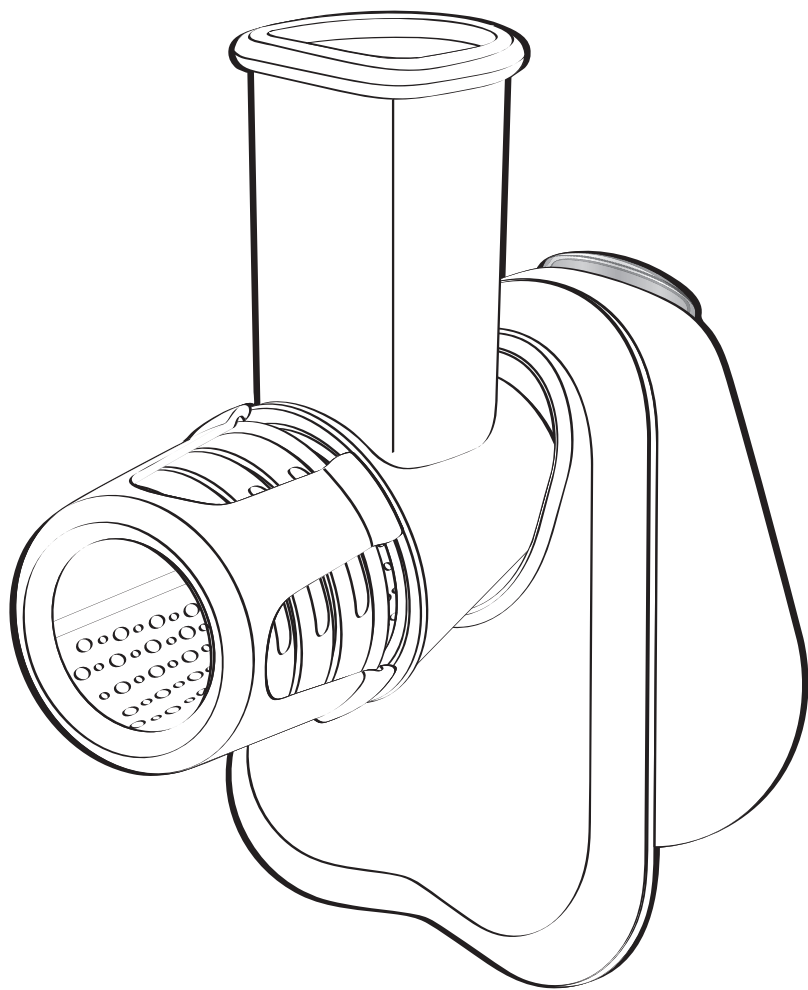
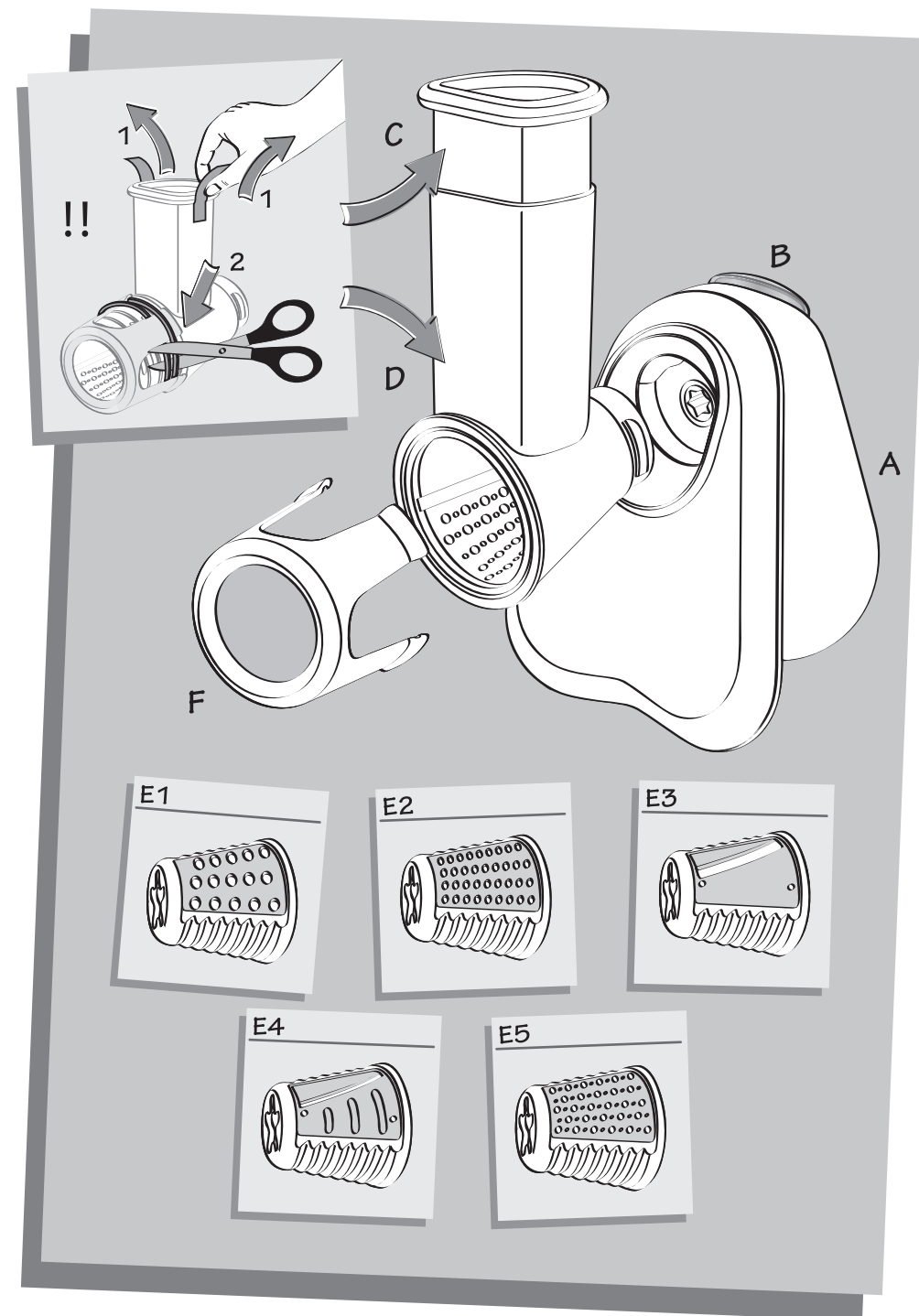


RU	p 1 - 4
UK	p 5 - 8
CS	p 9 - 12
PL	p 13 - 16
HU	p 17 - 20
BG	p 21 - 24
SK	p 25 - 28
SL	p 29 - 32
RO	p 33 - 36
BS	p 37 - 40
HR	p 41 - 44
SR	p 45 - 48
LT	p 49 - 52
LV	p 53 - 56
ET	p 57 - 60



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





## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Блок мотора</p> <p><b>B</b> Переключатель вкл./выкл.</p> <p><b>C</b> Толкатель</p> <p><b>D</b> Накопитель для барабанов / загрузочная труба</p> <p><b>E</b> Барабаны</p> <p><b>E1</b> Барабан для крупного натирания (красный)</p> <p><b>E2</b> Барабан для мелкого натирания (оранжевый)</p> | <p><b>E3</b> Барабан для толстой шинковки (темно-зеленый)</p> <p><b>E4</b> Барабан для тонкой шинковки (светло-зеленый)</p> <p><b>E5</b> Барабан для крупного перемалывания (желтый) (в зависимости от модели)</p> <p><b>F</b> Принадлежность для хранения</p> |
|---|--|

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочтите приведенные ниже инструкции перед первым использованием электроприбора: производитель не несет ответственности в случае его использования не в соответствии с инструкцией.
- Электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находится под контролем недопущения игры с электроприбором.
- Данный электроприбор изготовлен в соответствии с действующими техническими инструкциями и стандартами.
- Данный электроприбор может быть подключен только к сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь в том, что напряжение питания, указанное на табличке с техническими характеристиками электроприбора, соответствует напряжению в сети.
- Не ставьте электроприбор и не используйте его на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).
- Используйте электроприбор только на ровной, прочной, термостойкой поверхности, не допуская попадания водяных брызг. Не переворачивайте его.
- Во избежание несчастных случаев и повреждения электроприбора держите руки и кухонные принадлежности вдали от вращающихся ножей и барабанов.
- Непрерывная работа электроприбора дольше 2 минут не допускается.
- Работа электроприбора вхолостую или с барабаном, хранящимся в нем, не допускается.
- Не пытайтесь измельчать, перемалывать и шинковать сырое и приготовленное мясо.
- Не снимайте барабаны до полной остановки мотора.
- Не помещайте ингредиенты руками, пользуйтесь толкателем.
- Не используйте электроприбор для обработки слишком твердых ингредиентов, таких как сахар, мясо и т. п.
- Электроприбор следует отключить от сети питания в следующих случаях:
  - если во время работы возникли неполадки;
  - каждый раз перед очисткой и выполнением технического обслуживания;
  - по окончании использования.
- При отключении электроприбора не тяните за шнур питания.
- Используйте удлинитель только после того, как убедились в его работоспособности.
- Электроприбор не должен использовать в следующих случаях:
  - если он упал на пол;
  - при повреждении или сколах барабанов.
- Обязательно отключайте электроприбор от сети, если он остается без наблюдения, перед установкой и снятием барабанов.
- Если электрический шнур поврежден, то, во избежание несчастных случаев, он должен быть заменен производителем, авторизованными гарантийными службами или мастером с соответствующей квалификацией.
- Использование барабанов и запасных частей, отличных от полученных в авторизованном сервисном центре, не допускается.
- Изделие предназначено только для бытового применения. Производитель не несет ответственности в случаях использования изделия в коммерческих целях, использования его не по назначению или с нарушением инструкций. На такие случаи гарантия не распространяется.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вымойте все принадлежности (барабаны, принадлежность для хранения барабанов и толкатель) в воде с мылом. Сполосните и просушите.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Режущие части барабанов очень острые. Обращайтесь с барабанами очень осторожно, всегда беритесь за пластмассовую часть.

- Выберите соответствующий требованиям барабан.
- Установите накопитель для барабанов (D) на блок мотора (A) (рис. 1), повернув его на четверть оборота влево (рис. 2).
- Установите его в отверстие в передней части накопителя (D). Барабан должен быть правильно расположен в приводе (рис. 3).
- Подсоедините электроприбор к сети.
- Нажмите кнопку вкл./выкл. (B) один или два раза для блокировки барабана (рис. 4).

Предупреждение. Перед помещением ингредиентов в загрузочную трубу нажмите на кнопку вкл./выкл. (рис. 5).

- Положите ингредиенты в загрузочную трубу (D) и протолкните их при помощи толкателя (C) (рис. 6).
- Для замены барабана поверните накопитель (D) на четверть оборота вправо (рис. 7), а затем — в вертикальное положение (рис. 8). Снимите барабан (рис. 9).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед запуском электроприбора убедитесь в том, что барабан надлежащим образом расположен в приводе мотора (рис. 3 и 4). Прибор снабжен кнопкой вкл./выкл. Для непрерывной работы электроприбора удерживайте нажатой эту кнопку.

### Часто задаваемые вопросы:

Вопросы	Ответы
<ul style="list-style-type: none"> <li>• "Барабан расположен в накопителе ненадлежащим образом, я не слышу щелчка."</li> <li>• "После использования у меня не получается снять принадлежность."</li> <li>• "Накопитель для барабанов туго устанавливается и снимается, это нормально?"</li> </ul>	<p>Достаточно убедиться в том, что барабан правильно установлен в паз на всем протяжении привода (рис. 3). Прежде чем положить ингредиенты в загрузочную трубу, нажмите кнопку вкл./выкл., чтобы убедиться в надлежащей установке барабана (рис. 4).</p> <p>Для снятия барабана после использования разблокируйте накопитель (рис. 7), а затем заблокируйте его вновь (рис. 8), барабан выпадет сам (рис. 9).</p> <p>Да, пока электроприбор новый. По мере эксплуатации устанавливать и снимать держатель станет легче.</p>

Для каждого типа ингредиентов используйте соответствующий барабан:






	Барабан для крупного натирания E1 (красный)	Барабан для мелкого натирания E2 (оранжевый)	Барабан для толстой шинковки E3 (темно-зеленый)	Барабан для тонкой шинковки E4 (светло-зеленый)	Барабан для крупного перемалывания E5 (желтый)
Морковь	X	X	X	X	
Кабачки	X	X	X	X	
Картофель	X	X	X	X	
Огурцы	X	X	X	X	
Перец	X		X	X	
Лук			X	X	
Свекла			X	X	
Капуста (белокочанная/краснокочанная)			X	X	
Яблоки			X	X	
Пармезан					X
Сыр грийер	X	X	X	X	
Шоколад	X	X			X
Сухари/печенье					X
Лесные орехи/гречские орехи/миндаль					X
Кокосы		X			X

### Советы для достижения хороших результатов.

Для получения удовлетворительно результата ингредиенты должны быть жесткими — тогда они не будут скапливаться в накопителе.

Не используйте электроприбор для натирания или шинковки слишком твердых продуктов, таких как сахар или куски мяса. Нарезайте ингредиенты на кусочки перед помещением их в загрузочную трубу.

# РЕЦЕПТЫ

БАРАБАНЫ	БЛЮДА	ИНГРЕДИЕНТЫ	СОВЕТЫ
<p>Темно-зеленый барабан ТОЛСТАЯ ШИНКОВКА</p>  <p>(Е3)</p>	<p>Картофельный гратен (4 порции)</p>	<p>800 г картофеля, 250 мл молока, 200 мл сливок, 1 зубчик чеснока, 2 яичных желтка, 100 г грюйера, соль и перец.</p>	<p>Нашинкуйте картофель с использованием барабана для толстой шинковки (Е3). Смажьте маслом форму, натрите ее чесноком и уложите в нее нашинкованный картофель. В большой емкости взбейте желтки с молоком и сливками. Залейте смесью картофель. Приправьте и посыпьте грюйером, натертым с помощью барабана для крупного натирания (Е1). Запекайте при температуре 200 °С (около 1 часа).</p>
<p>Светло-зеленый барабан ТОНКАЯ ШИНКОВКА</p>  <p>(Е4)</p>	<p>реческий салат (4 порции)</p>	<p>1 огурец, 2 больших помидора, 1 красный перец, 1 зеленый перец, 1 средняя белая луковица, 200 г сыра фета, 50 г маслин (по желанию), 4 столовые ложки оливкового масла, 1 лимон, 30 г свежей зелени (на выбор: базилик, петрушка, мята, кинза)</p>	<p>Нашинкуйте огурец тонкими ломтиками с использованием барабана для тонкой шинковки (Е4). Разрежьте перец пополам, удалите семена и белые части. Нашинкуйте лук и перец. Нарезьте помидоры и сыр фета небольшими кубиками. Перемешайте ингредиенты в большом салатнике и добавьте маслины. Приготовьте заправку из масла и лимонного сока. Осторожно перемешайте и посыпьте мелко порубленной зеленью.</p>
<p>Красный барабан КРУПНОЕ НАТИРАНИЕ (Е1)</p> 	<p>Запеченные овощи (6 порций)</p>	<p>6 небольших кабачков, 2 картофелины, 1 луковица, 1 чашка отварного риса, 1 яйцо, 1 стакан молока (примерно 150 мл), 150 г сыра грюйер, сливочное масло.</p>	<p>Натрите кабачки и картофель с использованием барабана для крупного натирания (Е1). Нашинкуйте лук с использованием барабана для толстой шинковки (Е3). Обжарьте овощи в масле. Уложите ингредиенты слоями в жаропрочную форму, чередуя овощи и рис. Добавьте молоко взбитое с яйцом, соль и перцем. Посыпьте тертым грюйером и выложите сверху кубики масла. Запекайте в духовке при 180 °С (20 мин.)</p>
<p>Оранжевый барабан МЕЛКОЕ НАТИРАНИЕ (Е2)</p>  <p>(Е2)</p>	<p>Салат из капусты (4 порции)</p>	<p>¼ кочана белокочанной капусты, 2 моркови, 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки белого уксуса, 2 столовые ложки сахарной пудры.</p>	<p>Нашинкуйте белокочанную капусту с использованием барабана для толстой шинковки (Е3) и натрите морковь с использованием барабана для мелкого натирания (Е2). Перемешайте в салатнике. Приготовьте заправку. Для этого смешайте майонез, сливки, растительное масло, уксус и сахар. Заправьте смесью салат, перемешайте и дайте постоять в холодильнике в течение 1 часа.</p>
<p>Желтый барабан КРУПНОЕ ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ (Е5)</p>  <p>(Е5)</p>	<p>Яблочный гратен с миндалем (4 порции)</p>	<p>6 яблок, 60 г коричневого сахара, 50 г сливочного масла, 50 г миндаля, 200 мл сливок, 1 чайная ложка молотой корицы.</p>	<p>Очистите яблоки от кожуры и косточек, разрежьте на четыре части. Нашинкуйте их с использованием барабана для тонкой шинковки (Е4) и обжарьте с 30 г сливочного масла. Слегка смажьте маслом жаропрочную форму и уложите карамелизированные яблоки на дно. Перемелите миндаль до состояния пудры с использованием барабана для крупного перемалывания (Е5). Смешайте в емкости молотый миндаль, сливки и корицу. Залейте смесью яблоки и посыпьте коричневым сахаром. Запекайте при температуре 160 °С (45 мин.).</p>

## ОЧИСТКА ТРИБОРА

- Перед очисткой блока мотора (А) электроприбор следует отключить от сети.
- Не погружайте блок мотора в воду и не мойте его. Очистите блок мотора влажной тканью. Тщательно высушите.
- Накопитель (D), барабаны (E1, E2, E3, E4, E5) и принадлежность для хранения (F) можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины в режиме "ЕСО" или "МАЛО ЗАГРЯЗНЕННАЯ".
- Обращайтесь с барабанами осторожно, так как их режущие части очень острые.
- Если пластмассовые части окрасились, например морковь, протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем вымойте как обычно.

## ХРАНЕНИЕ

- Все барабаны (E1, E2, E3, E4, E5\*) можно хранить внутри электроприбора. Сложите 5 барабанов пирамидкой (рис. 10) и вставьте в отверстие в передней части накопителя (D) (рис. 11). Принадлежность для хранения (F) защелкивается на отверстии в передней части накопителя (D) (рис. 11).
- Хранение шнура питания: протолкните шнур в специально предназначенное для этого отверстие (ХРАНЕНИЕ ШНУРА) (рис. 12).

## ПЕРЕРАБОТКА

### ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ

Этот электроприбор прослужит вам долгие годы. Когда же придет время его заменить, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами или на свалку, а передайте в центр переработки отходов.



#### Защита окружающей среды — это важно!

- ❶ Изделие содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➡ Передайте его в центр переработки отходов или авторизованный сервисный центр.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

- A Блок двигуна
- B Перемикач Ввімк./Вимк.
- C Штовхач
- D Тримач кінчного барабана/ трубка завантаження
- E Кінчні барабани
- E1 Кінчний барабан для грубого натирання (червоний)
- E2 Кінчний барабан для тонкого натирання (помаранчевий)
- E3 Кінчний барабан для грубого нарізання (темно-зелений)
- E4 Кінчний барабан для тонкого нарізання (світло-зелений)
- E5 Кінчний барабан для грубого подрібнення (жовтий) (залежно від моделі)
- F Аксесуар для зберігання

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте інструкції з використання: виробник не несе жодної відповідальності у випадку використання пристрою з недотриманням інструкцій.
- Цей пристрій не призначено для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами без належних знань і досвіду, крім випадків, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.
- Не допускайте, щоб діти грали з пристроєм.
- Цей пристрій відповідає чинним технічним положенням і стандартам.
- Пристрій призначено для роботи лише від джерела змінного струму. Перед початком експлуатації перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, яку вказано на паспортній таблиці пристрою.
- Не розташовуйте та не використовуйте цей пристрій на електричній плиті або поблизу відкритого вогню (газової плити).
- Пристрій слід використовувати лише на рівній твердій робочій поверхні з вогнетривким покриттям, не допускаючи потрапляння бризок води. Не перевертайте його догори дном.
- Щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою, завжди тримайте руки та кухонне приладдя подалі від рухливих лез і кінчних барабанів.
- Не використовуйте пристрій безперервно більше 2 хвилин за один раз.
- Не давайте пристрою працювати в порожньому стані або коли всередині знаходяться кінчні барабани.
- Не подрібнюйте, не натирайте й не нарізайте сире або приготоване м'ясо.
- Не виймайте кінчні барабани, поки двигун повністю не зупиниться.
- Ніколи не проштовхуйте інгредієнти руками, завжди використовуйте штовхач
- Не використовуйте пристрій з інгредієнтами надзвичайно щільної густини: наприклад для цукру, м'яса
- Пристрій слід відключити від мережі:
  - якщо під час роботи виникла несправність,
  - перед кожним чищенням або зберіганням,
  - після кожного використання.
- Ніколи не від'єднуйте пристрій від електромережі, тягнучи за кабель.
- Використовуйте подовжувач лише коли переконаєтесь, що він перебуває у відмінному робочому стані.
- Не слід використовувати побутовий пристрій, якщо:
  - він падав на підлогу,
  - кінчні барабани пошкоджені або їхня частина відсутня.
- Завжди відключайте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед тим, як збираєте його або знімаєте кінчні барабани.
- Щоб уникнути можливих загроз, якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, авторизований центр післягарантійного обслуговування або інша особа з належною кваліфікацією.
- Використовуйте кінчні барабани або запасні частини, придбані лише у схваленому центрі післягарантійного обслуговування.
- Цей виріб призначений виключно для побутового використання. Виробник не несе відповідальності за будь-яке комерційне або неналежне використання, а також за недотримання інструкцій, у результаті чого гарантія не діятиме.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Помийте всі аксесуари (кінчні барабани, відсік для кінчних барабанів і штовхач) у мильній воді. Прополосніть і ретельно висушіть.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Леза кінчних барабанів надзвичайно гострі. Обережно поведіться з кінчними барабанами, завжди тримаючи їх за пластикові частини.**

- Выберите соответствующий требованиям барабан.
- Установите накопитель для барабанов (D) на блок мотора (A) (рис. 1), повернув его на четверть оборота влево (рис. 2).
- Установите его в отверстие в передней части накопителя (D). Барабан должен быть правильно расположен в приводе (рис. 3).
- Подсоедините электроприбор к сети.
- Нажмите кнопку вкл./выкл. (B) один или два раза для блокировки барабана (рис. 4).

Предупреждение. Перед помещением ингредиентов в загрузочную трубу нажмите на кнопку вкл./выкл. (рис. 5).

- Положите ингредиенты в загрузочную трубу (D) и протолкните их при помощи толкателя (C) (рис. 6).
- Для замены барабана поверните накопитель (D) на четверть оборота вправо (рис. 7), а затем — в вертикальное положение (рис. 8). Снимите барабан (рис. 9).

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед використанням пристрою переконайтеся, що конічний барабан правильно розміщений у блоці електроприводу (рис.3 і 4). Ваш виріб оснащено кнопкою Ввімк./Вимк. (B). Щоб використовувати пристрій безперервно, утримуйте цю кнопку.

## Запитання й відповіді:

Запитання	Відповіді
<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Конічний барабан належним чином не фіксується у тримачі, я не чую звук фіксування».</li> <li>• «Я не можу зняти насадку після використання».</li> <li>• «Тримач конічного барабана досить важко встановлювати та знімати, це нормально?»</li> </ul>	<p>Просто переконайтеся, що конічний барабан вставлений у привід (рис.3). Спочатку натисніть кнопку Ввімк./Вимк. перед додаванням інгредієнтів у трубку завантаження, щоб переконатися, що конічний барабан належним чином зафіксований (рис.4).</p> <p>Щоб зняти насадку після використання, розблокуйте (рис.7) тримач, а потім повторно заблокуйте його (рис.8), конічний барабан випаде сам (рис.9).</p> <p>Так, якщо пристрій новий. У ході використання його буде легше встановлювати та від'єднувати.</p>

Використовуйте конічний барабан, призначений для кожного типу їжі:






	Конічний барабан для грубого натирання E1 (червоний)	Конічний барабан для тонкого натирання E2 (помаранчевий)	Конічний барабан для грубого нарізання E3 (темно-зелений)	Барабан для тонкої шинковки E4 (светло-зелений)	Конічний барабан для грубого подрібнення E5 (жовтий)
Морква	X	X	X	X	
Кабачки	X	X	X	X	
Картопля	X	X	X	X	
Огірок	X	X	X	X	
Перець	X		X	X	
Цибуля			X	X	
Буряк			X	X	
Капуста (біло/червонокачанна)			X	X	
Яблука			X	X	
Сир пармезан					X
Сир грюєр	X	X	X	X	
Шоколад	X	X			X
Сухий хліб/печиво					X
Лісові горіхи/волосякі горіхи/мигдаль					X
Кокосові горіхи		X			X

## Поради для досягнення гарних результатів:

Інгредієнти, які використовуються, повинні бути твердими, щоб отримати задовільні результати, а також щоб уникнути налипання продуктів у середині тримача.

Не використовуйте пристрій для натирання або нарізання надто твердих продуктів, таких як цукор або шматочки м'яса. Поріжте інгредієнти, щоб вони легше проходили через трубку завантаження.

## РЕЦЕПТИ

КОНІЧНИ БАРАБАНИ	ПРИГОТУВАННЯ	ІНГРЕДІЄНТИ	ПОРАДИ
<p>Темно-зелений конічний барабан для ГРУБОГО НАРИЗАННЯ</p>  <p>(E3)</p>	<p>Картопляний гратен (4 порції)</p>	<p>800 г картоплі, 250 мл молока, 200 мл вершків 18% жирності, 1 зубок часнику, 2 яєчні жовтки, 100 г сиру грюєр, сіль і перець.</p>	<p>Наріжте картоплю за допомогою конічного барабана для грубого нарізання (E3). Викладіть нарізану картоплю у змащену маслом і натерту зубком часнику посудину. Перемішайте яєчні жовтки, молоко й вершки у великій посудині. Залийте цією сумішшю картоплю. Приправте і посипте сиром грюєр, натертим за допомогою конічного барабана для грубого натирання (E1). Запикайте при температурі 200°C (≈ 1 год).</p>
<p>Світло-зелений конічний барабан для ТОНКОГО НАРИЗАННЯ</p>  <p>(E4)</p>	<p>Грецький салат (4 порції)</p>	<p>1 огірок, 2 великі помідори, 1 червоний перець, 1 зелений перець, 1 біла цибулина середнього розміру, 200 г фети, 50 г чорних маслин (необов'язково), 4 столові ложки оливкової олії, 1 лимон, 30 г свіжої зелені (на вибір: базилік, петрушка, м'ята, коріандр)</p>	<p>Поріжте огірок на тонкі шматочки за допомогою конічного барабана для тонкого нарізання (E4). Розріжте перчини навпіл та видаліть насіння й білі прожилки. Поріжте цибулю й перчини. Поріжте помідори й фету маленькими кубиками. Перемішайте всі інгредієнти у великій посудині та додайте маслини. Приготуйте приправу, перемішавши олію з соком лимону. Обережно перемішайте та посипте салат подрібненою свіжою зеленню.</p>
<p>Червоний конічний барабан для ГРУБОГО НАТИРАННЯ</p>  <p>(E1)</p>	<p>Овочевий гратен (6 порцій)</p>	<p>6 маленьких кабачків, 2 картоплини, 1 цибулина, 1 чашка вареного рису, 1 яйце, 1 склянка молока (близько 150 мл), 150 г сиру грюєр, масло.</p>	<p>Натріть кабачки й картоплю за допомогою конічного барабана для грубого натирання (E1). Наріжте цибулю за допомогою конічного барабана для грубого нарізання (E3). Підсмажте на маслі всі овочі до золотистого кольору. У жаростійкій посудині викладайте шарами: овочі, варений рис, овочі, варений рис тощо. Додайте молоко, збите з яйцем, сіль і перець. Посипте натертим сиром і декількома шматочками масла. Запикайте в духовці при температурі 180°C (20 хв).</p>
<p>Помаранчевий конічний барабан для ТОНКОГО НАТИРАННЯ</p>  <p>(E2)</p>	<p>Капустяний салат (4 порції)</p>	<p>¼ білокочанної капусти, 2 моркви, 3 столові ложки майонезу, 3 столові ложки вершків, 2 столові ложки винного оцту, 2 столові ложки цукрової пудри.</p>	<p>Поріжте білокочанну капусту за допомогою конічного барабана для грубого нарізання (E3) і натріть моркву за допомогою конічного барабана для тонкого натирання (E2). Перемішайте їх у посудині. Приготуйте приправу, перемішавши майонез, вершки, олію, оцет і цукор. Приправте натерті овочі соусом, перемішайте та залиште на годину в холодильнику.</p>
<p>барабан для ГРУБОГО ПОДРІБНЕННЯ</p>  <p>(E5)</p>	<p>Яблучний гратен з мигдалем (4 порції)</p>	<p>6 яблук, 60 г коричневого цукру, 50 г масла, 50 г цілого мигдалю, 200 мл вершків, 1 чайна ложка меленої кориці.</p>	<p>Очистіть яблука від насіння й шкірки та розріжте їх на чотири частини. Поріжте за допомогою конічного барабана для тонкого нарізання (E4) і підсмажте до золотистого кольору на 30 г масла. Злегка змажте маслом посудину для запікання в духовці та викладіть карамелізовані яблука на дно. Перемеліть мигдаль на порошок за допомогою конічного барабана для грубого подрібнення (E5). Перемішайте в посудині мелений мигдаль, вершки та корицю. Залийте сумішшю яблук та посипте коричневим цукром. Випікайте в духовці при температурі 160°C (45 хв).</p>

## ЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед чищенням блока двигуна (A).
- Не занурюйте блок двигуна у воду та не використовуйте його під струменем води. Протріть блок двигуна вологою тканиною. Ретельно висушіть його.
- Відсік (D), конічні барабани (E1, E2, E3, E4, E5) та аксесуар для зберігання (F) можна мити у верхній мийній секції посудомийної машини,

- використовуючи програму "ЕКОНОМНИЙ РЕЖИМ" або "ЛЕГКЕ ЗАБРУДНЕННЯ".
- Обережно поводьтеся з конічними барабанами, оскільки леза конічних барабанів надзвичайно гострі.
  - Якщо колір пластикових частин змінився внаслідок контакту з такими харчовими продуктами, як морква, протріть їх тканиною, змоченою в невеликій кількості рослинної олії, а потім помийте, як зазвичай.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Всі конічні барабани (E1, E2, E3, E4, E5\*) можна зберігати на пристрої. Складіть разом п'ять конічних барабанів (рис.10) і вставте їх в отвір у передній частині тримача (D) (рис.11). Аксесуар для зберігання (F) закріплюється над отвором у передній частині тримача (D)

(рис.11).

- Зберігання шнура живлення: вставте шнур у відсік, призначений для зберігання шнура (ВІДСІК ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ШНУРА) (рис.12).

## ВТОРИННА ПЕРЕРОБКА

### КІНЕЦЬ ТЕРМІНУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРОННОГО ВИРОБУ

Цей пристрій призначений для експлуатації протягом багатьох років. Однак, якщо ви захочете замінити пристрій, не викидайте його зі звичайним побутовим сміттям або на сміттєзвалище, а здайте його у відповідний пункт прийому вторинної сировини.



### Піклуйтеся про навколишнє середовище!

- ❶ Пристрій містить велику кількість матеріалів, придатних для вторинної переробки.
- ➡ Здайте його в місцевий пункт прийому вторинної сировини, щоб його можна було переробити.

## POPIS PŘÍSTROJE

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A Blok motoru</li> <li>B Tlačítko zapnutí / vypnutí</li> <li>C Pěchovátka</li> <li>D Zásobník na kónické díly / komínek</li> <li>E Kónické díly</li> <li>E1 Kónický díl pro hrubé strouhání (červený)</li> <li>E2 Kónický díl pro jemné strouhání (oranžový)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>E3 Kónický díl pro hrubé krájení (tmavě zelený)</li> <li>E4 Kónický díl pro jemné krájení (světle zelený)</li> <li>E5 Kónický díl pro mletí (žlutý) (podle typu*)</li> <li>F Příslušenství pro skladování</li> </ul> |
|--|---|

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

## POUŽITÍ

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

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

- Vkládejte potraviny komínkem zásobníku (D) a posunujte je pomocí pěchovátka (C) (obr. 6).
- Při výměně kónického dílu pootočte zásobníkem (D) o 1/4 otočky doprava (obr. 7), poté ho vraťte do svislé polohy (obr. 8). Vyměňte kónický díl (obr. 9).

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

### ČASTÉ DOTAZY:

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

Použijte kónický díl předepsaný pro daný typ potravin :

	Kónický díl "hrubé strouhání" E1 (červený)	Kónický díl "jemné strouhání" E2 (oranžový)	Kónický díl "hrubé krájení" E3 (tmavě zelený)	Kónický díl "jemné krájení" E4 (světle zelený)	*Kónický díl "mletí" E5 (žlutý)
Mrkev	X	X	X	X	
Cukety	X	X	X	X	
Brambory	X	X	X	X	
Okurky	X	X	X	X	
Papriky	X	X	X	X	
Cibule			X	X	
Řepa			X	X	
Zelí (bílé/červené)			X	X	
Jablka			X	X	
Parmezán					X
Eidam	X	X	X	X	
Čokoláda	X	X			X
Suchý chléb, suchary					X
Ořišky/ořechy/mandle					X
Kokosový ořech		X			X

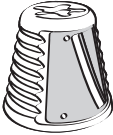




### RADY PRO ZÍSKÁNÍ DOBRÝCH VÝSLEDKŮ:

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

Nepoužívejte přístroj ke strouhání nebo krájení příliš tvrdých surovin, jako je cukr nebo kusy masa.

Pro usnadnění vkládání potravin do komínku zásobníku se doporučuje je předem nakrájet.

# RECEPTY

Kónický díly	PŘÍPRAVA	SLOŽENÍ:	POKYNY
<p>Kónický díl tmavě zelený HRUBÉ KRÁJENÍ</p>  <p>(E3)</p>	<p>Gratinované brambory (pro 4 osoby)</p>	<p>800 g brambor, 25 cl mléka, 20 cl tekuté smetany, 1 stroužek česneku, 2 žlutky, 100 g eidamu, sůl a pepř.</p>	<p>Nakrájejte brambory pomocí kónického dílu hrubé krájení (E3). Narovnejte plátky do pekáče k zapékání předem vymazaného máslem a stroužkem česneku. V misce smíchejte žlutky, mléko, smetanu. Tuto směs nalijte na brambory. Osolte, opepřete a posypejte eidamem nastrouhaným na kónickém dílu "hrubé strouhání" (E1). Pečte při 200°C (≈ 1 h).</p>
<p>Kónický díl světle zelený JEMNÉ KRÁJENÍ</p>  <p>(E4)</p>	<p>Řecký salát (pro 4 osoby)</p>	<p>1 okurka, 2 velká rajčata, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 1 střední bílá cibule, 200 g sýru feta, 50g černých oliv (není nutno), 4 polévkové lžice oleje, 1 citron, 30 g čerstvých bylinek (na výběr: bazalka petrželka, máta, koriandr).</p>	<p>Nakrájejte okurku na tenké plátky pomocí kónického dílu "jemné krájení" (E4). Rozkrojte papriky na poloviny, vyjměte jádérka a středy. Nakrájejte papriky a cibuli. Nakrájejte rajčata a fetu na kostičky. V misce smíchejte všechny tyto suroviny a přidejte olivy. Připravte zálivku smícháním oleje a citronové šťávy. Jemně promíchejte a salát posypejte nakrájenými čerstvými bylinkami.</p>
<p>Kónický díl červený HRUBÉ STROUHÁNÍ</p>  <p>(E1)</p>	<p>Slunečné gratinované brambory (pro 6 osob)</p>	<p>6 malých cuket, 2 brambory, 1 cibule, 1 šálek vařené rýže, 1 vejce, 1 sklenice mléka 150 g eidamu, máslo.</p>	<p>Nastrouhejte cukety a brambory pomocí kónického dílu "hrubé strouhání" (E1). Nakrájejte cibuli pomocí kónického dílu "hrubé krájení" (E3). Opečte všechnu zeleninu na másle. Do pekáče na zapékání naskládejte vrstvu zeleniny, vrstvu vařené rýže, vrstvu zeleniny. Zalijte mlékem našlehaným s vejci, solí a pepřem. Posypejte strouhaným eidamem a kousky másla. Pečte v troubě při 180°C (20 min).</p>
<p>Kónický díl oranžový JEMNÉ STROUHÁNÍ</p>  <p>(E2)</p>	<p>Coleslaw (pro 4 osoby)</p>	<p>¼ bílého zelí, 2 mrkve, 3 polévkové lžice majonézy, 3 polévkové lžice tekuté smetany, 2 polévkové lžice octa, 2 polévkové lžice moučkového cukru.</p>	<p>Nakrájejte bílé zelí pomocí kónického dílu "hrubé krájení" (E3) a nastrouhejte mrkve na kónickém dílu "jemné strouhání" (E2). Smíchejte obojí v misce. Připravte zálivku smícháním majonézy, tekuté smetany, oleje, octa a cukru. Zalijte nastrouhanou zeleninu omáčkou, promíchejte a nechte odpočinout 1 hodinu v chladničce.</p>
<p>Kónický díl žlutý MLETÍ</p>  <p>(E5*)</p>	<p>Zapečená jablka s mandlemi (pro 4 osoby)</p>	<p>6 jablek, 60 g třtinového cukru, 50 g másla, 50 g celých mandlí, 20 cl smetany, 1 kávová lžička skořice.</p>	<p>Jablka oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na čtvrtky. Nakrájejte je na plátky s kónickým dílem "jemné krájení" (E4) a opečte je na 30 g másla. Vymažte máslem zapékačí mísu a rozprostřete karamelizovaná jablka na dně. Rozemelte mandle pomocí kónického dílu "mletí" (E5*). V misce smíchejte umleté mandle, šlehačku a skořici. Nasypejte směs na jablka, posypejte třtinovým cukrem. Pečte v troubě při 160°C (45 min).</p>

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

- Před čištěním bloku motoru (A) vždy zařízení odpojte..
- Neponořujte blok motoru do vody ani jej neomývejte pod vodou. Blok motoru čistěte vlhkým hadříkem. Pečlivě jej vysušte.
- Zásobník (D), pěchovátka (C), kónické díly (E1, E2, E3, E4, E5\*) a příslušenství pro skladování (F) je možno mýt v myčce v horním košíku s použitím programu "ECO" nebo "MÉNĚ ŠPINAVÉ".
- S kónickými díly zacházejte opatrně, jejich ostří jsou extrémně nabroušená.
- Pokud dojde k obarvení plastových dílů potravinami, jako je mrkev, třete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem.

## SKLADOVÁNÍ

- Všechny kónické díly (E1, E2, E3, E4, E5\*) se mohou ukládat na přístroji. Naskládejte do sebe všech 5 kónických dílů (obr.10) a vložte je do otvoru v přední části zásobníku (D) (obr.11). Příslušenství pro skladování (F) se zacvakne do otvoru v přední části zásobníku (D) (obr.11).
- Uložení kabelu: zastrčte kabel do dutiny k tomu určené (CORD STORAGE) (obr.12).

## RECYKLACE

### ELEKTRICKÝ NEBO ELEKTRONICKÝ VÝROBEK NA KONCI ŽIVOTNOSTI:

Vaše zařízení je navrženo pro dlouhodobý provoz.

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



### Myslete na životní prostředí!

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

## OPIS URZĄDZENIA

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

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

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

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

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

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

### CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA:

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

Należy używać zalecanych stożków do danego rodzaju produktów:

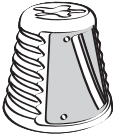

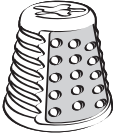


	Stożek „tarcie grube” E1 (czerwony)	Stożek „tarcie drobne” E2 (pomarańczowy)	Stożek „krojenie grube” E3 (ciemnozielony)	Stożek „krojenie cienkie” E4 (jasnozielony)	* Stożek „ucieranie” E5 (żółty)
Marchew	X	X	X	X	
Cukinia	X	X	X	X	
Ziemniaki	X	X	X	X	
Ogórki	X	X	X	X	
Papryka	X		X	X	
Cebula			X	X	
Buraczki			X	X	
Kapusta (biała/czerwona)			X	X	
Jabłka			X	X	
Parmezan					X
Gruyere	X	X	X	X	
Czekolada	X	X			X
Chleb suchy/suchary					X
Orzechy/migdały					X
Wiórki kokosowe		X			X

### WSKAZÓWKI POZWALAJĄCE NA UZYSKANIE OPTIMALNYCH WYNIKÓW:

Używane produkty muszą być zwarte w celu uzyskania dobrych wyników i zapobiegania ich gromadzeniu się w zasobniku.

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

# PRZEPISY

STOŻKI	PRZYGOTOWANIE	SKŁADNIKI	ZALECENIA
<p>Stożek ciemnozielony <b>KROJENIE GRUBE</b></p>  <p>(E3)</p>	<p>Zapiekanka ziemniaczana (dla 4 osób)</p>	<p>800 g ziemniaków, 250 ml mleka, 200 ml płynnej śmietanki, 1 ząbek czosnku, 2 żółtka, 100 g sera gruyere, sól i pieprz.</p>	<p>Pokroić ziemniaki za pomocą stożka „krojenie grube” (E3). Umieścić plasty na półmisku do zapiekaneł uprzednio wysmarowanym masłem i przetartym zębkiem czosnku. W miseczce rozbełtać żółtka, mleko i śmietanę. Wylać mieszaninę na ziemniaki. Dodać sól, pieprz i posypać serem utartym za pomocą stożka „tarcie grube” (E1). Piec w 200°C (≈ 1 h).</p>
<p>Stożek jasnozielony</p>  <p><b>KROJENIE CIENKIE</b> (E4)</p>	<p>Sałatka grecka (dla 4 osób)</p>	<p>1 ogórek, 2 ząbki czosnku, 1 czerwona papryka, 1 zielona papryka, 1 średnia biała cebula, 200 g fety, 50 g czarnych oliwek (dowolnie), 4 łyżki oleju, 1 cytryna, 30 g ziół (do wyboru: bazylija, pietruszka, mięta, kolendra).</p>	<p>Pokroić ogórka na cienkie plasty za pomocą stożka „krojenie cienkie” (E4). Przekroić paprykę na pół i usunąć gniazdo nasienne. Pokroić paprykę i cebulę na kawałki. Pokroić pomidory i fetę w kostkę. W miseczce wymieszać wszystkie składniki i dodać oliwki. Przygotować sos mieszając olej z sokiem z cytryny. Wymieszać delikatnie i posypać sałatkę pokrojonymi ziołami.</p>
<p>Stożek czerwony</p>  <p><b>TARCIE GRUBE</b> (E1)</p>	<p>Zapiekanka słoneczna (dla 6 osób)</p>	<p>6 małych cukinii, 2 ziemniaki, 1 cebula, 1 filiżanka ugotowanego ryżu, 1 jajko, 1 szklanka mleka, 150 g sera gruyere, masło.</p>	<p>Utrzeć cukinię i ziemniaki za pomocą stożka „tarcie grube” (E1). Pokroić cebulę za pomocą stożka „krojenie grube” (E3). Obsmażyć wszystkie warzywa na maśle. W półmisku do zapiekaneł ułożyć przemienne warstwę warzyw, warstwę ugotowanego ryżu i warstwę warzyw. Dodać mleko wymieszane z jajkiem solą i pieprzem. Posypać utartym serem i kawałkami masła. Piec w piekarniku w 180°C (20 min).</p>
<p>Stożek pomarańczowy</p>  <p><b>TARCIE DROBNE</b> (E2)</p>	<p>Sałatka Coleslaw (dla 4 osób)</p>	<p>¼ białej kapusty, 2 marchewki, 3 łyżki majonezu, 3 łyżki płynnej śmietany, 2 łyżki octu winnego, 2 łyżki cukru pudru.</p>	<p>Pokroić białą kapustę za pomocą stożka „krojenie grube” (E3) i utrzeć marchew za pomocą stożka „tarcie drobne” (E2). Wymieszać w misce. Przygotować sos mieszając majonez, śmietanę, olej, ocet winny i cukier. Polać utarte warzywa sosem, wymieszać i pozostawić na 1 godzinę w lodówce.</p>
<p>Stożek żółty <b>UCIERANIE</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Zapiekanka z jabłek z migdałami (dla 4 osób)</p>	<p>6 jabłek, 60 g brązowego cukru, 50 g masła, 50 g całych migdałów, 200 ml śmietany, 1 łyżeczka cynamonu.</p>	<p>Obrać, usunąć gniazda i pokroić jabłka na ćwiartki. Pokroić na plasty za pomocą stożka „krojenie cienkie” (E4) i obsmażyć na 30 g masła. Posmarować lekko masłem półmiskę do zapiekaneł i ułożyć skarmelizowane jabłka na dnie. Utrzeć migdały na proszek za pomocą stożka do „ucierania” (E5*). W misce, wymieszać sproszkowane migdały, śmietanę i cynamon. Wylać mieszaninę na jabłka, posypać brązowym cukrem. Piec w 160°C (45 min).</p>

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

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

## PRZECHOWYWANIE

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

## RECYKLING

### ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY:

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



### Pomóżmy chronić środowisko!

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

## KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Motorblokk
- B Be-/kikapcsoló gomb
- C Nyomóprés
- D Hengertartó/töltőgarat
- E Hengerek
- E1 Durva reszelő henger (piros)

- E2 Finom reszelő henger (narancssárga)
- E3 Durva szeletelő henger (sötétzöld)
- E4 Finom szeletelő henger (világoszöld)
- E5 Zúzó henger (sárga) (modell szerint\*)
- F Tároló kellék

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

## TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

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



## HASZNÁLAT

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

Figyelem: először nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot, és csak utána kezdje adagolni az ételt a tölcserbe (5. **ábra**).

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

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

### GYAKORI KÉRDÉSEK:

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

Használja az egyes élelmiszertípusokhoz a megfelelő hengert:

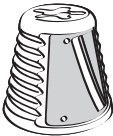




	Henger "durva részelő" E1 (piros)	Henger "finom részelő" E2 (narancs)	Henger "durva szeletelő" E3 (sötétzöld)	Henger "finom szeletelő" E4 (világoszöld)	* Henger "zúzó" E5 (sárga)
Sárgarépa	X	X	X	X	
Cukkini	X	X	X	X	
Burgonya	X	X	X	X	
Kígyóuborka	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Hagyma			X	X	
Fehérrépa			X	X	
Káposzta (vörös/fehér)			X	X	
Alma			X	X	
Parmezán					X
Trappista	X	X	X	X	
Csokoládé	X	X			X
Száraz kenyér/kétszersült					X
Mogyoró/dió/mandula					X
Kókuszdió		X			X

### JÓTANÁCSOK AZ IDEÁLIS EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN:

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

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

# RECEPTEK

HENGER	ÉTEL	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
<p>Sötétzöld henger DURVA SZELETELŐ (E3)</p> 	<p>Dauphiné-i rakott krumpli (4 személyre)</p>	<p>800 g burgonya 25 cl tej, 20 cl főzőtejszín, 1 gerezd fokhagyma, 2 tojássárgája, 100 g trappista sajt, só és bors.</p>	<p>Szeleteljük fel a burgonyákat a "Durva szeletelő" henger segítségével (E3). Helyezzük el a szeleteket az előre kivajazott és a fokhagymagerezddel kikent rakottas táliba. Egy salátástálban keverjük össze a tojássárgáját, a tejet és a tejszint. Öntsük rá a keveréket a burgonyaszeletekre. Sózzuk, borsozzuk, és szűrjük mega "Durva reszelő" (E1) hengerrel lereszelt trappista sajttal. Süssük meg 200°C-on (≈ 1 h).</p>
<p>Világoszöld henger FINOM SZELETELŐ (E4)</p> 	<p>Görög saláta (4 személyre)</p>	<p>1 kígyóuborka, 2 nagy szem paradicsom, 1 piros paprika, 1 zöld paprika, 1 közepes fehérgyagyma, 200 g feta sajt, 50g fekete olajbogyó (fakultatív), 4 evőkanál olaj, 1 citrom, 30 g friss zöldfűszer (választható: bazsalikom, petrezselyem, menta, koriander)</p>	<p>Szeleteljük fel a kígyóuborkát vékony szeletekre a "Finom szeletelő" hengerrel (E4). Vágjuk 2 felé a paprikákat, távolítsuk el a magokat és az ereket. Vágjuk vékonyra a paprikát és a hagymát. Vágjuk fel a paradicsomot és a fetát kis kockákra. Egy salátástálban keverjük össze a hozzávalókat, majd adjuk hozzá az olajbogyót. Készítsük elő az öntetet, az olajat összekeverve a citrom levével. Óvatosan keverjük össze, és szűrjük meg a salátát az ollóval felaprított fűszerekkel.</p>
<p>Piros henger DURVA RESZELŐ (E1)</p> 	<p>Mediterrán rakott zöldség (6 személyre)</p>	<p>6 kisebb kukkini, 2 burgonya, 1 hagyma, 1 zacskó főtt rizs, 1 tojás, 1 pohár tej, 150 g trappista sajt, vaj.</p>	<p>Reszeljük le a cukkinit és a burgonyát a "Durva reszelő" hengerrel (E1). Szeleteljük fel a hagymát a "Durva szeletelő" hengerrel (E3). Pároljuk meg az összes zöldséget a vajban. Egy rakottas táliban rakjunk le felváltva egy réteg zöldséget, egy réteg főtt rizst, és megint egy réteg zöldséget. Adjuk hozzá a tojással, sóval és borszal felvert tejet. Szűrjük meg reszelt sajttal és vajdarabkákkal. Tegyük a sütőbe 180°C-on (20 p.).</p>
<p>Narancssárga henger FINOM RESZELŐ (E2)</p> 	<p>Coleslaw (4 személyre)</p>	<p>¼ fehér káposzta, 2 sárgarépa, 3 evőkanál majonéz szósz, 3 evőkanál főzőtejszín, 2 evőkanál ecet, 2 evőkanál porcukor.</p>	<p>Szeleteljük fel a fehér káposztát a "durva szeletelő" hengerrel (E3), és reszeljük le a sárgarépát a "finom reszelő" hengerrel (E2). Keverjük össze a salátástálban. Készítsük elő az öntetet, összekeverve a majonézt, a folyékony tejszint, az olajat, az ecetet és a porcukrot. Öntsük rá az öntetet a lereszelt zöldségekre, keverjük össze, és tegyük félre 1 óráig a hűtőbe.</p>
<p>Sárga henger ZÚZÓ HENGER (E5*)</p> 	<p>Mandulás rakott alma (4 személyre)</p>	<p>6 alma, 60 g barna cukor, 50 g vaj, 50 g egész mandula 20 cl főzőtejszín, 1 kávéskanál fahéj.</p>	<p>Hámozzuk meg, magozzuk ki és vágjuk negyedekre az almát. Vágjuk szeletekre a "finom szeletelő" hengerrel (E4), majd pároljuk meg 30 g vajjal. Enyhén vajazzunk ki egy rakottas tálat, és helyezzük az aljára a karamelizált almákat. Törjük porrá a mandulákat a "zúzó" henger segítségével (E5*). Egy salátástálban keverjük össze a mandulaport, a tejszint és a fahéjat. Öntsük rá az így kapott keveréket az almákra, majd szűrjük meg barna cukorral. Tegyük a tálat a sütőbe 160°C-on (45 p.).</p>

## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

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

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

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

## TÁROLÁS

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

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

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

### ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉKEK ÉLETCIKLUSA

A készülék rendeltetésszerű használat esetén hosszú évekig működik.

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



### Vegyünk részt a környezetvédelemben!

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

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

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

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

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

Внимание: натиснете първо бутона за включване/изключване, преди да поставите продукти във фунията (фиг. 5).

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

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

## ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ:

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

Използвайте конуса, предназначен за съответния вид продукти:

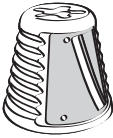




	Конус за едро настъргване E1 (червен)	Конус за фино настъргване E2 (оранжев)	Конус за едро нарязване E3 (тъмнозелен)	Конус за фино нарязване E4 (светлозелен)	* Конус за много фино настъргване E5 (жълт)
Моркови	X	X	X	X	
Тиквички	X	X	X	X	
Картофи	X	X	X	X	
Краставици	X	X	X	X	
Чушки	X		X	X	
Лук			X	X	
Цвекло			X	X	
Зеле (бяло/червено)			X	X	
Ябълки			X	X	
Пармезан					X
Грюйер (кашкавал)	X	X	X	X	
Шоколад	X	X			X
Сухари					X
Лешници/орехи/бадеми					X
Кокосов орех		X			X

## СЪВЕТИ ЗА ПОЛУЧАВАНЕ НА ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ:

Продуктите, които използвате, трябва да бъдат здрави, за да се получат добри резултати и да се избегне натрупване на продукта в контейнера.

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

# РЕЦЕПТИ

КОНУСИ	ПРИГОТВЯНЕ	ПРОДУКТИ	СЪВЕТИ
<p>Тъмнозелен конус ЕДРО НАРЯЗВАНЕ</p>  <p>(E3)</p>	<p>Огретен (за 4 души)</p>	<p>800 г картофи, 250 мл прясно мляко, 200 мл течна сметана, 1 скилидка чесън, 2 жълтъка, 100 г кашкавал (грюйер), сол и черен пипер.</p>	<p>Нарежете картофите с конуса за едро нарязване (E3). Поставете парчетата в тава за печене, предварително намазана с масло и натрита със скилидката чесън. В купа смесете жълтъците, млякото и течната сметана. Изсипете тази смес върху картофите. Добавете сол, черен пипер и поръсете с грюйер (кашкавал), настърган с конуса за едро настъргване (E1). Сложете да се пече на 200°C (≈ 1 час).</p>
<p>Светлозелен конус ФИНО НАРЯЗВАНЕ</p>  <p>(E4)</p>	<p>Гръцка салата (за 4 души)</p>	<p>1 краставица, 2 големи домата, 1 червена чушка, 1 зелена чушка, 1 средноголяма глава лук, 200 г бяло сирене (фета), 50 г черни маслини (по желание), 4 супени лъжици олио, 1 лимон, 30 г пресни зелени подправки (по избор: босилек, магданоз, джоджен, кориандър).</p>	<p>Нарежете краставицата на тънки ивици с конуса за фино нарязване (E4). Разрежете чушките на две, изчистете ги и отстранете семките. Нарежете на ситно чушките и лука. Нарежете домати и сиренето на малки кубчета. В купа разбъркайте всички тези продукти и добавете маслините. Пригответе дресинга, като смесите олиото и лимоновия сок. Разбъркайте внимателно и поръсете салатата с нарязаните пресни подправки.</p>
<p>Червен конус ЕДРО НАСТЪРГВАНЕ</p>  <p>(E1)</p>	<p>Слънчев огретен (за 6 души)</p>	<p>6 малки тиквички, 2 картофа, 1 глава лук, 1 чаша сварен ориз, 1 яйце, 1 чаша мляко, 150 г грюйер (кашкавал), масло.</p>	<p>Настържете тиквичките и картофите с конуса за едро настъргване (E1). Нарежете лука с конуса за едро нарязване (E3). Запържете всички зеленчуци в маслото. В тава за печене редувайте ред зеленчуци, ред варен ориз, друг ред зеленчуци. Добавете млякото, разбито с яйцето, солта и черния пипер. Поръсете с настърган грюйер (кашкавал) и парченца масло. Поставете във фурната на 180°C (20 мин).</p>
<p>Оранжев конус ФИНО НАСТЪРГВАНЕ</p>  <p>(E2)</p>	<p>Салата със зеле (за 4 души)</p>	<p>¼ бяло зеле, 2 моркова, 3 супени лъжици майонеза, 3 супени лъжици течна сметана, 2 супени лъжици оцет, 2 супени лъжици пудра захар.</p>	<p>Нарежете бялото зеле с конуса за едро нарязване (E3) и настържете морковите с конуса за фино настъргване (E2). Смесете ги в купа. Пригответе дресинга, като смесите майонезата, течната сметана, олиото, оцета и захарта. Подправете настърганите зеленчуци с дресинга, разбъркайте и оставете да престои 1 час в хладилника.</p>
<p>Жълт конус МНОГО ФИНО НАСТЪРГВАНЕ</p>  <p>(E5*)</p>	<p>Ябълков огретен с бадеми (за 4 души)</p>	<p>6 ябълки, 60 г кафява захар, 50 г масло, 50 г цели бадеми, 200 мл сметана, 1 кафена лъжичка канела.</p>	<p>Обелете ябълките, почистете ги от семките и ги нарежете на четвъртинки. Нарежете на филийки с конуса за фино нарязване (E4) и ги запържете с 30 г масло. Намажете с масло тава за печене и изсипете карамелизираните ябълки на дъното. Смелете бадемите на брашно с конуса за много фино настъргване (E5*). В купа разбъркайте бадемовото брашно, сметаната и канелата. Изсипете получената смес върху ябълките, поръсете с кафява захар. Поставете тавата във фурната на 160°C (45 мин).</p>

## ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

- Винаги изключвайте уреда от мрежата, преди да почистите моторния блок (А).
- Не потапяйте моторния блок във вода, нито го оставяйте под течаща вода. Почиствайте моторния блок с влажна кърпа. Подсушавайте добре.
- Контейнерът (D), буталото (C), конусите (E1, E2, E3, E4, E5\*) и отделението за съхранение (F) могат да се почистват в съдомиялна машина в

горната кошница на програма „ЕКО“ или „ЛЕКО ЗАМЪРСЕНИ“.

- Работете внимателно с конусите, тъй като остриетата им са изключително остри.
- Ако пластмасовите части се оцветят от продукти като моркови, изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.

## ПРИБИРАНЕ

- Всички конуси (E1, E2, E3, E4, E5\*) могат да се съхраняват върху уреда. Поставете един в друг 5-те конуса (фиг. 10) и ги поставете в отвора в предната част на контейнера (D) (фиг. 11). Приставката за съхранение (F) трябва да щракне при поставяне в отвора на контейнера (D) (фиг. 11).

- Прибиране на кабела: вкарайте кабела в предвиденото за тази цел отделение (CORD STORAGE) (фиг. 12).

## РЕЦИКЛИРАНЕ

### ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНЕН УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА:

Вашият уред е предвиден да се използва в продължение на дълги години.

Въпреки това, когато решите да го замените, не го изхвърляйте в кофа за боклук или на сметище, а го предайте в пункт за вторични суровини във вашата област (или ако няма такъв – в център за преработка на отпадъци).



### Участвайте в опазването на околната среда!

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

## POPIS PRÍSTROJA

- |    |                                  |    |  |
|----|----------------------------------|----|--|
| A  | Blok motora                      | E2 | Kužel' Jemné strúhanie (oranžový)                        |
| B  | Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť           | E3 | Kužel' Hrubé krájanie (tmavo zelený)                     |
| C  | Prítlačný aplikátor              | E4 | Kužel' Jemné krájanie (svetlo zelený)                    |
| D  | Držiak kužel'ov/plniaci nástavec | E5 | Kužel' Drobné strúhanie (žltý) (v závislosti od modelu*) |
| E  | Kužele                           | F  | Odkladacie príslušenstvo                                 |
| E1 | Kužel' Hrubé strúhanie (červený) |    |  |

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Príslušenstvo (kužele, držiak kužel'ov a prítlačný aplikátor) saponátovou vodou. Opláchnite ich a dôkladne vysušte.

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



## POUŽÍVANIE

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

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

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

**UPOZORNENIE:** Pred zapnutím zariadenia sa uistite, či je kužel' správne nasadený na unášači (obr. 3 a 4). Tento výrobok je vybavený tlačidlom Zapnúť/Vypnúť (B). Pri plynulej prevádzke ho nechajte stlačený.

### ČASTO KLADENÉ OTÁZKY:

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

Použite kónický diel predpísaný pre daný typ potraviny:

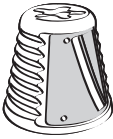


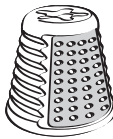

	Kužel' „hrubé strúhanie“ E1 (červený)	Kužel' „jemné strúhanie“ E2 (oranžový)	Kužel' „hrubé krájanie“ E3 (tmavo zelený)	Kužel' „jemné krájanie“ E4 (svetlo zelený)	* Kužel' „drobné strúhanie“ E5 (žltý)
Mrkva	X	X	X	X	
Cukiny	X	X	X	X	
Zemiaky	X	X	X	X	
Uhorky	X	X	X	X	
Papriky	X		X	X	
Cibuľa			X	X	
Repa			X	X	
Kapusta (biela/červená)			X	X	
Jablká			X	X	
Parmezán					X
Gruyère	X	X	X	X	
Čokoláda	X	X			X
Suchý chlieb/keksy					X
Lieskové orechy/orechy/mandle					X
Kokosový orech		X			X

### RADY NA DOSIAHNUTIE DOBRÉHO VÝSLEDKU:

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

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

# RECEPTY

KUŽELE	JEDLO	SUROVINY	RADY
<p><b>Tmavo zelený kužel' na HRUBÉ KRÁJANIE</b></p>  <p>(E3)</p>	<p>Zapekané zemiaky (4 osoby)</p>	<p>800 g zemiakov, 25 cl mlieka, 20 cl tekutej smotany, 1 strúčik cesnaku, 2 vaječné žltky, 100 g tvrdého syra (gruyère), soľ a korenie.</p>	<p>Zemiaky nakrájajte pomocou kužela „hrubé krájanie“ (E3). Plátky uložte do zapiekacej misky, ktorú ste vopred vymastili maslom a potreli strúčikom cesnaku. V miske zmiešajte vaječné žltky, mlieko a tekutú smotanu. Túto zmes nalejte na zemiaky. Osol'te, okoreňte a posypte syrom nakrájaným pomocou kužela „hrubé strúhanie“ (E1). Nechajte piecť na 200°C (≈ 1 hod).</p>
<p><b>Svetlo zelený kužel' JEMNÉ KRÁJANIE</b></p>  <p>(E4)</p>	<p>Grécky šalát (4 osoby)</p>	<p>1 uhorka, 2 veľké paradajky, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 1 biela stredne veľká cibuľa, 200 g syra feta, 50 g čiernych olív (voliteľné), 4 polievkové lyžice oleja, 1 citrón, 30 g bylínok (podľa chuti: bazalka, petržlen, mäta, koriander).</p>	<p>Uhorku nakrájajte na tenké plátky pomocou kužela „jemné krájanie“ (E4). Papriky prekrojte na polovicu a odstráňte jadierka a žilky. Papriky a cibuľu pokrájajte na drobné. Paradajky a syr feta pokrájajte na malé kocky. V miske zmiešajte všetky potraviny a pridajte olivy. Zmiešajte olej s citrónovou šťavou a pripravte zálievku. Pomaly premiešajte a šalát posypte jemne nasekanými bylinkami.</p>
<p><b>Červený kužel' HRUBÉ STRÚHANIE</b></p>  <p>(E1)</p>	<p>Zapekaná zelenina (6 osôb)</p>	<p>6 malých cukín, 2 zemiaky, 1 cibuľa, 1 šálka uvarenej ryže, 1 vajce, 1 pohár mlieka, 150 g tvrdého syra (gruyère), maslo.</p>	<p>Cukiny a zemiaky nastrúhajte pomocou kužela „hrubé strúhanie“ (E1). Cibuľu nakrájajte pomocou kužela „hrubé krájanie“ (E3). Všetku zeleninu opražte na masle. Do zapiekacej misky postupne ukladajte vrstvu zeleniny, vrstvu uvarenej ryže, vrstvu zeleniny. Pridajte mlieko vyšľahané spolu s vajíčkom, soľou a korením. Posypte postrúhaným syrom a kúskami masla. Pečte v rúre na 180°C (20 min).</p>
<p><b>Oranžový kužel' JEMNÉ STRÚHANIE</b></p>  <p>(E2)</p>	<p>Kapustový šalát Coleslaw (4 osoby)</p>	<p>¼ bielej kapusty, 2 mrkvy, 3 polievkové lyžice majonézy, 3 polievkové lyžice tekutej smotany, 2 polievkové lyžice octu, 2 polievkové lyžice práškového cukru.</p>	<p>Bielu kapustu pokrájajte pomocou kužela „hrubé krájanie“ (E3) a mrkvy postrúhajte pomocou kužela „jemné strúhanie“ (E2). Zmiešajte ich v miske. Zmiešajte majonézu, tekutú smotanu, olej, ocot a cukor a pripravte zálievku. Postrúhanú zeleninu ochutte zálievkou, zmiešajte a nechajte odležať 1 hodinu v chladničke.</p>
<p><b>Žltý kužel' DROBNÉ STRÚHANIE</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Jablká zapekané s mandľami (4 osoby)</p>	<p>6 jablák, 60 g hnedého cukru, 50 g masla, 50 g celých mandlí, 20 cl smotany, 1 kávová lyžička škoricu.</p>	<p>Jablká ošúpte, vyberte jadierka a prekrojte na štvrtiny. Pokrájajte ich na plátky pomocou kužela „jemné krájanie“ (E4) a opečte ich na 30 g masla. Mierne vymastite zapiekaciu misku a na dno položte skaramelizované jablká. Mandle pomeľte pomocou kužela „drobné strúhanie“ (E5*). V miske zmiešajte pomleté mandle, smotanu a škoricu. Zmes vylejte na jablká a posypte ich hnedým cukrom. Pečte v rúre na 160°C (45 min).</p>

## ČISTENIE PRÍSTROJA

- Prístroj pred čistením bloku motora (A) vždy odpojte.
- Blok motora neponárajte do vody ani ho neoplachujte vodou. Blok motora očistite vlhkou handričkou. Dôkladne ho osušte.
- Držiak (D), prítlačný aplikátor (C), kužele (E1, E2, E3, E4, E5\*) a odkladacie príslušenstvo (F) sa môžu umývať v umývačke riadu vo vrchnom košíku na programe „ECO“ alebo „MÁLO ZNEČISTENÉ“.
- S kuželmi manipulujte opatrne, pretože čepele kuželov sú veľmi ostré.
- V prípade, že potraviny, ako napríklad mrkva, zafarbia časti z umelej hmoty, utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.

## SKLADOVANIE

- Všetky kužele (E1, E2, E3, E4, E5\*) je možné skladovať v prístroji.
- 5 kuželov (obr. 10) položte na seba a vložte do predného otvoru držiaka (D) (obr. 11). Odkladacie príslušenstvo (F) sa pripína na predný otvor držiaka (D) (obr. 11).
- Odkladanie napájacieho kábla: kábel zatlačte do otvoru určeného na tento účel (CORD STORAGE)(obr. 12).

## RECYKLÁCIA

### ELEKTRICKÉ ALEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI:

Predpokladá sa, že tento prístroj má dlhú životnosť.

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



### Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Tento prístroj obsahuje hodnotné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať.
- ➡ Zaneste ho na zberné miesto, ktoré zabezpečí jeho správnu likvidáciu.

## OPIS APARATA

- |    |                                |    |  |
|----|--------------------------------|----|--|
| A  | Enota z motorjem               | E2 | Stožec za fino ribanje (oranžen)                         |
| B  | Gumb za vklop / izklop         | E3 | Stožec za debelo rezanje (temno zelen)                   |
| C  | Potiskalnik                    | E4 | Stožec za tenko rezanje (svetlo zelen)                   |
| D  | Ohišje za stožce / dovodna cev | E5 | Stožec za grobo strganje (rumen)<br>(odvisno od modela*) |
| E  | Stožci                         | F  | Shranjevalnik dodatkov                                   |
| E1 | Stožec za grobo ribanje (rdeč) |    |  |

## VARNOSTNA NAVODILA

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

## PRED PRVO UPORABO

- Operite dodatke (stožce, shranjevalnik stožcev in potisnik) z milnico. Izperite, nato skrbno obrišite.

**POZOR: Rezila stožcev so zelo ostrá, zato ravnajte z njimi zelo previdno, vedno jih držite le za plastični del.**

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

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

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

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

## POGOSTA VPRAŠANJA:

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

Uporabite stožec primeren vrsti živila:

	Stožec "grobno ribanje" E1 (rdeč)	Stožec "fino ribanje" E2 (oranžen)	Stožec "debelo rezanje" E3 (temno zelen)	Stožec "tenko rezanje" E4 (svetlo zelen)	"Stožec "strganje" E5 (rumen)
Korenje	X	X	X	X	
Bučke	X	X	X	X	
Krompir	X	X	X	X	
Kumare	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Čebula			X	X	
Pesa			X	X	
Zelje (belo/rdeče)			X	X	
Jabolka			X	X	
Parmezan					X
Grojer	X	X	X	X	
Čokolada	X	X			X
Star kruh / prepečenec					X
Lešniki/orehi/mandlji					X
Kokosov oreh		X			X

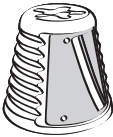




## NASVETI ZA DOSEGANJE NAJBOLJŠIH REZULTATOV:

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

kopičenju sestavin v ohišju.

Ne uporabljajte aparata za ribanje ali rezanje pretrdih živil, kot sta denimo sladkor in meso. Živila narežite, saj jih boste tako lažje spravili skozi dovodno cev.

# RECEPTI

STOŽEC	JED	SESTAVINE	PRIPRAVA
<p>Temno zelen stožec DEBELO REZANJE (E3)</p> 	<p>Gratin dauphinois (gratiniran krompir) (za 4 osebe)</p>	<p>800 g krompirja, 25 cl mleka, 20 cl sladke smetane 1 strok česna, 2 rumenjaka, 100 g grojerja, sol in poper</p>	<p>Narežite krompir s pomočjo stožca za "debelo rezanje" (E3). Položite rezine krompirja v ognjevarno posodo, ki ste jo namazali z maslom in natrli s česnom. V večji posodi zmešajte rumenjake, mleko in sladko smetano. Zlijte mešanico po krompirju. Solite, poprajte in potresite z grojerjem, naribanim s pomočjo stožca za "grobno ribanje" (E1). Pecite pri 200°C (≈ 1 h).</p>
<p>Svetlo zelen stožec TENKO REZANJE</p>  <p>(E4)</p>	<p>Grška solata (za 4 osebe)</p>	<p>1 kumara, 2 velika paradižnika, 1 rdeča paprika, 1 zelena paprika, 1 srednje velika bela čebula, 200 g fete, 50 g črnih oliv (po želji), 4 jušne žlice olivnega olja, 1 limona, 30 g svežih zelišč (izberite: bazilika, peteršilj, meta, koriander).</p>	<p>Narežite kumaro na tenke rezine s pomočjo stožca za "tenko rezanje" (E4). Razpolovite papriki, odstranite semena in bele dele. Narežite papriki in čebulo. Narežite paradižnike in fetu na majhne kocke. Zmešajte vse sestavine v posodi za solato in dodajte še olive. Iz olivnega olja in limoninega soka pripravite polivko za solato. Nežno zmešajte in potresite po solati nasekljana sveža zelišča.</p>
<p>Rdeč stožec GROBO RIBANJE</p>  <p>(E1)</p>	<p>Poletno gratiniranje (za 6 oseb)</p>	<p>6 majhnih bučk, 2 krompirja, 1 čebula, 1 skodelica kuhanega riža, 1 jajce, 1 kozarec mleka, 150 g grojerja, maslo</p>	<p>Naribajte bučke in krompir s pomočjo stožca za "grobno ribanje" (E1). Narežite čebulo s pomočjo stožca za "debelo rezanje" (E3). Prepražite vso zelenjavo na maslu. V ognjevarno posodo zlagajte izmenično plasti zelenjave in kuhanega riža. Preljite z mlekem, v katerem ste stepili jajca ter solite in poprajte. Potresite z naribanim grojerjem in dodajte še nekaj koščkov masla. Pecite pri 180°C (20 min).</p>
<p>Oranžni stožec FINO RIBANJE</p>  <p>(E2)</p>	<p>Zeljnatna solata (za 4 osebe)</p>	<p>¼ belega zelja, 2 korenja, 3 jušne žlice majoneze, 3 jušne žlice smetane, 2 jušni žlici vinskega kisa, 2 jušni žlici sladkorja v prahu.</p>	<p>Narežite belo zelje s pomočjo stožca za "debelo rezanje" (E3) in naribajte korenje s pomočjo stožca za "fino ribanje" (E2). Zmešajte sestavine v posodi za solato. Iz majoneze, tekoče smetane, olja, kisa in sladkorja pripravite solatno polivko. Polijte naribano zelenjavo s polivko in pustite, da stoji 1 uro v hladilniku.</p>
<p>Rumeni stožec STRGANJE</p>  <p>(E5*)</p>	<p>Gratinirana jabolka z mandlji (za 4 osebe)</p>	<p>6 jabolok, 60 g rjavega sladkorja, 50 g masla, 50 g celih mandljev 20 cl smetane 1 čajna žlica cimeta.</p>	<p>Jabolka olupite, izkoščičite in narežite na četrtine. Narežite jabolka na rezine s pomočjo stožca za "tenko rezanje" (E4) in jih prepražite na 30 g masla. Rahlo namastite ognjevarno posodo in položite na dno karamelizirana jabolka. Zmeljite mandlje v prah s pomočjo stožca za "strganje" (E5*). V posodi zmešajte zmlete mandlje, smetano in cimet. Z mešanico prelijte jabolka in jih potresite z rjavim sladkorjem. Pecite pri 160°C (45 min).</p>

## ČIŠČENJE APARATA

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

## SHRANJEVANJE

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

## RECIKLIRANJE

### ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE:

Vaš aparat je predviden za dolgoletno uporabo.

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



### Sodelujmo pri varovanju okolja!

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

## DESCRIEREA APARATULUI

- A Bloc motor
- B Buton pornire/oprire
- C Împingător
- D Suport pentru conuri / tub de alimentare
- E Conuri
- E1 Con Răzuire grosieră (roșu)
- E2 Con Răzuire fină (portocaliu)
- E3 Con Feliere grosieră (verde închis)
- E4 Con Feliere fină (verde deschis)
- E5 Con pentru măcinare (galben) (în funcție de model\*)
- F Accesoriu pentru depozitare

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

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

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

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

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

## ÎNTREBĂRI FRECVENTE:

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

Utilizați conul prevăzut pentru fiecare tip de aliment:

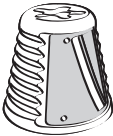

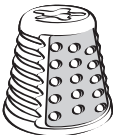


	Con "răzuire grosieră" E1 (roșu)	Con "răzuire fină" E2 (portocaliu)	Con "feliere grosieră" E3 (verde deschis)	Con "feliere fină" E4 (verde deschis)	* Con "măcinare" E5 (galben)
Morcovi	X	X	X	X	
Dovlecei	X	X	X	X	
Cartofi	X	X	X	X	
Castraveți	X	X	X	X	
Ardei grași	X		X	X	
Ceapă			X	X	
Sfeclă			X	X	
Varză (albă/roșie)			X	X	
Mere			X	X	
Parmezan					X
Gruyère	X	X	X	X	
Ciocolată	X	X			X
Pâine uscată/toast					X
Alune/nuci/migdale					X
Nucă de cocos		X			X

## SFATURI PENTRU A OBTINE REZULTATE BUNE:

Ingredientele pe care le utilizați trebuie să fie tari, pentru a obține rezultate satisfăcătoare și a evita orice acumulare de alimente în suport.

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

# REȚETE

CONURI	PREPARAT	INGREDIENTE	RECOMANDĂRI
<p><b>Conul verde închis</b> <b>FELIERE GROSIERĂ</b></p>  <p>(E3)</p>	<p>Cartofi gratinați (pentru 4 persoane)</p>	<p>800 g cartofi, 25 cl lapte, 20 cl frișcă lichidă, 1 cățel de usturoi, 2 gălbenușuri de ou, 100 g brânză gruyère, sare și piper.</p>	<p>Feliați cartofii cu ajutorul conului "feliere grosieră" (E3). Așezați feliile de cartofi într-o tavă de gratin unsă în prealabil și frecată cu cățelul de usturoi. Într-un castron, amestecați gălbenușurile de ou, laptele, frișca lichidă. Turnați acest amestec peste cartofi. Sărați, piperați și presărați brânză gruyère rasă cu ajutorul conului "răzuire grosieră" (E1). Coaceți în cuptor la 200°C (≈ 1 h).</p>
<p><b>Conul verde deschis</b> <b>FELIERE FINĂ</b></p>  <p>(E4)</p>	<p>Salată grecească (pentru 4 persoane)</p>	<p>1 castravete, 2 roșii mari, 1 ardei gras roșu, 1 ardei gras verde, 1 ceapă albă medie, 200 g brânză feta, 50g măsline negre (facultativ), 4 linguri de ulei, 1 lămâie, 30 g verdeață proaspătă (la alegere: busuioc, pătrunjel, mentă, coriandru).</p>	<p>Feliați castravetele în felii subțiri cu ajutorul conului "feliere fină" (E4). Tăiați ardeii grași în 2, îndepărtați semințele și cotorul. Tocați mărunt ardeii și ceapa. Tăiați roșiile și brânza feta cubulețe. Într-un castron, amestecați toate aceste ingrediente și adăugați măslinele. Pregătiți sosul amestecând uleiul cu zeama de lămâie. Amestecați ușor și presărați peste salată verdeața proaspătă tocată.</p>
<p><b>Conul roșu</b> <b>RĂZUIRE GROSIERĂ</b></p>  <p>(E1)</p>	<p>Gratin de vară (pentru 6 persoane)</p>	<p>6 dovlecei miciți, 2 cartofi, 1 ceapă, 1 ceașcă de orez gătit, 1 ou, 1 pahar cu lapte, 150 g brânză gruyère, unt.</p>	<p>Răzuiți dovleceii și cartofii cu conul "răzuire grosieră" (E1). Tocați mărunt ceapa cu ajutorul conului "feliere grosieră" (E3). Rumeniți toate legumele în unt. Într-o tavă de gratin, alternați un strat de legume, un strat de orez gătit, un strat de legume. Adăugați laptele care a fost bătut cu oul, sarea și piperul. Presărați brânză gruyère rasă și bucățele de unt. Coaceți în cuptor la 180°C (20 min).</p>
<p><b>Conul portocaliu</b> <b>RĂZUIRE FINĂ</b></p>  <p>(E2)</p>	<p>Salată americană de varză (pentru 4 persoane)</p>	<p>¼ de varză albă, 2 morcovi, 3 linguri de maioneză, 3 linguri de frișcă lichidă, 2 linguri de oțet, 2 linguri de zahăr pudră.</p>	<p>Tocați mărunt varza albă cu ajutorul conului "feliere grosieră" (E3) și răzuiți morcovii cu conul "răzuire fină" (E2). Amestecați-le într-un castron. Pregătiți sosul amestecând maioneza, frișca lichidă, uleiul, oțetul și zahărul. Turnați peste legumele rase sosul, amestecați și lăsați să se odihnească 1 oră în frigider.</p>
<p><b>Conul galben</b> <b>MĂCINARE</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Mere gratinate cu migdale (pentru 4 persoane)</p>	<p>6 mere, 60 g zahăr brun, 50 g unt, 50 g migdale întregi, 20 cl smântână, 1 linguriță de scorțișoară.</p>	<p>Curățați merele de coajă, îndepărtați cotorul și tăiați-le sferturi. Tăiați felii subțiri cu conul "feliere fină" (E4) și rumeniți-le cu 30 g de unt. Ungeți cu puțin unt o tavă de gratin și așezați merele caramelizate pe fund. Măcinați migdalele pudră cu ajutorul conului "măcinare" (E5*). Într-un castron, amestecați pudra de migdale, frișca și scorțișoara. Turnați amestecul obținut peste mere, presărați deasupra zahăr brun. Coaceți tava în cuptor la 160°C (45 min).</p>

## CURĂȚAREA APARATULUI

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

## DEPOZITARE

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

## RECICLARE

### LA TERMINAREA DURATEI DE VIAȚĂ A PRODUSELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE:

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



#### Să contribuim la protecția mediului!

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

## OPIS APARATA

- |    |                                   |    |   |
|----|-----------------------------------|----|---|
| A  | Blok motora                       | E2 | Konus za fino rendanje (narandžasti)                  |
| B  | Tipka uključiti/isključiti        | E3 | Konus za krupno rezanje (tamnozeleni)                 |
| C  | Potiskivač                        | E4 | Konus za fino rezanje (svijetlozeleni)                |
| D  | Držać konusa                      | E5 | Konus za vrlo fino rendanje (žuti) (ovisno o modelu*) |
| E  | Konusi                            | F  | Dodatak za odlaganje pribora                          |
| E1 | Konus za krupno rendanje (crveni) |    |   |

## UPUTE ZA UPOTREBU:

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

## PRIJE PRVE UPOTREBE

- Operite sapunicom dodatke (konuse, držać konusa i potiskivač). Isperite, a zatim pažljivo osušite.
- PAŽNJA: Oštrice konusa su veoma oštre, pažljivo rukujte konusima i uvijek ih držite za plastični dio.**

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

Pažnja: prvo pritisnite tipku uključiti/isključiti, prije nego što ubacite namirnice u otvor (sl. 5).

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

**PAŽNJA: Prije nego što pustite aparat u rad, provjerite da li je konus postavljen potpuno ispravno na noseći element (sl. 3 & 4). Vaš proizvod ima tipku uključiti/isključiti (B). Za neprekidan rad, držite tu tipku pritisnutu.**

## ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

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

Koristite preporučeni konus za svaku vrstu namirnica:

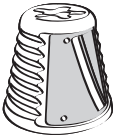




	Konus "krupno rendanje" E1 (crveni)	Konus "fino rendanje" E2 (narandžasti)	Konus "krupno rezanje" E3 (tamnozeleni)	Konus "fino rezanje" E4 (svijetlozeleni)	Konus "vrlo finorendanje" E5 (žuti)
Mrkva	X	X	X	X	
Tikvice	X	X	X	X	
Krompir	X	X	X	X	
Krastavac	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Luk			X	X	
Cvekla			X	X	
Kupus (bijeli/crveni)			X	X	
Jabuka			X	X	
Parmezan					X
Sir Gruyere	X	X	X	X	
Čokolada	X	X			X
Suhi hljeb / dvopek					X
Lješnjak/orah/badem					X
Kokosov orah		X			X

## SAVJETI ZA POSTIZANJE DOBRIH REZULTATA:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli taloženje namirnica u držaču.

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

# RECEPTI

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
<p><b>Tamnozeleni konus za KRUPNO REZANJE</b></p>  <p>(E3)</p>	<p>Graten dofinoa – francusko jelo od krompira i sira (za 4 osobe)</p>	<p>800 g krompira, 2,5 dl mlijeka, 2 dl vrhnja, 1 češanj bijelog luka, 2 žumanjca, 100 g sira gruyere, so i biber.</p>	<p>Izrežite krompir uz pomoć konusa za krupno rezanje (E3). Poredajte kolutove u tepsiju, prethodno podmazanu i istrljanu bijelim lukom. U posudi izmiješajte žumanjce, mlijeko, vrhnje. Sipajte ovu mješavinu na krompir.</p> <p>Posolite, pobiberite i pospite sirom, izrendanim uz pomoć konusa za krupno rendanje (E1). Pecite na 200°C (≈ 1 sat).</p>
<p><b>Svijetlozeleni konus FINO REZANJE</b></p>  <p>(E4)</p>	<p>Grčka salata (za 4 osobe)</p>	<p>1 krastavac, 2 krupna paradajza, 1 crvena slatka paprika, 1 zelena slatka paprika, 1 glavica crnog luka srednje veličine, 200 g feta sira, 50 g crnih maslina (po želji), 4 kašike ulja, 1 limun, 30 g svježeg začinskog bilja, (po želji: bosiljak, peršun, nana, korijander).</p>	<p>Izrežite krastavac na tanke kolutove uz pomoć konusa za fino rezanje (E4). Presijecite paprike na pola i očistite ih. Isjeckajte paprike i luk. Isjeckajte paradajz i feta sir na kockice. U posudi izmiješajte sve ove sastojke i dodajte masline.</p> <p>Pripremite dresing tako što ćete pomiješati ulje i limunov sok. Polako promiješajte i pospite salatu izrežanim svježim začinskim biljem.</p>
<p><b>Crveni konus KRUPNO RENDANJE</b></p>  <p>(E1)</p>	<p>Ljetna musaka – francusko jelo od krompira i tikvica (za 6 osoba)</p>	<p>6 malih tikvica, 2 krompira, 1 glavica luka, 1 šolja kuhane riže, 1 jaje, 1 čaša mlijeka, 150 g sira gruyere, maslac.</p>	<p>Izrendajte tikvice i krompir konusom za krupno rendanje (E1).</p> <p>Izrežite luk uz pomoć konusa za krupno rezanje (E3). Proinstajte svo povrće na maslacu. U tepsiju slažite red povrća, red kuhane riže, red povrća. Dodajte mlijeko umučeno s jajetom, soli i biberom.</p> <p>Pospite rendanim sirom i komadićima maslaca.</p> <p>Pecite na 180°C (20 min).</p>
<p><b>Narandžasti konus FINO RENDANJE</b></p>  <p>(E2)</p>	<p>Kupus salata (za 4 osobe)</p>	<p>¼ bijelog kupusa, 2 mrkve, 3 kašike majoneze, 3 kašike vrhnja, 2 kašike sirćeta, 2 kašike šećera u prahu.</p>	<p>Izrežite kupus uz pomoć konusa za krupno rezanje (E3) i izrendajte mrkvu uz pomoć konusa za fino rendanje (E2).</p> <p>Promiješajte.</p> <p>Pripremite dresing tako što ćete pomiješati majonezu, vrhnje, ulje, sirće i šećer.</p> <p>Začinite rendano povrće sa dresingom, promiješajte i ostavite 1 sat u frižideru.</p>
<p><b>Žuti konus VRLO FINO RENDANJE</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Ušećerene jabuke s bademom (za 4 osobe)</p>	<p>6 jabuka, 60 g smeđeg šećera, 50 g maslaca, 50 g cijelih badema, 2 dl pavlake, 1 kašičica cimeta,</p>	<p>Oljuštite, očistite i izrežite jabuke na četvrtine. Izrežite ih na listiće uz pomoć konusa za fino rezanje (E4) i proinstajte ih sa 30 g maslaca.</p> <p>Tepsiju tanko premažite maslacem i poredajte karamelizirane jabuke po njoj. Sitno izrendajte bademe uz pomoć konusa za vrlo fino rendanje (E5*). U posudi izmiješajte badem u prahu, pavlaku i cimet. Sipajte dobijenu mješavinu na jabuke, pospite smeđim šećerom.</p> <p>Pecite na 160°C (45 min).</p>

## ČIŠĆENJE APARATA

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

## SPREMANJE

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

## RECIKLAŽA

### KRAJ RADNOG VIJEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA:

Predviđeno je da vaš aparat radi dugi niz godina.

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



### Mislite o okolišu!

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

## OPIS PROIZVODA

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| A  | Kućište motora                         | E3 | Nastavak za krupno rezanje (tamno zeleni)         |
| B  | Tipka za uključivanje/isključivanje    | E4 | Nastavak za sitno rezanje (svijetlo zeleni)       |
| C  | Potiskivač                             | E5 | Nastavak za usitnjavanje (žuti) (ovisno o modelu) |
| D  | Držač nastavaka/otvor za ubacivanje    | F  | Nastavak za pohranu                               |
| E  | Nastavci                               |    |   |
| E1 | Nastavak za krupno ribanje (crveni)    |    |   |
| E2 | Nastavak za sitno ribanje (narančasti) |    |   |

## SIGURNOSNE UPUTE

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

## PRIJE PRVE UPORABE

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

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

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

- Pažnja: Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje prije ubacivanja namirnica u otvor (Fig. 5.).
- Ubacite namirnice kroz otvor (D) i gurnite ih pomoću potiskivača (C) (Fig 6).
  - Kako biste zamijenili nastavak, okrenite držač (D) za četvrtinu okreta udesno (Fig. 7.), i zatim ga vratite u uspravan položaj (Fig. 8.). Uklonite nastavak (Fig. 9.).

**PAŽNJA: Prije pokretanja uređaja, uvijek provjerite da li je nastavak pravilno postavljen na pogonski dio uređaja (Figs.3 i 4). Vaš uređaj ima tipku za uključivanje/isključivanje (B). Tipku držite pritisnutom ukoliko želite da uređaj radi neprekidno.**

## ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

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

## PREPORUKA ZA UPORABU NASTAVAKA OVISNO O VRSTI NAMIRNICE:

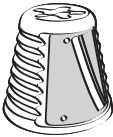




	Nastavak za krupno ribanje E1 (crveni)	Nastavak za sitno ribanje E2 (narančasti)	Nastavak za krupno rezanje E3 (tamno zeleni)	Nastavak za sitno rezanje E4 (svijetlo zeleni)	Nastavak za usitnjavanje E5 (žuti)
Mrkve	X	X	X	X	
Tikvice	X	X	X	X	
Krumpir	X	X	X	X	
Krastavac	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Luk			X	X	
Repa			X	X	
Kupus (bijeli/crveni)			X	X	
Jabuke			X	X	
Parmezan					X
Gauda, Ementaler	X	X	X	X	
Čokolada	X	X			X
Suhi kruh/keksi					X
Lješnjaci/orasi/bademi					X
Kokos		X			X

## SAVJETI ZA DOBRE REZULTATE:

Namirnice koje rabite moraju biti krute kako bi dobili zadovoljavajući rezultat i kako se ne bi nakupljale u držaču.

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

# RECEPTI

NASTAVAK	RECEPT	SASTOJCI	SAVJETI
<p>Tamno zeleni nastavak KRUPNO REZANJE</p>  <p>(E3)</p>	<p>Gratinirani krumpir (4 porcije)</p>	<p>800 g krumpira, 250 g mlijeka, 200 ml vrhnja, 1 česanj češnjaka, 2 žumanjka 100 g gauda (ili sličnog sira), sol i papar.</p>	<p>Narežite krumpir rabeći nastavak za sitno rezanje (E3). Stavite ploške krumpira u posudu za pečenje koju ste prije premazali maslacem i češnjakom. U velikoj posudi izmiješajte žumanjke, mlijeko i vrhnje. Preljite krumpir ovom smjesom. Začinite i posipajte sirom kojeg ste naribali pomoću nastavka za krupno ribanje (E1). Pecite na 200°C (cca 1h).</p>
<p>Svijetlo zeleni nastavak SITNO REZANJE</p>  <p>(E4)</p>	<p>Grčka salata (4 porcije)</p>	<p>1 krastavac, 2 velike rajčice, 1 crvena paprika, 1 zelena paprika, 1 srednje veliki crveni luk, 200 g feta sira, 50 g crnih maslina (po želji), 4 velike žlice maslinovog ulja, 1 limun, 30 g svježeg začinskog bilja (odaberite između: bosiljka, peršina, metvice, korijandera).</p>	<p>Narežite krastavac na tanke ploške rabeći nastavak za sitno rezanje (E4). Narežite paprike na 2 dijela, uklonite sjemenke i bijele dijelove. Narežite luk i papriku. Narežite rajčice i feta sir na kockice. Promiješajte sve sastojke u velikoj posudi i dodajte masline. Pripremite preljev tako što ćete izmiješati ulje s limunovim sokom. Lagano izmiješajte i posipajte salatu s nasjeckanim svježim začinskim biljem.</p>
<p>Crveni nastavak KRUPNO RIBANJE</p>  <p>(E1)</p>	<p>Ljetni gratin (6 porcija)</p>	<p>6 malih tikvica, 2 krumpira, 1 luk, 1 šalica kuhane riže, 1 jaje, 1 čaša mlijeka (cca 150 ml), 150 g gauda (ili sličnog sira), maslac.</p>	<p>Naribajte tikvice i krumpir rabeći nastavak za krupno ribanje (E1). Narežite luk rabeći nastavak za sitno rezanje (E3). Popržite povrće na maslacu. U termostabilnoj posudi naizmjenice poslažite slojeve povrća i kuhane riže. Dodajte smjesu napravljenu od mlijeka, jaja, soli i papra. Posipajte ribanim sirom i na vrh stavite nekoliko kockica maslaca. Pecite u pećnici na 180°C (20 min).</p>
<p>Narančasti nastavak SITNO RIBANJE</p>  <p>(E2)</p>	<p>Kremasta salata (4 porcije)</p>	<p>¼ bijelog kupusa, 2 mrkve, 3 velike žlice majoneze, 3 velike žlice vrhnja, 2 velike žlice vinskog octa, 2 velike žlice šećera u prahu.</p>	<p>Narežite bijeli kupus rabeći nastavak za sitno rezanje (E3) te naribajte mrkvu rabeći nastavak za sitno ribanje (E2). Izmiješajte ih u posudi. Pripremite preljev tako što ćete izmiješati majonezu, vrhnje, ulje, ocat i šećer. Preljite preljev preko naribanog povrća, promiješajte i ostavite u hladnjaku 1h.</p>
<p>Žuti nastavak USITNJAVANJE</p>  <p>(E2)</p>	<p>Gratin od jabuke i badema (4 porcije)</p>	<p>6 jabuka, 60 g smeđeg šećera, 50 g maslaca, 50 g cijelih badema, 200 ml vrhnja, 1 mala žlica mljevenog cimeta.</p>	<p>Ogulite jabuke, uklonite koštice i narežite ih na četvrtine. Narežite ih rabeći nastavak za sitno rezanje (E4) i popirjajte ih na maslacu. Premažite posudu za pečenje maslacem i rasporedite karamelizirane jabuke na dno. Usitnite bademe rabeći nastavak za usitnjavanje (E5). U posudi izmiješajte usitnjene bademe, vrhnje i cimet. Preljite smjesu preko jabuka i posipajte sa smeđim šećerom. Pecite u pećnici na 160°C (45 min).</p>

## ČIŠĆENJE UREĐAJA

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

## POHRANA

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

## RECIKLIRANJE

### ELEKTRONIČKI ILI ELEKTRIČNI PROZVOD NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA

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



#### Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



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

Ondesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

## OPIS APARATA

- |    |                                   |    |  |
|----|-----------------------------------|----|--|
| A  | Blok motora                       | E2 | Konus za sitno rendanje (narandžasti)                        |
| D  | Taster On/Off                     | E3 | Konus za krupno seckanje (tamnozeleni)                       |
| C  | Potiskivač                        | E4 | Konus za sitno seckanje (svetlozeleni)                       |
| D  | Prostor za odlaganje konusa / cev | E5 | Konus za izuzetno sitno rendanje (žuti (zavisno od modela*)) |
| E  | Konusi                            | F  | Dodatak za odlaganje   |
| E1 | Konus za krupno rendanje (crveni) |    |  |

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

## PRE PRVE UPOTREBE

- Toplom vodom i deterdžentom operite dodatke (konuse, otvor za odlaganje konusa i potiskivač). Isperite, a zatim pažljivo osušite.
- PAŽNJA: Sečiva konusa su veoma oštra. Pažljivo rukujte konusima, uvek ih držite za plastični deo.**

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

Pažnja: Pritisnite taster On/Off, pre nego što ubacite namirnice u otvor (sl. 5).

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

**PAŽNJA:** Pre nego što pustite aparat u rad, proverite da li je konus pravilno postavljen na noseći element (sl. 3 & 4). Vaš aparat ima taster On/Off (B). Za neprekidan rad, držite to dugme pritisnuto.

## ČESTO POSTAVLJANA PITANJA:

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

Koristite preporučeni konus za svaku vrstu namirnica:

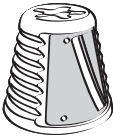




	Konus "krupno rendanje" E1 (crveni)	Konus "sitno rendanje" E2 (narandžasti)	Konus "krupno seckanje" E3 (tamnozeleni)	Konus "sitno seckanje" E4 (svetlozeleni)	Konus "izuzetno sitno rendanje" E5 (žuti)
Šargarepa	X	X	X	X	
Tikvice	X	X	X	X	
Krompir	X	X	X	X	
Krastavac	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Luk			X	X	
Cvekla			X	X	
Kupus (beli/crveni)			X	X	
Jabuka			X	X	
Parmezan					X
Sir grijer	X	X	X	X	
Čokolada	X	X			X
Suvi hleb / dvopek					X
Lešnik/orah/badem					X
Kokosov orah		X			X

## SAVETI ZA POSTIZANJE DOBRIH REZULTATA:

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

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

# RECEPTI

KONUSI	PRIPREMA	SASTOJCI	SAVETI
<p><b>Tamnozeleni konus za KRUPNO SECKANJE (E3)</b></p> 	<p>Graten dofinoa – francusko jelo od krompira i sira (za 4 osobe)</p>	<p>800 g krompira, 2,5 dl mleka, 2 dl tečne pavlake, 1 čen belog luka, 2 žumanca, 100 g sira grijer, so i biber.</p>	<p>secite krompir pomoću konusa za krupno seckanje (E3). Poredajte kolutove u tepsiju, prethodno podmazanu i istrljanu belim lukom. U činiji izmešajte žumanca, mleko, tečnu pavlaku. Sipajte ovu mešavinu na krompir. Posolite, pobiberite i pospite sirom grijer, izrendanim pomoću konusa za krupno rendanje (E1). Pecite na 200°C (≈ 1 sat).</p>
<p><b>Svetlozeleni konus SITNO SECKANJE</b></p>  <p>(E4)</p>	<p>Grčka salata (za 4 osobe)</p>	<p>1 krastavac, 2 krupna paradajza, 1 crvena slatka paprika, 1 zelena slatka paprika, 1 glavica crnog luka srednje veličine, 200 g feta sira, 50 g crnih maslina (po želji), 4 kašike ulja, 1 limun, 30 g svežeg začinskog bilja, (po izboru: bosiljak, peršun, nana, korijander).</p>	<p>Isecite krastavac na tanke kolutove pomoću konusa za sitno sečenje (E4). Presecite paprike na pola i očistite ih. Isecajte paprike i luk. Isecajte paradajz i feta sir na kockice. U činiji izmešajte sve ove sastojke i dodajte masline. Pripremite dresing tako što ćete pomešati ulje i limunov sok. Polako promešajte i pospite salatu iseckanim svežim začinskim biljem.</p>
<p><b>Crveni konus KRUPNO RENDANJE</b></p>  <p>(E1)</p>	<p>Graten di solej – francusko jelo od krompira i tikvica (za 6 osoba)</p>	<p>6 malih tikvica, 2 krompira, 1 glavica luka, 1 šolja kuvanog pirinča, 1 jaje, 1 čaša mleka, 150 g sira grijer, maslac.</p>	<p>Izrendajte tikvice i krompir konusom za krupno rendanje (E1). Isecite luk pomoću konusa za krupno sečenje (E3). Prodinastajte povrće na maslacu. U tepsiju slažite red povrća, red kuvanog pirinča, red povrća. Dodajte mleko umućeno sa jajetom, solju i biberom. Pospite rendanim grijerom i komadićima maslaca. Pecite na 180°C (20 min).</p>
<p><b>Narandžasti konus FINO RENDANJE</b></p>  <p>(E2)</p>	<p>Kolslo salata (za 4 osobe)</p>	<p>¼ belog kupusa, 2 šargarepe, 3 kašike majoneza, 3 kašike tečne pavlake, 2 kašike sirćeta, 2 kašike šećera u prahu.</p>	<p>Isecite kupus pomoću konusa za krupno seckanje (E3) i izrendajte šargarepu koristeći konus za sitno rendanje (E2). Promešajte ih u činiji. Pripremite dresing tako što ćete pomešati majonez, tečnu pavlaku, ulje, sirće i šećer. Začinite rendano povrće dresingom, promešajte i ostavite 1 sat u frižideru.</p>
<p><b>Žuti konus IZUZETNO SITNO RENDANJE</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Gratinirane jabuke sa bademom (za 4 osobe)</p>	<p>6 jabuka, 60 g žutog šećera, 50 g maslaca, 50 g celih badema, 2 dl pavlake, 1 kašičica cimeta,</p>	<p>Oljuštite, očistite i isecite jabuke na četvrtine. Isecite ih na listiće pomoću konusa za sitno seckanje (E4) i prodinastajte ih na 30 g maslaca. Tepsiju tanko premažite maslacem i poredajte karamelizovane jabuke. Sitno izrendajte bademe koristeći konus za vrlo fino rendanje (E5*). U činiji izmešajte badem u prahu, pavlaku i cimet. Sipajte dobijenu mešavinu na jabuke, pospite žutim šećerom. Pecite na 160°C (45 min).</p>

## ČIŠĆENJE APARATA

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

## SPREMANJE

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

## RECIKLAŽA

### KRAJ RADNOG VEKA ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH PROIZVODA:

Predviđeno je da aparat radi dugi niz godina.

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



### Mislite o životnoj sredini!

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

## APARATO APRAŠYMAS

- A Variklio skyrius
- B Įjungimo / išjungimo mygtukas
- C Stūmiklius
- D Dėtuvė kūgiams / kaminas
- E Kūgiai
- E1 Kūgis stambiam tarkavimui (raudonas)
- E2 Kūgis smulkiam tarkavimui (oranžinis)

- E3 Kūgis pjaustymui storomis skiltelėmis (tamsiai žalias)
- E4 Kūgis pjaustymui plonomis skiltelėmis (šviesiai žalias)
- E5 Kūgis skutimui (geltonas) (priklausomai nuo modelio\*)
- F Sudėjimo priedas

## SAUGUMO INSTRUKCIJOS

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją: jei aparatas naudojamas ne pagal instrukcijas, gamintojas neatsako už bet kokią žalą.

Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo.

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.
- Šis aparatas atitinka technines taisykles ir galiojančias normas.
- Jis veikia tik naudodamas kintamąją srovę. Prieš pirmą kartą naudojant prašome patikrinti, ar tinklo įtampa atitinka nurodytąją informacinėje aparato lentelėje.
- Nedėkite ir nenaudokite šio aparato ant įkaitusio paviršiaus arba šalia liepsnos (dujinės viryklės).
- Naudokite šį gaminį tik ant stabilaus darbinio paviršiaus, apsaugoto nuo tykštančio vandens. Neapverskite jo.
- Siekdami išvengti nelaimingų atsitikimų ir aparato medžiagos sugadinimo visada saugokitės, kad rankos ir virtuvės įrankiai būtų atokiau nuo judančių peilių ir kūgių.
- Neleiskite aparatui veikti be pertraukos ilgiau kaip 2 minutes.
- Neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga bei tuomet, kai sudėti visi kūgiai.
- Nesmulkinkite mėsos.
- Niekada nemėginkite išimti kūgių kol variklis visiškai nesustoja.

- Niekada nedėkite produktų rankomis, visada naudokite stūmiklį.
- Nenaudokite gaminio per kietiems produktams: (cukrui, mėsai).
- Aparatas turi būti atjungtas nuo tinklo:
  - jei jam veikiant įvyksta triktis;
  - kaskart prieš valymą arba techninės priežiūros darbus;
  - po kiekvieno naudojimo.
- Niekada neatjunkite aparato traukdami už laido.
- Ilgintuvą naudokite tik įsitikinę, kad jis yra nepriekaištingos būklės.
- Elektrinio buitinio prietaiso negalima naudoti:
  - jei jis nukrenta ant žemės;
  - jei kūgiai yra sugadinti arba nepilni.
- Visada atjunkite aparato maitinimo, jei jis paliekamas be priežiūros ir prieš įdedant arba išimant kūgius.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti bet kokio pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, remonto dirbtuvės arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Naudokite tik patvirtintų remonto dirbtuvių tiekiamus kūgius arba atsargines dalis.
- Gaminys buvo sukurtas naudoti buityje. Naudojant profesionaliems tikslams, naudojant netinkamai arba nesilaikant naudojimo instrukcijos, gamintojo garantija ir atsakomybė nebegalioja.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išplaukite priedus (kūgius, dėtuvę kūgiams ir stūmiklį) muilinu vandeniu. Po to kruopščiai nusauskinkite.

**DĖMESIO: kūgių geležtės yra itin aštrios, naudokitės jais atsargiai, visada suimdami už plastikinės dalies.**



## NAUDOJIMAS

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

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

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

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

### DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI:

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

Naudokite kiekvieno tipo maisto produktams skirtą kūgį:

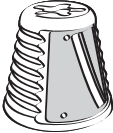




	Kūgis „stambiam tarkavimui“ E1 (raudonas)	Kūgis „smulkiam tarkavimui“ E2 (oranžinis)	Kūgis „pjaustymui storomis skiltelėmis“ E3 (tamsiai žalias)	Kūgis „pjaustymui plonomis skiltelėmis“ E4 (šviesiai žalias)	* Kūgis „skutimui“ E5 (geltonas)
Morkos	X	X	X	X	
Aguročiai	X	X	X	X	
Bulvės	X	X	X	X	
Agurkai	X	X	X	X	
Paprikos	X		X	X	
Svogūnai			X	X	
Burokėliai			X	X	
Kopūstai (baltieji / raudonieji)			X	X	
Obuoliai			X	X	
Parmezano sūris					X
Šveicariškas sūris	X	X	X	X	
Šokoladas	X	X			X
Džiovinta duona / džiovėsiai					X
Lazdyno / graikiniai riešutai / migdolai					X
Kokoso riešutas		X			X

### PATARIMAI, KAIP GAUTI GERUS REZULTATUS:

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

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

# RECEPTAI

KŪGIAI	PARUOŠIMAS	INGREDIENTAI	PATARIMAI
<p>Tamsiaižalias kūgis PJAUSTYMI STOROMIS SKILTELĖMIS</p>  <p>(E3)</p>	<p>Prancūziškas bulvių apkepas „Gratin dauphinois“ (4 asmenims)</p>	<p>800 g bulvių, 250 ml pieno, 200 ml skystos grietinės, 1 skiltelė česnako, 2 kiaušinio tryniai, 100 g Šveicariško sūrio, druska ir pipirai.</p>	<p>Supjaustykite bulves naudodami kūgį „pjaustymui storomis skiltelėmis“ (E3). Sudėkite supjaustytas skilteles į kepimo indą, prieš tai sutepę jį sviestu ir patrynę česnako skiltele. Sumaišykite kiaušinio trynius, pieną ir skystą grietinėlę salotinėje. Užpilkite šį mišinį ant bulvių. Pabarstykite druska, pipirais ir Šveicarišku sūriu, sutarkuotu naudojant kūgį „stambiam tarkavimui“ (E1). Kepkite 200 °C temperatūroje (≈ 1 val.).</p>
<p>Šviesiai žalias kūgis PJAUSTYMI PLONOMIS SKILTELĖMIS</p>  <p>(E4)</p>	<p>Graikiškos salotos (4 asmenims)</p>	<p>1 agurkas, 2 dideli pomidorai, 1 raudonoji paprika, 1 žalioji paprika, 1 baltas vidutinio dydžio svogūnas, 200 g sūrio feta, 50 g juodųjų alyvuogių (papildomai), 4 šaukštai aliejaus, 1 citrina, 30 g šviežių prieskoninių žolelių (pasirinktinai: baziliko, petražolių, mėtų, kalendrų).</p>	<p>Supjaustykite agurką plonomis riekelėmis naudodami kūgį „pjaustymui plonomis skiltelėmis“ (E4). Perpjaukite paprikas į 2 dalis, išimkite sėklas ir vidurius. Susmulkinkite paprikas ir svogūną. Supjaustykite pomidorus ir sūrį feta mažais kubeliais. Sumaišykite visus šiuos ingredientus salotinėje ir suberkite alyvuoges. Paruoškite padažą sumaišydami aliejų su citrinos sultimis. Atsargiai sumaišykite ir pabarstykite salotas šviežiomis susmulkintomis žolelėmis.</p>
<p>Raudonas kūgis STAMBIAM TARKAVIMUI</p>  <p>(E1)</p>	<p>Aguročių apkepas „Gratin du soleil“ (6 asmenims)</p>	<p>6 nedideli aguročiai, 2 bulvės, 1 svogūnas, 1 puodelis virtų ryžių, 1 kiaušinis, stiklinė pieno, 150 g Šveicariško sūrio, sviestas.</p>	<p>Sutarkuokite aguročius ir bulves naudodami kūgį „stambiam tarkavimui“ (E1). Susmulkinkite svogūną naudodami kūgį „pjaustymui storomis skiltelėmis“ (E3). Apkepinkite visas daržoves svieste. Kepimo inde paeiliui sudėkite vieną sluoksnį daržovių, vieną sluoksnį virtų ryžių, vieną sluoksnį daržovių. Supilkite pieną, iplakę jį kiaušinių, druską ir pipirus. Užberkite tarkuoto Šveicariško sūrio ir šiek tiek sviesto. Kepkite orkaitėje 180 °C temperatūroje (20 min.).</p>
<p>Oranžinis kūgis SMULKIAM TARKAVIMUI</p>  <p>(E2)</p>	<p>Kopūstų salotos (4 asmenims)</p>	<p>¼ balto kopūsto, 2 morkos, 3 šaukštai majonezo, 3 šaukštai skystos grietinės, 2 šaukštai acto, 2 šaukštai cukraus pudros.</p>	<p>Susmulkinkite baltąjį kopūstą naudodami kūgį „pjaustymui storomis skiltelėmis“ (E3) ir sutarkuokite morkas naudodami kūgį „smulkiam tarkavimui“ (E2). Sumaišykite salotinėje. Paruoškite padažą sumaišydami majonezą, skystą grietinėlę, aliejų, actą ir cukrų. Užpilkite ant sutarkuotų daržovių padažą, sumaišykite ir palikite 1 valandai šaldytuve.</p>
<p>Geltonas kūgis SKUTIMUI</p>  <p>(E5*)</p>	<p>Bulvių apkepas su migdolais (4 asmenims)</p>	<p>6 obuoliai, 60 g rudojo cukraus, 50 g sviesto, 50 g neskaldytų migdolų, 200 ml grietinės, 1 arbatinis šaukštelis cinamono.</p>	<p>Nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite obuolius į keturias dalis. Supjaustykite skiltelėmis naudodami kūgį „pjaustymas plonomis skiltelėmis“ (E4) ir apkepinkite 30 g sviesto. Šiek tiek sutepinkite sviestu kepimo indą ir sudėkite karamelizuotus obuolius indo dugne. Sumalkite migdolus naudodami kūgį „skutimui“ (E5*). Sumaišykite migdolų miltelius, grietinėlę ir cinamoną salotinėje. Supilkite gautą mišinį ant obuolių, pabarstykite rudoju cukrumi. Kepkite patiekalą orkaitėje 160 °C temperatūroje (45 min.).</p>

## APARATO VALYMAS

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

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

## SUTVARKYMAS

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

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

## PERDIRBIMAS

### ELEKTRINIS ARBA ELEKTRONINIS GAMINYS, KURIO GALIOJIMO LAIKAS BAIGĖSI:

Šis aparatas skirtas naudoti ilgus metus.

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



### Mąstykime apie aplinką!

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

## IERĪCESAPRAKSTS

- |    |                                |    |  |
|----|--------------------------------|----|--|
| A  | Motora bloks                   | E2 | Smalkas rīves konuss (oranžs)                      |
| B  | ieslēgšanas/izslēgšanas poga   | E3 | Rupjas šķēlēšanas konuss (tumši zaļš)              |
| C  | Spiede                         | E4 | Smalkas šķēlēšanas konuss (gaiši zaļš)             |
| D  | Konusu magazīna/padeves atvere | E5 | Saberšanas konuss (dzeltens) (atkarībā no modeļa*) |
| E  | Konusi                         | F  | Uzglabāšanas piederums                             |
| E1 | Rupjas rīves konuss (sarkans)  |    |  |

## DROŠĪBASNORĀDĪJUMI

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

## PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

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

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



## LIETOŠANA

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

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

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

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

### BIEŽI UZDOTIE JAUTĀJUMI:

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

Izmantojiet konusu, kas piemērots katram produkta veidam:

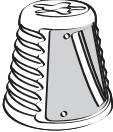



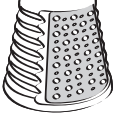
	Konuss "rupjai rīvēšanai" E1 (sarkans)	Konuss "smalkai rīvēšanai" E2 (oranžs)	Konuss "rupjai šķēlēšanai" E3 (tumši zaļš)	Konuss "smalkai šķēlēšanai" E4 (gaiši zaļš)	*Konuss "saberšanai" E5 (dzeltens)
Burkāni	X	X	X	X	
Kabači	X	X	X	X	
Kartupeļi	X	X	X	X	
Gurķi	X	X	X	X	
Pipari	X		X	X	
Sīpoli			X	X	
Bietes			X	X	
Kāposti (baltie/sarkanie)			X	X	
Āboli			X	X	
Parmezāns					X
Grijēra siers	X	X	X	X	
Šokolāde	X	X			X
Kaltēta maize/cepumi					X
Riekstiņi/rieksti/mandeles					X
Kokosrieksti		X			X

### IETEIKUMI LABU REZULTĀTU GŪŠANAI:

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

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

# RECEPTES

KONUSI	SAGATAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	IETEIKUMI
<p><b>Tumši zaļais konuss RŪPJAI ŠĶĒLĒŠANAI</b></p>  <p>(E3)</p>	<p>Kartupeļu sacepums Dofinē gaumē (4 personām)</p>	<p>800 g kartupeļu, 25 cl piena, 20 cl saldā krējuma, 1 ķiploka daiviņa, 2 olu dzeltenumi, 100 g Griņēra siera, sāls un pipari.</p>	<p>Sagrieziet kartupeļus, izmantojot rupjās šķēlēsanas konusu (E3). Iekļājiēt šķēlēs sacepumu traukā kas iesmērēts ar sviestu un ierīvēts ar ķiploka daiviņu. Bļodā sajauciet olas dzeltenumus ar pienu un saldo krējumu. Uzlejiet šo maisījumu uz kartupeļiem. Uzberiet sāli, piparus un uzkaisiet Griņēra sieru, kas sarīvēts ar rupjās "rīvēšanas konusu" (E1). Gatavojiet 200°C temperatūrā (≈ 1 h).</p>
<p><b>Gaiši zaļais konuss SMALKĀ-IŠĶĒLĒŠANAI</b></p>  <p>(E4)</p>	<p>Grieķu salāti (4 personām)</p>	<p>1 gurķis, 2 lieli tomāti, 1 sarkanais pipars, 1 zaļais pipars, 1 vidēja lieluma sīpols, 200 g Fetas siera, 50g melno olīvu (pēc izvēles), 4 ēdamkarotes eļļas, 1 citronis, 30 g svaigu zaļumu (pēc izvēles: bazilīks, pētersīļi, piparmētra, koriandrns).</p>	<p>Sagrieziet gurķi smalkās šķēlēs, izmantojot smalkās šķēlēsanas konusu (E4). Piparus pārgrieziet uz pusēm, izņemiet sēklas un dobumus. Sagrieziet piparus un sīpolus. Tomātus un Fetas sieru sagrieziet nelielos kubciņos. Visas šīs sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā un pievienojiet olīvas. Sagatavojiet salātu mērci, sajaucot eļļu ar citronu sulu. Viegli samaisiet un apkaisiet salātus ar sasmalcinātiem zaļumiem.</p>
<p><b>Sarkanais konuss RŪPJAI RĪVĒŠANAI</b></p>  <p>(E1)</p>	<p>Saules sacepums (6 personām)</p>	<p>6 nelieli kabači, 2 kartupeļi, 1 sīpols, 1 krūze vārītu rīsu, 1 ola, 1 glāze piena, 150 g Griņēra siera, sviests.</p>	<p>Sarīvējiet kabačus un kartupeļus, izmantojot rupjās rīves konusu (E1). Sagrieziet sīpolu, izmantojot rupjās šķēlēsanas konusu (E3). Visus dārzeņus apbrūniniēt sviestā. Sacepumu traukā lieciet vienu kārtu dārzeņu, vienu kārtu rīsu, vienu kārtu dārzeņu. Pievienojiet pienu, kas sakults ar olu, uzberiet sāli un piparus. Uzkaisiet rīvētu Griņēra sieru un uzlieciet sviesta piciņas. Lieciet krāsnī 180°C temperatūrā (20 min).</p>
<p><b>Oranžais konuss SMALKĀI RĪVĒŠANAI</b></p>  <p>(E2)</p>	<p>Kāpostu salāti (4 personām)</p>	<p>¼ baltā kāposta, 2 burkāni, 3 ēdamkarotes majonēzes, 3 ēdamkarotes saldā krējuma, 2 ēdamkarotes etiķa, 2 ēdamkarotes pūdercukura,</p>	<p>Sagrieziet kāpostu, izmantojot rupjās šķēlēsanas konusu (E3) un sarīvējiet burkānus, izmantojot smalkās rīvēšanas konusu (E2). Sajauciet tos salātu bļodā. Sagatavojiet salātu mērci, sajaucot majonēzi, saldo krējumu, eļļu, etiķi un cukuru. Aplejiet sarīvētos dārzeņus ar mērci, samaisiet un uz 1 stundu atstājiet ledusskapī.</p>
<p><b>Dzeltenais konuss SABERŠANAI</b></p>  <p>(E5*)</p>	<p>Ābolu sacepums ar mandelēm (4 personām)</p>	<p>6 āboli, 60 g brūnā cukura, 50 g sviesta, 50 g veselu mandeļu 20 cl saldā krējuma, 1 tējkarote kanēļa.</p>	<p>Ābolus nomizojiet, izņemiet sēdes un sagrieziet četrās daļās. Sagrieziet šķēlēs, izmantojot smalkās šķēlēsanas konusu (E4) un apbrūniniēt 30 g sviesta. Iesmērējiet paplāti ar nelielu daudzumu sviesta un apakšā iekļājiēt apbrūnīnātos ābolus. Ar saberšanas konusu (E5*) mandeles saberziet pulverī. Bļodā sajauciet mandeļu pulveri, saldo krējumu un kanēli. Iegūto maisījumu uzlejiet uz āboliem, uzkaisiet brūno cukuru. Lieciet krāsnī 160°C temperatūrā (45 min).</p>

## IERĪCES TĪRĪŠANA

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

## GLABĀŠANA

- Visus konusus (E1, E2, E3, E4, E5\*) var uzglabāt uz ierīces.
- Ievietojiet visus 5 konusus vienu otrā (10. attēls) un ielieciet magazīnas priekšējā atverē (D) (11. attēls). Uzglabāšanas piederums (F) ir piestiprināms pie magazīnas priekšējās atveres (D) (11. attēls).
- Vada uzglabāšana: iestumiet vadu tam paredzētajā spraugā (CORD STORAGE) (12. attēls).

## ATKĀRTOTĀ PĀRSTRĀDE

### ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO PRODUKTU UTILIZĀCIJA:

Ierīce paredzēta ilglaicīgai izmantošanai.

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



### Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!

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

## SEADME KIRJELDUS

- |    |                                |    |  |
|----|--------------------------------|----|--|
| A  | Mootoriplokk                   | E2 | Peenriiv (oranž)                               |
| B  | Sisse- ja väljalülitamise nupp | E3 | Jäme viilutaja (tumeroheline)                  |
| C  | Tõukur                         | E4 | Õhuke viilutaja (heleroheline)                 |
| D  | Salv / kanal                   | E5 | Jahvatustarvik (kollane) (sõltuvalt mudelist*) |
| E  | Riivid                         | F  | Kate   |
| E1 | Jämeriiv (punane)              |    |  |

## OHUTUSNÕUANDED

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

## ENNE ESMAST KASUTUSELEVÕTTU

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

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



## KASUTAMINE

- Valige kavatsatud toiminguks sobiv tarvik.
- Pange salv (D) mootoriploki peale (A) (joonis 1), pöörates salve veerand pööret vasakule (joonis 2).
- Paigutage valitud tarvik salve esiosas olevasse avasse (D), tarvik peab olema õigesti asetatud ja ulatuma salve lõpuni (joonis 3).
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Vajutage üks või kaks korda käivituspupule (B), et tarvik lukustuks (joonis 4).

kanalisse lisamist (joonis 5).

- Lisage toiduained salve kanali (D) kaudu seadmesse ja lükake neid tõukuriga (C) (joonis 6).
- Tarviku vahetamiseks pöörake salve (D) veerandi pööre võrra paremale (joonis 7) ja seejärel seadke see vertikaalasendisse (joonis 8). Eemaldage tarvik (joonis 9).

Tähelepanu: vajutage nuppu enne toiduainete

**TÄHELEPANU.** Enne seadme käivitamist veenduge, et tarvik on avasse korralikult paigutatud (joonised 3 ja 4). Teie seadmel on käivitamis- ja peatamisnupp (B). Seadme töös hoidmiseks hoidke seda all.

### KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED:

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

Kasutage toiduaine jaoks sobivat tarvikut.

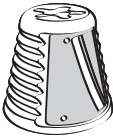



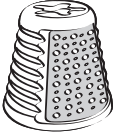
	Tarvik "jämeriiv" E1 (punane)	Tarvik "peenriiv" E2 (oranž)	Tarvik "jäme viilutaja" E3 (tumeroheline)	Tarvik "õhuke viilutaja" E4 (heleroheline)	*Tarvik "jahvatustarvik" E5 (kollane)
Porgandid	X	X	X	X	
Suvikõrvits	X	X	X	X	
Kartul	X	X	X	X	
Kurgid	X	X	X	X	
Paprika	X		X	X	
Sibulad			X	X	
Peet			X	X	
Kapsas (valge/punane)			X	X	
Õunad			X	X	
Parmesan					X
Gruyère'i juust	X	X	X	X	
Šokolaad	X	X			X
Kuivanud leib / küpsised					X
Pähklid / mandlid / maapähklid					X
Kookspähkel		X			X

### NÕUANDED HEA TULEMUSE SAAMISEKS

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

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

# RETSEPTID

TARVIKUD	VALMISTAMINE	AINED	NÕUANDED
<p>Tumeroheline tarvik JÄME VIILUTAJA</p>  <p>(E3)</p>	<p>Gratin dauphinois (küpsetatud riivitud kartulid neljale inimesele)</p>	<p>800 g kartuleid 25 cl piima 20 cl koort 1 küüslauguküüs 2 munakollast 100 g gruyère'i juustu soola ja pipart</p>	<p>Riivige kartulid jämeriiviga (E3). Pange riivitud kartulid eelnevalt võiga määritud ja küüslauguküünega hõõrutud küpsetusnõusse. Klõppige kausis ühtlaseks munakollased, piim ja koor. Valage segu kartulitele. Maitsetage soola ja pipraga ning raputage peale jämeriiviga (E1) riivitud gruyère'i juust. Küpsetage kuumusel 200 °C (≈ 1 h).</p>
<p>Tarvik heleroheline ÕHUKE VIILUTAJA</p>  <p>(E4)</p>	<p>Kreeka salat (neljale inimesele)</p>	<p>1 kurk 2 suurt tomatit 1 punane paprika 1 roheline paprika 1 keskmise suurusega valge sibul 200 g feta juustu 50 g musti oliivi (soovi korral) 4 spl õli 1 sidrun 30 g värskeid ürte (nt basiilik, petersell, münt, koriander).</p>	<p>Viilutage kurk õhukese viilutajaga (E4) õhukesteks viiludeks. Lõigake paprikad pooleks, eemaldage seemned ja sisu. Hakkige paprikad ja sibul. Lõigake tomatid ja feta väikesteks tükkideks. Segage ained kausis ja lisage oliivid. Valmistage kaste, segades õli ja sidrunimahla. Segage salat ja puistake sellele hakitud värskeid ürte.</p>
<p>Punane tarvik JÄMERIIV</p>  <p>(E1)</p>	<p>Küpsetatud suvikõrvitsad ja kartulid (kuuele inimesele)</p>	<p>6 väikest suvikõrvitsat 2 kartulit 1 sibul 1 tass keedetud riisi 1 muna, 1 klaas piima 150 g gruyère'i juustu võid</p>	<p>Riivige suvikõrvitsad ja kartulid jämeriiviga (E1). Hakkige sibul jämeda viilutajaga (E3). Pruunistage kõik köögiviljad võis. Pange ahjunõusse vaheldumisi kiht köögivilju, kiht riisi ja kiht köögivilju. Lisage segu klopitud munadest, piimast, soolast ja piprast. Raputage peale riivitud gruyère ja võitükke. Küpsetage temperatuuril 180°C (20 min).</p>
<p>Oranž tarvik PEENRIIV</p>  <p>(E2)</p>	<p>Kapsasalat (neljale inimesele)</p>	<p>¼ peakapsast 2 porgandit 3 spl majoneesi 3 spl koort 2 spl äädikat 2 spl tuhksuhkrut</p>	<p>Riivige kapsas jämeriiviga (E3) ja porgandid peenriiviga (E2). Segage ained kausis. Valmistage kaste, segades majoneesi, koore, õli, äädika ja suhkrut. Lisage riivitud köögiviljadele kaste, segage ja laske 1 tund külmikus seista.</p>
<p>Kollane tarvik JAHVATUSTARVIK</p>  <p>(E5*)</p>	<p>Küpsetatud õunad mandlitega (neljale inimesele)</p>	<p>6 õuna 60 g muscovado suhkrut 50 g võid 50 g mandleid 20 cl koort 1 tl kaneeli</p>	<p>Koorige õunad, eemaldage seemned ja tükeldage veeranditeks. Viilutage õhukese viilutaja (E4) abil ja pruunistage 30 g võiga. Määrige ahjunõule õhuke võikiht ja pange sellesse karameliseeritud õunad. Jahvatage mandlid jahvatustarvikuga (E5*). Segage kausis mandlipuru, koor ja kaneel. Valage segu õuntele, raputage sellele muscovado suhkrut. Küpsetage temperatuuril 160 °C (45 min).</p>

## SEADME PUHASTAMINE

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

## HOIDMINE

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

## UTILISEERIMINE

### UTILISEERIMISELE KUULUVAD ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMED:

Teie seade on kasutatav aastaid.

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







### Üheskoos keskkonda säästes!

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

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

			
<b>EESTI/ ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>5 800 3777</b>	2 aastat
<b>SUOMI / FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	<b>09 622 94 20</b>	2 Vuotta
<b>FRANCE</b> Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an
<b>GREECE / ΕΛΛΑΔΑ</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμκρουσίου	<b>2106371251</b>	2 χρόνια
<b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG/ Hungary</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	<b>(1) 8018434</b>	2 év
<b>INDONESIA</b>	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b>	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	<b>199207354</b>	2 anni
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй., 2-құрылыс	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл / years
<b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA / LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi
<b>LIETUVA/ LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 metai
<b>MACEDONIA</b>	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	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години / years
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años

			
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	<b>(22) 929249</b>	2 ani / years
<b>NEDERLAND</b>	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	<b>0800 700 711</b>	1 year
<b>NORGE</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	<b>815 09 567</b>	2 år
<b>PERU</b>	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	<b>+511 441 4455</b>	1 años
<b>POLSKA/ POLAND</b>	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>0801 300 422</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	<b>808 284 735</b>	2 anos
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	<b>01 677 4003</b>	1 year
<b>ROMÂNIA/ ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani
<b>РОССИЯ/ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	<b>495 213 32 37</b>	2 года/ years
<b>SRBIJA Serbia</b>	SEB Développement Antifasistické borbe 17/13 11070 Novi Beograd	<b>060 0 732 000</b>	2 godine
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>SLOVENSKO/ SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	<b>233 595 224</b>	2 roky
<b>SLOVENIJA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	<b>02 234 94 90</b>	2 leti
<b>ESPAÑA</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	<b>0902 31 25 00</b>	2 años
<b>SVERIGE</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	<b>08 594 213 30</b>	2 år
<b>SUISSE SCHWEIZ</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	<b>044 837 18 40</b>	2 ans / Jahre
<b>TAIWAN</b>	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.	<b>886-2-27333716</b>	1 year

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