جعبه تکه ها/ سیب زمینی سرخ کرده E5 (زرد)
آناناس	•			•
کنگر فرنگی	•		•	
بادمجان	•			•
آوکادو	•		•	•
موز	•		•	•
چغندر	• (کاملاً خام)	•	• (کاملاً خام)	• (کاملاً خام)
هویج	• (کاملاً خام)	• (کاملاً خام)	•	•
کرفس	•	•		
سوسیس	•		•	
قارچ	•			•
کلم (سفید / قرمز)	•			
خیار	•	•	•	•
ترشی	•		•	
کدو سبز	•	•	•	•
توت فرنگی	•		•	
پنیر گرویر	•	•	•	•
کیوی	•			
انبه	•		•	•
خریزه				•
نارنگیل		•		
پیاز	•		•	
هلو	•		•	•
گللابی	•		•	•
فلفل سبز	•			•
سیب	•	•	•	•
سیب زمینی	• (کاملاً خام)	•	•	• (کاملاً خام)
گوچه فرنگی	•			

پرسش	پاسخ
• «من نمی توانم درب را ببندم»	- اطمینان حاصل کنید که جعبه به خوبی در داخل محصول قرار داده شده است.
• «محصول کار نمی کند»	- اطمینان حاصل کنید که دستگاه به برق وصل شده است. - مطمئن شوید که سینی محافظ قابل حمل (قطعه شفاف) در این محصول وجود دارد. - اطمینان حاصل کنید که جعبه به خوبی قرار داده شده است (ساقه به سمت عقب). - اطمینان حاصل کنید که درب قفل شده است و دکمه شروع / توقف به پائین فشار داده شده است. - لازم است تا با فشار پر دکمه شروع / توقف در حداقل ۱ ثانیه، کار محصول شروع شود.
• «من نمی توانم درب را باز کنم»	- دستگاه را در یک ثانیه به منظور حرکت جعبه روشن کنید، سپس درب ظرف را باز کنید.
• دستگاه متوقف می شود در حالی که به علت انسداد کار می کند:	- درب را باز کنید و جعبه را بردارید، دستگاه و لوازم جانبی را تمیز کنید، سپس آن را روشن کنید.
• «محصولات غذایی بیرون آمدن از دهانه خروج را متوقف کرده اند».	- درب را باز کنید و آن را بردارید. گیرنده و سینی قابل حمل محافظ (تکه شفاف) را بردارید، آنها را به طور کامل تخلیه کرده و دستگاه را تمیز کنید.

- از انگشتان خود و یا سایر ظروف برای فشار دادن غذا از طریق لوله اکیدا" خودداری کنید.
- از قرار دادن انگشت خود یا سایر ظروف در داخل خروجی در حالی که دستگاه در حال کار کردن یا متصل به برق است اکیدا" خودداری کنید.
- از استفاده از دستگاه با محصولات غذایی سخت مانند شکر، قطعه یخ یا دانه قهوه خودداری کنید.
- دستگاه باید از برق کشیده شود:
- اگر شما متوجه هر گونه ناهنجاری در طول عملکرد شوید،
- قبل از تمیز کردن و یا نگهداری،
- بعد از هر بار استفاده.
- از قطع کردن دستگاه با کشیدن سیم برق اکیدا" خودداری کنید.
- فقط از سیم رابط پس از بررسی درست کار کردن آن استفاده کنید.
- همیشه در صورت ترک دستگاه بدون مراقبت و قبل از نصب یا برداشتن دیسک، دوشاخه برق دستگاه را از پریز بکشید.
- از لوازم جانبی یا قطعات یدکی غیر از آنهایی که توسط مرکز خدمات پس از فروش مجاز فراهم شده اند، استفاده نکنید.
- این محصول فقط برای استفاده داخلی طراحی شده است. در صورت هر گونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا ناسازگاری با دستورالعمل، تولید کننده هیچ گونه مسئولیتی را نمی پذیرد و تضمین اعمال نخواهد شد.

قبل از اولین استفاده

- لوازم جانبی (جعبه، درب، فشار دهنده، و سینی محافظ قابل جابجایی) را با آب و صابون تمیز کنید. آنها بشوئید و با دقت خشک کنید.
- هشدار: تیغه های جعبه بسیار تیز هستند، به آنها با مراقبت دست بزنید و همیشه با قسمت پلاستیکی نگه دارید (تصویر 1).

استفاده

- سینی محافظ برداشتنی (قطعه شفاف) را در بالای محصول قرار دهید (تصویر 2). سینی محافظ، محصول را در برابر کثیف شدن حفظ می کند و امکان تمیز کردن آسان تر را مهیا می کند.
- هشدار: این محصول نمی تواند بدون این قطعه کار کند.
- جعبه مربوط به استفاده مورد نظر را انتخاب کنید. این محصول به طور خودکار سرعت مناسب برای جعبه انتخاب شده را تنظیم خواهد کرد.
- برای یک جعبه ساده (E1، E2، E3)، جعبه را در سینی محافظت قرار دهید، در حالیکه ساقه جعبه در پشت محصول قرار گرفته است (تصویر 3.a).
- برای یک جعبه دو تکه شده (E4، E5) رنده را با ساقه جعبه در پشت محصول قرار دهید (تصویر 3.b).
- درب ظرف را در کل دستگاه قرار دهید و با فشار دادن به سمت جلو قفل کنید (تصویر 4).
- هشدار: در صورتی که درب به درستی قفل نشده است، محصول کار نخواهد کرد.
- محصول را به برق وصل کنید و یک گیرنده در زیر آن قرار دهید (تصویر 5).
- دکمه شروع / توقف را فشار دهید (تصویر 5).
- محصولات مواد غذایی را پایین شکاف درب قرار دهید (تصویر 5) و با فشار دهنده به پائین فشار دهید (تصویر 6).
- برای تغییر جعبه، قفل درب را با فشار دادن آن به سمت عقب باز کنید و جعبه را بردارید (تصویر 7). بهترین کار این است که بین هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

- محصول شما مجهز به یک دکمه شروع / توقف (C1) می باشد. برای عملکرد مداوم، دکمه را در حالت فشار نگه دارید.
- هشدار: محصول شما با یک جمع کننده ساقه (B1) واقع در جلو مجهز شده است. به منظور حصول اطمینان از عملکرد صحیح محصول، جمع کننده باید به محض پر شدن تخلیه شود.
- از تمیز شدن مکعب (E4) و تکه ها (E5) با برس تمیز کردن (F) مطمئن شوید، که در برداشتن مانده غذا بین تیغه ها به شما کمک خواهد کرد (تصویر 9).

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

دستورالعمل های ایمنی

از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد.

- با نظارت بر کودکان، باید از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد. این دستگاه جهت کودکان حداقل ۸ سال و افرادی که دارای نارسایی های جسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی، چنانچه تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه در شرایط ایمنی را به آنها داده باشد و از خطرات آن آگاهی داشته باشند، قابل استفاده می باشد. مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان یک وسیله بازی استفاده نکنند. تمیز کردن و تعمیر دستگاه نباید توسط کودکان انجام گیرد مگر آنکه آنها حداقل ۸ ساله بوده تحت نظارت یک فرد مسئول باشند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید. این دستگاه نباید توسط کودکان به کار انداخته شود. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- دستگاه خود را در صورتی که به درستی کار نمیکنند، اگر جعبه ها آسیب دیده یا شکسته است، و یا اگر سیم برق یا پریز آسیب دیده اند، استفاده نکنید. برای حفظ ایمنی، این قطعات باید در یک مرکز خدمات مورد تایید (با رویت لیست موجود در کتابچه خدمات) و یا توسط یک فرد با شرایط مشابه جایگزین شود.

- همیشه دستورالعمل را با دقت قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار بخوانید: سازنده در قبال هر گونه استفاده ناسازگار با دستورالعمل میرا از پذیرفتن مسئولیت خواهد بود.
- این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات می باشد.
- این دستگاه فقط برای کار کردن با جریان متناوب طراحی شده است. قبل از استفاده از آن برای اولین بار، ما از شما می خواهیم که لطفاً ولتاژ شبکه برق مربوط به ولتاژ داده شده بر روی صفحه امتیاز در دستگاه را بررسی کنید.
- از قرار دادن یا استفاده از این دستگاه بر روی صفحه داغ و یا در نزدیکی شعله (اجاق گاز) خودداری کنید.
- دستگاه باید فقط بر روی میز ثابت، دور از پاشیده شدن آب استفاده شود. از جابجا کردن دستگاه خودداری کنید.
- به منظور جلوگیری از تصادفات و صدمه به دستگاه، همیشه دستها و ظروف آشپزخانه را دور از تیغه و جعبه متحرک نگه دارید.
- از به کار انداختن دستگاه به طور مداوم برای بیش از ۳ دقیقه خودداری کنید.
- از برداشتن درب یا جعبه پیش از توقف کامل موتور اکیدا" خودداری کنید.
- از فشار دادن غذا با دست ها اکیدا" خوددای کنید، همیشه از فشاردهنده استفاده کنید.

الصلصة:

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

تُزال البذور والأجزاء البيضاء من الفليفلة الخضراء وتُقطع إلى أصابع باستعمال الصندوق الأصفر (E5).

يُقطع الجزر، الكوسى والأفوكادو بواسطة الصندوق الأصفر أيضاً (E5).

توضع جميع الخضار المُقطّعة في طبق واسع مناسب للمقبلات بطريقة جذابة.

الصلصة:

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

الصلصة الروسية

الصندوق الرمادي (E4): مكعبات

المكونات تكفي ٨ أشخاص

• ٣ • جزرات متوسطة، مطهّوة ومُقسّرة • ٣ • بطاطس، مطهّوة ومُقسّرة • ٣ • شمندر متوسطة، مطهّوة ومُقسّرة • ٣ • مخلل متوسطة • ١/٢ • بصلة حمراء، مُقسّرة • ١٥٠ • جرام بازلاء خضراء • ٤ • بصل أخضر، مفروم • بقونس طازج • ١/٢ • ١ • ملعقة كبيرة من زيت الزيتون • ملح، فلفل.

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

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

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

شوربة مينيسترون

الصندوق الأخضر (E1): تقطيع رقيق

الصندوق الرمادي (E4): مكعبات

المكونات تكفي ٤ أشخاص

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

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

فاكهة كارباسيو

الصندوق الأخضر (E1): تقطيع رقيق

المكونات تكفي ٦ أشخاص

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

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

نصائح مفيدة للحصول على نتائج مثالية

للحصول على أفضل النتائج، نوصي أن توضع مكونات الطعام في الثلاجة قبل إعدادها للبشر والتقطيع (بشر الجبنة، عمل المكعبات من مكونات الطعام المطهوه مسبقاً...).

إذا كانت مكونات الطعام مطهّوة أكثر من المعتاد، فإنها لن تُعطي النتائج المرجوة، حيث أن هذه المكونات سوف تُحشر في المنتج. من الأفضل أن تُقطّع إلى قطع مناسبة ليسهل إدخالها في أنبوب التلقيم الموجود في الغطاء.

التنظيف

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

التخزين

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

إعادة التصنيع

- انتهاء صلاحية مُنتجات إلكترونية أو كهربائية:
- من المُفترض أن يدوم المنتج لديك سنين عديدة.
- ولكن عندما يحين الوقت الذي تقرر فيه الإستغناء عنه أو استبداله، فلا ترميه في سلّة المهملات، ولكن أودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك (أو سلّمه لمركز تجميع المهملات حيث يمكنك ذلك).

حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المنتج على العديد من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها. أودعه لدى أحد مراكز تجميع المهملات المُختصة.



وصفات الطهي

أصابع الخضار والتشبيس

الصندوق الأصفر (E5): أصابع / تشبيس

المكونات تكفي 6 - 8 أشخاص

- ٥ جزرات متوسطة الحجم، مُقسّرة ١٠ خياراً متوسطة الحجم، مُقسّرة ٢٠ فليفلة خضراء ١٠ أفوكادو تُزال

	صندوق التقطيع الرقيق E1 (أخضر)	صندوق البرش الناعم E2 (برتقالي)	صندوق البرش الخشن E3 (أحمر)	صندوق المكعبات E4 (رمادي)	صندوق التشبيس / الأصابع E5 (أصفر)
أناناس	•				•
خرشوف	•			•	
بادنجان	•				•
أفوكادو	•			•	•
موز	•			•	•
شمندر	• (نيء، قطعة كاملة)	•	•	• (نيء، قطعة كاملة)	• (نيء، قطعة كاملة)
جزر	• (نيء، قطعة كاملة)	• (نيء، قطعة كاملة)	• (نيء، قطعة كاملة)	•	•
كرفس	•	•	•		
سافلوي	•			•	
فطر	•				•
ملفوف (أبيض/أحمر)	•				
خيار	•	•	•	•	•
مخلل	•			•	
كوسى	•	•	•	•	•
فراولة	•			•	
جبنة جروير	•	•	•	•	•
كيوي	•				
مانجا	•			•	•
بطيخ					•
جوز الهند		•	•		
بصل	•			•	
دزاق	•			•	•
كمثرى	•			•	•
فلفل أخضر	•			•	•
تفاح	•	•	•	•	•
بطاطس	• (نيء، قطعة كاملة)	•	•	•	• (نيء، قطعة كاملة)
طماطم	•				

الأسئلة	الإجابات
• «لا أستطيع إغلاق الغطاء»	- يُرجى التأكد بأن الصندوق يأخذ مكانه الصحيح داخل المنتج.
• «المنتج لا يعمل»	- يُرجى التأكد بأن المنتج موصول بالتيار الكهربائي. - يُرجى التأكد بأن صينية الحماية القابلة للفصل (صينية شفافة) موجودة في المنتج. - يُرجى التأكد بأن الصندوق في موضعه الصحيح (الذراع نحو الخلف). - يُرجى التأكد بأن الغطاء مُقفلاً بشكل جيّد وأن زر التشغيل/التوقف في موقعه نحو الأسفل. من الضروري الضغط على زر التشغيل/التوقف لفترة ثانية واحدة لكي يمكن تشغيل المنتج.
• «لا أستطيع إقفال الغطاء»	- شغل المنتج لمدة ثانية واحدة لكي تتمكن من تحريك الصندوق، ثم حرر الغطاء.
• يتوقف المنتج عن التشغيل أثناء حصول انسداد:	- حرر الغطاء وافصل الصندوق، نظّف المنتج مع الملحقات ثم ارجع الصندوق.
• «يتوقف خروج مكونات الطعام من فُوّهة الإخراج».	- حرر الغطاء وافصله. ارفع الوعاء المُعد لتلقي المواد التي يُخرجها المنتج، وصينية الحماية (صينية شفافة). افرغهم تماماً ثم نظّف المنتج.

وصف الأجزاء

- A- وحدة المحرك
B- صينية الحماية القابلة للفصل (شفافة)
B1- مُجمّع للمرق
C- الغطاء
C1- زر تشغيل/توقف
C2- فُوْهَة التلقيم
D- دفاش
E- صناديق
- E1- تقطيع رقيق (أخضر)
E2- بشر ناعم (برتقالي)
E3- بشر خشن (أحمر)
E4- مُكعبات (رمادي)
E5- أصابع/تشبيس (أصفر)
F- فرشاة للتنظيف
G- صناديق / فرشاة توضع في السلة للتخزين

إرشادات للسلامة

لم يُصمم هذا المنتج للإستعمال بواسطة الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وفكرية كافية، أو بنقص في الخبرة والمعرفة، ما لم تتم مراقبتهم أو تدريبهم وإعطائهم المعلومات الكافية لإستعمال هذا المنتج تحت إشراف شخص مسؤول حفاظاً على سلامتهم.

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج. يُسمح باستعمال هذا المنتج للأطفال ممن هم فوق سن الثامنة من عمرهم، والأشخاص البالغون الذين يعانون من نقص في قواهم الجسدية والحسية والعقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة، في حال توفرت لهم التدريبات والمعلومات والإرشادات اللازمة عن كيفية استعمال هذا المنتج، مُدركين الأخطار المُحتملة الناتجة عن سوء الإستعمال. يجب أن يُمنع الأطفال عن اللعب بالمنتج. يجب أن يبقى الأطفال ممن هم فوق الثامنة تحت رقابة وإشراف شخص بالغ عند القيام بأعمال الصيانة والتنظيف على المنتج. يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال. يُرجى إبقاء السلك الكهربائي التابع للمنتج بعيداً عن متناول الأطفال.

- يُرجى التوقف عن استعمال المنتج إذا لم يعد يعمل بشكل صحيح، أو إذا حصل أي تلف في الصناديق، أو إذا كان القابس والسلك الكهربائي تالفان. لتصليح الأعطال بكل سلامة وأمان، يُرجى استبدال الأجزاء التالفة بواسطة مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كُتَيْب الخدمة)، أو بواسطة شخص يتمتع بنفس الكفاءة.

- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل البدء باستعمال هذا المنتج للمرة الأولى: إن أي استعمال لا يخضع لهذه الإرشادات سوف يُعفي الشركة المُصنعة من أية مسؤولية.
- يخضع هذا المُنتج لجميع قوانين السلامة السارية المفعول.
- صُمم هذا المنتج ليعمل بالتيار الكهربائي المُتناوب. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى التأكد من قوة التيار في الشبكة عندك تتوافق مع ما يتطلبه المنتج حسب والمذكورة في لوحة تعريف المنتج.
- لا تضع المنتج ولا تستعمله على لوحة ساخنة أو بالقرب من لهب النار (موقد غاز).
- يجب أن يُستعمل هذا المنتج فوق سطح مستو وثابت ، بعيداً عن رذاذ الماء. لا تقلب المنتج رأساً على عقب.
- لكي تتجنب الحوادث العرضية أو تعريض المنتج للأعطال، يُرجى إبقاء اليدين وأدوات الطهي بعيدة عن الشفرات المُتحركة في الصناديق.
- لا تُشغل المنتج باستمرارية تزيد عن ٣ دقائق.
- لا ترفع الغطاء أو أحد الصناديق قبل أن يتوقف المنتج تماماً عن الدوران.
- لا تدفع مكونات الطعام بواسطة اليدين في أنبوب التلقيم، يُرجى استعمال الدفاش دائماً.

- لا تستعمل الأصابع أو أدوات المطبخ الأخرى لدفع مكونات الطعام في فُوْهَة أنبوب التلقيم.
- لا تضع أصابعك أو أدوات المطبخ الأخرى في فُوْهَة المخرج أثناء تشغيل المنتج أو أثناء اتصاله بالتيار الكهربائي.
- لا تستعمل المنتج لمكونات الطعام القاسية مثل السكر، مُكعبات الثلج، أو حبوب البن.
- يجب إيقاف المنتج عن التشغيل في الحالات التالية:
- في حال ملاحظة أي إخفاق في الأداء أثناء التشغيل.
- قبل الصيانة أو التنظيف
- بعد كل استعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك الكهربائي التابع له.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد بأنها صالحة من حيث القوة والإحتمال بشكل مثالي.
- افضل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً في حال تركه دون رقابة، وقبل تركيب الأسطوانات أو فصلها منه.
- لا تستعمل مُلحقات أو قطع غيار غير التي توفرها مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. في حال تم استعماله بشكل تجاري أو إحترافي، أو في حال الإستعمال الخاطئ، أو في حال عدم التقيد بإرشادات الإستعمال المرفقة، فلن تتحمل الشركة المُصنعة أية مسؤولية، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظف جميع الملحقات (الصناديق، الغطاء، الدفاش، وصينية الحماية القابلة للفصل) بالماء والصابون. تُغسل بالماء وتُجفّف بعناية.
- تحذير : أنصال شفرات الصناديق حادة جداً، يُرجى التعامل معها بكل حرص، وتُحمل دائماً من الجزء البلاستيكي. (شكل 1)

الإستعمال

- توضع صينية الحماية القابلة للفصل (وهي صينية شفافة) على قمة المُنتج (شكل 2). سوف تُحافظ صينية الحماية على المنتج من الأوساخ، وتجعل عملية تنظيفه سهلة للغاية.
- تحذير : لا يمكن تشغيل المنتج دون وجود هذه القطعة.
- اختر الصندوق الذي يُناسب الإستعمال المرغوب. سيقوم المنتج بضبط السرعة المناسبة لهذا الصندوق أوتوماتيكياً.
- للصندوق البسيط (E1، E2، E3)، يوضع الصندوق فوق صينية الحماية القابلة للفصل، بحيث تكون الساق متوجهة نحو مؤخرة المنتج (شكل 3.a).
- للصندوق ذو القطعتين (E4، E5) توضع المبرشة بحيث تكون الساق متوجهة نحو مؤخرة المنتج (شكل 3.b).
- يوضع الغطاء على المنتج ويُقلل بواسطة دفعه إلى الأمام (شكل 4).
- تحذير : إذا لم يكن الغطاء مُقفلاً بإحكام، فإن المنتج لن يمكن تشغيله.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي وضع تحته وعاء (شكل 5).
- اضغط على زر التشغيل/التوقف (شكل 5).
- ضع مكونات الطعام في فتحة الغطاء (شكل 5) ثم ادفعها بواسطة الدفاش (شكل 6).
- لتغيير الصندوق، حرر الغطاء بدفعه نحو الخلف ثم ارفع الصندوق (تصوير 7). من الأفضل تنظيف المنتج بين كل استعمالين.

- جُهِز هذا المنتج بزر تشغيل/توقف (C1). لتشغيل المستمر، استمر بالضغط على الزر.
- تنبيه: جُهِز هذا المنتج بمُجمّع للمرق (B1) موجود في المقدمة. لكي تضمن الأداء المثالي للمنتج، يجب تفريغ مُجمّع المرق بمجرد أن تلاحظ أنه قد امتلأ .
- يُرجى تنظيف المكعبات (E4) و الأصابع (E5) الصناديق، بواسطة الفرشاة (F) التي سوف تساعدك على إزالة قطع الطعام الملتصقة بين الشفرات (شكل 9).

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207

COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288
HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	1588-1588
LATVIJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
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	2 години 2 years	(0)2 20 50 022
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia	1 year	65 6550 8900
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	441 4455

POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30
SRBIJA SERBIA	SEB Development Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	886-2-2833 3716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok.	2 YIL 2 years	216 444 40 50

	No: 28 K.12 Maslak		
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	+84-8 38644037 +84-8 38645830