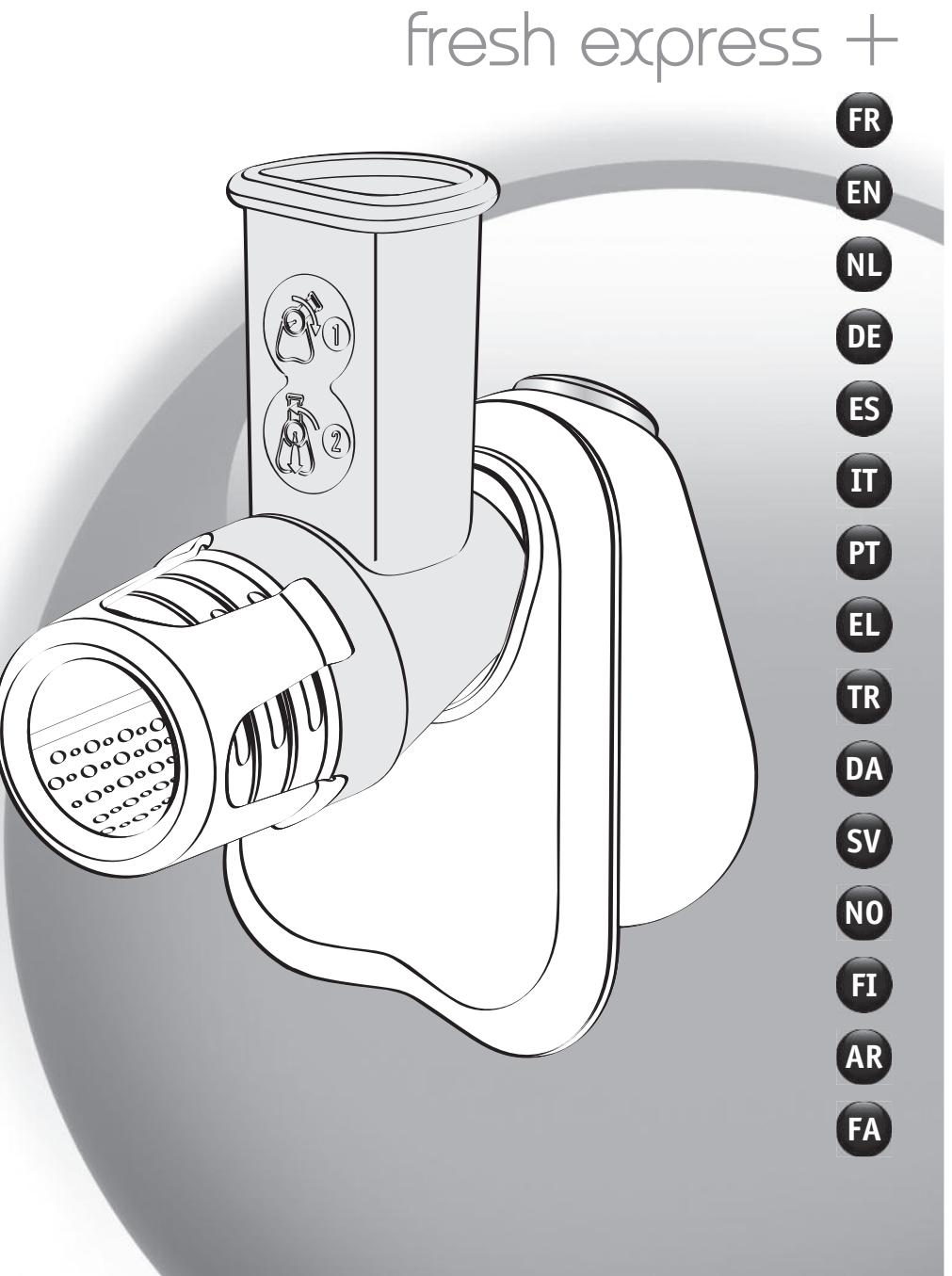
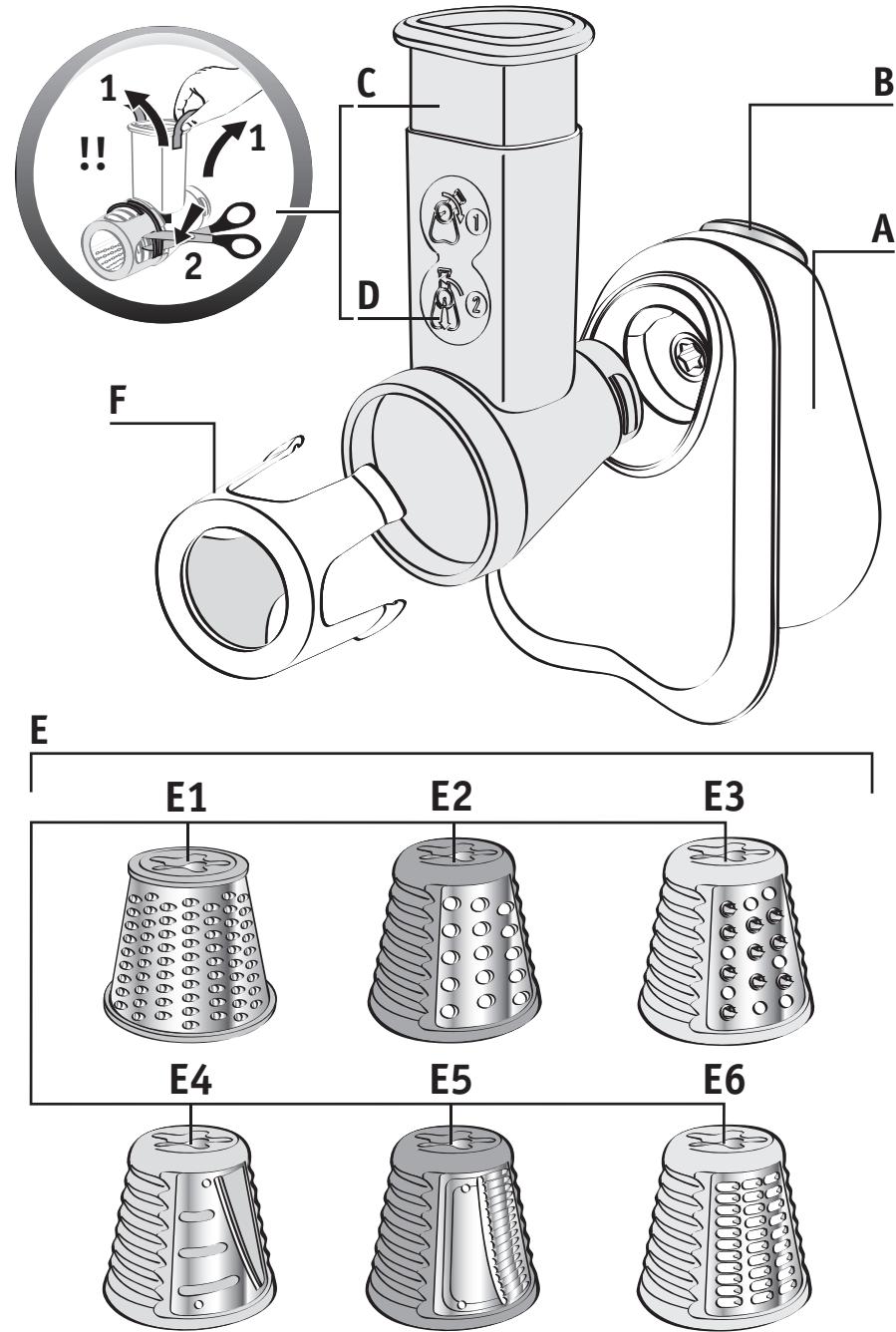


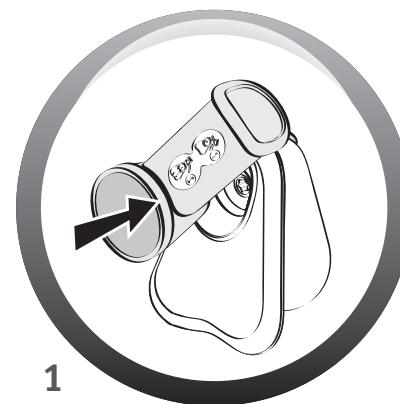
FR	p 1 - 5
EN	p 6 - 10
NL	p 11 - 15
DE	p 16 - 20
ES	p 21 - 25
IT	p 26 - 30
PT	p 31 - 35
EL	p 36 - 40
TR	p 41 - 46
DA	p 47 - 51
SV	p 52 - 56
NO	p 57 - 61
FI	p 62 - 66
AR	p 71 - 77
FA	p 76 - 72

Ref. 2505956

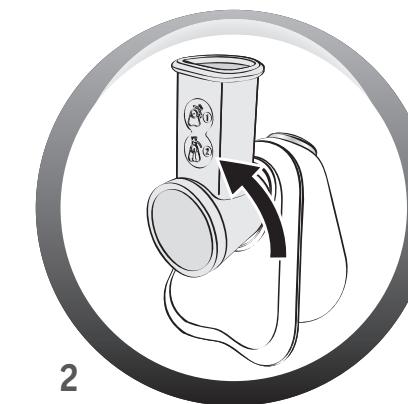


FR EN NL DE ES IT PT EL TR DA SV NO FI AR FA

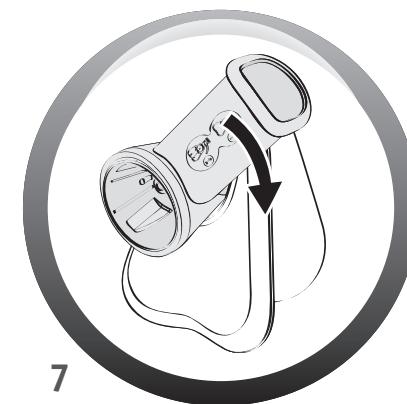




1



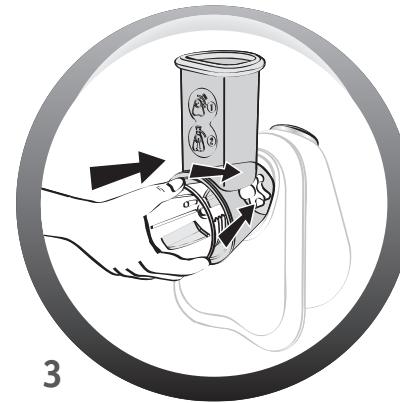
2



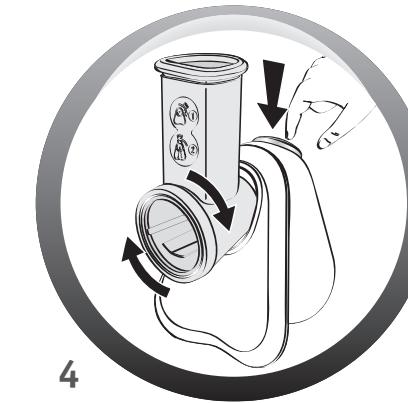
7



8



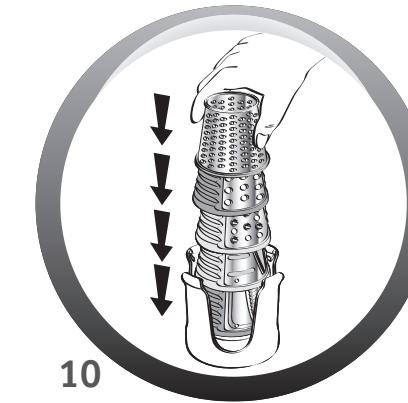
3



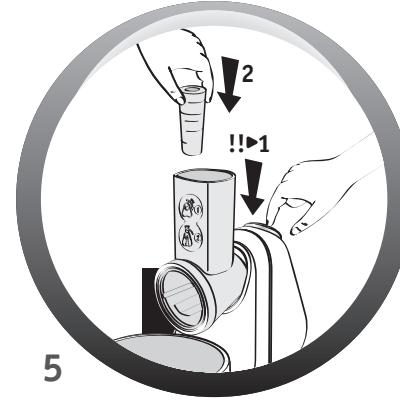
4



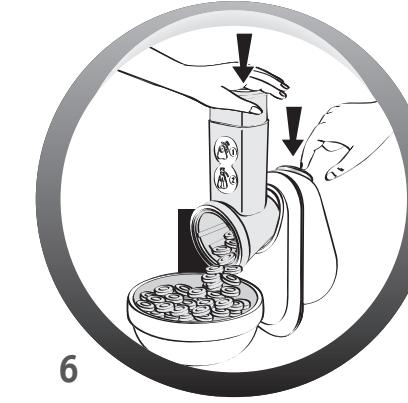
9



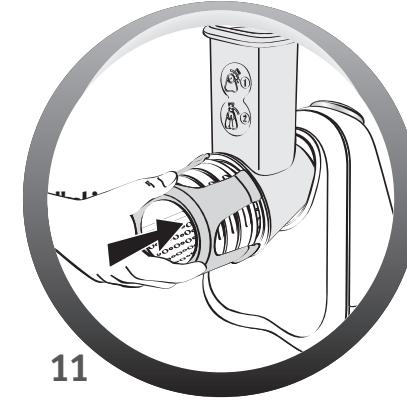
10



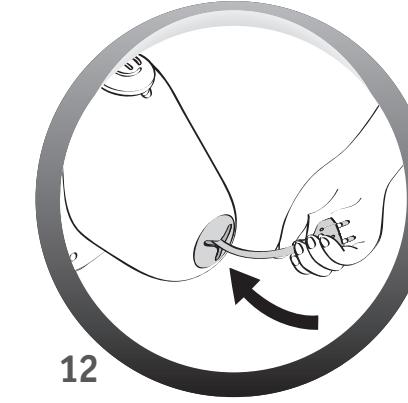
5



6



11



12

THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKİYE	GROUPE SEB İSTANBUL AS Beybi Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	Groupe SEB UK Ltd Riverside House, Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

UTILISATION

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

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

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

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

QUESTIONS FREQUENTES :

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

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :

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

* Selon modèle uniquement

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

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

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

RECETTES

CÔNES	PRÉPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
Cône métal RÂpé FIN (E1)	Coleslaw (pour 4 personnes)	- ¼ de chou blanc - 2 carottes - 3 cuillères à soupe de mayonnaise - 3 cuillère à soupe de crème liquide - 2 cuillère à soupe de vinaigre - 2 cuillère à soupe de sucre en poudre	Emincez le chou blanc à l'aide du cône Emincé (E4) et râpez les carottes avec le cône Râpé fin (E1). Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, l'huile, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Cône rouge RÂpé ÉPAIS (E2)	Gratin du soleil (pour 6 personnes)	- 6 petites courgettes - 2 pommes de terre - 1 oignon - 1 tasse de riz cuit - 1 œuf - 1 verre de lait - 150 g de gruyère - beurre	Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros (E2). Emincez l'oignon à l'aide du cône Emincé (E4). Faites revenir tous les légumes dans du beurre. Dans un plat à gratin, alternez une couche de légumes, une couche de riz cuit, une couche de légumes. Ajoutez le lait battu avec l'œuf, sel et poivre. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Enfournez à 180°C.
Cône jaune foncé GRATTÉ (E3)	Gratin de pommes aux amandes (pour 4 personnes)	- 6 pommes - 60 g de sucre cassonade - 50 g de beurre - 50 g d'amandes entières - 20 cl de crème - 1 cuillère à café de cannelle	Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Tranchez en lamelles avec le cône Emincé (E4) et faites les revenir avec 30 g de beurre. Beurrez légèrement un plat à gratin et disposez les pommes caramélisées au fond. Réduisez les amandes en poudre à l'aide du cône Gratté (E3). Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la crème et la cannelle. Versez le mélange obtenu sur les pommes et saupoudrez de sucre cassonade. Enfournez le plat à 160°C.

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

* Selon modèle uniquement

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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

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

- Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisees.

- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT

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

* Selon modèle

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

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

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 !

- ➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A** Motor unit
- B** On / Off button
- C** Pusher
- D** Cone holder/ feed tube
- E** Cones
 - E1** Fine grating cone (fully metal with orange rim)
 - E2** Coarse grating cone (red)

- E3** Extra fine grating cone (yellow)
- E4** Thin slicing cone (light green)
- E5** Ripple slicing cone (dark green) (*depending on model)
- E6** Potato rosti grating cone (light yellow) (*depending on model)
- F** Storage accessory

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- This device is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to 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 to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes. Do not turn it over.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Do not operate it for more than 2 minutes continuously at any one time.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not chop, grate or slice raw or cooked meat.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Clean the accessories (cones, cone store and pusher) with soapy water. Rinse and dry thoroughly.

WARNING: The cone blades are extremely sharp. Handle the cones carefully, always holding them by the plastic part.

USE

- Choose the cone which corresponds to the desired use.
- Fit the cone holder (**D**) on the motor unit (**A**) (**Fig.1**) by giving it a quarter turn to the left (**Fig.2**).
- Never introduce food using your hands; always use the pusher.
- Plug in the appliance.
- Your appliance is fitted with an on/off button (**B**). Press the on/off button once or twice to lock the cone (**Fig 4**).

WARNING: Press the On/Off button first before inserting food into the feeder (**Fig.5**).

- Insert the food through the feed tube (**D**) and push the food down using the pusher (**C**) (**Fig.6**).
- To run the appliance continuously, hold the on/off button down".
- To change the cone, turn the holder (**D**) a quarter turn to the right (**Fig.7**), then return it to the upright position (**Fig.8**). Remove the cone (**Fig.9**).

WARNING: Before using the appliance, ensure that the cone is correctly positioned on the guide (**Fig. 3 & 4**). Your appliance is fitted with an on/off button (**B**). To run the appliance continuously, hold the button down.

F.A.Q. :

Questions	Answers
<ul style="list-style-type: none"> • "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear the clip lock". • "I can't remove the accessory after use". • "The cone holder is fairly hard to fit and remove, is this normal?" 	<p>Simply ensure that the cone is slotted all the way onto the drive (Fig.3). Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place (Fig.4).</p> <p>To remove the cone after use, unlock (Fig.7) the holder then relock the holder (Fig.8) and the cone will fall out by itself (Fig.9).</p> <p>Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.</p>

Use the cone recommended for each type of food:

	Fine grating cone E1 (fully metal with orange rim)	Coarse grating cone E2 (red)	Extra fine grating cone E3 (yellow)	Thin slicing cone E4 (light green)	Crinkle cut slicing cone E5 (dark green)*	Potato rosti grating cone E6 (light yellow)*
Carrots	X	X		X	X	
Courgettes	X	X		X	X	
Potatoes	X	X		X	X	X (only raw)
Cucumber	X	X		X	X	
Pepper		X		X		
Onions				X	X	
Beetroot				X	X	
Cabbage (white/red)				X		
Apples				X	X	
Parmesan cheese				X		
Gruyère	X	X		X	X	
Chocolate	X	X	X			
Dry bread/biscuits				X		
Hazelnuts/walnuts/almonds				X		
Coconuts	X		X			

(*depending on model)

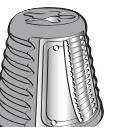
Tips for good results:

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder.

Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of raw or cooked meat. Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

RECIPES

CONES	PREPARATIONS	INGREDIENTS	METHOD
Cone fully metal with orange rim FINE GRATING (E1) 	Coleslaw (serves 4)	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ white cabbage - 2 carrots - 3 tablespoons mayonnaise - 3 tablespoons of single cream - 2 tablespoons vinegar - 2 tablespoons caster sugar 	<p>Slice the white cabbage using the Thick slicing cone (E4) and grate the carrots using the Fine grating cone (E1). Mix them in a salad bowl.</p> <p>Prepare the dressing by mixing the mayonnaise, single cream, oil, vinegar and sugar.</p> <p>Season the grated vegetables with the dressing, stir and leave to chill for one hour in the refrigerator.</p>
Red cone COARSE GRATING (E2) 	Summer Gratin (serves 6)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 small courgettes - 2 potatoes - 1 onion - 1 cup cooked rice - 1 egg - 1 glass milk - 150 g gruyere cheese - butter 	<p>Grate the courgettes and the potatoes using the Coarse grating cone (E2).</p> <p>Slice the onion with the Thin slicing cone (E4). Brown all the vegetables in butter.</p> <p>In an oven dish, place alternating layers of vegetables, cooked rice, vegetables, cooked rice etc.</p> <p>Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper.</p> <p>Sprinkle with grated gruyere cheese and a few knobs of butter.</p> <p>Bake in the oven at 180°C (20 minutes).</p>
Yellow cone EXTRA FINE GRATING (E3) 	Apple gratin with almonds (serves 4)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 apples - 60 g brown sugar - 50 g butter - 50 g whole almonds - 200 ml cream - 1 teaspoon ground cinnamon 	<p>Peel, seed and cut the apples into quarters.</p> <p>Slice using the Thin slicing cone (E4) and brown with 30 g of butter.</p> <p>Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom.</p> <p>Grate the almonds to a powder using the Extra fine grating cone (E3). In a bowl, mix the ground almonds, cream and cinnamon.</p> <p>Pour the mixture over the apples and sprinkle with brown sugar.</p> <p>Bake the dish at 160°C.</p>

CONES	PREPARATIONS	INGREDIENTS	METHOD
Light green cone THIN SLICING (E4) 	Greek salad (serves 4)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cucumber - 2 large tomatoes - 1 red bell pepper - 1 green bell pepper - 1 medium white onion - 200 g feta cheese - 50 g black olives (optional) - 4 tablespoons of oil - 1 lemon - 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander) 	<p>Slice the cucumber into thin slices using the Thin slicing cone (E4). Cut the bell peppers in half and remove the seeds and white parts. Thinly slice the bell peppers and the onion.</p> <p>Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. In a salad bowl, mix all these ingredients and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and sprinkle the salad with chopped fresh herbs.</p>
*Dark green cone CRINKLE SLICING (E5) 	Vichy carrots (serves 4)	<ul style="list-style-type: none"> - 12 carrots (3 carrots per person) - 50 g butter - 15 g sugar - Chicken stock made using a chicken stock cube 	<p>Peel the carrots and cut them into small rounds using the Crinkle slicing cone slicing cone (E5).</p> <p>In a saucepan, prepare the chicken stock.</p> <p>There must be enough water to cover the carrots. In a frying pan, melt the butter and add the sugar. Stir until it foams slightly and add the carrots. Stir a little and add the stock (the carrots must be covered). Simmer without covering to allow the water to evaporate for 20 to 25 minutes.</p>
*Light yellow cone REIBEKUCHEN (E6) 	Potato rosti	<ul style="list-style-type: none"> - 1.5 kg potatoes - 2 eggs - 50 g porridge oats - 50 to 100 g flour (if the potatoes are very watery) - oil - salt 	<p>Peel the potatoes, cut them into pieces and grate them using the specific Potato rosti cone (E6).</p> <p>Then, beat the eggs and add to the grated potatoes, along with the salt, oats and flour if necessary.</p> <p>Cover the bottom of a frying pan with oil and heat.</p> <p>Then form small balls of mixture with a spoon and flatten them on the frying pan. Brown on both sides.</p>

(*depending on model)

CLEANING THE APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (**A**).
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry it carefully.
- The cone holder (**D**), the cones (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) and the storage accessory (**F**) can go in the dishwasher basket at the top using the "ECO" or "LIGHT SOIL" programme.

STORAGE

- All of the cones (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) can be stored on the appliance. Stack the five cones (**Fig.10**) and position them in the opening at the front of the holder (**D**) (**Fig.11**). The storage accessory (**F**) clips

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Your appliance is designed to operate for many years.

However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point.



Environment protection first!

- ➊ Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.
- ➋ Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

If you have any problems or queries please call our **Helpline**:

0845 602 1454 – UK

01 677 4003 – Ireland

or consult our web site: www.tefal.co.uk

- Handle the cones with care because their blades are extremely sharp.
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

over the opening at the front of the holder (**D**) (**Fig.11**).

- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) (**Fig.12**).

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Motorblok
- B** Aan/uit-knop
- C** Duwstaaf
- D** Opbergruimte / vulschacht
- E** Kegels
- E1** Kegelvormige fijne rasp (metaal met oranje rand)
- E2** Kegelvormige grove rasp (rood)
- E3** Kegelvormige extra fijne rasp (geel)
- F** Opbergaccessoire
- E4** Kegelvormig mes voor dun snijden (lichtgroen)
- E5** Kegelvormig mes voor golvend snijden (donkergroen) (*afhankelijk van het model)
- E6** Kegelvormig mes voor het in plakken snijden van aardappelen (lichtgeel) (*afhankelijk van het model)

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gaat gebruiken: gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzing is ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is conform de geldende technische regels en normen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Wij vragen u daarom om vooraf aan het eerste gebruik te controleren of de spanning van uw elektrische installatie inderdaad overeenstemt met die op het typeplaatje van het apparaat staat vermeldt.
- Zet of gebruik uw apparaat nooit op een hete plaat of in de nabijheid van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel werkvlak en buiten bereik van opspattend water. Draai het niet ondersteboven.
- Om ongelukken en materiële schade aan het apparaat te voorkomen dient u uw handen en keukengerei altijd ver van de messen en bewegende kegels te houden.
- Het apparaat niet langer dan 2 minuten continu gebruiken.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, of met de kegels in het opbergaccessoire.
- Geen vlees malen.
- De kegels nooit verwijderen voordat de motor geheel gestopt is.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in het apparaat naar beneden te drukken; gebruik hiervoor altijd de aandrukstop.
- De voedingsmiddelen nooit met de hand invoeren, gebruik hiervoor altijd de duwstaaf.
- Gebruik het apparaat niet voor te vaste voedingsmiddelen: (suiker, vlees).
- U dient de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken:
 - indien er tijdens het gebruik een storing optreedt,
 - vooraf aan elke onderhouds- of reinigingshandeling,
 - 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.
- Een huishoudelijk apparaat dient niet te worden gebruikt indien:
 - het op de grond is gevallen,
 - de kegels beschadigt of niet langer compleet zijn.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact indien het zonder toezicht blijft en vooraf aan het inbrengen of verwijderen van de kegels.
- Indien het snoer is beschadigd dient het door de fabrikant, de klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon te worden vervangen om zo elke kans op gevaar te verminderen.
- Gebruik geen andere kegels of onderdelen dan door de erkende service centers worden geleverd.
- Het apparaat is voor huishoudelijk gebruik ontworpen. 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

- Reinig de accessoires (kegels, magazijn voor kegels en duwstaaf) met warm sop. Spoel ze af en droog ze vervolgens zorgvuldig

GEBRUIK

- Selecteer de bij het gewenste gebruik horende kegel.
- Zet de vulschacht (**D**) op het motorblok (**A**) (fig.1) en draai dit een kwartslag naar links (fig.2).
- Plaats de gekozen kegel in de opening aan de voorzijde de vulschacht (**D**), de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden (fig.3).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk één of twee keer op de aan/uit-knop (**B**) om de kegel te vergrendelen (fig.4).

WAARSCHUWING Zorg ervoor dat de kegel juist is geplaatst voordat u het apparaat gebruikt (Fig. 3 & 4). Het apparaat is voorzien van een Aan/uit-knop (**B**). Houd deze knop ingedrukt om het apparaat continue te laten draaien.

VEEL GESTELDE VRAGEN:

Vragen	Antwoorden
• "De kegel blijft niet goed op zijn plaats zitten ik hoor geen klik".	Controleer of de kegel goed vastgeklekt is (fig.3). Daarna kan de kegel goed vergrendeld worden wanneer na het plaatsen van het voedsel het product wordt ingeschakeld (fig.4).
• "Het lukt me niet om na het gebruik het accessoire te verwijderen".	Voor het verwijderen van de kegel na gebruik moet u de vulschacht ontgrendelen (fig.7) en vervolgens weer vergrendelen (fig.8), de kegel zal dan vanzelf vallen (fig.9).
• "De vulschacht is moeilijk te plaatsen en te verwijderen, is dat normaal?"	Ja, dat is normaal, wanneer het product nieuw is. In de loop van de tijd zal het installeren en verwijderen steeds gemakkelijker gaan.

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel :

	Kegelvormige fijne rasp E1 (metaal met oranje rand)	Kegelvormige grove rasp E2 (rood)	Kegelvormige extra fijne rasp E3 (geel)	Kegelvormig mes voor dun snijden E4 (lichtgroen)	Kegelvormig mes voor golven snijden E5 (donkergroen)*	Kegelvormig mes voor het in plakken snijden van aardappelen E6 (lichtgeel)*
Carottes	X	X		X	X	
Courgettes	X	X		X	X	
Aardappels	X	X		X	X	X
Komkommer	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Uien				X	X	
Bietjes				X	X	
Kool (wit/rood)				X		
Appels				X	X	
Parmezaanse kaas			X			
Gruyèrekaas	X	X		X	X	
Chocolade	X	X	X			
Droog brood / beschuit			X			
Hazelnoten / walnoten / amandelen			X			
Kokosnoot	X		X			

(*afhankelijk van het model)

TIPS OM GOODE RESULTATEN TE VERKRIJGEN:

Om goede resultaten te krijgen dienen de door u gebruikte ingrediënten stevig te zijn en dient u het ophopen van voedingsmiddelen in de vulschacht te vermijden. Gebruik het apparaat niet voor het raspen van te harde

voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees. Snij de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de vulschacht in te kunnen voeren.

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Kegelvormige metaal met oranje rand FIJNE RASP (E1) 	Koolsla (voor 4 personen)	- ¼ witte kool - 2 wortels - 3 eetl. mayonaise - 3 eetl. kookroom - 2 eetl. azijn - 2 eetl. Kristal suiker	Snidt de witte kool met het kegelvormige mes voor dun snijden (E4) en rasp de wortels met de kegelvormige fijne rasp (E1). Meng de kool en de wortels in de slakom. Maak de dressing door de mayonaise te mengen met de kookroom, de olie, de azijn en de suiker. Breng de salade op smaak met de dressing, roer hem goed door en zet hem vervolgens een uur in de koelkast.
Kegelvormige rood GROVE RASP (E2) 	Zomer gratin (voor 6 personen)	- 6 kleine courgettes - 2 aardappels - 1 ui - 1 kopje gekookte rijst - 1 ei - 1 glas melk - 150 g gruyèrekaas - boter	Rasp de courgettes en de aardappels met de kegelvormige grove rasp (E2). Snidt de ui met het kegelvormig mes voor dun snijden (E4). Bak de groenten bruin in de boter. Schep om en om laagjes groenten, gekookte rijst, groenten, gekookte rijst, enz. in de ovenschaal. Klop de melk samen met het ei en zout en peper en giet dit over de gratin. Strooi de geraspte gruyèrekaas erover en maak het gerecht af met een paar kleine klontjes boter. In de oven bakken op 180°C.
Kegelvormige geel EXTRA FIJNE RASP (E3) 	Appel gratin met amandel (voor 4 personen))	- 6 appels - 60 g bruine suiker - 50 g boter - 50 g hele amandelen - 200 ml room - 1 theel. gemalen kaneel	Schil de appels, verwijder het kroos en snij ze in vieren. Snijd de appels in plakken met het kegelvormig mes voor dun snijden (E4) en bak de appel bruin met 30 g boter. Vet de ovenschaal licht in met boter en leg de gekarameliseerde appel erin. Rasp de amandelen zeer fijn met het kegelvormige extra fijne rasp (E3). Meng de gemalen amandelen, de room en de kaneel in een kom. Giet het mengsel over de appel en strooi er bruine suiker over. Bak de appel gratin op 160°C.

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Kegelvormige lichtgroen MES VOOR DUN SNIJDEN *(E4) 	Griekse salade (voor 4 personen)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 komkommer - 2 grote tomaten - 1 rode paprika - 1 groene paprika - 1 middelgrote witte ui - 200 g fetakaas - 50 g zwarte olijven (optioneel) - 4 eetl. olie - 1 citroen - 30 g verse kruiden (kies een soort: basilicum, peterselie, munt, koriander) 	<p>Snijd de komkommer in dunne plakken met het kegelvormig mes voor dun snijden (E4). Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en de witte delen. Snijd de paprika en de ui in dunne schijfjes. Snijd de tomaten en de fetakaas in kleine blokjes. Meng al deze ingrediënten in een slakom en voeg de olijven toe.</p> <p>Maak de dressing door de olie te mengen met het citroensap. Roer de dressing voorzichtig door de salade en garneer de salade met de verse kruiden.</p>
Kegelvormige donkerblauw VOOR GOLVEND SNIJDEN *(E5) 	Vichy wortels Voor 4 personen	<ul style="list-style-type: none"> - 12 wortels (3 wortels per persoon) - 50 g boter - 15 g suiker - 1 kippenbouillontablet 	<p>Schil de wortels en snijd ze in dunne schijfjes met het kegelvormig mes voor golvend snijden (E5). Bereid de kippenbouillon in een pannetje. Er dient voldoende water te zijn om de wortels helemaal te bedekken. Smelt de boter en de suiker in een koekenpan. Roer het mengsel totdat het licht schuimt en voeg dan de wortels toe. Roer de wortels even en voeg vervolgens de bouillon toe (de wortels moeten onder staan). 20 tot 25 minuten zachtjes laten koken zonder deksel zodat het water verdampft.</p>
Kegelvormige lichtgeel VOOR HET IN PLAKKEN SNIJDEN VAN AARDAPPELEN *(E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg aardappels - 2 eieren - 50 g havervlokken - 50 tot 100 g bloem (als de aardappels zeer waterig zijn) - olie - zout 	<p>Schil de aardappels, snijd ze in stukken en rasp ze vervolgens met het kegelvormig mes voor het in plakken snijden van aardappelen (E6). Klop de eieren en voeg ze toe aan de geraspte aardappel, samen met het zout, de havervlokken en indien nodig de bloem. Verwarm een laagje olie in een koekenpan. Vorm met een lepel kleine ballen van het deeg, druk ze plat en bak ze aan beide kanten bruin in de koekenpan.</p>

(*afhankelijk van het model)

HET APPARAAT REINIGEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het motorblok (A) reinigt.
- Dompel het motorblok niet onder, houdt het niet onder de lopende kraan. Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De vulschacht (D), de duwstaaf (C), de kegels (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) en het opbergaccessoire (F) kunnen in de

vaatwasmachine gereinigd worden, in de bovenste korf op het programma « ECO » of « LICHT VUIL ».

- Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.
- In het geval kunststof delen door voedingsmiddelen zoals worteltjes verkleuren, wrijf u deze met een in voedingsolie gedrenkte doek; vervolgens

OPBERGEN

- Alle kegels kunnen op het apparaat opgeborgen worden.
- Stapel de 5 kegels (fig.10) en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn (D) (fig.11). Het opbergaccessoire (F) wordt

op de opening aan de voorzijde van de vulschacht (D) vastgeklikt (fig.11).

- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) (fig.12).

RECYCLEN

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).



Help het milieu te beschermen!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ② Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A** Motorblock
- B** An/Aus-Taste
- C** Stopfer
- D** Trommelgehäuse/ Einfüllstutzen
- E** Trommeln
 - E1** Trommel fein Raspeln
(ganz aus Metall mit orangem Rand)
 - E2** Trommel grob Raspeln (rot)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Hersteller behält sich das Recht vor im Interesse des Verbrauchers, technische Änderungen der Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Geräts vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Es darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie sich vergewissern, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Platten oder in die Nähe einer offenen Flamme (Gasherde) gestellt oder an derartigen Orten betrieben werden.
- Das Gerät darf nur auf stabilen Arbeitsflächen benutzt und muss vor Wasserspritzern geschützt werden. Drehen Sie das Gerät nicht um.
- Zur Vermeidung von Unfällen und Schäden an dem Gerät muss stets darauf geachtet werden, dass Hände und Küchenutensilien nicht in die Nähe der laufenden Trommeln und Schneiden geraten. Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. während des Betriebs nicht über dem Gerät hängen.
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 2 Minuten im Dauerbetrieb laufen.
- Das Gerät darf nicht leer oder mit mehreren Trommeln gleichzeitig in Betrieb genommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Fleisch.

- E3** Trommel fein Reiben (gelb)
- E4** Trommel fein Schneiden (hellgrün)
- E5** Trommel geriffelt Schneiden (dunkelgrün) (*je nach Modell)
- E6** Trommel für Reibekuchen (hellgelb) (*je nach Modell)
- F** Trommelhalter

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

GEBRAUCH

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

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

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

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

Fragen	Antworten
• "Die Trommel rastet nicht ein."	Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Trommel fest eingedrückt ist (Abb. 3). Die Trommel wird erst richtig festgesetzt, wenn das Gerät vor dem Eingeben der Zutaten in Betrieb gesetzt wird (Abb. 4).
• "Das Zubehörteil lässt sich nach dem Gebrauch nicht mehr abnehmen."	Entriegeln (Abb. 7) und verriegeln Sie das Trommelgehäuse (Abb. 8) zum Herausnehmen der Trommel nach dem Gebrauch und die Trommel fällt von selbst heraus (Abb. 9).
• "Das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses geht schwer, ist das normal?"	Ja, bei einem neuen Gerät ist das ganz normal. Im Laufe der Zeit wird das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses immer einfacher.

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

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

(*je nach Modell)

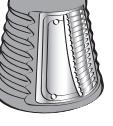
Tipps zum Gelingen:

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

besonders harten Lebensmitteln wie Zucker oder Fleischstücken benutzt werden.
Schneiden Sie die Lebensmittel klein, um sie leichter in den Einfüllstutzen einführen zu können.

REZEPTE

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

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

(*je nach Modell)

REINIGUNG DES GERÄTS

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks (**A**) stets aus.
- Tauchen Sie den Motorblock (**A**) niemals ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock (**A**) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.
- Das Trommelgehäuse (**D**), der Stopfer (**C**) und die Trommeln (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) sowie den Trommelhalter (**F**) können mit dem „ECO“ oder dem „LEICHT VERSCHMUTZT“ Programm im

AUFBEWARUNG

- Alle Trommeln (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) können in dem Gerät untergebracht werden. Setzen Sie die 5 Trommeln (**Abb.10**) aufeinander und legen Sie sie in die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses (**D**) ein (**Abb.11**).

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Trommeln um, da die Schneiden der Trommeln ausgesprochen scharf sind.**
- Wenn die Plastikteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

Das Zubehörteil zur Aufbewahrung (**F**) wird auf die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses (**D**) angeklipst (**Abb.11**).

- Aufbewahrung des Stromkabels: Verstauen Sie das Stromkabel in dem dafür vorgesehenen Staufach (CORD STORAGE) (**Abb.12**).

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|-----------|--|
| A | Bloque motor |
| B | Pulsador de encendido/apagado |
| C | Empujador |
| D | Adaptador de conos / chimenea |
| E | Conos |
| E1 | Cono para rallado fino (metálico con borde de color naranja) |
| E2 | Cono para rallado grueso (rojo) |
| F | Accesorio de recogida |

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características eléctricas.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua. No lo gire, cuando lo este utilizando.
- Para evitar accidentes y daños materiales del aparato, mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de las cuchillas y de los conos en movimiento.
- No ponga en marcha el aparato durante más de 2 minutos seguidos.
- No ponga a funcionar el aparato vacío ni con todos los conos guardados.
- No pique carne.

ANTES DE PRIMER USO

- Lave los accesorios (conos, adaptador de conos y empujador) con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos a continuación..

ATENCIÓN: Las cuchillas de los conos están muy afiladas; manipule los conos con precaución agarrándolos siempre por la parte plástica.

USO

- Seleccione el cono correspondiente al uso que deseé.
- Coloque la cámara de conos (D) en el bloque motor (A) (fig.1) girándola $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la izquierda (fig.2).
- Coloque el cono seleccionado en la abertura de la parte delantera de la cámara (D), el cono debe colocarse correctamente hasta el fondo del accionador (fig.3).
- Enchufe el aparato.
- Pulse una o dos veces el botón de encendido/apagado (B) para bloquear el cono (fig.4).

ATENCIÓN: antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que el cono esté perfectamente colocado en el mecanismo de arrastre (fig. 3 y 4). El producto está equipado con un pulsador de encendido/apagado (B). Para que funcione de manera continua, mantenga el pulsador presionado.

PREGUNTAS FRECUENTES:

Preguntas	Respuestas
• "El cono no se sujetó en su sitio en la cámara, no oigo ningún clip".	Asegúrese simplemente de que el cono esté bien encajado en el fondo (fig.3). Luego, la puesta en marcha del aparato, antes de introducir un alimento, permitirá el correcto bloqueo del cono (fig.4).
• "No consigo retirar el accesorio después de utilizarlo".	Para retirar el cono después de utilizarlo, desbloquee (fig.7) y a continuación vuelva a bloquear la cámara (fig.8) y el cono caerá por sí mismo (fig.9).
• "La cámara de cono resulta bastante dura de introducir en su sitio y de retirar, ¿es normal?"	Sí, sobre todo cuando el producto está nuevo. A medida que lo vaya utilizando, resultará cada vez más fácil de instalar y de retirar.

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

	Cono para rallado fino E1 (metálico)	Cono para rallado grueso E2 (rojo)	Cono rascador E3 (amarillo)	Cono para laminado E4 (verde claro)	Cono Vichy E5 (verde oscuro)*	Cono Reibekuchen E6 (amarillo claro)*
Zanahoria	X	X		X	X	
Calabacín	X	X		X	X	
Patata	X	X		X	X	X (Únicamente creido)
Pepino	X	X		X	X	
Pimiento		X		X		
Cebolla				X	X	
Remolacha				X	X	
Col (blanca/roja)				X		
Manzana				X	X	
Parmesano			X			
Gruyère	X	X		X	X	
Chocolate	X	X	X			
Pan seco/ biscuits			X			
Avellanas/nueces/almendras			X			
Coco	X		X			

(*dependiendo del modelo)

ATENCIÓN: presione siempre el pulsador de encendido/apagado antes de introducir los alimentos en el tubo (fig. 5).

- Introduzca los alimentos por la chimenea de la cámara (D) y empújelos con el empujador (C) (fig.6).
- Para cambiar de cono, gire la cámara (D) $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la derecha (fig.7), y a continuación colóquela en posición vertical (fig.8). Retire el cono (fig.9).

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilicen deberán estar duros para obtener unos resultados

satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimento en el adaptador.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono metálico para RALLADO FINO (E1)	"Coleslaw" (ensalada americana de col) (para 4 personas)	- $\frac{1}{4}$ de col blanca - 2 zanahorias - 3 cucharadas soperas de mayonesa - 3 cucharadas soperas de nata líquida - 2 cucharadas soperas de vinagre - 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo	Corte en láminas la col blanca con el cono para laminado (E4) y ralle las zanahorias con el cono para rallado fino (E1). Mézclelo todo en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el aceite, el vinagre y el azúcar. Aliñe las verduras ralladas con la salsa, mezcle y deje reposar durante 1 hora en la nevera.
Cono rojo para RALLADO GRUESO (E2)	Gratén "du soleil" (para 6 personas)	- 6 calabacines pequeños - 2 patatas - 1 cebolla - 1 taza de arroz cocido - 1 huevo - 1 vaso de leche - 150 g de queso gruyere - mantequilla	Ralle los calabacines y las patatas con el cono para rallado grueso (E2). Corte en láminas la cebolla con el cono para laminado (E4). Ponga a rehogar todas las verduras en mantequilla. En una fuente para gratinar, coloque, alternándolas, una capa de verduras, una capa de arroz hervido y otra capa de verduras. Añada la leche batida con el huevo, sal y pimienta.
Cono verde claro para LAMINADO (E3)	Gratén de manzana con almendras (para 4 personas)	- 6 manzanas - 60 g azúcar semirrefinado - 50 g de mantequilla - 50 g de almendras enteras - 20 cl de nata - 1 cucharilla de canela	Pele las manzanas, quiteles las semillas y córtelas en cuartos. Córtelas en láminas con el cono para laminado (E4) y rehóguelas en 30 g de mantequilla. Unte ligeramente con mantequilla una fuente para gratinar y distribuya las manzanas caramelizadas en el fondo. Ralle las almendras con el cono rascador (E3). Mezcle las almendras en polvo, la nata y la canela en una ensaladera. Vierta la mezcla obtenida sobre las manzanas y espolvóree con el azúcar semirrefinado. Hornee el contenido de la fuente a 160 °C.

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono verde claro para LAMINADO (E4) 	Ensalada griega (para 4 personas)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 pepino - 2 tomates grandes - 1 pimiento rojo - 1 pimiento verde - 1 cebolla blanca mediana - 200 g de queso feta - 50 g de aceitunas negras (optativo) - 4 cucharadas soperas de aceite - 1 limón - 30 g de hierbas frescas (a elegir: albahaca, perejil, menta, cilantro) 	<p>Troceee el pepino en láminas finas con el cono para laminado (E4).</p> <p>Corte los pimientos en 2, quite las pepitas y limpie las cavidades. Corte en láminas los pimientos y la cebolla.</p> <p>Corte los tomates y el queso feta en daditos.</p> <p>En una ensaladera, mezcle todos los ingredientes anteriores y añada las aceitunas.</p> <p>Prepare el aliño mezclando el aceite y el zumo de limón.</p> <p>Mezcle con cuidado y espolvoree la ensalada con hierbas frescas picadas.</p>
*Cono verde oscuro VICHY (E5) 	Zanahorias "Vichy" Para 4 personas	<ul style="list-style-type: none"> - 12 zanahorias (3 por persona) - 50 g de mantequilla - 15 g de azúcar - 1 cubito de caldo de pollo 	<p>Pele (con el rascador) las zanahorias y córtelas en pequeñas rodajas con ayuda del cono Vichy (E5).</p> <p>En una cacerola, prepare un caldo de pollo.</p> <p>La cantidad de agua deberá ser suficiente para cubrir las zanahorias. En una sartén, funda la mantequilla y añada el azúcar. Remueva hasta obtener una crema ligera y añada las zanahorias. Siga removiendo un poco más y añada el caldo (las zanahorias deben quedar cubiertas).</p> <p>Cueza a fuego lento durante 20-25 minutos para permitir que el agua se evapore.</p>
*Cono amarillo claro REIBEKUCHEN (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg de patatas - 2 huevos - 50 g de copos de avena - 50-100 g de harina (si las patatas quedan demasiado líquidas) - aceite - sal 	<p>Pele las patatas, trocéelas y rállelas con el cono específico Reibekuchen (E6).</p> <p>A continuación, bata los huevos en tortilla y añádalos a la preparación junto con la sal, los copos de avena y la harina (esta última, sólo si fuera preciso). Recubra el fondo de una sartén con aceite y caliéntela. Forme pequeños montoncitos de pasta con una cuchara y aplástelos en la sartén. Dórelos por las dos caras.</p>

(*dependiendo del modelo)

LIMPIEZA DEL APARATO

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).
- No sumerja el bloque motor ni lo pase por el agua. Limpie del bloque motor con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- El adaptador (D), el empujador (C), los conos (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) y el accesorio de recogida (F) pueden lavarse en el lavavajillas, en la cesta superior, utilizando el

programa "ECO" o "POCO SUCIO".

- Manipule los conos con precaución ya que sus cuchillas están muy afiladas.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielas normalmente.

RECOGIDA

- Todos los conos (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) pueden guardarse en el aparato. Apile los 5 conos (fig.10) y colóquelos en la abertura, en la parte delantera de la cámara (D) (fig.11). El accesorio de colocación (F) se encaja en la abertura de la parte delantera de la cámara (D) (fig.11).
- Recogida del cable: empuje el cable en la cavidad prevista para ello (CORD STORAGE) (fig.12).

RECICLAJE

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO

Su aparato está diseñado para funcionar durante muchos años. No obstante, el día que se plantea cambiarlo no lo tire a la basura ni a un contenedor, llévelo a un centro de recolección específico para este fin.



¡Contribuyamos a la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

② Deposítelo en un punto de recolección para que se lleve a cabo su tratamiento.

Para España :
220-240 V - 50-60 Hz - 150 W

Para México :
120 V~ 60 Hz - 150 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Interruttore a pulsante On/Off
- C** Pressino
- D** Vano per coni / imboccatura
- E** Coni
 - E1** Cono Grattugia fine (in metallo con bordatura arancione)
 - E2** Cono Grattugia spesso (rosso)

RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- Leggete con attenzione le istruzioni d'uso prima di utilizzare il vostro apparecchio per la prima volta. Un utilizzo non conforme alle istruzioni descritte solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Quest'apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- È consigliato sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e ai regolamenti in vigore.
- È concepito per funzionare solo con corrente alternata. Al primo utilizzo vi si chiede di verificare che la tensione di rete corrisponde a quella indicata sulla targa situata sull'apparecchio.
- Non appoggiare, né utilizzare questo apparecchio sopra un elemento caldo o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare il prodotto solo su un piano di lavoro stabile al riparo da fonti d'acqua. Non ribaltarlo.
- Per evitare incidenti e il danneggiamento dei materiali, tenete lontane le mani e gli utensili dalle lame e dai coni in movimento.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano / imboccatura.

AL PRIMO UTILIZZO

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

E3 Cono grattugia formaggio (giallo)

E4 Cono Affetta (verde chiaro)

E5 Cono Rondella ondulata (verde scuro)
(*a seconda del modello)

E6 Cono Tagliapatate (giallo chiaro)
(*a seconda del modello)

F Accessorio per la conservazione

- Non tritare carne.
- Mai ritirare i coni prima che il motore sia completamente fermo.
- Non spingere mai gli alimenti con le mani, utilizzare sempre il pressino.
- Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti : (zucchero, carne).
- L'apparecchio deve essere smontato :
 - se esiste una anomalia durante il funzionamento,
 - prima di ogni pulizia o intervento,
 - dopo ogni utilizzo.
- Mai scollegare l'apparecchio tirando dal cavo.
- Non utilizzare prolunghe se non dopo aver verificato che queste siano in perfetto stato.
- Un apparecchio elettrodomestico non deve essere utilizzato :
 - se è caduto per terra,
 - se i coni sono deteriorati o incompleti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lo si lascia senza sorveglianza e prima o dopo aver posizionato i coni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, tramite l'assistenza post-vendita o una persona qualificata, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare coni o parti di ricambio diversi da quelli in dotazione nei centri post-vendita autorizzati.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non si applica garanzia né è responsabilità del fabbricante qualsiasi uso professionale, utilizzo improprio o mancato rispetto del manuale d'uso.

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

UTILIZZO

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

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

- Inserite gli alimenti attraverso l'imboccatura del vano (**D**), e spingete gli alimenti usando il pressino (**C**) (fig.6).
- Per cambiare cono, fate ruotare il vano (**D**) di un $\frac{1}{4}$ di giro verso destra (fig.7), poi rimettetelo in posizione verticale (fig.8). Togliete il cono (fig.9).

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

DOMANDE FREQUENTI:

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

Utilizzate il cono adatto ad ciascun tipo di alimento :

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

(*a seconda del modello)

Consigli per ottenere buoni risultati :

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

RICETTE

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

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

(*a seconda del modello)

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

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

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

CONSERVAZIONE

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

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

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

SMALTIMENTO

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO IN SMALTIMENTO

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



Salvaguardiamo l'ambiente !

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

DESCRÍÇÃO DO APARELHO

- A** Bloco do motor
- B** Botão ligar / desligar
- C** Calcador
- D** Compartimento para os cones / chaminé
- E** Cones
 - E1** Cone Ralar grosso (vermelho)
 - E2** Cone Ralar fino (totalmente em metal_laranja)
- F** Acessório de arrumação
- E3** Cone ralar queijo (amarelo)
- E4** Cone Cortar fino (verde claro)
- E5** Cone ondulado(verde escuro) (*consoante o modelo)
- E6** Cone Reibekuchen (amarelo claro) (*consoante o modelo)

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a tensão de rede corresponde devidamente à tensão indicada na placa de características do aparelho.
- Não coloque nem utilize este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o produto apenas numa bancada de trabalho estável, protegida contra os salpicos de água. Não o vire ao contrário.
- Para evitar acidentes e danos materiais do aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e dos cones em movimento.
- Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 2 minutos em contínuo.
- Não coloque o aparelho a funcionar em vazio, bem como com todos os cones arrumados.
- Não pique carne.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe os acessórios (cones, compartimento dos cones e calcador) com água e detergente

- Nunca retire os cones antes da paragem completa do motor.
- Nunca empurre os alimentos com as mãos, utilize sempre o calcador.
- Não utilize o produto para alimentos demasiado consistentes: (açúcar, carne).
- O aparelho deve ser desligado:
 - no caso da ocorrência de anomalia durante o funcionamento,
 - antes de cada operação de limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização .
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um electrodoméstico não deve ser utilizado se:
 - cair ao chão,
 - os cones se encontrarem de alguma forma danificados ou incompletos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que não estiver a ser utilizado e antes de colocar ou retirar os cones.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou uma pessoa de qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Utilize apenas cones ou peças sobresselentes adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional inadequada ou a inobservância do manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

para a loiça. Passe-os por água e, de seguida, seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: As lâminas dos cones são extremamente afiadas, manuseie os cones com cuidado pegando sempre pela parte de plástico.

UTILIZAÇÃO

- Selecione o cone correspondente à utilização pretendida.
- Posicione o suporte de cones (**D**) no bloco do motor (**A**) (fig.1), rodando ¼ de volta para a esquerda (fig.2).
- Coloque o cone escolhido na abertura na parte da frente do suporte (**D**). O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo (fig.3).
- Ligue o aparelho.
- Prima uma ou duas vezes o botão ligar / desligar (**B**) para bloquear o cone (fig.4).

ATENÇÃO: antes de colocar o aparelho a funcionar, certifique-se que o cone está perfeitamente posicionado no eixo (fig. 3 e 4). O aparelho está equipado com um botão ligar / desligar (**B**). Para funcionar em contínuo, mantenha-o premido.

PERGUNTAS FREQUENTES:

Perguntas	Respostas
• "O cone não encaixa no suporte, não ouço um clique".	Certifique-se apenas que o cone encaixa correctamente (fig.3). É, de seguida, a colocação em funcionamento do produto antes de introduzir um alimento que permite o bloqueio adequado do cone (fig.4).
• "Não consigo retirar o acessório após a utilização".	Para retirar o cone após a utilização, desbloqueie (fig.7) e volte a bloquear o suporte (fig.8) e o cone acabará por soltar-se (fig. 9).
• "O suporte de cone é difícil de colocar e retirar. É normal ?"	Sim, sem dúvida, quando o produto é novo. No decorrer das utilizações, torna-se cada vez mais fácil colocá-lo e retirá-lo.

Utilize o cone previsto para cada tipo de alimento:

	Cone Ralar fino E1 (metal)	Cone Ralar grosso E2 (vermelho)	Cone Ralar queijo E3 (amarelo)	Cone Cortar fino E4 (verde claro)	Cone ondulado E5 (verde escuro)*	Cone Reibekuchen E6 (amarelo claro)*
Cenouras	X	X		X	X	
Courgettes	X	X		X	X	
Batatas	X	X		X	X	X (apenas prima)
Pepino	X	X		X	X	
Pimento		X		X		
Cebolas				X	X	
Beterrabas				X	X	
Couve (branca/roxa)				X		
Maçãs				X	X	
Parmesão			X			
Queijo Gruyère	X	X		X	X	
Chocolate	X	X	X			
Pão seco/tostas			X			
Avelãs/nozes/amêndoas			X			
Coco	X	X				

(*consoante o modelo)

ATENÇÃO: comece por premir o botão ligar / desligar antes de introduzir alimentos no tubo de alimentação (fig. 5).

- Introduza os alimentos pelo tubo de alimentação (**D**) e empurre os alimentos com a ajuda do calcador (**C**) (fig.6).
- Para mudar de cone, rode o suporte (**D**), rodando ¼ de volta para a direita (fig.7) e, de seguida, volte a colocá-lo na posição vertical (fig.8). Retire o cone (fig.9).

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar frescos para conseguir obter resultados satisfatórios e evitar qualquer tipo de acumulação de alimentos no compartimento. Não utilize o

aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado ríjos, tais como açúcar ou pedaços de carne.

RECEITAS

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone metal RALAR FINO (E1) 	Coleslaw (para 4 pessoas)	- ¼ couve branca - 2 cenouras - 3 colheres de sopa de maionese - 3 colheres de sopa de natas - 2 colheres de sopa de vinagre - 2 colheres de sopa de açúcar em pó	Corte a couve branca com a ajuda do cone Cortar fino (E4) e rale as cenouras com o cone Ralar fino (E1). Misture-os numa saladeira. Prepare o tempo misturando a maionese, as natas líquidas, o óleo, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, misture e deixe repousar durante 1 hora no frigorífico.
Cone vermelho RALAR GROSSO (E2) 	Gratinado "dourado" (para 6 pessoas)	- 6 courgettes pequenas - 2 batatas - 1 cebola - 1 taça de arroz cozido - 1 ovo - 1 copo de leite - 150 g de queijo gruyère - manteiga	Rale as courgettes e as batatas com o cone Ralar grosso (E2). Corte a cebola às fatias com a ajuda do cone Cortar fino (E4). Faça um refogado com todos os legumes na manteiga. Num prato para gratinar, alterne uma camada de legumes, uma camada de arroz cozido e uma camada de legumes. Adicione o leite batido com o ovo, sal e pimenta. Polvilhe com o queijo gruyère ralado e nozes de manteiga. Leve ao forno a 180°C.
Cone amarelo RALAR QUEIJO (E3) 	Maçãs gratinadas com amêndoas (para 4 pessoas)	- 6 maçãs - 60 g de açúcar mascavado - 50 g de manteiga - 50 g de amêndoas inteiras - 20 cl de natas - 1 colher de café de canela	Descasque, retire as pevides e corte as maçãs aos quartos. Corte em fatias finas com o cone Cortar fino (E4) e deixe-as alourar com 30 g de manteiga. Unte ao de leve um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas em pó com a ajuda do cone Ralar queijo (E3). Numa saladeira, misture o pó de amêndoas, as natas e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascavado. Leve ao forno a 160°C.

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone verde claro CORTAR FINO (E4) 	Salada grega (para 4 pessoas)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 pepino - 2 tomates grandes - 1 pimento vermelho - 1 pimento verde - 1 cebola branca média - 200 g de queijo feta - 50 g de azeitonas pretas (facultativo) - 4 colheres de sopa de azeite - 1 limão - 30 g de ervas aromáticas frescas (à escolha: manjericão, salsa, menta, coentros) 	<p>Corte o pepino em fatias finas com a ajuda do cone Cortar fino (E4). Corte os pimentos ao meio, retire as pevides. Corte os pimentos e a cebola às fatias. Corte os tomates e o queijo feta em cubos pequenos.</p> <p>Numa saladeira, misture todos estes ingredientes e junte as azeitonas. Prepare o tempero misturando o azeite com o sumo de limão. Misture com cuidado e polvilhe a salada com ervas aromáticas frescas cortadas.</p>
*Cone verde escuro ONDULADO (E5) 	Cenouras onduladas Para 4 pessoas	<ul style="list-style-type: none"> - 12 cenouras (conte 3 por pessoa) - 50 g de manteiga - 15 g de açúcar - 1 cubo de caldo de galinha 	<p>Descasque (raspe) as cenouras e corte-as em rodelas pequenas com o cone Ondulado (E5).</p> <p>Numa panela, prepare um caldo de galinha. A quantidade de água deve ser suficiente para cobrir as cenouras.</p> <p>Numa frigideira, derreta a manteiga e, depois, adicione o açúcar. Mexa até obter uma leveira "espuma" e adicione as cenouras.</p> <p>Mexa um pouco e depois adicione o caldo (as cenouras devem ficar cobertas).</p>
*Cone amarelo claro REIBEKUCHEN (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg de batatas - 2 ovos - 50 g de flocos de aveia' - 50 a 100 g de farinha (se as batatas ficarem demasiado líquidas) - óleo - sal 	<p>Descasque as batatas, corte-as em pedaços e rale-as com o cone específico Reibekuchen (E6).</p> <p>Depois, bata os ovos em omelete, adicione-os ao preparado, bem como o sal, os flocos de aveia e a farinha, se necessário. Cubra o fundo de uma frigideira com o óleo e deixe aquecer. Depois, forme pequenos montes de massa com uma colher e espalhe-os na frigideira.</p> <p>Deixe dourar as 2 faces.</p>

(*consoante o modelo)

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue sempre o aparelho antes de limpar o bloco do motor (A).
- Não mergulhe o bloco do motor nem o passe por água. Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- O compartimento (D), o calcador (C), os cones (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) e o acessório de arrumação (F) podem ser lavados na máquina da loiça, no cesto de cima, no

programa "ECONÓMICO" ou "POUCO SUJO".

- Manuseie os cones com cuidado, dado que as lâminas dos cones são extremamente afiadas.
- Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, tais como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.

ARRUMAÇÃO

- Todos os cones (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) podem ser arrumados no aparelho.
- Empilhe os 5 cones (fig.10) e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte (D) (fig.11). O acessório de arrumação (F) é fixado na abertura na parte da frente do suporte (D) (fig.11).
- Arrumação do cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para este efeito (CORD STORAGE) (fig.12).

RECICLAGEM

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

O seu aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos. Contudo, no dia em que desejar proceder à sua substituição, não o deite no lixo nem numa lixeira, mas no ponto de recolha providenciado pelo seu município (ou, se for esse o caso, num Ecoponto).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

⌚ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Α Κεντρική μονάδα
- Β Κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
- C Πιεστήρας
- Δ Γεμιστήρας κώνων/στόμιο
- E Κώνοι
- E1 Κώνος ψιλού τριψίματος (μεταλλικός με πορτοκαλί περίβλημα)
- E2 Κώνος χοντρού τριψίματος (κόκκινος)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πρέπει πριν από την πρώτη χρήση να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια μακριά από το νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα και υλικές ζημιές της συσκευής, να διατηρείτε πάντα τα χέρια σας και τα σκέυη της κουζίνας μακριά από τις λάμπες και τους κώνους όταν βρίσκονται εν κινήσει.
- Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή για περισσότερο από 2 λεπτά συνεχώς.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι αποθηκευμένοι όλοι οι κώνοι.

- E3 Κώνος πιολύ ψιλού τριψίματος (κίτρινος)
- E4 Κώνος κοπής σε φέτες (ανοιχτός πράσινος)
- E5 Κώνος κυματιστής κοπής (σκούρος πράσινος) (*ανάλογα με το μοντέλο)
- E6 Κώνος ξυσίματος (ανοιχτός κίτρινος) (*ανάλογα με το μοντέλο)
- F Εξάρτημα αποθήκευσης

ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα (κώνοι, γεμιστήρας κώνων και πιεστήρας) με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λάμπες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή κρατώντας τους πάντα από το πλαστικό τους τμήμα.

ΧΡΗΣΗ

- Επιλέξτε τον κώνο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή χρήση.
- Τοποθετήστε τον γεμιστήρα των κώνων (D) στην κεντρική μονάδα (A) (εικ. 1) περιστρέφοντάς τον κατά ¼ στροφής προς τα αριστερά (εικ. 2).
- Τοποθετήστε τον επιλεγμένο κώνο στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα (D). Ο κώνος πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και πλήρως μέσα στον οδηγό (εικ. 3).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα
- Πατήστε μία ή δύο φορές τον διαλογόπιτη on/off (B) για να ασφαλίσει ο κώνος (εικ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ: πατήστε πρώτα το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης προτού εισάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης (εικ. 5).

- Εισαγάγετε τις τροφές μέσα από το στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα (D) και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα (C) (εικ. 6).
- Για να αλλάξετε τον κώνο, περιστρέψτε τον γεμιστήρα (D) κατά ¼ της στροφής προς τα δεξιά (εικ. 7) και στη συνέχεια επαναφέρετε τον σε κάθετη θέση (εικ. 8). Αφαιρέστε τον κώνο (εικ. 9).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο κώνος είναι άφογα τοποθετημένος πάνω στον οδηγό (εικ. 3 και 4). Η συσκευή διαθέτει κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (B). Για συνεχή λειτουργία, κρατήστε το κουμπί πατημένο.

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ:

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• "Ο κώνος δεν διατηρείται στη θέση του μέσα στον γεμιστήρα, δεν ακούγεται ήχος ασφάλισης".	Απλώς βεβαιωθείτε ότι ο κώνος έχει ασφαλίσει σωστά στο βάθος του οδηγού (εικ. 3). Στη συνέχεια, η έναρξη λειτουργίας της συσκευής πριν από την τοποθέτηση των τροφών διασφαλίζει τη σωστή ασφάλιση του κώνου (εικ. 4).
• "Δεν είναι δυνατή η αφαίρεση του εξαρτήματος μετά από τη χρήση".	Για να αφαιρέστε τον κώνο μετά από τη χρήση, απασφαλίστε τον (εικ. 7) και στη συνέχεια ασφαλίστε εκ νέου τον γεμιστήρα (εικ. 8) και ο κώνος θα αφαιρεθεί (εικ. 9).
• "Είναι αρκετά δύσκολη η τοποθέτηση και η αφαίρεση του γεμιστήρα των κώνων, είναι φυσιολογικό αυτό;"	Ναι, είναι απολύτως φυσιολογικό όταν η συσκευή είναι ακόμα καινούργια. Ανάλογα με τις χρήσεις, η τοποθέτηση και η αφαίρεση θα εκτελούνται όλοι και πιο εύκολα.

Να χρησιμοποιείτε τον συνιστώμενο κώνο για κάθε τύπο τροφής:

	Κώνος ψιλού τριψίματος E1 (μέταλλο)	Κώνος χοντρού τριψίματος E2 (κόκκινος)	Κώνος τριψίματος E3 (κίτρινος)	Κώνος κοπής σε φέτες E4 (ανοιχτός πράσινος)	Κώνος κυματιστής κοπής E5 (σκούρος πράσινος)	Κώνος ξυσίματος E6 (ανοιχτός κίτρινος)*
Καρότα	X	X		X	X	
Κολοκυθάκια	X	X		X	X	
Πατάτες	X	X		X	X	X (μόνο ωμές)
Αγγούρι	X	X		X	X	
Πιπεριά		X		X	X	
Κρεμμύδια				X	X	
Παντζάρια				X	X	
Λάχανο (λευκό/κόκκινο)				X		
Μήλα				X	X	
Παρμεζάνα				X		
Γραβιέρα	X	X		X	X	
Σοκολάτα	X	X		X		
Ξερό ψωμί/μπισκότα				X		
Φουντούκια/καρύδια/αμύγδαλα				X		
Καρύδα	X			X		

*ανάλογα με το μοντέλο

• Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι φρέσκα για να έχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών στον γεμιστήρα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε

ή να κόψετε υπερβολικά σκληρές τροφές όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέας. Κόψτε τις τροφές για να τις εισαγάγετε ευκολότερα μέσα στο στόμιο του γεμιστήρα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΩΝΟΙ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος μεταλλικός με πορτοκαλί περίβλημα ψιλού τριψίματος (Ε1) 	Σαλάτα κόλσο (για 4 άτομα)	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ λευκό λάχανο - 2 καρότα - 3 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα - 3 κουταλιές της σούπας γάλακτος - 2 κουταλιές της σούπας ξύδι - 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη 	<p>Ψιλοκόψτε το λευκό λάχανο με τον κώνο κοπής σε φέτες (Ε4) και τρίψτε τα καρότα με τον κώνο ψιλού τριψίματος (Ε1). Ανακατέψτε τα σε ένα μπολ.</p> <p>Ετοιμάστε το ντρέσινγκ ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το λάδι, το ξύδι και τη ζάχαρη.</p> <p>Περιχύστε το ντρέσινγκ στα τριμένα λαχανικά, ανακατέψτε και αφήστε τη σαλάτα για 1 ώρα στο ψυγείο.</p>
Κώνος κόκκινος χοντρού τριψίματος (Ε2) 	Ογκρατέν του ήλιου (για 6 άτομα)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 μικρά κολοκυθάκια - 2 πατάτες - 1 κρεμμύδι - 1 φιλτζάνι βρασμένο ρύζι - 1 αβγό - 1 ποτήρι γάλα - 150 γρ. γραβιέρα - βούτυρο 	<p>Τρίψτε τα κολοκυθάκια και τις πατάτες με τον κώνο χοντρού τριψίματος (Ε2). Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι με τον κώνο κοπής σε φέτες (Ε4). Τσιγαρίστε όλα τα λαχανικά στο βούτυρο. Μέσα σε ένα πυρέξ, τοποθετήστε μια στρώση λαχανικά, μια στρώση βρασμένο ρύζι και άλλη μια στρώση λαχανικά.</p> <p>Προσθέστε το γάλα που έχετε χτυπήσει με το αβγό και αλατοπιτερώστε. Πασπαλίστε με τριμένη γραβιέρα και κομματάκια βούτυρο. Ψήστε στον φούρνο στους 180°C.</p>
Κώνος κίτρινος πολύ ψιλό τρίψιμο (Ε3) 	Μήλα ογκρατέν με αμύγδαλα (για 4 άτομα)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 μήλα - 60 γρ. καστανή ζάχαρη - 50 γρ. βούτυρο - 50 γρ. ολόκληρα αμύγδαλα - 20 cl κρέμα γάλακτος - 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα 	<p>Ξεφλουδίστε τα μήλα, αφαιρέστε τον πυρήνα και κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε τα σε λωρίδες με τον κώνο κοπής σε φέτες (Ε4) και τσιγαρίστε τα σε 30 γρ. βούτυρο. Βουτυρώστε ελαφρώς ένα πυρέξ και τοποθετήστε τα καραμελωμένα μήλα στον πυθμένα. Πολτοποιήστε τα αμύγδαλα σε σκόνη με τον κώνο τριψίματος (Ε3). Σε ένα μπολ, ανακατέψτε την αμυγδαλόσκονη, την κρέμα γάλακτος και την κανέλα. Περιχύστε το μείγμα πάνω στα μήλα και πασπαλίστε με καστανή ζάχαρη. Ψήστε στον φούρνο στους 160°C.</p>

ΚΩΝΟΙ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος ανοιχτός πράσινος κοπής σε φέτες (Ε4) 	Ελληνική σαλάτα (για 4 άτομα)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 αγγούρι - 2 μεγάλες ντομάτες - 1 κόκκινη πιπέριά - 1 πράσινη πιπέριά - 1 μέτριο λευκό κρεμμύδι - 200 γρ. φέτα - 50 γρ. μαύρες ελιές ([προαιρετικά]) - 4 κουταλιές της σούπας λάδι - 1 λεμόνι - 30 γρ. φρέσκα μυρωδικά (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: βασιλικός, μαϊντανός, μέντα, κόλιανδρος) 	<p>Κόψτε το αγγούρι σε λεπτές φέτες με τον κώνο κοπής σε φέτες (Ε4). Κόψτε τις πιπεριές στα 2, αφαιρέστε τους στόρους και τα κοτσάνια. Ψιλοκόψτε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Κόψτε τις ντομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε όλα τα υλικά και προσθέστε τις ελιές.</p> <p>Ετοιμάστε το ντρέσινγκ ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το λάδι, το ξύδι και τη ζάχαρη. Βάλτε τη σαλάτα με ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά.</p>
*Κώνος σκούρος πράσινος κυματιστής κοπής (Ε5) 	Καρότα βισύ Για 4 άτομα	<ul style="list-style-type: none"> - 12 καρότα (υπολογίστε 3 ανά άτομο) - 50 γρ. βούτυρο - 15 γρ. ζάχαρη - 1 κύβος ζωμό κοτόπουλου 	<p>Ξεφλουδίστε (τρίψτε) τα καρότα και κόψτε σε μικρές ροδέλες με τον κώνο κυματιστής κοπής (Ε5). Σε μια κατσαρόλα, βράστε νερό με τον ζωμό κοτόπουλου.</p> <p>Η ποσότητα νερού πρέπει να είναι αρκετή για να καλύπτει τα καρότα. Σε ένα τηγάνι, λιώστε το βούτυρο και κατόπιν προσθέστε τη ζάχαρη. Ανακατέψτε έως ότου το μείγμα γίνεται ομοιόμορφο και λείο και κατόπιν προσθέστε τα καρότα. Ανακατέψτε λίγο ακόμη και κατόπιν προσθέστε τον ζωμό (τα καρότα πρέπει να καλύπτονται).</p> <p>Αφήστε το να βράσει για 20-25 λεπτά σε χαμηλή φωτιά χωρίς να τοποθετήσετε καπάκι για να εξατμιστεί το νερό.</p>
*Κώνος ανοιχτός κίτρινος κύτρινος ξυσίματος (Ε6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 κιλά πατάτες - 2 αβγά - 50 γρ. νιφάδες βρώμης - 50 έως 100 γρ. αλεύρι (εάν οι πατάτες είναι πολύ ζουμερές) - λάδι - αλάτι 	<p>Ξεφλουδίστε τις πατάτες, κόψτε τις σε κομμάτια και τρίψτε τις με τον κώνο ξυσίματος (Ε6). Κατόπιν, χτυπήστε τα αβγά όπως κάνετε για την ομελέτα, προσθέστε τα στο μείγμα, και κατόπιν προσθέστε τα αλότι, τις νιφάδες βρώμης και το αλεύρι, εάν οι πατάτες είναι πολύ ζουμερές)</p> <p>Ψήστε τα κομμάτια ζύμης και απλώστε τις στο τηγάνι. Σχηματίστε μικρές μπάλες ζύμης χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι και απλώστε τις στο τηγάνι.</p> <p>Ψήστε τα κομμάτια ζύμης και από τις 2 πλευρές μέχρι να ροδίσουν.</p>

*ανάλογα με το μοντέλο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (A).
 - Μη βυθίζετε σε νερό ή βρέχετε με νερό την κεντρική μονάδα. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε την καλά.
 - Ο γεμιστήρας (D), ο πιεστήρας (C), οι κώνοι (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) και το εξάρτημα αποθήκευσης (F) μπορούν να πλυθούν στο
- πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».
- Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή διότι οι λάμες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
 - Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όλοι οι κώνοι (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) μπορούν να αποθηκευτούν στη συσκευή. Στοιβάξτε τους 5 κώνους τον έναν πάνω στον άλλον (εικ. 10) και τοποθετήστε τους στο όνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα (D) (εικ. 11).

Το εξάρτημα αποθήκευσης (F) στερεώνεται στο όνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα (D) (εικ. 11).
 • Φύλαξη του καλωδίου: σπρώξτε το καλώδιο μέσα στην κοιλότητα που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν (ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ) (εικ. 12).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ :

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία. Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά μεταφέρετε τη στο σημείο συλλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ➊ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➋ Παραδώστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

CİHAZIN TANIMI

- A** Motor ünitesi
- B** Açma / Kapama düğmesi
- C** İtici
- D** Besleme ünitesi
- E** Aparatlar
 - E1** İnce rendelege aparatı (tamamı çelik, turuncu çerçeveli)
 - E2** Kalın rendelege aparatı (kırmızı)
- F** Yerleştirme aksesuarı

GÜVENLİ K ÖNER LR

- Cihazın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz: kullanım kılavuzuna aykırı bir kullanımda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.
- Bu cihaz, fiziksel, işitsel veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altındayken ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirildikleri takdirde kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Bu cihaz yürürlükteki teknik kurallara ve standartlara uygundur.
- Bu cihaz sadece alternatif akım ile çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır. İlk kullanımından önce, şebeke akımının cihazın işaret plakası üzerinde belirtilene uygun olmasını kontrol edin.
- Bu cihazı sıcak bir yüzey üzerine veya bir ateş (gaz ocağı) yakınına koymayın ve bu alanlarda çalıştırmayın.
- Ürünü sadece su sıçrama riski olmayan sabit bir çalışma alanı üzerinde kullanın.
- Kazaları önlemek ve cihaz materyallerinin hasar görmesini önlemek amacıyla, ellerinizi ve mutfak gereçlerinizi hareket halindeki bıçaklardan ve aparatlardan uzak tutunuz.
- Cihazı sürekli olarak 2 dakikadan uzun süre çalıştırmayın.
- Cihazı boş olarak ve tüm aparatlar yerleşmiş olarak çalıştırmayın.
- Et kıymayınız.

LK KULLANIMDAN ÖNCЕ

- Aksesuarları (aparatlar, koni bölmesi ve itici) sabunlu su ile yıkayınız. Durulayın ve ardından özenle kurulayın.

DİKKAT: Bıçaklar çok keskindir, bunları her zaman plastik kısımlarından tutarak dikkatli bir şekilde kullanın.

KULLANIM

- Arzu edilen kullanıma uygun koniyi seçin.
- Koni haznesini (**D**), sola doğru 1 tur çevirerek (**Şekil 2**) motor bloğu (**A**) üzerine yerleştirin (**Şekil 1**).
- Seçilen koniyi haznenin (**D**) ön kısmındaki açılığa yerleştirin, koninin güç çıkışının sonuna kadar doğru olarak yerleştirilmesi gerekmektedir (**Şekil 3**).
- Cihazın fışını elektrik prizine takın.
- Koniyi kilitlemek için bir veya iki kere açma/kapama düğmesi (**B**) üzerine basın (**Şekil 4**).

UYARI: Cihazı kullanmadan önce aparatın doğru takıldığından emin olun (**Şek. 3 & 4**). Cihazınız bir Açıma/Kapama düğmesine (**B**) sahiptir. Cihazı sürekli olarak çalıştırmak için bu düğmeyi basılı tutun.

SIKÇA SORULAN SORULAR :

Sorular	Cevaplar
“Koni hazne içerisinde tam durmuyor, takıldığından dair klik sesi duymuyorum”.	Sadece koninin sonuna kadar takılmış olmasından emin olun (Şekil 3). Koninin iyice kilitlenmesi daha sonra bir besini koymadan önce ürünün çalıştırılması ile gerçekleşir (Şekil 4).
“Kullanım sonrasında aksesuarı çıkaramıyorum”.	Kullanım sonrasında koniyi çıkarmak için, hazneyi önce gevşetin (Şekil 7) ardından yeniden kilitleyin (Şekil 8) ve koni kendiliğinden düşecektir (Şekil 9).
“Koni haznesi biraz zor takılıyor ve çıkarılıyor, bu normal midir?”	Evet, ürün yeni iken bu çok normaldir. Kullandıkça, takması ve çıkartması daha kolaylaşacaktır.

Her besin türü için önerilen koniyi kullanınız:

	İnce rendelege aparati E1 (tamamı çelik, turuncu çerçeveli)	Kalın rendelege aparati E2 (kirmizi)	Çok ince rendelege aparati E3 (san)	İnce dilimleme aparati E4 (açık yeşil)*	Tırtıklı dilimleme aparati E5 (koyu yeşil)*	Reibekuchen (patates rendelege) aparati E6 (açık san)*
Havuç	X	X		X	X	
Kabak	X	X		X	X	
Patates	X	X		X	X	X (sadece düşünce)
Salatalık	X	X		X	X	
Biber		X		X		
Soğan				X	X	
Pancar				X	X	
Lahana (Beyaz / kırmızı)				X		
Elma				X	X	
Parmesan			X			
Gravyer	X	X		X	X	
Çikolata	X	X	X			
Kuru ekmek / galeta			X			
Fındık / ceviz / badem			X			
Hindistan cevizi	X		X			

*modele göre

İyi sonuçlar elde etmek için öneriler:

Tatmin edici sonuçlar elde etmeniz için ve besinlerin

bölme içerisinde birikmesini önlemek için kullandığınız malzemelerin katı olması gerekmektedir.

TARİFLER

KONİ	HAZIRLIK	MALZEMELER	ÖNERİLER
İnce RENDELEME APARATI (tamamı çelik, turuncu çerçevevi) (E2) 	Coleslaw Salatası (4 kişilik)	- ¼ beyaz lahana - 2 havuç - 3 yemek kaşığı mayonez - 3 yemek kaşığı çiğ krema - 2 yemek kaşığı sirke - 2 yemek kaşığı pudra şekeri	Kalın dilimleme aparatı (E4) yardımıyla beyaz lahanayı kıyın ve İnce dilimleme aparatı (E1) ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata kâsesinde karıştırın. Mayonezi, çiğ kremanyı, sivi yağı, sirkeyi ve şekerini karıştırarak salatanın sosunu hazırlayın. Rendelenen sebzelerin üzerine sosu dökün, karıştırın ve bir saat buz dolabında dinlendirin.
Kalın RENDELEME APARATI (kırmızı) (E2) 	Yaz Grateni (6 kişilik)	- 6 küçük kabak - 2 patates - 1 soğan - 1 kase haşlanmış pirinç - 1 yumurta - 1 su bardağı süt - 150 g gravyer peyniri - tereyağı	Kalın rendelege aparatı (E2) yardımıyla kabaklıları rendeleyin. İnce dilimleme aparatı (E4) yardımıyla soğanları kıyın. Tüm sebzeleri tereyağında çevirin. Fırın tepsisine bir kat sebze, bir kat haşlanmış pirinç olacak şekilde tüm malzemeleri yerleştirin. Yumurta, tuz, karabiberle karıştırılmış gravyer peynirini ve küçük tereyağı parçalarını serpin. 180°C fırında pişirin.
Çok ince RENDELEME APARATI (san) (E3) 	Fırında bademli elma (4 kişilik)	- 6 elma - 60 g esmer şeker - 50 g tereyağı - 50 g badem - 200 ml krema - 1 yemek kaşığı toz tarçın	Kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizlediğiniz elmaları dörde böldür. İnce dilimleme aparatı (E4) yardımıyla elmaları dilimleyin ve 30 g tereyağında soteleyin. Fırın tepsisini bir miktar tereyağıla yağlayın ve sotelediğiniz elmaları tepsiye dizin. Çok ince rendelege aparatını (E3) kullanarak bademleri öğütün. Bir kasede öğütülmüş bademleri, kremaryı ve tarçını karıştırın. Karışımı elmaların üzerine dökün ve esmer şeker serpin. 160°C fırında pişirin.

KONİ	HAZIRLIK	MALZEMELER	ÖNERİLER
İnce DILIMLEME APARATI (açık yeşil) (E4) 	Çoban Salatası (4 kişilik)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 salatalık - 2 büyük domates - 1 kırmızı biber - 1 dolmalık biber - 1 orta boy beyaz soğan - 200 g feta peyniri - 50 g siyah zeytin (isteğe bağlı) - 4 yemek kaşığı sıvı yağı - 1 limon - 30 g taze yeşillik (örneğin: fesleğen, maydanoz, nane, kınis) 	<p>İnce dilimleme aparatını (E4) kullanarak salatalıkları dilimleyin. Biberleri ikiye ayırip çekirdeklerini ve beyaz kısımlarını çıkarın. Biberleri ve soğanı ince ince dilimleyin. Domatesleri ve feta peynirini küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir salata kasesinde tüm malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Sıvyağı limon suyuyla karıştırarak salata sosunu hazırlayın. Karıştırın ve üzerine doğranmış taze yeşillikleri serpin.</p>
*Tırtıklı dilimleme aparatı (koyu yeşil) (E5) 	Vichy havuç 4 kişilik	<ul style="list-style-type: none"> - 12 adet havuç (kişi başı 3 havuç) - 50 g tereyağı - 15 g şeker - 1 tavuk bulyon 	<p>Havuçların kabuklarını soyun ve tırtıklı dilimleme aparatını (E5) kullanarak halka halka doğrayın. Derin bir tavada tavuk bulyonueritirin. Havuçları üzerini geçecek kadar su olması gereklidir. Bir kızartma tavasına tereyağını eritin ve şekeri ekleyin. Tereyağı köpürünceye kadar karıştırın ve havuçları ekleyin. Bir süre karıştırdıktan sonra tavuk bulyonu ekleyin (suyun havuçların üzerini geçecek kadar olması gereklidir). Kapağı açık bir şekilde içindeki su buharlaşmaya kadar 20 ila 25 dakika kaynatın.</p>
*Reibekuchen (patates rendeleme) aparatı (açık sarı) (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg patates - 2 yumurta - 50 g yulaf ezmesi - 50 ila 100 g un (patatesler çok suluyسا) - sıvıyağ - tuz 	<p>Patateslerin kabuklarını soyun, doğrayın ve Reibekuchen (patates rendeleme) aparatının (E6) yardımıyla rendeleyin. Ardından yumurtaları çırparak rendelenen patateslerin üzerine dökün. Tuzu, karabiberi, yulaf ezmesini ve gerekiyorsa unu ekleyin. Kızartma tavasına tabanını kaplayacak kadar sıvıyağ koyun. Ardından karışımından bir kaşık alıp tavaya koyun ve biraz düzleştirin. Her iki tarafını da kızartın.</p>

*modelde göre

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- Motor ünitesini (**A**) temizlemeden önce her zaman cihazın fişini elektrik prizinden çekin.
- Motor ünitesini suya batırmayın, suyun altına tutmayın. Motor ünitesini nemli bir bez yardımı ile temizleyin. Özenle kurutun.
- Bölme (**D**), itici (**C**), aparatlar (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) ve yerleştirme aksesuarı (**F**) üst sepete konularak ve « ECO » veya « AZ KIRLİ » programında bulaşık makinesinde yılanabilir.
- Bıçakları kullanırken dikkatli olun çünkü aparatların bıçakları çok kesindir.
- Plastik kısımların havuç gibi besinlerle boyanması halinde, bu kısımları sıvyağa batırılmış bez ile silin ve ardından her zamanki temizliğini yapın.

YERLEŞTİRME

- Bütün koniler (**E1, E2, E3, E4, E5*, E6***) cihaz üzerine yerleştirilebilir.
- 5 koniyi üst üste koyun (**Şekil 10**) ve ardından haznenin (**D**) önündeki açılığa yerleştirin (**Şekil 11**). Yerleştirme aksesuarı (**F**) haznenin (**D**) ön kısmındaki açıklık üzerine takılmalıdır (**Şekil 11**).
- Kablonun yerleştirilmesi: kordonu, bu amaca yönelik öngörülmüş olan boşluğa itin (CORDSTORAGE) (**Şekil 12**).

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN

Cihazınız uzun seneler boyunca kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bununla birlikte, cihazınızı değiştirmeyi düşündüğünüzde, çöpe atmayın, belediyeiniz tarafından yerleştirilen toplama noktasına bırakın (veya gereklse bir atık merkezine).



Çevre korumasına katılalım!

- ① Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya dönüştürülebilir materyaller içermektedir.
- ② İşlenmesi amacıyla bir toplama noktasına bırakın.

Üretici Firma:

GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex –FRANCE
Tel: 0033 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma:

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Beybi Giz Plaza
Dereboyu cad. Meydan sok. No:28 Kat:12
34398 Maslak/İstanbul
DANIŞMA HATTI: 444 40 50
Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 2. Hatır elektriği testisi kullanılmıştır nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
 3. Tüketiciler ürünü testim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
 4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarımı veya tadilatını kalkışması durumunda.
 5. Üründe kullanılan aksesuar parçaları.
- Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemeksziz, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtün fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların minden yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretlendirme olarak değiştirmeye işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılması gereken sorumluluğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çökülebilcek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı: Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/Istanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALİN:

Markası	: MOULINEX
Cinsi	: Blender
Modeli	: DJ750G32
Belge İzin Tarihi	: 22.06.2010
Garanti Belge No	: 85490
Azami Tamir Süresi	: 20 iş günü
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 yıl

ŞATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Tel-Telefax :

Fatura Tarih ve No

Teslim Tarihi ve Yeri

TARIH-İMZA-KAŞE

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketicici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A** Motorblok
- B** Taend-/sluk-knap
- C** Nedstopper
- D** Tromleholder / påfyldningstragt
- E** Tromler
 - E1** tromle til at rive fint
(i metal med orange kant)
- F** Opbevaringstilbehør

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækchede eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af den person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som et stykke legetøj.
- Dette apparat overholder de gældende tekniske bestemmelser og standarder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet bør bruges på en stabil overflade og ikke i nærheden af vand. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber på afstand fra knive og tromler i bevægelse for at undgå uheld og beskadigelse af apparatet.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 2 minutter ad gangen.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller når alle tromlerne er anbragt i holderen.

FØRSTEGANGSBRUG

Rengør tilbehørsdelen (tromler, tromleholder og nedstopper) med vand og opvaskemiddel. Skyl delene, og tør dem grundigt.

VIGTIGT: Skærene på tromlerne er meget skarpe, håndter dem derfor med forsigtighed, og hold altid fast på plastdelen.

BRUG

- Vælg den ønskede tromle.
- Anbring tromleholderen (**D**) på motorblokken (**A**) (fig.1), og drej den en kvart omgang mod venstre (fig. 2).
- Anbring nu den ønskede tromle i åbningen foran på holderen (**D**), tromlen skal placeres højt i bund på akslen (fig.3).
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tryk en eller to gange på tænd-/sluk-knappen (**B**) for at låse tromlen fast (fig. 4).

VIGTIGT: Inden du tager apparatet i brug, kontroller at tromlen er korrekt placeret på akslen (fig. 3 og 4). Apparatet er forsynet med en tænd-/sluk-knap (**B**). For at lade apparatet køre konstant, skal knappen holdes inde.

HYPPIGE SPØRGSMÅL:

Spørgsmål	Svar
• "Tromlen sidder ikke ordentligt fast i holderen, jeg kan ikke høre at den klipses fast".	Kontroller, at tromlen sidder helt i bund (fig.3). Det er først, når apparatet sættes i gang uden ingredienser, at tromlen låses korrekt fast (fig.4).
• "Jeg kan ikke fjerne tilbehøret efter brug".	For at fjerne tromlen efter brug, løsn (fig.7) og løs holderen (fig.8) så falder tromlen af af sig selv (fig.9).
• "Tromleholderen er svær at sætte på plads og tage ud, er det normalt?"	Ja, det er helt normalt, når apparatet er nyt. Det bliver lettere efterhånden, som apparatet bliver brugt.

Brug den tromle, der er anbefalet til de enkelte typer fødevarer:

	Tromle til at rive fint E1 (metal)	Tromle til at rive groft E2 (rød)	Tromle til at rive ekstra fint E3 (gul)	Tromle til at snitte fint E4 (lysegren)	Tromle til at snitte gulerødder E5 (mørkegrøn)*	Tromle til at rive kartofler E6 (lysegul)*
Gulerødder	X	X		X	X	
Squash	X	X		X	X	
Kartofler	X	X		X	X	X (kun rå)
Agurker	X	X		X	X	
Peberfrugter		X		X		
Løg				X	X	
Rødbeder				X		
Kål (hvid/rød)				X		
Æbler				X	X	
Parmesan			X			
Gruyere	X	X		X	X	
Chokolade	X	X	X			
Tørt brød / tvebakker				X		
Hasselnødder / valnødder / mandler				X		
Kokosnød	X		X			

*Afhængig af modellen

TIPS TIL TILBEREDNING:

Brug ingredienser, der er faste for at opnå gode resultater, og undgå at ingredienserne hober sig op i tromleholderen.

Brug ikke apparatet til at rive eller snitte

ingredienser, der er for hårdt såsom sukker eller kødstykker. Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.

OPSKRIFTER

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Tromle TIL AT RIVE FINT (metal) (E1) 	Coleslaw (til 4 personer)	- ¼ hvidkål - 2 gulerødder - 3 spsk. mayonnaise - 3 spsk. fløde - 2 tsk. vineddike - 2 spsk. sukker	Snit hvidkålen ved hjælp af tromlen til at snitte fint (E4), og riv gulerødderne ved hjælp af tromlen til at rive fint (E1). Bland alle ingredienserne i en skål. Tilbered dressingen ved at blande mayonnaise, fløde, olie, vineddike og sukker. Hæld dressingen over de revne grøntsager, bland, og lad coleslawen hvile i 1 time i køleskabet.
Tromle TIL AT RIVE GROFT (rød) (E2) 	Grøntsagsgratin (til 6 personer)	- 6 små squash - 2 kartofler - 1 løg - 1 kop kogte ris - 1 æg - 1 glas mælk - 150 g gruyere - smør	Riv squash og kartofler med tromlen til at rive groft (E2). Snit løget med tromlen til at snitte fint (E4). Svits alle grøntsagerne på en pande med smør. Læg et lag grøntsager, et lag ris og igen et lag grøntsager i et ovnfast fad. Tilsæt mælk pisket med æg, salt og peber. Drys reven ost på, og tilsæt nogle stykker smør. Bages ved 180 °C.
Tromle TIL AT RIVE EKSTRA FINT (gul) (E3) 	Æblegratin med mandler (til 4 personer)	- 6 æbler - 60 g brun farin - 50 g smør - 50 g hele mandler - 20 cl fløde - 1 tsk. kanel	Skral æblerne, tag kernehuset ud, og skær dem i både. Snit æblerne i skiver med tromlen til at snitte fint (E4), og svits dem på en pande med 30 g smør. Smør et ovnfast fad, og læg de karameliserede æbler i bunden. Mal mandlerne ved hjælp af tromlen til at rive ekstra fint (E3). Bland de malede mandler, fløde og kanel i en skål. Hæld blandingen over æblerne, drys med brun farin. Bages ved 160 °C.

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Tromle TIL AT SNITTE FINT (lysegrøn) (E4) 	Graesk salat (til 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 agurk - 2 store tomater - 1 rød peberfrugt - 1 grøn peberfrugt - 1 mellemstort løg - 200 g feta - 50 g sorte oliven (valgfrit) <ul style="list-style-type: none"> - 4 spsk. olie - 1 citron - 30 g friske krydderurter (efter smag: basilikum, persille, mynte, koriander) 	<p>Snit agurken i fine skiver ved hjælp af tromlen til at snitte fint (E4). Skær peberfrugterne over i 2, og fjern kernehuset. Snit peberfrugterne og løget. Skær tomater og feta i små tern. Bland alle ingredienserne i en skål, og tilset oliven.</p> <p>Tilbered dressingen ved at blande olie med citronsaff. Bland salaten forsigtigt, og drys friskklippede krydderurter på.</p>
Tromle TIL AT SNITTE GULERØDDER (mørkegrøn) (E5) 	Vichy gulerødder (til 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 12 gulerødder (beregn 3 pr. person) - 50 g smør - 15 g sukker - 1 hønsebouillonterning 	<p>Skrael (skrub) gulerødderne, og skær dem i fine skiver ved hjælp af tromlen til at snitte gulerødder (E5). Tilbered en hønsebouillon i en gryde. Vandet skal dække gulerødderne. Smelt smørret på en pande, og tilset sukker. Rør rundt, indtil der dannes en let skum, og tilset derefter gulerødderne. Rør rundt igen, og tilset derefter bouillionen (gulerødderne skal være dækket).</p> <p>Lad gulerødderne stå ved svag varme uden låg i 20-25 minutter for at lade vandet fordampne.</p>
Tromle TIL AT RIVE KARTOFLER (lysegul) (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg kartofler - 2 æg - 50 g havregryn - 50-100 g mel (hvis kartoflerne er meget vandholdige) - olie - salt 	<p>Skrael kartoflerne, skær dem i tern, og riv dem ved hjælp af den specielle tromle til at rive kartofler (E6).</p> <p>Pisk derefter æggene, og tilset dem tilberedningen sammen med salt, havregryn og eventuelt mel. Dæk panden med et lag olie, og varm op. Form små kugler af dejen med en ske, og tryk dem flade på panden. Brun dem på begge sider.</p>

*Afhængig af modellen

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken (A) rengøres.
- Nedsnæk aldrig motorblokken i vand, og skyld den aldrig under rindende vand. Tør motorblokken af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt.
- Tromleholderen (D), nedstopperen (C), tromlerne (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) og opbevaringstilbehøret (F) kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".
- Vær altid forsigtig, når du håndterer tromlerne, da klingerne kan være meget skarpe.
- Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.

OPBEVARING

- Alle tromlerne (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) kan gemmes i apparatet.
- Stabl de 5 tromler (fig.10) oven på hinanden, og anbring dem i åbningen foran på holderen (D) (fig.11).
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i ledningsrummet (LEDNINGSHOLDER) (fig.12).

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR:

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år. Men den dag, du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller på en affaldsplads).



Tænk på miljøet!

- ➊ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➋ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

BESKRIVNING

- A** Motorenhet
- B** Tryckknapp På/Av
- C** Pämatare
- D** Trumhållare/matningsrör
- E** Trummor
- E1** Trumma för fin rivning
(helt i metall med orange kant)

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte sker i enlighet med anvisningarna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga samt känsel förmåga eller av personer som inte har tidigare kunskap om eller erfarenhet av användningen. Undantag kan göras i de fall då personerna övervakas eller får anvisningar om apparatens användning av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med apparaten.
- Den här apparaten överensstämmer med tillämpliga tekniska bestämmelser och standarder.
- Den här enheten är endast avsedd för växelström. Innan du använder apparaten första gången skulle vi vilja be dig att kontrollera att spänningen i ditt elnät stämmer överens med den som är angiven på apparatens märkplåt.
- Placera inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av öppen eld (gasspis).
- Använd apparaten endast när den står på en platt, stabil och värmeförlig arbetsbänk och där den inte utsätts för vattenstänk. Vänd den inte upp-och-ned.
- Undvik olyckor och skador på apparaten genom att hålla händer och köksredskap borta från knivar och trummor i rörelse.
- Använd den inte längre än två minuter i taget.
- Använd inte apparaten när den är tom eller med någon av trummorna förvarad i den.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

- Rengör tillbehören (trummor, trumförvaring och pämatare) med vatten och diskmedel. Skölj och torka noga.

- E2** Trumma för grov rivning (rött)
- E3** Trumma för grov malning (gul)
- E4** Trumma för tunna skivor (ljusgrön)
- E5** Vichy-trumma (mörkgrön)
(*beroende på modell)
- E6** Reibekuchen-trumma (ljusgul)
(*beroende på modell)
- F** Förvaringstillbehör

ANVÄNDNING

- Välj den trumma som motsvarar den önskade användningen.
- Sätt fast trumhållaren (**D**) på motorenheten (**A**) (fig.1) genom att vrida den ett kvarts varv till vänster (fig. 2).
- Placer trumman i öppningen där fram på hållaren (**D**). Trumman måste sättas in rätt ända in till drivenheten (fig.3).
- Sätt in kontaktten till apparaten.
- Tryck på På/Av-knappen (**B**) en eller två gånger

VARNING: tryck först på knappen På/Av innan livsmedlen förs ner i påfyllnadsröret (fig. 5).

- för att låsa fast trumman (fig. 4).
- Lägg i maten genom matningsröret (**D**), och tryck ned maten med pämataren (**C**) (fig. 6).
- Om du vill byta trumma vrider du på hållaren (**D**) ett kvarts varv till höger (fig. 7), för att sedan ta tillbaka den i rakt läge (fig. 8). Ta bort trumman (fig. 9).

VARNING: Innan apparaten startas, försäkra dig om att trumman är korrekt placerad på drivaxeln (fig. 3 och 4). Din produkt är försedd med en På/Av-knapp (**B**). För kontinuerlig drift, håll denna nedtryckt.

Vanliga frågor och svar:

Frågor	Svar
• "Trumman sitter inte fast ordentligt i hållaren. Jag kan inte höra att den läses fast."	Kontrollera att trumman är infryktad ända in till drivenheten (fig.3). Kontrollera att trumman sitter korrekt fastslätt innan du lägger i maten i matningsröret genom att först trycka på På/Av-knappen (fig.4).
• "Det går inte att ta bort tillbehöret efter användning."	När du ska ta bort trumman efter användning läser du upp (fig.7) hållaren för att sedan låsa den igen (fig.8) och trumman kommer falla ut av sig själv (fig.9).
• "Trumhållaren är ganska svår att sätta dit och ta bort. Ska det vara så?"	Ja, när apparaten är ny är det så. Allteftersom du använder apparaten blir det enklare att sätta fast och ta bort trumman.

Använd trummakon som är rekommenderad för de olika ingredienserna:

	Trumma för fin rivning E1 (metall)	Trumma för grov rivning E2 (öft)	Trumma för grov malning E3 (gul)	Trumma för tunna skivor E4 (ljusgrön)	Vichy-trumma E5 (mörkgrön)*	Reibekuchen-trumma E6 (ljusgul)*
Morötter	X	X			X	X
Zucchinier	X	X			X	X
Potatis	X	X			X	X (enda tanke)
Gurka	X	X			X	X
Paprika		X			X	
Lök					X	X
Rödbetor					X	X
Kål (vit/röd)					X	
Appelen					X	X
Parmesanost			X			
Gruyéreost	X	X			X	X
Choklad	X	X	X			
Torr bröd/kakor				X		
Hasselhötter/valnötter/mandlar				X		
Kokos	X		X			

* Beroende på modell

Tips för bra resultat:

Ingredienserna måste vara fasta för att du ska bli nöjd med resultatet. Undvik att lämna kvar matrester i hållaren.

Använd inte apparaten för att riva eller skriva mat som är för hård, t.ex. socker eller köttbitar. Skär maten i bitar för att underlätta inmatningen genom matningsröret.

VARNING: Trumknivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar trummorna. Håll dem alltid i plastdelen.

RECEPT

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Trumma för FIN RIVNING (metall) (E1) 	Vitkålssallad (för 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 1/4 vitkålshuvud - 2 morötter - 3 matskedar majonnäs - 3 matskedar flytande grädde - 2 teskedar vinäger - 2 matskedar strösocker 	<p>Skiva vitkålen med trumman för tunna skivor (E4) och riv morötterna med trumman för fin rivning (E1). Blanda kålen och morötterna i en skål.</p> <p>Blanda samman majonnäsen, grädden, oljan, vinägern och sockret till en dressing.</p> <p>Blanda dressingen med de rivna grönsakerna och låt vila i kycklåp i 1 timme.</p>
Trumma för GROV RIVNING (rött) (E2) 	Sommarratatäng (för 6 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 små zucchini - 2 potatisar - 1 lök - 1 kopp kokt ris - 1 ägg - 1 glas mjölk - 150 g gruyèreost - smör 	<p>Riv zucchini och potatisen med trumman för grov rivning (E2).</p> <p>Skiva löken med trumman för fina skivor (E4). Bryn grönsakerna i smör. Lägg ett lager grönsaker, ett lager kokt ris och ett ännu ett lager grönsaker i en gratängform.</p> <p>Vispa ihop mjölken och ägget med lite salt och peppar och häll över det hela i formen.</p> <p>Strö över den rivna gruyèreosten och lägg på ett par klickar smör.</p> <p>Sätt in ugnen på 180 °C.</p>
Trumma för GROV MALNING (gul) (E3) 	Gratinerad äppelpaj med mandel (för 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 äpplen - 60 g farinsocker - 50 g smör - 50 g hel mandel - 20 cl grädde - 1 tesked kanel 	<p>Skala, kärna ur och skär äpplena i klyftor.</p> <p>Skiva dem med trumman för fina skivor (E4) och bryn dem i 30 g smör.</p> <p>Smöra lätt i en gratängform och lägg de brynta äpplena i botten. Riv mandeln fint med hjälp av trumman för grov malning (E3). I en salladsskål, blanda mandelpulvret, grädden och kanelen. Häll blandningen över äpplena och strö över farinsockret. Sätt in i ugnen på 160 °C.</p>

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Trumma för TUNNA SKIVOR (ljusgrön) (E4) 	Grekisk sallad (för 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 gurka - 2 stora tomater - 1 röd paprika - 1 grön paprika - 1 medelstor gul lök - 200 g fetaost - 50 g svarta oliver (godtyckligt) - 4 matskedar olja - 1 citron - 30 g färskt kryddgrönt (efter egen smak: basilika, persilja, mynta, koriander) 	<p>Skiva gurkan med hjälp av trumman för tunna skivor (E4).</p> <p>Dela paprikorna på mitten och ta bort kärnorna och innanmätet.</p> <p>Skiva paprikorna och löken i tunna skivor. Skär tomaterna och fetaosten i små tärningar.</p> <p>Blanda samman alla ingredienserna i en salladsskål och tillsätt oliven. Blanda samman oljan och citronsaften till en dressing. Blanda om försiktigt. Hacka örterna och strö dem över salladen.</p>
*VICHY -TRUMMA (mörkgrön) (E5) 	Vichy-morötter (för 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 12 morötter (räkna med 3 per person) - 50 g smör - 15 g socker - 1 tärningkycklingbuljong 	<p>Skala (skrapa) morötterna och skiva dem med hjälp av Vichy-trumman (E5). Bered en kycklingbuljong i en kastrull.</p> <p>Mängden vafften ska vara tillräcklig för att täcka morötterna. Smält smöret i en stekpanna och tillsätt sockret. Rör om tills ett lätt "skum" formas och tillsätt därefter morötterna. Rör om lite och häll i buljongen (morötterna ska täckas helt).</p> <p>Låt sjuda utan lock så att vaffnet kan avdunsta i 20-25 minuter.</p>
*REIBEKUCHEN -TRUMMA (ljusgul) (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg potatis - 2 ägg - 50 g havregryn - 50 till 100 g mjölk (om potatisen innehåller mycket vatten) - olja - salt 	<p>Skala potatisen, skär den i delar och riv den med den speciellt avsedda Reibekuchen-trumman (E6).</p> <p>Vispa därefter äggen till en omelett, häll dem över beredningen tillsammans med saltet, havreflingorna och mjölet om nödvändigt.</p> <p>Täck botten av en stekpanna med olja och värm upp. Använd en sked för att forma små klumpar deg och platta till dem i stekpannan. Bryn dem på båda sidor.</p>

* Beroende på modell

RENGÖRA APPARATEN

- Koppla alltid ur kontakten till apparaten innan du rengör motorenheten (A).
- Doppa inte och använd inte motorenheten i vatten. Torka av motorenheten med en fuktig trasa. Torka den noga. (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) och förvaringstillbehöret (F) kan diskas i diskmaskinens övre korg med något av de

mildare programmen, t.ex. "ECO" eller "SKON".

- Var försiktig när du hanterar trummorna eftersom bladen är mycket vassa.
- Om plastdelarna blir missfärgade av maten, t.ex. morötter, torkar du rent dem med en trasa doppad i matolja och rengör dem sedan på vanligt sätt.

FÖRVARING

- Alla trummor (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) kan förvaras i apparaten. Stapla de fem trummorna på varandra (fig.10) och placera dem i öppningen fram på hållaren (D)

(fig.11). Förvaringstillbehöret (F) fästs över öppningen fram på hållaren (D) (fig.11).

- Förvara strömsladden: Tryck in sladden i hålet (SLADDFÖRVARING) (fig.12).

ÅTERVINNING

ELEKTRONISK PRODUKT VARS LIVSLÄNGD ÄR SLUT

Apparaten är avsedd att användas i flera år.

Den dagen du tänker byta ut den ska du inte slänga den i de vanliga hushållssoporna eller på soptippen, utan ta med den till en lämplig återvinningsstation.



Var rädd om miljön!

- ⓘ Apparaten innehåller mycket material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ⚡ Lämna den på en återvinningsstation så att den kan återvinnas.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A** Motorenhet
- B** Av/på-knapp
- C** Stapper
- D** Kjegleholder/sjakt
- E** Kjegler
- E1** Kjegle for finriving (metall med oransje kant)
- E2** Kjegle for grovriving (röd)

- E3** Kjegle for rasping (gul)
- E4** Kjegle for tynne skiver (lysegrönn)
- E5** Kjegle for tykke skiver (mørkegrönn) (*avhengig av modell)
- E6** Kjegle for ekstra fin riving (lysegul) (*avhengig av modell)
- F** Oppbevaringstillbehør

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøyde før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet samsvarer med gjeldende tekniske retningslinjer og standarder.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- For å unngå ulykker eller skader på apparatet, må du alltid holde fingrene og kjøkkenredskaper på avstand fra bladene og kjeglene i bevegelse.
- Ikke la apparatet gå i over to minutter sammenhengende.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet inn.
- Ikke bruk apparatet til å kverne kjøtt.
- Kjeglene må aldri tas ut før motoren har stanset helt.
- Skyv aldri ingrediensene med fingrene, bruk alltid stapperen.
- Ikke bruk maskinen til svært solide ingredienser: (sukker, kjøtt).
- Apparatet skal koples fra:
 - hvis det oppstår feil ved bruk
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - etter hver bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøtedelen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparater må ikke brukes:
 - etter å ha falt i gulvet
 - hvis kjeglene er skadde eller ufullstendige.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før kjeglene settes inn eller tas ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Ikke bruk andre kjegler eller reservedeler enn de som leveres av de godkjente servicesentrene.
- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet. Fabrikantens garanti og ertatningsansvar gjelder ikke ved profesjonell bruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.

FÖRSTE GANGS BRUK

- Vask tilbehörsdelene (kjegler, kjeglehus och stapper) i såpevann. Skyll och tork godt.

FORSIKTIG: Kjeglenes blader er ekstremt skarpe og må håndteras forsiktig. Hold dem alltid i plastdelen.

BRUKE APPARATET

- Velg ønsket kjegle.
- Sett kjegleholderen (D) på motorenheten (A) (fig. 1) ved å vri den 1/4 omgang til venstre (fig. 2).
- Sett kjeglen i åpningen foran holderen (D), kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet (fig. 3).
- Kople til apparatet.
- Trykk én eller to ganger på av/på-knappen (B) for å løse fast kjeglen (fig. 4).

NB: Før du slår på apparatet, må du alltid sørge for at kjeglen er korrekt plassert på drivhjulet (fig. 3 og 4). Apparatet er utstyrt med en av/på-knapp (B). Hold ned knappen for å kjøre apparatet kontinuerlig.

VANLIGE SPØRSMÅL:

Spørsmål	Svar
• "Kjeglen sitter ikke korrekt på plass, jeg hører ikke at den klapser seg fast."	Sørg ganske enkelt for at kjeglen er satt helt inn i drivhjulet (fig.3). Trykk på av/på-knappen før du fører ingrediensene ned i sjakten, for å kontrollere at kjeglen er korrekt fastlåst (fig.4).
• "Jeg klarer ikke å ta ut tilbehøret etter bruk."	For å ta ut kjeglen etter bruk, løser du opp (fig.7) og igjen holderen (fig.8), og kjeglen faller ut av seg selv (fig.9).
• "Kjegleholderen er ganske hard å sette på og ta av - er det normalt?"	Ja, det er normalt når maskinen er ny. Etter hvert som den brukes, blir det enklere å sette den på og ta den ut.

Bruk den anbefalte kjeglen for ingrediensen den er ment for:

	Kjegle for finriving E1 (metall)	Kjegle for grovriving E2 (rød)	Kjegle for rasping E3 (gul)	Kjegle for tykke skiver E4 (lysegronn)	Kjegle for ekstra fin riving E5 (mørkegrønn)*	Kjegle for ekstra fin riving E6 (lysegul)*
Gulrøtter	X	X		X	X	
Squash	X	X		X	X	
Poteter	X	X		X	X	X (bare tanken)
Agurker	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Løk				X	X	
Rødbeter				X	X	
Kål (hodekål/rødkål)				X		
Epler				X	X	
Parmesan			X			
Gulost	X	X		X	X	
ChokladSjokolade	X	X	X			
Tørt brød/kavringer			X			
Hasselnøtter/valnøtter/mandler			X			
Kokosnøtt	X		X			

* Avhengig av modell

TIPS FOR GODE RESULTATER:

Ingrediensene du bruker må være faste for å oppnå gode resultater og unngå at mat samler seg opp i holderen.

NB: Trykk først på av/på-knappen før du fører ingrediensene ned i sjakten (fig. 5).

- Ha ingrediensene ned i sjakten til holderen (D), og skyv dem ned med stapperen (C) (fig. 6).
- For å bytte kjegle, vrir du holderen (D) en 1/4 omgang til høyre (fig. 7), så setter du den tilbake til loddrett posisjon (fig. 8). Ta av kjeglen (fig. 9).

OPPSKRIFTER

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Kjegle metall FOR FINRIVING (E1)	Coleslaw (til 4 personer)	- ¼ hodekål - 2 gulrøtter - 3 ss majones - 3 ss kremføte - 2 ss eddik - 2 ss sukker	Skjær hodekål med kjeglen for tyne skiver (E4), og riv gulrøttene med kjeglen for finriving (E1). Bland ingrediensene i en bolle. Lag dressingen ved å blande majones, kremføte, olje, eddik og sukker. Hell dressingen over grønnsakene, bland salaten og la den stå 1 time i kjøleskapet.
Kjegle rød FOR GROVRIVING (E2)	Sommergrateng (til 6 personer)	- 6 små squash - 2 poteter - 1 løk - 1 kopp kokt ris - 1 egg - 1 glass melk - 150 g ost - smør	Riv squash og poteter med kjeglen for grovriving (E2). Skjær løken i skiver med kjeglen for tyne skiver (E4). Stek alle grønnsakene i smør. Legg grønnsaker og kokt ris lagvis i en ovnfast form. Tilsett melk vispet med egg, salt og pepper. Dryss over revet ost og et par smørklatter. Stekes på 180 °C.
Kjegle gul FOR RASPING (E3)	Gratinerte epler med mandler (til 4 personer)	- 6 epler - 60 g brunt sukker - 50 g smør - 50 g hele mandler - 0,2 dl krem - 1 ts kanel	Skrell eplene, skjær dem i båter og ta ut kjernene. Skjær båtene i skiver med kjeglen for tyne skiver (E4) og stek dem i 30 g smør. Pensle litt smør i en ovnfast form og legg de stekte eplene i bunnen. Mal mandlene til pulver med kjeglen for rasping (E3). Bland mandelpulver, kremføte og kanel i en bolle. Hell blandingen over eplene og dryss over brunt sukker. Stekes på 160 °C.

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREM GANGSMÅTE
Kjegle lysegrønn FOR TYNNE SKIVER (E4) 	Gresk salat (til 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 agurk - 2 store tomater - 1 rød paprika - 1 grønn paprika - 1 middels stor løk - 200 g fetaost - 50 g svarte oliven (kan sløyfes) - 4 ss olivenolje - 1 sitron - 30 g ferske urter (f.eks.: basilikum, persille, peppermynthe, koriander) 	<p>Skjær agurken i skiver med kjeglen for tykke skiver (E4). Skjær paprikaene i 2, ta ut frø og innmat. Kutt paprikaene og løken i tykke skiver. Skjær tomatene og fetaosten i små terninger. Bland alle disse ingrediensene i en salatbolle, og tilføy oliven. Lag en dressing av olje og sitronsaft. Bland salaten forsiktig, og dryss over finhakkede urter.</p>
*Kjegle mørkegrønn FOR TYKKE SKIVER (E5) 	Stekte gulrøtter (til 4 personer)	<ul style="list-style-type: none"> - 12 gulrøtter (beregn 3 per person) - 50 g smør - 15 g sukker - 1 terning kyllingbuljong 	<p>Skrell (rasp) gulrøttene og skjær dem i skiver med kjeglen for tykke skiver (E5). Varm opp kyllingbuljongen i en kjele. Buljongen må dekke gulrøttene. Smelt smør i en kjele og tilsett sukker. Rør inntil det "skummer" litt, og tilsett gulrøttene. Rør litt, og tilsett deretter buljongen (gulrøttene må dekkes av buljongen). La det småkoke uten lokk slik at vannet dampes vakk etter 20-25 minutter.</p>
*Kjegle lysegrøn FOR EKSTRA FIN RIVING (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg poteter - 2 egg - 50 g havregryn - 50-100 g mel (hvis potetene er svært flytende) - olje - salt 	<p>Skrell potetene, skjær dem i biter og rasp dem med kjeglen for ekstrafin riving (E6). Visp eggene. Tilsett egg, salt, havregryn, og mel om nødvendig. Ha olje i en panne, og varm opp. Bruk en skje til å legge små hauger med deig i pannen, og trykk dem flat. Stekes gylne på begge sider.</p>

* Avhengig av modell

RENGJØRING AV APPARATET

- Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (A) rengjøres.
- Motorenheten må ikke nedsenkes i vann eller skylles i vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig.
- Holderen (D), stapperen (C), kjeglene (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) og oppbevaringstilbehøret (F) kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind på

ØKO-program eller program for lite skitten oppvask.

- Håndter kjeglene forsiktig, bladene på kjeglene er ekstremt skarpe.
- Hvis plastdelene blir mistarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje, og deretter vaskes på vanlig måte.

OPPBEVARING

- Alle kjeglene (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) kan oppbevares på apparatet.
- Stable de 5 kjeglene i hverandre (fig.10), og sett dem i åpningen på forsiden av holderen (D) (fig.11). Oppbevaringstilbehøret (F) klipper på åpningen på forsiden av holderen (D) (fig.11).
- Oppbevaring av ledningen: Skyv ledningen i ledningshullet (CORD STORAGE) fig.12).

RESIKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.

Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).



Tenk grønt!

- ① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.
- ② Lever apparatet til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.

LAITTEEN KUVAUS

- A** Moottorirunko
- B** Käynnistys-/sammatuspainike
- C** Syöttökappale
- D** Kartiomakasiini /aukko
- E** Kartiot
 - E1** Kartio, hieno raaste (kokonaan metallia, oranssi reunus)
 - E2** Kartio, karkea raaste (punainen)

TURVAOHJEET

- Lue käyttöohje huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan vastuuta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuina lapset) käytettäväksi, joiden fyysisen, aistimellinen tai älyllinen kapasiteetti on rajoittunut, eikä myöskään sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta, elleivät he ole saaneet heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön käyttöä koskevaa ohjausta etukäteen tai he ovat tällaisen henkilön valvonnassa.
- Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tämä laite täyttää voimassa olevat tekniset määräykset ja normit.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla. Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun tulee tarkastaa, että verkon jännite vastaa laitteen arvokilvensä ilmoitettua jännitettä.
- Älä aseta tai käytä laitetta kuumalla pinnalla tai avotulen läheellä (kaasuliesi).
- Käytä tuotetta vain vakaalla työtassolla poissa vesiroiskeiden ulottuvilta. Älä käänny laitetta ylösalaisin.
- Onnettomuuksien ja laitteen materiaalivauroiden välttämiseksi kädet ja työvälileet on aina pidettävä poissa terien ja pyörivrien kartioiden läheiltä.
- Älä käytä laitetta yli 2 minuuttia kerrallaan jatkuvassa käytössä.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai kun kaikki kartiot on laitettu säilytykseen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTÖÄ

- Puhdistaa lisälaitteet (kartiot, kartiomakasiini ja syöttökappale) vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa huolella.

- E3** Kartio, raastin (keltainen)
- E4** Kartio, viipalointi (vaaleanvihreä)
- E5** Kartio, sahalaitainen viipalointi (tummanvihreä) (*mallista riippuen)
- E6** Kartio, perunaraastin (vaaleankeltainen) (*mallista riippuen)
- F** Säilytyslåda

- Älä jauha lihaa.
- Älä koskaan ota kartioita pois, ennen kuin moottori on pysähtynyt kokonaan.
- Älä koskaan paina ruoka-aineita käsin, käytä aina syöttökappaletta.
- Älä käytä tuotetta liian kovien ruoka-aineiden kanssa: (sokeri, liha).
- Laite tulee irrottaa sähköverkosta:
 - jos siinä on häiriöitä käytön aikana,
 - aina ennen puhdistusta tai hoitoa,
 - aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä käytä jatkojohtoa, jos et ole ensin tarkastanut, että se on täysin kunnossa.
- Sähköistä kodinkonetta ei saa käyttää:
 - jos se on pudonnut maahan,
 - jos sen kartiot ovat vahingoittuneet tai ne ovat epätäydellisiä.
- Irrota laite aina virransyötöstä, jos se jätetään vaille valvontaa, ja ennen kartioiden laittamista paikoilleen tai irrottamista.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee antaa valmistajan, jälleenmyyntipalvelun tai vastaanottavaan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi varojen välttämiseksi.
- Älä käytä muita kuin valtuutetun huoltokeskuksen toimittamia kartioita tai lisälaitteita.
- Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön. Takuu ja valmistajan vastuu raukeavat, jos laitetta käytetään ammatilliseen tarkoitukseen, asiattomasti tai käyttöohjeiden vastaisesti.

HUOMIO: Kartioiden terät ovat erittäin terävä, käsitlele kartioita varovasti, käsitlele niitä muoviosista kiinni pitäen.

KÄYTÖTÖ

- Valitse halumaasi käyttöä vastaava kartio.
- Aseta kartiomakasiini (**D**) moottorirungolle (**A**) (**kuva 1**), käänny sitä neljänneskierros vasemmalle (**kuva 2**).
- Laita valitsemasi kartio makasiinin (**D**) etuaukkoon, kartion on oltava kiinnitettyä kunnolla aina vetoakselin pohjaan saakka (**kuva 3**).
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Paina kerran tai kaksi kertaa käynnistys-/sammatusnäppäintä (**B**) kartion lukitsemiseksi (**kuva 4**).

HUOMIO: Paina aina käynnistys-/sammatus-painiketta ennen ruoka-aineiden laittamista täytööaukkoon (**kuva 5**).

- Laita ruoka-aineet makasiiniin (**D**) syöttöaukkoon ja työnnä ne sisään käyttäen syöttökappaletta (**C**) (**kuva 6**).
- Kartion vaihtamiseksi makasiinia (**D**) on käännettävä neljänneskierros oikealle (**kuva 7**), siten se on laitettava pystyasentoon (**kuva 8**). Ota kartio pois (**kuva 9**).

HUOMIO: Ennen kuin käytät laitetta, varmista, että kartio on asetettu oikein akseliin (**kuvat 3 ja 4**). Laite on varustettu käynnistys-/sammatuspainikkeella (**B**). Yhtäjaksoisessa käytössä painike on pidettävä painettuna.

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Kysymyksiä	Vastauksia
<ul style="list-style-type: none"> • "Kartio ei pysy kunnolla paikoillaan makasiinissa, en kuule naksahdusta." 	Varmista yksinkertaisesti, että kartio on kunnolla kiinni pohjaan asti (kuva 3). Sitten kun laite käynnistetään ennen elintarpeiden laittamista sisään, kartio voi lukittua kunnolla (kuva 4).
<ul style="list-style-type: none"> • "En pysty irrottamaan lisälaitetta käytön jälkeen." 	Kun otat kartion pois käytön jälkeen, avaa sen lukitus (kuva 7), lukitse makasiini sitten uudestaan (kuva 8), kartio putoaa pois itsestään (kuva 9).
<ul style="list-style-type: none"> • "Kartiomakasiini on vaikea laittaa paikoilleen ja ottaa pois, onko se normaalista? » 	Kyllä, kun tuote on uusi. Käytön kuluessa sen laittaminen paikoilleen ja ottaminen pois tulee yhä helpommaksi.

Käytä kullekin elintarvikkeelle suositeltua kartiota:

	Kartio hieno raaste E1 (metallia)	Kartio karkea raaste E2 (punainen)	Kartio raspi E3 (keltainen)	Kartio viipalointi E4 (vaaleanvihreä)	Kartio sahalaitainen viipalointi E5 (tummanvihreä)*	Kartio perunaraastin E6 (vaaleankeltainen)*
Porkkanat	X	X		X	X	
Kesäkurpitsat	X	X		X	X	
Perunat	X	X		X	X	X (vain raaka-)
Kurkku	X	X		X	X	
Paprika		X		X		
Sipulit			X	X	X	
Punajuuret				X	X	
Kaali (valk./pun.)				X		
Omenat				X	X	
Parmesan-juusto				X		
Gruyère-juusto	X	X		X	X	
Suklaa	X	X	X			
Kuiva leipä/korput				X		
Pähkinät/mac-pähk. / mantelit				X		
Kookospähkinä	X		X			

(*mallista riippuen)

Neuvoja hyvän tuloksen saamiseksi:

Käytämäsi aineesta on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät sen, että ruokaa kertyy makasiiniin.
Älä käytä laitetta raastaaksi tai viipaloitaksesi

liian kovia ruoka-aineita, kuten sokeria tai lihanpalasia.
Paloittele ruoka-aineet pienemmäksi, jotta ne on helpompi syöttää makasiiniin aukon kautta.

RESEptejä

KARTIOT	VALMISTE	AINEKSET	OHJEET
Kartio metallia HIEKO RAASTE (E1) 	Coleslaw-salaatti (4 annosta)	<ul style="list-style-type: none"> - ¼ valkokaalta - 2 porkkanaa - 3 rkl majoneesia - 3 rkl kuhukermaa - 2 rkl viinietikkää - 2 rkl hienoa sokeria 	<p>Viipaloii valkokaali viipalointikartiolla (E4) ja raasta porkkanat hienolle raasteelle tarkoitetulla kartioraastimella (E1). Sekoita kaalivipaleet ja porkkanaraaste salaattikulhossa. Valmista kastike sekoittamalla keskenään majoneesi, kuhukermaa, öljy, viinietikkää ja sokeri. Mausta raastetut vihannekset kastikkeella, sekoita ja anna tekeytyä 1 tunnin ajan jääräapissa.</p>
Kartio punainen KARKEA RAASTE (E2) 	Aurinkoinen gratiini (6 annosta)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 pientä kesäkurpitsaa - 2 perunaan - 1 sipuli - 1 kahvikupillinen keitetty riisiä - 1 muna - 1 lasilininen maitoa - 150 g gruyère-juustoa - voita 	<p>Raasta kesäkurpitsat ja perunat karkealle raasteelle tarkoitetulla kartioraastimella (E2). Viipaloii sipuli viipalointikartiolla (E4). Ruskista kaikki vihannekset voissa. Lado uunivuokaan vuorotellen kerros vihanneksia, kerros keitetty riisiä ja taas kerros vihanneksia. Lisää maitoa, jonka sekaan on vatkattu muna, suola ja pipuri. Ripottele pinnalle raastettu gruyère-juusto ja lisää muutama voinokare. Paista uunissa 180 astelsingissä.</p>
Kartio keltainen RAASTIN (E3) 	Omena-manteligratiini (4 annosta)	<ul style="list-style-type: none"> - 6 omenaa - 60 g fariinisokeria - 50 g voita - 50 g kokonaisia manteleita - 2 dl kermaa - 1 tl kanelia 	<p>Kuori omenat, poista niistä siemenet ja lohko ne. Viipaloii omenat ohuksi siivuksi viipalointikartiolla (E4) a kuullota ne 30 grammassa voita. Voitele gratiinivuoka kevyesti voilla ja laita kuullotetut omenat sen pohjalle. Jauha mantelit take this word away kartiolla (E3). Sekoita kulhossa mantelijauho, kerma ja kaneeli. Kaada seos omenasiivujen päälle ja sirottele päälle fariinisokeri. Paista uunissa 160 astelsingissä.</p>

KARTIOT	VALMISTE	AINEKSET	OHJEET
Kartio vaaleanvihreä VIIPALOINTI (E4) 	Kreikkalainen salaatti (4 annosta)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kurkku - 2 isoa tomaattia - 1 punainen paprika - 1 vihreä paprika - 1 keskkokoinen salaattisipuli - 200 g fetajuustoa - 50 g mustia oliveja (valinnainen) - 4 rkl öljyä - 1 sitruuna - 30 g tuoreita yrtejä (esim: basilika, persilja, minttua, korianteria) 	<p>Viipaloii kurkku ohuksi siivuksi viipalointikartiolla (E4). Halkaise paprikat kahtia ja poista siemenet ja sisukset. Laikkaa paprikat ja sипули ohuksi viipaleiksi. Paloittele fomaatit ja fetajuusto pieniksi kuutioiksi. Sekoita salaattikulhossa kaikki ainekset ja lisää oliviit. Valmista kastike sekoittamalla öljy sitruunamehuun. Sekoita varovasti kastike salaatin joukkoon ja sirottele sekaan silpputuja tuoreita yrtejä.</p>
*Kartio tummanvihreä SAHALAITAINEN VIIPALOINTI (E5) 	Sahalaitaporkkanat 4 annosta	<ul style="list-style-type: none"> - 12 porkkanaa (3 kpl ruokailijaa kohti) - 50 g voita - 15 g sokeria - 1 kanaliemikuutio 	<p>Kuori porkkanat ja siivuta ne sahalaitaisella viipalointikartiolla (E5). Valmista kattilassa kanalimi. Vettä on oltava sen verran, että porkkanat peittyyvät. Sulata voi pannulla, lisää sokeri. Hämmennä, kunnes seos on hieman vaahdosta ja lisää porkkanat. Hämmennä hieman ja lisää kanalimi (jos tarpeen, lisää nestettä, jotta porkkanat peittyyvät). Kypsytä miedolla lämmöllä ilman kantta 20–25 minuutin ajan.</p>
*Kartio vaaleankeltainen PERUNARAASTIN (E6) 		<ul style="list-style-type: none"> - 1,5 kg perunaa - 2 munaa - 50 g kaurahiutaleita - 50-100 g jauhoa (jos perunat ovat vetisiä) - öljyä - suolaa 	<p>Kuori perunat, lohko ne ja raasta ne perunaraastimella (E6). Vatkaa munien rakenne rikki ja sekoita keskenään perunaraaste, munat, suola, kaurahiutaleet ja jauho (jos tarpeen). Kaada pannulle öljyä niin, että sen pohja peittyy. Kuumenna öljy. Nosta taikinasta lusikkaa pieniä nokareita pannulle ja tasoittele ne. Ruskista molemmita puoliita.</p>

*mallista riippuen

LAITTEEN PUHDISTUS

- Irrota laite aina sähköverkosta ennen moottorirungon (A) puhdistusta.
- Älä upota moottorirunkoa veteen tai laita sitä juoksevaan veteen. Puhdista moottorirunko kostealla kankaalla. Kuivaa se huolella.
- Makasiini (D), työntökappale (C), kartio (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) ja säilytyslisläite (F) voidaan laittaa astianpesukoneeseen

SÄILYTYS

- Kaikkia kartioita (E1, E2, E3, E4, E5*, E6*) voi säilyttää laitteesta allä. Pinnaa 5 kartioita (kuva 10) ja laita ne aukkoon makasiinien (D) etupuolella (kuva 11). Säilytyslisläite (F)

yläkoriin, käytä ohjelmana « EKO » tai « KEVYESTI LIKAANTUNUT ». • Käsittele kartioita varovasti, sillä kartioiden terät ovat erittäin teräviä. • Jos muoviosat värjääntyvät elintarvikkeiden, kuten porkkanan, takia, hankaa niitä ruokaöljyyn kastettuilla kankaalla, tee sitten tavanmukainen puhdistus.

- naksahdtaa aukolle makasiinin (D) etupuolella (kuva 11).
- Johdon säilytys : työnnä johto sille varattuun aukkoon (CORD STORAGE) (kuva 12).

KIERRÄTYS

SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTÖIKÄNSÄ LOPUSSA:

Laite on suunniteltu toimimaan monen vuoden ajan.

Kun kuitenkin pääätät luopua sen käytöstä jonain päivänä, älä heitä sitä roskiaan tai kaatopaikalle, vaan vie se oman kuntasi keräyspisteesseen (tai kaatopaikalle sellaisen puuttuessa).



Edistäkäämme ympäristönsuojaelua!

- Laite sisältää monia arvokkaita kierrätettäviä materiaaleja.
- Toimita se keräyspisteesseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

- يُرجى التعامل مع الأسطوانات بكل عناية وحذر لأن أنصافها حادة جداً.
- في حال تلوّن بعض الملحقات باللون الطعام (جزء، برتقال، الخ..)، تُمسح بقطعة قماش مبللة بقليل من زيت الطعام، ثم تُنظف بعد ذلك كالمعتاد.
- الحاملة (D)، والأسطوانات (F)، يمكن تنظيفهم في سلة جلدية الصحنون العلوية باستعمال برنامج التنظيف (ECO) أو برنامج التنظيف .(LIGHTLY SOLID)

التخزين

- جميع الأسطوانات (E1,E2,E3,E4,E5*,E6*) تخزينها في المنتج.
- (F) فوق الفتحة في مقدمة الحاملة (D) (الشكل 11). تخزين السلك الكهربائي : ادفع السلك الكهربائي في الفجوة الموجودة لهذا الغرض (تخزين السلك الكهربائي) (الشكل 12) في مقدمة الحاملة (D) (الشكل 11). مشابك ملحق التخزين

إعادة التصنيع

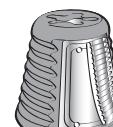
منتج الكتروني أو كهربائي متنهي الصلاحية

من المفترض أن يدوم المنتج لديك سنتين عديدة. ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله ، فلا ترميه في سلة المهملا، ولكن أودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدینتك (أو سلمه لمركز تجميع المهملاس حيث يمكنك ذلك).

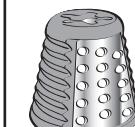
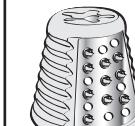
حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.
أودعها في مراكز تجميع المهملاس المختصة.



نصائح	المكونات	التحضيرات	الأسطوانات
<p>يُقطع الخيار الى شرائح بواسطة اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُقطع الفليفلة أنصافاً وتُزال منها البذور والاجزاء البيضاء. تُقطع الفليفلة وبالصل الى شرائح رقيقة. تُقطع الطماطم وجبنة فيتيل الى مكعبات صغيرة، وتحلط المكونات في وعاء السلطة، ويضاف اليها الزيت. تُحضر التبولة بمرق الزيت وعصير الليمون. تُخلط بلفظ وترش على السلطة مع الأعشاب الطازجة المفرومة.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ١ خيارة - طماطم كبيرة - ١ فلفلة حمراء - ١ فليفلة خضراء - ١ بصلة متوسطة بيضاء - ٢٠٠ جرام جبنة فيتيل - ٥٠ جرام زيتون أسود (اختياري) - ٤ ملاعق صغيرة من الزيت - ١ليمونة - ٣٠ جرام أعشاب طازجة (اختر واحدة: ريحان، بقدونس، نعناع، كزبرة) 	<p>سلطة بونانية (تكفي ٤ أشخاص)</p>	<p>اسطوانة خضراء فاتحة لشرحات الرقيقة (E4)</p> 
<p>يُنشر الجزر ويُقطع الى دوائر صغيرة باستخدام اسطوانة الشرحات المتموجة (E5). تُحضر مرقة الدجاج في كسرولة. يجب أن تكون كمية الماءكافية لكي تغطي كمية الجزر. تذاب الزبدة في مقلاة ويضاف اليها السكر. تحرك الى أن تظهر فيها الرغوة قليلاً، ثم يضاف الجزر. تُخلط قليلاً ثم تضاف مرقة الدجاج (يجب أن يغير الماء الجزر)، تترك للطهي البطيء دون تغطيتها للسماح للماء بالتبخر لمدة ٢٥-٢٠ دقيقة.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ١٢ حبة جزر (٣) جزرات لكل شخص) - ٥٠ جرام زبدة - ١٥ جرام سكر - مكعب مرقة الدجاج. 	<p>جزر فيتشي (تكفي ٤ أشخاص)</p>	<p>* اسطوانة خضراء غامقة لشرحات المتموجة (E5)</p> 
<p>يُنشر البطاطس، تُقطع الى قطع وينشر Reibekuchen (E6). ثم يُحقق البيض ويضاف الى البطاطس المبشورة مع الملح، رقائق الشوفان، واللحين إذا كان ضرورياً. يُعطي قعر المقلة بالزيت وتوضع على النار. ثم تكرين كرات صغيرة من العجينة وتوضع في المقلة ثم تُبسط بواسطة الملعقة. تُحرر على الجانبين.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ١٠٥ كلج بطاطس (٢) بيستان - ٥٠ جرام من رقائق الشوفان - ١٠٠-٥٠ جرام طحين (إذا كانت البطاطس مليئة بالماء) - زيت - ملح 	<p>* اسطوانة صفراء فاتحة Reibekuchen (E6)</p> 	

(* حسب الموديل)

نصائح	المكونات	التحضيرات	الأسطوانات
<p>يُفرم الملفوف الأبيض باستخدام اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4)، وينشر الجزر باستخدام اسطوانة البشر الناعم (E1)، يُخلط الجميع في وعاء السلطة.</p> <p>تحضر التبولة بأن يُخلط مايونيز الكريما، الزيت، الخل والسكر.</p> <p>تُتبَلُّ الخضار المبشورة بهذه الصلصة، تُخلط جيداً وتترك لمدة ساعة في الثلاجة.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ملفوف أبيض (ربع ملفوفة) - ٤ حبات جزر - ٢ ملاعق مايونيز - ٣ ملاعق كبيرة من الكريما - ملعقتان كبيرةتان خل - ملعقتان كبيرةتان من السكر 		<p>اسطوانة معدنية بالكامل بطار برتقالي للبشر الناعم (E1)</p> 
<p>يُنشر الكوسى والبطاطس باستخدام اسطوانة البشر الخشن (E2)، ويُقطع البصل باستخدام اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُحرر جميع الخضار بالزبدة. يُؤخذ طبق الفرن وتوضع فيه طبقة الخضار، طبقة الأرز المطهو، يُضاف الحليب المخفوق بالبيض، الملح والفالف. ترش بجبنه الجروبيز وبعضاً من زبدة حرارة ١٨٠ مئوية</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ٦ حبات كوسى صغيرة - ٢ بطاطس - ١ بصلة - ١ كوب من الأرز المطبوخ - ١ كوب حليب - ١٥٠ جرام من جبنة الجروبيز - زبدة 	<p>جراتان الصيف (تكفي ٦ أشخاص)</p>	<p>اسطوانة حمراء البشر الخشن (E2)</p> 
<p>يُنشر التفاح وتتنزع منه النواة ويُقطع أرباعاً. ثم يُقطع الى شرائح باستخدام اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4).</p> <p>ويُحرر بـ ٣٠ جرام من الزبدة.</p> <p>يُدهن طبق الفرن بالزبدة وينشر التفاح المُحلٍ على الطبق بشكل منتتساً في قعر الطبق. يُنشر اللوز ليصبح ناعماً باستخدام الأسطوانة الناعمة جداً (E3).</p> <p>يُخلط اللوز الناعم في وعاء مع القرفة. يُسكب المزيج فوق التفاح. يُرش بالسكر الأسمري. يوضع الطبق في الفرن على درجة حرارة ١٦٠ مئوية.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ٦ تفاحات - ٦٠ جرام من السكر الأسمري - ٥٠ جرام زبدة - ٥٠ جرام لوز كامل الحبة - ١ ملعقة صغيرة قرفة 	<p>التفاح بالجراتان واللوز (تكفي ٤ أشخاص)</p>	<p>اسطوانة صفراء للبشر الناعم جداً (E3)</p> 

وصف أجزاء المنتج

وحدة المحرك

زر تشغيل/توقف

دفاس

حاملة الأسطوانات/أنبوب التقطيم

أسطوانات

E1 أسطوانة للبشر الناعم (معدنية بالكامل)

مع إطار برتقالي

E2 أسطوانة للبشر الخشن (أحمر)

إرشادات من أجل السلامة

- اقرأ الإرشادات بعناية دائمًا قبل استعمال المنتج للمرة الأولى.
- لا تدخل الطعام بواسطة اليدين؛ استعمل دائمًا الدفاس.
- لا تستعمل المنتج لتحضير الطعام الذي يحتوي على قطع غليظة: مكعبات السكر، اللحوم.
- يجب توقيف المنتج عن التشغيل:
 - إذا لم يعد يعمل بكفاءة
 - أثناء التنظيف والصيانة
 - بعد كل استعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشد السلك.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد بأنها في حالة جيدة ومناسبة من حيث القوة.
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة الكهربائية المنزلية في الحالات التالية:
 - إذا سقط المنتج أرضاً
 - إذا تضررت الأسطوانات أو إذا فقدت شيئاً من أجزائها.
- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي في حال تركه من دون رقابة أو قبل تركيبه أو قبل فصل الأسطوانات منه.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنَّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.
- لا تستعمل الأسطوانات أو قطع الغيار الأخرى غير التي توفرها مراكز الخدمة المُعتمدة.
- صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. إن أي استعمال تجاري أو أي استعمال خاطئ أو لا يتقييد بارشادات الإستعمال والتشغيل المرفقة، لن تحمل الشركة المُصنعة مسؤوليتها وبالتالي تسقط عنده الضمانة.
- لا شُغل المنتج لفترة تزيد عن الدقيقتين بشكل مستمر.
- لا تُنشغل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كان يدخله أحدي الأسطوانات.
- لا تقرم، أو تبشر، أو تقطع اللحم الذي أو المطبوخ.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- تنظف الملحقات (الأسطوانات ، حافظات الأسطوانات والدفاس) بالماء والصابون. تُنسف وتُجفف بعناية.

تحذير: إن انصال الأسطوانات والشفرات حادة جداً.
يرجى التعامل معها بكل حذر وعناية، يرجى الإمساك بها من الجزء البلاستيكى.

تحذير: إضغط على زر "تشغيل/توقف" أولًا قبل أن تدخل الطعام في أنبوب التقطيم (الشكل 5).

استعمال الدفاس (C) (الشكل 6).

إذا أردت تغيير الأسطوانة، ادر الحاملة (D) (ربع دورة إلى جهة اليمين (الشكل 7). ثم اعدها إلىوضعية العلوية (الشكل 8) افصل الأن الأسطوانة (الشكل 9).

تحذير: قبل استعمال المنتج، يرجى التأكد بأن الأسطوانة في موقعها الصحيح على السوقة (الشكل 3 و 4). جهز هذا المنتج بزر "تشغيل/توقف" (B)، لتشغيل المنتج بشكل مستمر ، استمر بالضغط على هذا الزر.

أسئلة يتكرر ذكرها :

الإجابات	الأسئلة
بكل بساطة، تأكد أن الأسطوانة قد دخلت في مكانها الصحيح على السوقة (الشكل 3). اضغط على زر "تشغيل/توقف" أولًا قبل إدخال الطعام في أنبوب التقطيم للتأكد بأن الأسطوانة قد اتخذت مكانها الصحيح (الشكل 4).	"الأسطوانة ليست مثبتة في مكانها الصحيح في الحاملة. لا تستطيع سماع صوت الإغلاق.
لكي تفصل الأسطوانة بعد الإستعمال، حرر الحاملة (الشكل 7)، ثم أعد إغفالها (الشكل 8) وستجد أن الأسطوانة قد سقطت من ثقاء نفسيها (الشكل 9).	"لا" استطيع فصل الملحق بعد الإستعمال
نعم ، عندما يكون المنتج جديداً مع الإستعمال ، سوف يصبح الفك والتتركيب أكثر سهولة.	"حاملة الأسطوانة صعبة التركيب والفصـل، هل هذا أمر طبيعي؟"

استعمال الأسطوانة المناسبة لكل نوع من أنواع الطعام

(E6) Reibekuch *(أصفر فاتح)	(E5) اسطوانة شرحات متجمدة (أخضر غامق)	(E4) اسطوانة رقيقة أصفر فاتح)	(E3) اسطوانة البشر الناعم أصفر)	(E2) للبشر الخشن (أحمر) معدنية بالكامل مع إطار برتقالي)	(E1) للبشر الناعم (أحمر) معدنية بالكامل مع إطار برتقالي)	جزر
X	X		X	X	X	كربيدي
X (ني، فقط)	X	X	X	X	X	بطاطس
X	X		X	X	X	خيار
		X		X	X	فليفلة
X	X			X		بصل
X	X				X	شمendorf
		X				ملفوف (أبيض وأحمر)
X	X					تفاح
		X				باربيزان
X	X		X	X	X	جريبر
		X	X	X	X	شوكلاته سكريبت
		X				خبز مجفف/سكريبت
		X				بندق/جوز/لوز
		X		X		جوز الهند

(*) حسب الموديل

نصائح الحصول على أفضل النتائج:

لا تستعمل المنتج لبشر أو فرم المواد الصلبة، مثل السكر أو قطع اللحمة الكبيرة الحجم. يقطم الطعام إلى قطع صغيرة لكي تتمكن للحصول على أفضل النتائج، يجب أن تكون المكونات المستعملة متينة. لا تسمح أن يبقى الطعام في داخل الوحدة . من وضعه داخل أنبوب التقطيم بكل سهولة.

مخروطها	آماده سازی	مواد لازم	نکات
مخروط سبز روشن خرد کن نازک (E4)	سالاد یونانی (برای 4 نفر)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 عدد خبار - 2 عدد گوجه فرنگی بزرگ - 1 عدد فلفل دلمه ای قرمز - 1 عدد فلفل دلمه ای سبز - 1 عدد پیاز سفید متوسط - 200 گرم پنیر فتا - 50 گرم زیتون سیاه (اختیاری) - 4 قاشق غذاخوری روغن - 1 عدد لیمو - 30 گرم سبزیجات تازه (یکی را انتخاب نماید: ریحان، جعفری، تناع، گشنیز) 	<p>با استفاده از مخروط خرد کن نازک (E4) خیارها را نازک برش دهید. فلفل دلمه ای ها را دونیم کنید و تخمها و قسمتهای سفید آنها را خارج نمایید. آنها را به همراه پیاز ریز خرد کنید. گوجه فرنگی و پنیر فتا را به مکعبهای کوچک بسیرید. داخل یک کاسه سالاد، تمامی این مواد را مخلوط نمایید و زیتون را اضافه نمایید. روغن و آب لیمو را مخلوط نمایید و به سالاد اضافه نمایید آرام هم بزنید و سپس سبزیجات تازه خرد شده را روی آن بریزید.</p>
* مخروط سبز تیره خرد کن مواج (E5)	هویج ویشی (برای 4 نفر)	<ul style="list-style-type: none"> - 12 عدد هویج (برای هر نفر 3 عدد) - 50 گرم کره - 15 گرم شکر - 1 عدد قرص مرغ 	<p>هویجهای را پوست کنید و با استفاده از مخروط خرد کن مواج (E5) آنها را حلقه کنید. درون یک تابه، قرص مرغ را آماده نمایید. به اندازه کافی آب اضافه نمایید تا روی هویجهای پوشانده شود. داخل یک تابه، کره را آب نموده شکر را اضافه کنید. تا زمانی که کھی خود را بکیرد آنرا هم بزنید، سپس هویجها را اضافه نمایید. کھی هم بزنید و قرص را اضافه نمایید. (روی هویجها باید بوسانیده شود). بدون قرار دادن درب به مدت 20 تا 25 دقیقه اجازه دهید آهسته بجوشد تا آب آن تبخیر شود.</p>
* مخروط زرد روشن ریکوکن Reibekuchen (E6)		<ul style="list-style-type: none"> - 1.5 کیلوگرم سبز زمینی - 2 عدد تخم مرغ - 50 گرم چوپرک - 50 تا 100 گرم آرد (در صورت آبدار بودن سبز زمینی ها) - روغن - نمک 	<p>سبز زمینی ها را پوست کنید، آنها را قطعه قطعه نمایید و با استفاده از مخروط مخصوص ریکوکن -ekuchen (E6) Reib آنها را رنده کنید. سپس، تخم مرغها را بزنید و همراه با نمک، چوپرک و در صورت لزوم آرد؛ به سبز زمینی رنده شده اضافه نمایید. داخل یک تابه روغن بریزید و روی حرارت قرار دهید. با یک قاشق کله پشت قاشق روی آن را صاف کنید. پشت و روی آنها را سرخ کنید.</p>

- تمیز کردن دستگاه
- میباشد.
 - مخروطها را با دقت جابجا نمایید زیرا تیغه های آنها بسیار تیر میباشد.
 - قسمتهای پلاستیکی پس از استفاده سبزیجاتی مانند هویج تغییر رنگ خواهند داد، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی پاک کنید و سپس طبق روال عادی تمیز نمایید.

مخفظه (F) روی دهانه در مقابل نگهدارنده (D) قفل میشود (شکل 11).

- جمع کردن سیم برق: سیم را داخل حفره ای که چه همین منظور در نظر گرفته شده است فشار دهید (CORD STORAGE) (شکل 12).

نگهداری

تمامی مخروطهای (E1,E2,E3,E4,E5*,E6*) را میتوانید بر روی دستگاه نگهداری نمایید.

- هر یکی مخروط را داخل هم نمایید (شکل 10) و آنها را داخل دهانه در مقابل نگهدارنده (D) قرار دهید (شکل 11).

بازیافت

پایان عمر محصولات الکترونیکی:

دستگاه شما به کونه ای طراحی گردیده که سالها عمر مفید داشته باشد.

در هر حال، هنگامی که زمان جایگزینی آن فرا رسید، آنرا در سطل زباله نبیندارید و به یکی از مراکز بازیافت شهر خود تحویل دهید.

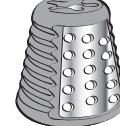
نخست حفاظت از محیط زیست!

دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشد.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.



دستور العملها

نکات	مواد لازم	آماده سازی	مخروطها
با استفاده از مخروط خرد کن نازک (E4) کلم ها را خرد کنید و با استفاده از مخروط رنده ریز (E1) مویجه را رنده کنید. انها را داخل کاسه ای مخلوط نمایند. با مخلوط نمودن مایوین، خامه، روغن، سرکه و شکر، سس آنرا آماده نمایند. سبزیجات رنده شده را با سس آماده شده منده دار نمایند، هم بزنید و به مدت یک ساعت داخل یخچال قرار دهید.	1/4 - کلم سفید 2 - عدد هویج 3 - قاشق غذاخوری سس مایونز 3 - قاشق غذاخوری خامه 2 - قاشق غذاخوری سرکه 2 - قاشق غذاخوری پودر قند	ساlad کلم (برای 4 نفر)	مخروط کاملا فلزی با حاشیه نارنجی رنده ریز (E1) 
با استفاده از مخروط رنده درشت (E2) کدوها و سبزه زمینی ها را رنده نمایند. با استفاده از مخروط خرد کن نازک (E4) بیازها را خرد نمایند. تمامی سبزیجات را با کره نفت دهید. داخل یک ظرف مناسب فر، سبزیجات، برنج پخته، سبزیجات و برنج پخته را لایه لایه روی هم قرار دهید. شیر که با تخم مرغ زده شده و نمک و فلفل اضافه شده روی آن بریزید. کمی پنیر کروی رنده شده و چند تکه کرده روی آن 180°C بریزید. داخل فر با حرارت 180°C بریزید.	6 - عدد کدوی کوچک 2 - عدد سبزه زمینی 1 - عدد پیاز 1 - فنجان برنج پخته شده 1 - عدد تخم مرغ 1 - لیوان شیر 150 - گرم پنیر کروی - کره	گراتین تابستانی (برای 6 نفر)	مخروط قرمز رنده (E2) 
سبزه ها را پوست کنده، چهار قاچ ببرید و هسته های آنها را خارج نمایند. با استفاده از مخروط خرد کن نازک (E4) انها را خرد کنید و با 30 گرم کره کمی نفت دهید. داخل یک ظرف مخصوص فر را کمی کرده بزنید و سبیلهای کارامل شده را به آن بریزید. با استفاده از مخروط رنده خیلی ریز (E3) بادامها را پودر کنید. داخل یک کاسه، پودر بادام، خامه و دارچین را مخلوط نمایند. این مخلوط را روی سبیلهای بریزید و روی آن شکر قوهه ای بپوشید. ظرف را داخل فر با حرارت 160°C قرار دهید.	6 - عدد سبزه 60 - گرم شکر قوهه ای 50 - گرم کره 50 - گرم بادام کامل 200 - میلی لیتر خامه 1 - قاشق چایخواری پودر دارچین	گراتین سبزه با بادام (برای 4 نفر)	مخروط نزد رنده خیلی ریز (E3) 

هشدار: پیش از وارد کردن مواد به لوله تعذیه، ابتدا دکمه روشن/خاموش را فشار دهید (شکل 5).

مواد را از دهانه لوله تعذیه (D) داخل کنید و با استفاده از فشاری (C) مواد را فشار دهید (شکل 6).

جهت تعویض مخروط، نگهدارنده (D) را یک چهارم به سمت راست بچرخانید (شکل 7)، سپس آنرا به حالت عمودی برگردانید (شکل 8). مخروط را خارج نمایند (شکل 9).

هشدار: پیش از استفاده از دستگاه، اطمینان حاصل نمایید مخروط بطور درست بر روی نگهدارنده قرار گرفته باشد (شکل 3 و 4). دستگاه شما مجبور به یک دکمه روشن/خاموش (B) میباشد. جهت کارکرد مداوم دستگاه، این دکمه را به سمت پایین نگهدازید.

سوالات شایع:

سوالات	پاسخها
مخروط درست در جای خود در نگهدارنده جا نگرفته، صدای قفل شدن آن بگوش نمیرسد.	اطمینان حاصل نمایید مخروط کاملا در جایگاه قرار گرفته باشد (شکل 3). پیش از از درست قفل شدن مخروط در جای خود مطمئن شوید (شکل 4).
پس از استفاده جهت خارج نمودن مخروط، قفل (شکل 7) نگهدارنده را باز نموده سپس دوباره قفل نمایید (شکل 8). مخروط به خود خارج خواهد کرد (شکل 9).	پس از استفاده نمیتوانم وسیله جانبی را خارج نمایم.
نگهدارنده مخروط به سختی نصب و خارج میشود، این امر طبیعی میباشد!	بله هنگامی که دستگاه شما نو میباشد. با استفاده مکرر نصب و خارج نمودن آن اسانتر خواهد شد.

از مخروط توصیه شده جهت هر نوع مواد غذائی استفاده نمایید:

هویج	کدو	سبزه زمینی	خیار	فلفل	پیاز	چغندر	کلم (سفید/قرمز)	سبزه	پنیر پارمزان	پنیر کروی	شکلات	نان خشک/بیسکوئیت	فندق/گردو/بادام	نارگیل
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
X (تنها خام)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

نکاتی جهت دستیابی به نتایج بهتر: از این وسیله جهت خرد یا رنده کردن مواد سختی چون قند یا تکه های گوشت استفاده ننمایید. مواد غذایی را برش دهید تا بسته آید و از انباشته شدن مواد داخل نگهدارنده جلوگیری گردد. آسانتر داخل لوله تعذیه قرار بگیرند.

E3	مخروط رنده خیلی ریز (زد)
E4	مخروط خرد کن نازک (سینز روشن)
E5	مخروط خرد کن مواد (سینز تیره)
(*) بر طبق مدل)	
E6 (Reibekuchen)	مخروط ریبکوکن (*) بر طبق مدل)
(زد روشن) (*) بر طبق مدل)	
F	نگهدارنده لوازم

شرح دستگاه

A	قسمت موتور
B	دکمه "روشن/خاموش"
C	فشاری
D	نگهدارنده مخروط/لوله تغذیه
E	مخروطها
E1	مخروط رنده ریز (کاملاً فلنری)
E2	با حاشیه نارنجی)
	مخروط رنده درشت (قرمز)

توصیه های ایمنی

- پیش از توقف کامل موتور دستگاه، مخروطها را خارج ننمایید.
- هیچگاه با دستان خود مواد را داخل دستگاه هدایت ننمایید: همیشه از فشاری استفاده ننمایید.
- از دستگاه جهت مواد غلیظ و فشرده استفاده ننمایید: مثال، شکر، کوشت.
- دستگاه باید از برق کشیده شود:

 - چنانچه در طول کار به مورد غیر عادی برخورد کردید،
 - پیش از تمیز کردن و تعمیرات،
 - پس از هر بار استفاده.

- هیچگاه با کشیدن سیم، دستگاه را از برق نکشید.
- از سیم رابطه تنها در صورتیکه از کارکرد درست آن اطمینان حاصل نموده اید، استفاده ننمایید.
- از سیم رابطه تنها در صورتیکه از کارکرد درست آن اطمینان حاصل نموده اید، استفاده ننمایید.
- لوازم خانگی نباید مورد استفاده قرار گیرند:

 - چنانچه از روی سطحی به زمین بیفتند،
 - چنانچه مخروطها آسیب بدهد و یا کامل نمیباشند.

- هنگامی که دستگاه را بدون مراقب رها مینهاید و پیش از نصب و یا خارج نمودن مخروطها اطمینان حاصل نماید دوشاخه اثرا از پریز جدا نموده اید.
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در سیم برق دستگاه، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، آن را توسط تولید کننده، یکی از نمایندگی های مجاز سروپس و خدمات پس از فروش و یا افرادی با صلاحت مشابه، تعویض ننمایید.
- از مخروطها و یا با لوازم جانبی غیر از آنهایی که از مرکز خدمات مجاز خریداری شده اند، استفاده ننمایید.
- این محصول صرفاً جهت مصارف خانگی طراحی گردیده است. هر گونه استفاده صنعتی، نادرست و برخلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از کاران্তی خارج خواهد کرد، و سازنده مسئولیتی در قبال آن پذیرا نخواهد بود.

پیش از نخستین استفاده

مشدار: تیغه مخروطها بسیار تیز میباشد. تیغه ها را با دقت جابجا ننمایید، همیشه از قسمتها پلاستیکی آنها را نگهدارید.

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 / Isijigimo data / Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarifi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / ວັນທີໜຶ່ງ / 購買日期 / 購入日 / 구입 일자 / تاريخ الشراء / خرید / تاریخ الشراء

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

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 / Numere și adresa vânzătorului / Parduotuvės 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 adresou prodejce / 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 і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հսկողությունը / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و ادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Stampilă vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Stampila vânzătorului / Razítko prodejce / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cura hàng bán đóng dấu / Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / مهر خرده / ختم بائع التجزئة / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 적인

فروش

			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41-28-18-53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3º C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ / ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վլոստոն»ՓԲԸ, 119180 Մալիկա, Շուաստոն Ստարոմեծնելի եռ., ա.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/I 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ / BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI / ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE	Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 10 14 1 an
GREECE / ΕΛΛΑΣΑ	Groupe Seb Ελλάδος Α.Ε. Φραγκοκλήσιας 7 15125 Παράδεισος Μαρούσι Αθήνα Ελλάδα	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÄG / Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	1 99 207 892	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұбық көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA / LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(02) 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	Groupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11560 Mexico	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	Groupe SEB Polska SP Z O.o.ul. Bukowińska 22B 02 - 703 Warszawa	0 801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D - 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	Официальный представитель и импортер в России ЗАО "Группа СЕБ Восток" 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.	+7 (495) 213 32 32	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifascistické borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 22 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year