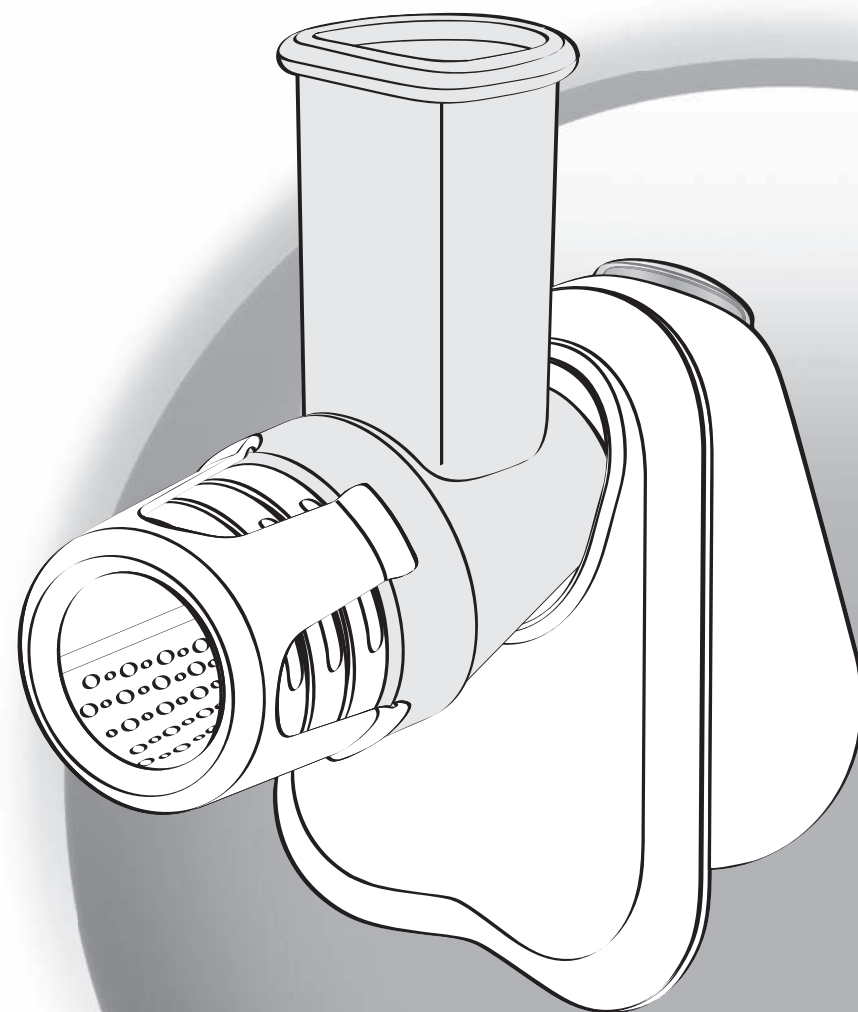
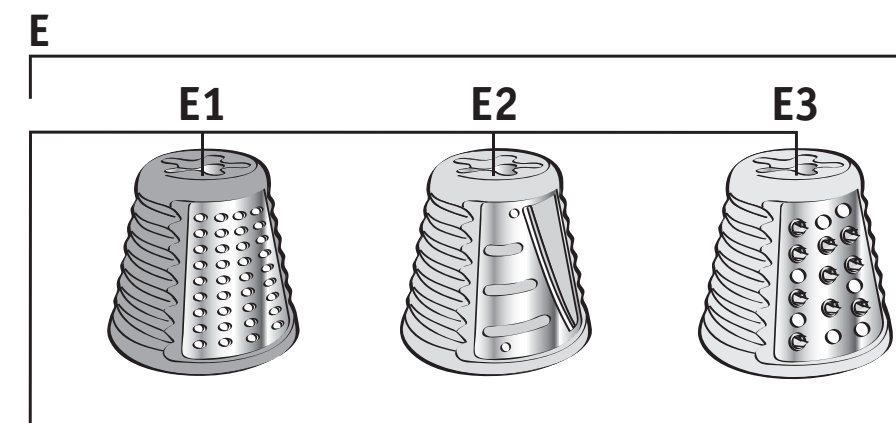
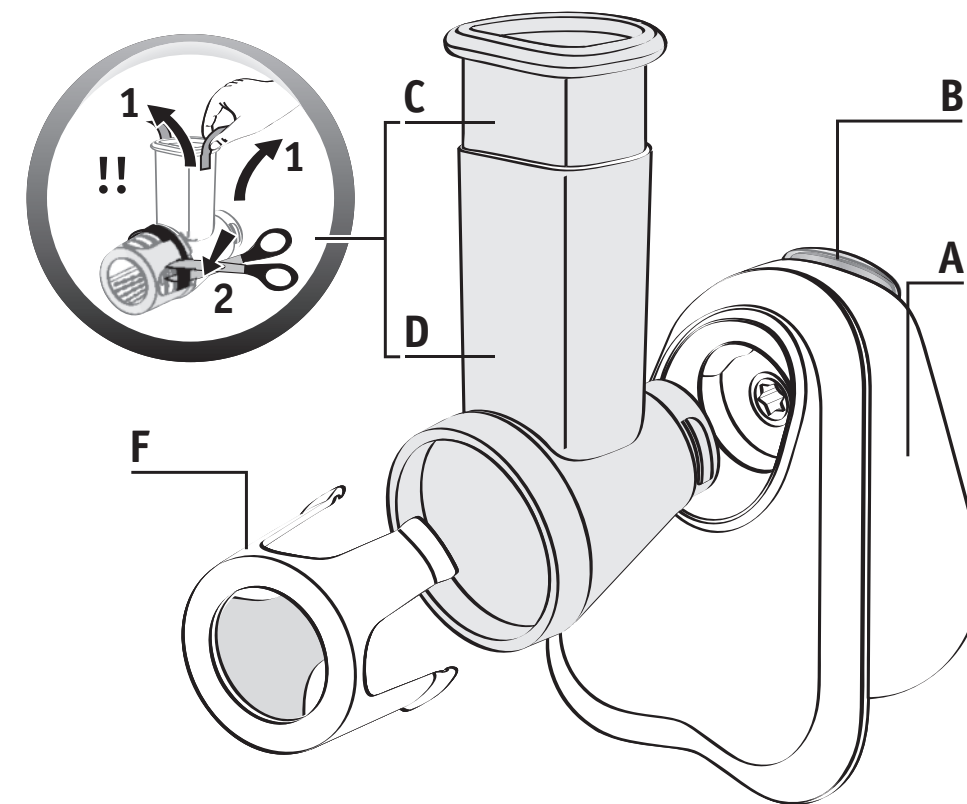
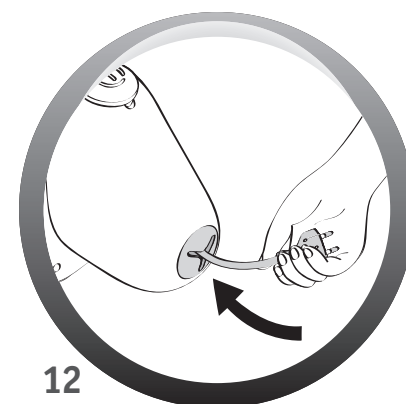
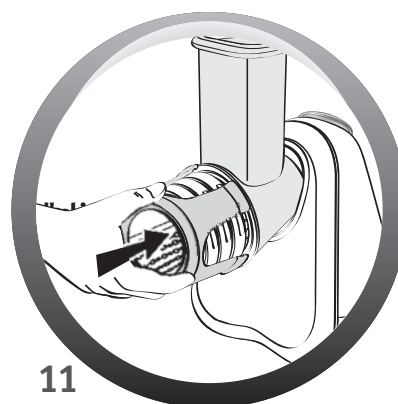
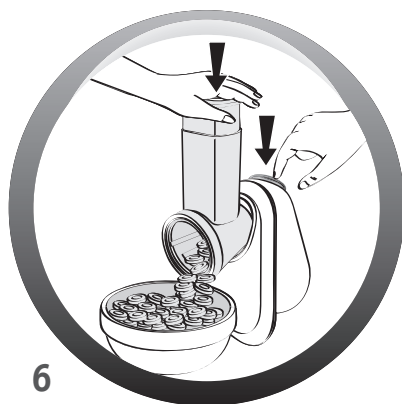
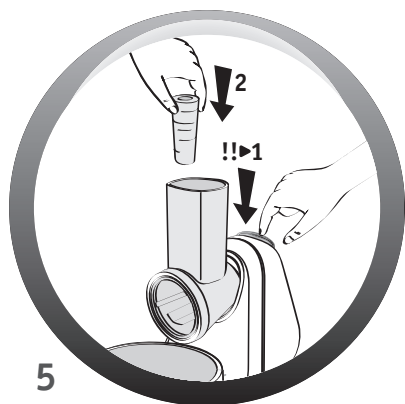
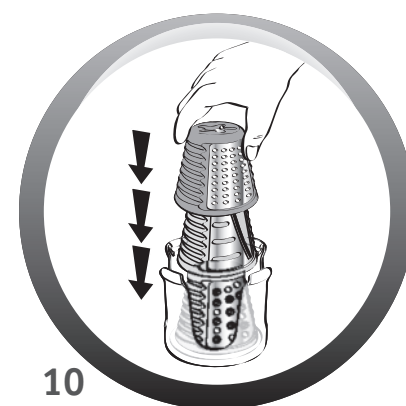
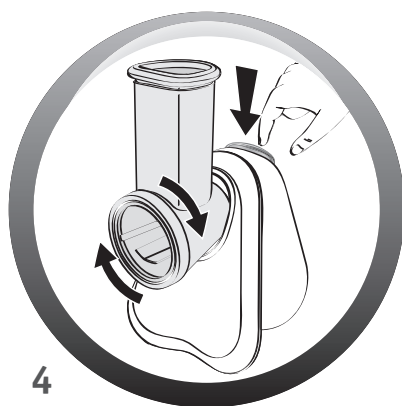
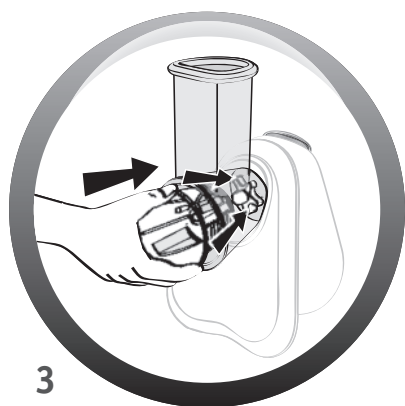
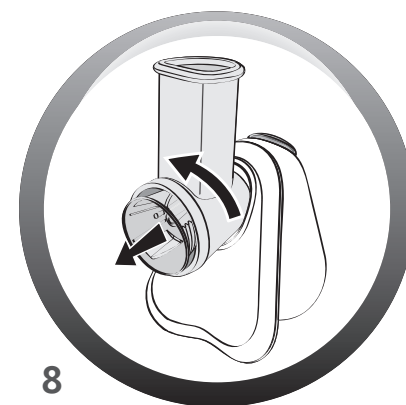
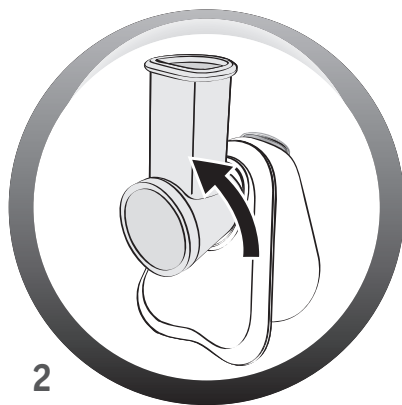


FR	p. 1 - 4
NL	p. 5 - 8
EN	p. 9 - 12
DE	p. 13 - 16
ES	p. 17 - 20
IT	p. 21 - 24
PT	p. 25 - 28
FI	p. 29 - 32
EL	p. 33 - 36
TR	p. 37 - 42
AR	p. 46 - 43
FA	p. 50 - 47
DA	p. 51 - 54
SV	p. 55 - 58
NO	p. 59 - 62



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





DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur
- B** Bouton marche / arrêt
- C** Poussoir
- D** Magasin à cônes / cheminée
- E** Cônes

- E1** Cône Râpé (orange)
- E2** Cône Tranché (vert clair)
- E3** Cône Gratté (jaune)
- F** Accessoire de rangement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

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

UTILISATION

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

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

QUESTIONS FREQUENTES :

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

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :

	Cône "râpé" E1 (orange)	Cône "tranché" E2 (vert clair)	* Cône "gratté" E3 (jaune)
Carottes	x	x	
Courgettes	x	x	
Pommes de terre	x	x	
Concombres	x	x	
Poivrons		x	
Oignons		x	
Betteraves		x	
Chou (blanc/rouge)		x	
Pommes		x	
Parmesan			x
Gruyère	x	x	
Chocolat	x		x
Pain sec / biscottes			x
Noisettes/noix/amandes			x
Noix de coco	x		x

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin.
Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des

aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

RECETTES

CÔNES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
Cône orange RAPÉ (E1) 	Coleslaw (pour 4 personnes)	¼ de chou blanc, 2 carottes, 3 cuillères à soupe de mayonnaise, 3 cuillères à soupe de crème liquide, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.	Emincez le chou blanc à l'aide du cône "tranché" (E2) et râpez les carottes avec le cône "râpé" (E1). Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, l'huile, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Cône vert clair TRANCHÉ (E2) 	Salade grecque (pour 4 personnes)	1 concombre, 2 grosses tomates, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 1 oignon blanc moyen, 200 g de feta, 50g d'olives noires (facultatif), 4 cuillères à soupe d'huile, 1 citron, 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre).	Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône "tranché" (E2). Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Emincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.
Cône jaune GRATÉ (E3) 	Gratin de pommes aux amandes (pour 4 personnes)	6 pommes, 60 g de sucre cassonade, 50 g de beurre, 50 g d'amandes entières, 20 cl de crème, 1 cuillère à café de cannelle.	Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Tranchez en lamelles avec le cône "tranché" (E2) et faites-les revenir avec 30 g de beurre. Beurrez légèrement un plat à gratin et disposez les pommes caramélisées au fond. Réduisez les amandes en poudre à l'aide du cône "gratté" (E3). Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, crème et cannelle. Versez le mélange obtenu sur les pommes, saupoudrez de sucre cassonade. Enfournez le plat à 160°C (45 min).

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

- du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».
- **Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

RANGEMENT

- Tous les cônes **(E1, E2, E3)** peuvent se ranger sur l'appareil.
Empilez les 3 cônes **(fig.10)** et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**. L'accessoire de rangement **(F)** se

- clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin **(D)** **(fig.11)**.
- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Motorblok
- B** Aan/uit-knop
- C** Duwstaaf
- D** Magazijn voor kegels/aanvoerbus
- E** Kegels

- E1** Kegel voor raspen (oranje)
- E2** Kegel voor snijden (lichtgroen)
- E3** Kegel voor raspen van harde producten bijv. Parmezaanse kaas (geel)
- F** Opbergaccessoire

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

NB: De snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp, ga bijzonder voorzichtig met de kegels om en pak ze altijd bij het kunststof deel vast.

GEbruik

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

Let op: druk eerst op de aan/uit-knop voordat u het voedsel in de vulschacht doet (fig.5).

- Doe het voedsel in de vulschacht van het magazijn **(D)** en duw dit met behulp van de aandrukstop **(C)** **(fig.6)**.
- Draai voor het wisselen van de kegel het magazijn **(D)** een kwartslag naar rechts **(fig.7)** en zet het daarna in de verticale stand **(fig.8)**. Verwijder de kegel **(fig.9)**.

LET OP: Controleer, voordat u het apparaat laat werken, of de kegel goed op de aandrijfas geplaatst is (fig. 3 & 4). Het product is voorzien van een aan/uit-knop (B). Druk hierop voor een continue werking.

VEEL GESTELDE VRAGEN:

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

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel :

	Kegel raspen E2 (oranje)	Kegel snijden E4 (lichtgroen)	Kegel fijn snijden E4 (lichtgroen)
Carottes	X	X	
Courgettes	X	X	
Aardappels	X	X	
Komkommer	X	X	
Paprika		X	
Uien		X	
Bietjes		X	
Kool (wit/rood)		X	
Appels		X	
Parmezaanse kaas			X
Gruyèrekaas	X	X	
Chocolade	X		X
Droog brood / beschuit			X
Hazelnooten / walnoten / amandelen			X
Kokosnoot	X		X

TIPS OM GOEDE RESULTATEN TE VERKRIJGEN:

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

vlees.

Snij de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de aanvoerbuis van het magazijn in te kunnen voeren.

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Oranje kegel RASPEN (E1) 	Coleslaw (voor 4 personen)	¼ witte kool, 2 wortels, 3 eetlepels mayonaise, 3 eetlepels vloeibare room, 2 eetlepels azijn, 2 eetlepels poedersuiker.	Snij de witte kool in stukjes met behulp van de kegel voor snijden (E2) en rasp de wortels met de kegel voor raspen (E1) . Meng dit in een kom. Bereid de saus door de mayonaise, vloeibare room, olie, azijn en de suiker. Overgiet de geraspte groenten met de saus, meng en laat 1 uur in de koelkast staan.
Licht-groene kegel SNIJDEN (E2) 	Griekse salade (voor 4 personen)	1 komkommer, 2 grote tomaten, 1 rode paprika, 1 groene paprika, 1 middelgrote witte ui, 200 g fetakaas, 50 g zwarte olijven (facultatief), 4 eetlepels olie, 1 citroen, 30 g verse kruiden (naar keuze: basilicum, peterselie, mint, koriander).	Snijd de komkommer in dunne plakjes met behulp van de kegel voor snijden (E2) . Snij de paprika's doormidden, haal de zaadlijsten eruit. Hak de paprika's en ui klein. Snij de tomaten en de fetakaas in dobbelsteentjes. Meng al deze ingrediënten in een kom en voeg de olijven toe. Bereid de saus door de olie met het citroensap te mengen. Mix dit geheel voorzichtig en bestrooi de salade met verse fijngeknipte kruiden.
Gele kegel VOOR RASPEN (E3) 	Appelgratin met amandelen (voor 4 personen)	6 appels, 60 g bruine suiker, 50 g boter, 50 g hele amandelen, 20 cl room, 1 theelepel kaneel.	Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kwarten. Snijd in reepjes met behulp van de kegel voor snijden (E2) en fruit deze reepjes in 30 g boter. Smeer een ovenschaal met een beetje boter in en leg de gekaramelliseerde appels op de bodem. Maal de amandelen tot poeder met behulp van de kegel voor raspen (E3) . Meng in een kom het amandelpoeder, de room en de kaneel. Giet dit mengsel op de appels en bestrooi met bruine suiker. Zet in de oven bij 160°C (45 min).

HET APPARAAT REINIGEN

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

- worden, in de bovenste korf op het programma « ECO » of « LICHT VUIL ».
- Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.
- In het geval kunststof delen door voedingsmiddelen zoals worteltjes verkleuren, wrijft u deze met een in voedingsolie gedrenkte doek; vervolgens reinigt u deze delen zoals gewoonlijk.

OPBERGEN

- Alle kegels (E1, E2, E3) kunnen op het apparaat opgeborgen worden. Stapel de 3 kegels (fig.10) en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn (D) (fig.11). Het opbergaccessoire (F) wordt

- op de opening aan de voorzijde van het magazijn (D) vastgeklit (fig.11).
- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) (fig.12).

RECYCLEN

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSCYCLUS

Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen. Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).



Help het milieu te beschermen!

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Motor unit
- B On/off switch
- C Pusher
- D Cone holder/ feed tube
- E Cones

- E1 Grating cone (orange)
- E2 Slicing cone (light green)
- E3 Extra fine grating cone (yellow)
- F Storage accessory

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- This device is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes. Do not turn it over.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Do not operate it for more than 2 minutes continuously at any one time.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not chop, grate or slice raw or cooked meat.
- Do not remove the cones until the motor has completely stopped.
- Never introduce food using your hands, always use the pusher
- Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat
- The appliance must be unplugged:
 - If there is any malfunction when it is operating,
 - each time it is cleaned or maintained,
 - after each use.
- Never unplug the appliance by pulling on the cable.
- Only use an extension lead after checking that it is in perfect working order.
- No domestic appliance should be used if:
 - it has been dropped on the floor,
 - If the cones are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you assemble it or remove the cones.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after sales centres.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

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

USE

- Choose the cone which corresponds to the desired use.
- Fit the cone holder (D) on the motor unit (A) (Fig.1) by giving it a quarter turn to the left (Fig.2).
- Place the chosen cone into the opening at the front of the holder (D). The cone should be correctly positioned all the way into the drive (Fig.3).
- Plug in the appliance.
- Press the On/Off button (B) once or twice to

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

- lock the cone (Fig.4).
- Insert the food through the feed tube (D) and push the food down using the pusher (C) (Fig.6).
- To change the cone, turn the holder (D) a quarter turn to the right (Fig.7), then return it to the upright position (Fig.8). Remove the cone (Fig.9).

WARNING: Before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor drive unit (Figs.3 & 4). Your product is fitted with an On/Off button (B). To run the appliance continuously, hold this button down.

F.A.Q. :

Questions	Answers
• "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear the clip lock".	Simply ensure that the cone is slotted all the way onto the drive (Fig.3). Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place (Fig.4).
• "I can't remove the accessory after use".	To remove the cone after use, unlock (Fig.7) the holder then relock the holder (Fig.8) and the cone will fall out by itself (Fig.9).
• "The cone holder is fairly hard to fit and remove, is this normal?"	Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.

Use the cone recommended for each type of food:

	Grating cone E1 (orange)	Slicing cone E2 (light green)	Extra fine Grating cone E3 (yellow)
Carrots	X	X	
Courgettes	X	X	
Potatoes	X	X	
Cucumber	X	X	
Pepper		X	
Onions		X	
Beets		X	
Cabbage (white/red)		X	
Apples		X	
Parmesan cheese			X
Gruyère	X	X	
Chocolate	X		X
Dry bread/biscuits			X
Hazelnuts/walnuts/almonds			X
Coconuts	X		X

Tips for good results:
The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder.
Do not use the appliance to grate or slice food

that is too hard such as sugar or pieces of meat.
Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

RECIPES

CONES	PREPARATIONS	INGREDIENTS	TIPS
Orange cone GRATING (E1) 	Coleslaw (serves 4)	¼ white cabbage, 2 carrots, 3 tablespoons mayonnaise, 3 tablespoons cream, 2 tablespoons wine vinegar, 2 tablespoons caster sugar.	Slice the white cabbage using the Slicing cone (E2) and grate the carrots using the Grating cone (E1). Mix them in a bowl. Prepare the dressing by mixing the mayonnaise, cream, oil, vinegar and sugar. Season the grated vegetables with the sauce, stir and leave to stand for 1 hour in the refrigerator.
Light green cone SLICING (E2) 	Greek salad (serves 4)	1 cucumber, 2 large tomatoes, 1 red pepper, 1 green pepper, 1 medium white onion, 200 g feta cheese, 50 g black olives (optional), 4 tablespoons olive oil, 1 lemon, 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Slicing cone (E2). Cut the peppers into 2, remove the seeds and white parts. Slice the onion and the peppers. Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. Mix all the ingredients in a large bowl, and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and sprinkle the salad with chopped fresh herbs.
Yellow cone EXTRA FINE GRATING (E3) 	Apple gratin with almonds (serves 4)	6 apples, 60 g brown sugar, 50 g butter, 50 g whole almonds, 200 ml cream, 1 teaspoon ground cinnamon.	Peel, seed and cut the apples into quarters. Slice using the Slicing cone (E2) and brown with 30 g of butter. Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom. Grate the almonds to a powder using the Extra Fine Grating cone (E3). In a bowl, mix the ground almonds, cream and cinnamon. Pour the mixture over the apples and sprinkle with brown sugar. Bake the dish at 160°C (45 min).

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

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

STORAGE

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

- over the opening at the front of the holder **(D)** **(Fig.11)**.
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) **(Fig.12)**.

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.
- ➞ Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.

If you have any problems or queries please call our **Helpline**:
0845 602 1454 – UK
01 677 4003 – Ireland
or consult our web site: www.moulinex.co.uk

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A** Motorblock
- B** An / Aus Knopf
- C** Stopfer
- D** Trommelgehäuse/ Einfüllstutzen
- E** Trommeln

- E1** Trommel Raspeln (orange)
- E2** Trommel Schneiden (hellgrün)
- E3** Trommel Reiben (gelb)
(je nach Modell)
- F** Trommelhalter

SICHERHEITSHINWEISE

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

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

GEBRAUCH

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

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

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

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

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

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

	Trommel Raspeln E2 (orange)	Trommel Schneiden E4 (hellgrün)	Trommel Reiben E5 (gelb)
Karotten	X	X	
Zucchini	X	X	
Kartoffeln	X	X	
Gurken	X	X	
Paprikaschoten		X	
Zwiebeln		X	
Rote Beete		X	
Kohl (weiß/rot)		X	
Äpfel		X	
Parmesan			X
Gruyère-Käse	X	X	
Schokolade	X		X
Trockenes Brot/Löffelbiskuits			X
Haselnüsse/Walnüsse/Mandeln			X
Kokosnuss	X		X

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

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

REZEPTE

TROMMEL	REZEPT	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Orange Trommel RASPELN (E1) 	Krautsalat (für 4 Personen)	¼ Kopf weißer Kohl, 2 Karotten, 3 Esslöffel Mayonnaise, 3 Esslöffel flüssige Sahne, 2 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Puderzucker.	Schneiden Sie den Kohl mit der Trommel Schneiden (E2) klein und raspeln Sie die Karotten mit der Trommel Raspeln (E1). Vermischen Sie die beiden Zutaten in einer großen Schüssel. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie Mayonnaise, flüssige Sahne, Öl, Essig und Zucker miteinander. Geben Sie die Sauce über das geraspelte Gemüse und lassen Sie es 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
Hellgrüne Trommel SCHNEIDEN (E2) 	Griechischer Salat (für 4 Personen)	1 Gurke, 2 große Tomaten, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 1 mittelgroße weiße Zwiebel, 200 g Feta-Käse, 50 g schwarze Oliven (wenn gewünscht), 4 Esslöffel Öl, 1 Zitrone, 30 g frische Kräuter (nach Wahl: Basilikum, Petersilie).	Schneiden Sie die Gurke mit der Trommel Schneiden (E2) in dünne Scheiben. Halbieren Sie die Paprikaschoten und entfernen Sie die Kerne und die weißen Innenhäute. Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Tomaten und den Feta-Käse in kleine Würfel. Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel miteinander und geben Sie die Oliven dazu. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie das Öl mit dem Zitronensaft. Mischen Sie den Salat vorsichtig durch und bestreuen Sie ihn mit klein geschnittenen frischen Kräutern.
Gelbe Trommel REIBEN (E3) 	Apfelaufguss mit Mandeln (für 4 Personen)	6 Äpfel, 60 g Brauner Zucker, 50 g Butter, 50 g ganze Mandeln, 200 ml Sahne, 1 Teelöffel Zimt.	Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in Viertel. Schneiden Sie die Apfelviertel mit der Trommel Schneiden (E2) in Scheiben und braten Sie diese in 30 g Butter an. Buttern Sie eine Auflaufform ein wenig und legen Sie die karamellisierten Apfelscheiben hinein. Mahlen Sie die Mandeln mit der Trommel Reiben (E3). Vermischen Sie das Mandelpulver, die Sahne und den Zimt in einer großen Schüssel. Verteilen Sie diese Mischung auf den Äpfeln und bestreuen Sie das Ganze mit Braunem Zucker. Bei 160°C überbacken (45 min).

REINIGUNG DES GERÄTS

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

dem „LEICHT VERSCHMUTZT“ Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

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

AUFBEWAHRUNG

- Alle Trommeln (E1, E2, E3) können in dem Gerät untergebracht werden. Setzen Sie die 3 Trommeln (Abb.10) aufeinander und legen Sie sie in die Öffnung an der Vorderseite des Trommelgehäuses (D) ein (Abb.11).

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

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

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** Bloque motor
- B** Botón de encendido / apagado
- C** Empujador
- D** Adaptador de conos / chimenea
- E** Conos

- E1** Cono de rallado (naranja)
- E2** Cono de corte de lonchas (verde claro)
- E3** Cono de picado (amarillo)
- F** Accesorio de recogida

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características eléctricas.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua. No lo gire, cuando lo este utilizando.
- Para evitar accidentes y daños materiales del aparato, mantenga las manos y los utensilios de cocina alejados de las cuchillas y de los conos en movimiento.
- No ponga en marcha el aparato durante más de 2 minutos seguidos.
- No ponga a funcionar el aparato vacío ni con todos los conos guardados.
- No pique carne.
- No retire nunca los conos antes de que el motor se haya detenido completamente.
- No introduzca nunca los alimentos con las manos; utilice siempre el empujador.
- No utilice el aparato para alimentos demasiado consistentes: (azúcar, carne).
- El aparato deberá estar desconectado:
 - si se produce alguna anomalía durante su funcionamiento,
 - antes de cada limpieza o mantenimiento,
 - después de utilizarlo.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice una extensión sólo tras haber comprobado que éste se encuentra en perfecto estado.
- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
 - si ha caído al suelo,
 - si los conos están estropeados o incompletos.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad si se deja sin vigilancia y antes de montar/desmontar los conos.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, por su servicio postventa o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- No utilice conos o refacciones diferentes de las que se suministran en los centros de servicio postventa autorizados.
- El producto está diseñado para un uso doméstico. La garantía y la responsabilidad del fabricante no podrán verse comprometidas en caso de un uso profesional, de un uso inapropiado o del incumplimiento del manual del usuario.

ANTES DE PRIMER USO

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

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

USO

- Seleccione el cono correspondiente al uso que desee.
- Coloque la cámara de conos (D) en el bloque motor (A) (fig.1) girándola ¼ de vuelta hacia la izquierda (fig.2).
- Coloque el cono seleccionado en la abertura de la parte delantera de la cámara (D), el cono debe colocarse correctamente hasta el fondo del accionador (fig.3).
- Enchufe el aparato.
- Pulse una o dos veces el botón de encendido/apagado (B) para bloquear el cono (fig.4).

Atención: pulse primero el botón de encendido/apagado antes de introducir alimentos por la chimenea (fig. 5).

- Introduzca los alimentos por la chimenea de la cámara (D) y empújelos con el empujador (C) (fig.6).
- Para cambiar de cono, gire la cámara (D) ¼ de vuelta hacia la derecha (fig.7), y a continuación colóquela en posición vertical (fig.8). Retire el cono (fig.9).

ATENCIÓN: Antes de poner a funcionar el aparato, asegúrese de que el cono se encuentra perfectamente colocado en el accionador (fig. 3 & 4). Su producto está equipado con un botón de encendido/apagado (B). Para funcionar en continuo, manténgalo presionado.

PREGUNTAS FRECUENTES:

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

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

	Cono de rallado E1 (naranja)	Cono de corte de lonchas E2 (verde claro)	* Cono de picado E3 (amarillo)
Zanahoria	X	X	
Calabacín	X	X	
Patata	X	X	
Pepino	X	X	
Pimiento		X	
Cebolla		X	
Remolacha		X	
Col (blanca/roja)		X	
Manzana		X	
Parmesano			X
Gruyère	X	X	
Chocolate	X		X
Pan seco/ biscottes			X
Avellanas/nueces/almendras			X
Coco	X		X

Consejos para obtener buenos resultados: Los ingredientes que utilicen deberán estar duros para obtener unos resultados satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimento en el adaptador.

No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros como el azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para introducirlos con mayor facilidad por la chimenea del adaptador.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono naranja RALLADO (E1) 	Coleslaw (para 4 personas)	¼ de col blanca, 2 zanahorias, 3 cucharadas soperas de mayonesa, 3 cucharadas soperas de nata líquida, 2 cucharadas soperas de vinagre, 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo.	Corte en láminas la col blanca con el cono de corte en de lonchas (E2) y ralle las zanahorias con el cono de rallado (E1). Mézclelas en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el aceite, el vinagre y el azúcar. Sazone las verduras picadas con la salsa, mézclelas y deje reposar 1 hora en el frigorífico.
Cono verde claro CORTE DE LONCHAS (E2) 	Ensalada griega (para 4 personas)	1 pepino, 2 tomates grandes, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cebolla blanca mediana, 200 g de feta, 50 g de aceitunas negras (opcional), 4 cucharadas soperas de aceite, 1 limón, 30 g de hierbas frescas (a escoger: albahaca, perejil, menta, cilantro).	Corte el pepino en lonchas finas con el cono de corte de lonchas (E2). Corte los pimientos en 2, retírelos las pepitas y los restos. Corte en láminas los pimientos y la cebolla. Pique los tomates y el feta en dados pequeños. En una ensaladera, mezcle todos estos ingredientes y añada las aceitunas. Prepare el aliño mezclando el aceite con el zumo de limón. Mezcle con cuidado y espolvoree la ensalada con hierbas frescas picadas.
Cono amarillo PICADO (E3) 	Gratinado de manzanas con almendras (para 4 personas)	6 manzanas, 60 g de azúcar moreno, 50 g de mantequilla, 50 g de almendras enteras, 20 cl de nata, 1 cucharada pequeña de canela.	Pele, despepite y corte las manzanas en gajos. Píquelas en láminas con el cono de corte en lonchas (E2) y saltéelas con 30 g de mantequilla. Engrase ligeramente con mantequilla una bandeja para gratinar y coloque las manzanas caramelizadas en el fondo. Reduzca las almendras a polvo con el cono de picado (E3). En una ensaladera, mezcle el polvo de almendras, la nata y la canela. Vierta la mezcla sobre las manzanas y espolvoree el azúcar moreno. Hornee a 160°C (45 min).

LIMPIEZA DEL APARATO

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja el bloque motor ni lo pase por el agua. Limpie del bloque motor con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- El adaptador **(D)**, el empujador **(C)**, los conos **(E1, E2, E3)** y el accesorio de recogida **(F)** pueden lavarse en el lavavajillas, en la cesta superior, utilizando el programa "ECO" o "POCO SUCIO".
- Manipule los conos con precaución ya que sus cuchillas están muy afiladas.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielas normalmente.

RECOGIDA

- Todos los conos **(E1, E2, E3)** pueden guardarse en el aparato. Apile los 3 conos **(fig.10)** y colóquelos en la abertura, en la parte delantera de la cámara **(D)** **(fig.11)**. El accesorio de colocación **(F)** se encaja en la abertura de la parte delantera de la cámara **(D)** **(fig.11)**.
- Recogida del cable: empuje el cable en la cavidad prevista para ello (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECICLAJE

FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO

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



¡Contribuyamos a la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.
- ➞ Deposítelo en un punto de recolección para que se lleve a cabo su tratamiento.

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

Para México :
120 V~ 60 Hz - 150 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Pulsante funzionamento inizio/stop
- C** Pressino
- D** Vano per coni / imboccatura
- E** Coni

- E1** Cono Grattugia (arancione)
- E2** Cono Affetta (verde chiaro)
- E3** Cono Trita (giallo) (secondo il modello)
- F** Accessorio per la conservazione

RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

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

AL PRIMO UTILIZZO

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

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

UTILIZZO

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

Attenzione: premete innanzitutto il pulsante on/off prima di inserire degli alimenti nell'imboccatura (fig. 5).

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

ATTENZIONE: Prima di fare funzionare l'apparecchio, assicuratevi che il cono sia perfettamente posizionato sul trascinato (fig. 3 & 4). Il prodotto è dotato di un pulsante on/off (B). Per funzionare in modo continuo, tenetelo premuto.

DOMANDE FREQUENTI:

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

Utilizzate il cono adatto ad ciascun tipo di alimento :

	Cono Gratt. E1 (aranc.)	Cono Affetta E2 (verde chiaro)	Cono Trita E3 (giallo)
Carote	X	X	
Zucchine	X	X	
Patate	X	X	
Cetriolo	X	X	
Peperone		X	
Cipolle		X	
Barbabietole		X	
Cavolo(bianco/rosso)		X	
Mele		X	
Parmigiano			X
Gruviera	X	X	
Cioccolato	X		X
Pane secco / biscotti			X
Nocciole/noci/mandorle			X
Noci di cocco	X		X

Consigli per ottenere buoni risultati :
Gli ingredienti che utilizzate devono essere solidi per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di cibo nel vano.
Non utilizzare l'apparecchio per tritare o affettare alimenti troppo duri come lo zucchero o i pezzi di carne.
Tagliate gli alimenti per facilitare l'introduzione nell'imboccatura.

RICETTE

CONI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	INDICAZIONI
Cono arancione GRATTUGIA. (E1) 	Coleslaw (per 4 persone)	¼ di cavolo bianco, 2 carote, 3 cucchiaini di maionese, 3 cucchiaini di panna liquida, 2 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini di zucchero in polvere.	Riducete il cavolo bianco con il cono Affetta (E2) e sminuzzate le carote con il cono Grattugia (E1). Unite questi ingredienti in un'insalatiera. Preparate il condimento mescolando la maionese, la panna liquida, l'olio, l'aceto e lo zucchero. Condite le verdure sminuzzate con questa salsa e lasciate riposare un'ora in frigo.
Cono verde chiaro AFFETTA (E2) 	Insalata greca (per 4 persone)	1 cetriolo, 2 pomodori grossi, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 1 cipolla bianca media, 200 g di feta, 50 g di olive nere (facoltativo), 4 cucchiaini d'olio, 1 limone, 30 g di erbe aromatiche fresche (a scelta : basilico, prezzemolo, menta, coriandolo).	Riducete il cetriolo a lamelle fini con il cono Affetta (E2). Tagliate i peperoni in due e privateli dei semi. Sminuzzate i peperoni e la cipolla. Tagliate i pomodori e la feta a piccoli dadi. In un'insalatiera, unite tutti gli ingredienti e aggiungetevi le olive. Preparate il condimento mescolando olio e succo di limone. Versate sull'insalata insieme alle erbe aromatiche fresche tritate.
Cono giallo Trita (E3) 	Gratin di mele e mandorle (per 4 persone)	6 mele, 60 g di zucchero di canna, 50 g di burro, 50 g di mandorle intere, 20 cl di panna, 1 cucchiaino di cannella.	Sbucciate le mele, privatele dei semi e tagliatele in quarti. Riducetele a lamelle con il cono Affetta (E2) e fatele rinvenire in 30 g di burro. Imburrate leggermente una placca da gratin e disponete le mele caramellate sul fondo. Riducete le mandorle in polvere con il cono Trita (E3). In un'insalatiera, mescolate la polvere di mandorle, la panna e la cannella. Versate il composto ottenuto sulle mele e cospargete di zucchero di canna. Infornate a 160°C (45 min).

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

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

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

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

CONSERVAZIONE

- Tutti i coni (E1, E2, E3) possono essere riposti sull'apparecchio. Impilate i 3 coni (fig.10) e posizionatele nell'apertura sulla parte anteriore del vano (D) (fig.11).

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

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

SMALTIMENTO

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO IN SMALTIMENTO

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



Salvaguardiamo l'ambiente !

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Bloco do motor
- B** Botão ligar / desligar
- C** Calcador
- D** Compartimento para os cones / chaminé
- E** Cones

- E1** Cone Ralar (laranja)
- E2** Cone Cortar (verde claro)
- E3** Cone Rapar (amarelo)
- F** Acessório de arrumação

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe os acessórios (cones, compartimento dos cones e calcador) com água e detergente. Passe-os por água e, de seguida, seque-os cuidadosamente.

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

UTILIZAÇÃO

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

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

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

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

PERGUNTAS FREQUENTES:

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

Utilize o cone previsto para cada tipo de alimento:

	Cone Ralar E1 (laranja)	Cone Cortar E2 (verde claro)	Cone Rapar E3 (amarelo)
Cenouras	X	X	
Courgettes	X	X	
Batatas	X	X	
Pepino	X	X	
Pimento		X	
Cebolas		X	
Beterrabas		X	
Couve (branca/roxa)		X	
Maçãs		X	
Parmesão			X
Queijo Gruyère	X	X	
Chocolate	X		X
Pão seco/tostas			X
Avelãs/nozes/amêndoas			X
Coco	X		X

Conselhos para obter bons resultados:

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

aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, tais como açúcar ou pedaços de carne. Corte os alimentos para introduzi-los com maior facilidade na chaminé do compartimento.

RECEITAS

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone laranja RALAR (E1) 	Coleslaw (para 4 pessoas)	¼ de couve branca, 2 cenouras, 3 colheres de sopa de maionese, 3 colheres de sopa de natas, 2 colheres de sopa de vinagre, 2 colheres de sopa de açúcar em pó.	Corte a couve branca às fatias com a ajuda do cone Cortar (E2) e rale as cenouras com o cone Ralar (E1). Misture-os numa saladeira. Prepare o tempero misturando a maionese, as natas, o óleo, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, misture e deixe repousar durante 1 hora no frigorífico.
Cone verde claro CORTAR (E2) 	Salada grega (para 4 pessoas)	1 pepino, 2 tomates grandes, 1 pimento vermelho, 1 pimento verde, 1 cebola branca média, 200 g de queijo feta, 50 g de azeitonas pretas (facultativo), 4 colheres de sopa de óleo, 1 limão, 30 g de ervas aromáticas frescas (à escolha: manjeriço, salsa, menta, coentros).	Corte o pepino em fatias finas com a ajuda do cone Cortar (E2). Corte os pimentos ao meio, retire as pevides. Corte os pimentos e a cebola às fatias. Corte os tomates e o queijo feta em cubos pequenos. Numa saladeira, misture todos estes ingredientes e junte as azeitonas. Prepare o tempero misturando o óleo ao sumo de limão. Misture com cuidado e polvilhe a salada com ervas aromáticas frescas cortadas.
Cone amarelo RAPAR (E3) 	Gratinado de maçãs com amêndoas (para 4 pessoas)	6 maçãs, 60 g de açúcar mascavado, 50 g de manteiga, 50 g de amêndoas inteiras, 20 cl de natas, 1 colher de café de canela.	Descasque, retire as pevides e corte as maçãs aos quartos. Corte em fatias finas com o cone Cortar fino (E2) e faça um refogado com 30 g de manteiga. Unte ao de leve um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas em pó com a ajuda do cone Rapar (E3). Numa saladeira, misture o pó de amêndoas, as natas e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascavado. Leve ao forno a 160°C (45 min).

LIMPEZA DO APARELHO

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

cesto de cima, no programa "ECONÓMICO" ou "POUCO SUJO".

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

ARRUMAÇÃO

- Todos os cones **(E1, E2, E3)** podem ser arrumados no aparelho. Empilhe os 3 cones **(fig.10)** e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte **(D)** **(fig.11)**. O acessório de arrumação **(F)** é

fixado na abertura na parte da frente do suporte **(D)** **(fig.11)**.

- Arrumação do cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para este efeito (CORD STORAGE) **(fig.12)**.

RECICLAGEM

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

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



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

LAITTEEN KUVAUS

- A** Moottorirunko
- B** Käynnistys/sammutusnäppäin
- C** Syöttökappale
- D** Kartiomakasiini /aukko
- E** Kartiot

- E1** Kartio, hieno raaste (oranssi)
- E2** Kartio, viipaleet (vaaleanvihri)
- E3** Kartio, raastin (kelt.)
- F** Säilytyslisälaite

TURVAOHJEET

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

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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Puhdista lisälaitteet (kartiot, kartiomakasiini ja syöttökappale) vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa huolella.

HUOMIO: Kartioiden terät ovat erittäin teräviä, käsittele kartioita varovasti, käsittele niitä muoviosista kiinni pitäen.

KÄYTTÖ

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

Huomio: paina ensin käynnistys/ sammutusnäppäintä ennen elintarpeiden laittamista syöttöaukkoon (kuva 5).

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

HUOMIO: Ennen laitteen käyttämistä on varmistettava, että kartio on kunnolla vetoakselilla (kuva 3 & 4). Tuote on varustettu käynnistys/sammutusnäppäimellä (B). Laitteen käyttämiseksi keskeytymättä sitä on pidettävä painettuna.

USEIN TEHTYJÄ KYSYMYKSIÄ:

Kysymyksiä	Vastauksia
• "Kartio ei pysy kunnolla paikoillaan makasiinissa, en kuule naksahdusta."	Varmista yksinkertaisesti, että kartio on kunnolla kiinni pohjaan asti (kuva 3). Sitten kun laite käynnistetään ennen elintarpeiden laittamista sisään, kartio voi lukittua kunnolla (kuva 4).
• "En pysty irrottamaan lisälaitetta käytön jälkeen."	Kun otat kartion pois käytön jälkeen, avaa sen lukitus (kuva 7), lukitse makasiini sitten uudestaan (kuva 8), kartio putoaa pois itsestään (kuva 9).
• "Kartiomakasiini on vaikea laittaa paikoilleen ja ottaa pois, onko se normaalia? »	Kyllä, kun tuote on uusi. Käytön kuluessa sen laittaminen paikoilleen ja ottaminen pois tulee yhä helpommaksi.

Käytä kullekin elintarvikkeelle suositeltua kartiota:

	Kartio Hieno raaste E2 (oranssi)	Kartio Ohuet viipaleet E4 (vaaleanvihr.)	* Kartio Raastin E5 (kelt.)
Porkkanat	X	X	
Kesäkurpitsat	X	X	
Perunat	X	X	
Kurkku	X	X	
Paprika		X	
Sipulit		X	
Punajuuret		X	
Kaali (valk./pun.)		X	
Omenat		X	
Parmesan-juusto			X
Gruyère-juusto	X	X	
Suklaa	X		X
Kuiva leipä/korput			X
Pähkinät/maa-pähk. / mantelit			X
Kookospähkinä	X		X

Neuvoja hyvän tuloksen saamiseksi: Käyttämäsi ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät sen, että ruokaa kertyy makasiiniin. Älä käytä laitetta raastaaksesi tai viipaloidaksesi

liian kovia elintarvikkeita, kuten sokeria tai lihanpalasia. Paloittele elintarvikkeet pienemmäksi, jotta ne on helpompi syöttää makasiinin aukon kautta.

RESEPTEJÄ

KARTIOT	VALMISTE	AINEKSET	OHJEET
Oranssi kartio HIENO RAASTE (E1) 	Coleslaw (4 hengelle)	¼ valkoinen kaali, 2 porkkanaa, 3 ruokalusikallista majoneesia 3 ruokalusikallista kermaa, 2 ruokalusikallista etikkaa, 2 ruokalusikallista hienoa sokeria.	Suikaloi valkokaali, käytä viipaleille tarkoitettua kartiota (E2) ja raasta porkkanat hienolle raasteelle tarkoitettulla kartiolla (E1). Sekoita ne salaattikulhossa. Valmista kastike sekoittaen majoneesi, kerma, öljy, etikka ja sokeri. Mausta raastetut vihannekset kastikkeella, sekoita ja anna levätä jääkaapissa 1 tunti.
Vaaleanvihr. kartio VIIPALEET (E2) 	Kreikkalainen salaatti (4 hengelle)	1 kurkku, 2 isoa tomaattia, 1 punainen paprika, 1 vihreä paprika, 1 keskikokoinen sipuli, 200 g feta-juustoa, 50 g mustia oliiveja (valinnainen), 4 ruokalusikkaa öljyä, 1 sitruuna, 30 g tuoreita yrttejä (maun mukaan: basilikaa, persiljaa, minttua, korianteria).	Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi käytä viipaleille tarkoitettua kartiota (E2). Halkaise paprikat 2 osaan, poista siemenet ja puhdista sisus. Viipaloi paprikat ja sipuli. Leikkaa tomaatit ja feta-juusto pieniksi kuutioiksi, sekoita ainekset ja lisää oliivit. Valmista kastike sekoittamalla öljyä sitruunamehuun. Sekoita varovasti ja ripottele salaatin päälle vastaleikattuja yrttejä.
Keltainen kartio RAASTIN (E3) 	Omenagratiini ja manteleita (4 hengelle)	6 omenaa, 60 g fariinisokeria, 50 g voita, 50 g kokonaisia manteleita, 20 cl kermaa, 1 teelusikka kanelia.	Kuori omenat, poista siemenet ja leikkaa ne lohkoiksi. Viipaloi käyttämällä viipaleille tarkoitettulla kartiolla (E2) ja ruskista niitä 30 g voita. Voitele kevyesti gratiinivuoka ja laita ruskistetut omenat pohjalle. Hienonna mantelit jauheeksi käyttämällä raastinskartiota (E3). Sekoita salaattikulhossa mantelit, kerma ja kaneli. Kaada tämä seos omenille ja ripottele päälle fariinisokeria. Paista uunissa, lämpötila 160 °C (45 min).

- Irrota laite aina sähköverkosta ennen moottorirungon (A) puhdistusta.
- Älä upota moottorirunkoa veteen tai laita sitä juoksevaan veteen. Puhdista moottorirunko kostealla kankaalla. Kuivaa se huolella.
- Makasiini (D), työntökappale (C), kartio (E1, E2, E3) ja säilytysisälaite (F) voidaan laittaa astianpesukoneeseen yläkoriin, käytä ohjelman « EKO » tai « KEVYESTI LIKAANTUNUT ».
- Käsittele kartioita varovasti, sillä kartioiden terät ovat erittäin teräviä.
- Jos muoviosat värjäntyvät elintarvikkeiden, kuten porkkanan, takia, hankaa niitä ruokaöljyn kastetulla kankaalla, tee sitten tavanmukainen puhdistus.

SÄILYTYS

- Kaikkia kartioita (E1, E2, E3) voi säilyttää laitteen alla Pinoa 3 kartiota (kuva 10) ja laita ne aukkoon makasiinin (D) etupuoella (kuva 11). Säilytysisälaite (F) naksahuttaa aukolle makasiiniin (D) etupuoella (kuva 11).
- Johdon säilytys : työnnä johto sille varattuun aukkoon (CORD STORAGE) (kuva 12).

KIERRÄTYS

SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA:

Laite on suunniteltu toimimaan monen vuoden ajan. Kun kuitenkin päätät luopua sen käytöstä jonain päivänä, älä heitä sitä roskiin tai kaatopaikalle, vaan vie se oman kuntasi keräyspisteeseen (tai kaatopaikalle sellaisen puuttuessa).



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

- ① Laite sisältää monia arvokkaita kierrätettäviä materiaaleja.
- ➡ Toimita se keräyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | | | |
|----|------------------------------------|----|---|
| A | Κεντρική μονάδα | | χρώμα) |
| B | Διακόπτης on/off | E2 | Κώνος κοπής σε λεπτές φέτες (ανοιχτό πράσινο χρώμα) |
| C | Πιεστήρας | E3 | Κώνος τριψίματος (κίτρινο χρώμα) |
| D | Γεμιστήρας κώνων/στόμιο | F | Εξάρτημα αποθήκευσης |
| E | Κώνοι | | |
| E1 | Κώνος λεπτού τριψίματος (πορτοκαλί | | |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πρέπει πριν από την πρώτη χρήση να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια μακριά από το νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα και υλικές ζημιές της συσκευής, να διατηρείτε πάντα τα χέρια σας και τα σκεύη της κουζίνας μακριά από τις λάμες και τους κώνους όταν βρίσκονται εν κινήσει.
- Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή για περισσότερο από 2 λεπτά συνεχώς.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι αποθηκευμένοι όλοι οι κώνοι.
- Μην φιλοκόβετε κρέας.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τους κώνους προτού σταματήσει εντελώς το μοτέρ.
- Μην εισάγετε ποτέ τροφές με τα χέρια. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν για τρόφιμα πολύ συμπαγή: (ζάχαρη, κρέας).
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
 - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
 - μετά από κάθε χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μπλαντέζα μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
 - εάν οι κώνοι έχουν υποστεί φθορά ή δεν είναι πλήρεις.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να είναι χωρίς επιτήρηση και πριν από την τοποθέτηση ή αφαίρεση των κώνων.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.
- Μη χρησιμοποιείτε κώνους ή ανταλλακτικά διαφορετικά από εκείνα που διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις μετά την πώληση.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

ΠΡΙΝ ΑΠ'Ο ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα (κώνοι, γεμιστήρας κώνων και πιεστήρας) με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα προσεκτικά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λάμες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή κρατώντας τους πάντα από το πλαστικό τους τμήμα.

ΧΡΉΣΗ

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

Προσοχή: πατήστε πρώτα τον διακόπτη on/off προτού εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης (εικ. 5).

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο κώνος είναι άψογα τοποθετημένος στον οδηγό (εικ. 3 & 4). Το προϊόν διαθέτει διακόπτη on/off (B). Για συνεχή λειτουργία, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο.

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ:

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

Να χρησιμοποιείτε τον συνιστώμενο κώνο για κάθε τύπο τροφής:

	Κώνος λεπτού τριψίματος E1(πορτοκαλί χρώμα)	Κώνος κοπής σε λεπτές φέτες E2 (ανοιχτό πράσινο χρώμα)	Κώνος τριψίματος E3 (κίτρινο χρώμα)
Καρότα	X	X	
Κολοκυθάκια	X	X	
Πατάτες	X	X	
Αγγούρι	X	X	
Πιπεριά		X	
Κρεμμύδια		X	
Παντζάρια		X	
Λάχανο (λευκό/κόκκινο)		X	
Μήλα		X	
Παρμεζάνα			X
Γραβιέρα	X	X	
Σοκολάτα	X		X
Ξερό ψωμί/μπισκότα			X
Φουντούκια/καρύδια/αμύγδαλα			X
Καρύδα	X		X

• Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

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

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΩΝΟΙ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Πορτοκαλί κώνος ΛΕΠΤΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E1) 	Κόλλσλο (για 4 άτομα)	¼ λευκό λάχανο, 2 καρότα, 3 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα, 3 κουταλιές της σούπας κρέμας γάλακτος, 2 κουταλιές της σούπας ξύδι, 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη.	Ψιλοκόψτε το λευκό λάχανο με τον κώνο κοπής σε φέτες (E2) και τρίψτε τα καρότα με τον κώνο λεπτού τριψίματος (E1). Ανακατέψτε τα σε ένα μπολ σαλάτας. Προετοιμάστε τα καρυκεύματα ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το λάδι, το ξύδι και τη ζάχαρη. Περιχύστε τα τριμμένα λαχανικά με το μείγμα, ανακατέψτε και αφήστε να μείνουν 1 ώρα στο ψυγείο.
Ανοιχτός πράσινος κώνος ΚΟΠΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (E2) 	Ελληνική σαλάτα (για 4 άτομα)	1 αγγούρι, 2 μεγάλες ντομάτες , 1 κόκκινη πιπεριά , 1 πράσινη πιπεριά, 1 λευκό μέτριο κρεμμύδι, 200 γρ. φέτα, 50 γρ. ελιές μαύρες (προαιρετικά), 4 κουταλιές της σούπας λάδι, 1 λεμόνι, 30 γρ. φρέσκα μυρωδικά (κατ’ επιλογή: βασιλικός, μαϊντανός, μέντα, κόλιανδρος).	Κόψτε το αγγούρι σε λεπτές ροδέλες με τον κώνο κοπής σε φέτες (E2). Κόψτε τις πιπεριές στα 2, αφαιρέστε τους σπόρους και τα κοτσάνια. Ψιλοκόψτε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Κόψτε τις ντομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους. Σε ένα μπολ σαλάτας, ανακατέψτε όλα τα υλικά και προσθέστε τις ελιές. Ετοιμάστε τα καρυκεύματα ανακατεύοντας το λάδι με το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε απαλά και πασπαλίστε τη σαλάτα με ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά.
Κίτρινος κώνος ΤΡΙΨΙΜΟ (E3) 	Μήλα με αμύγδαλα ογκρατέν (για 4 άτομα)	6 μήλα, 60 γρ. καστανή ζάχαρη, 50 γρ. βούτυρο, 50 γρ. ολόκληρα αμύγδαλα, 20 cl κρέμα, 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα.	Ξεφλουδίστε τα μήλα, βγάλτε τα κουκούτσια και κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε σε ροδέλες με τον κώνο κοπής σε φέτες (E2) και τσιγαρίστε τα σε 30 γρ. βούτυρο. Βουτυρώστε ελαφρώς ένα πυρέξ και βάλτε τα καραμελωμένα μήλα στον πυθμένα. Κάντε τα αμύγδαλα σκόνη με τον κώνο τριψίματος (E3). Σε ένα μπολ σαλάτας, ανακατέψτε τη σκόνη από τα αμύγδαλα, την κρέμα και την κανέλα. Χύστε το μείγμα πάνω στα μήλα και ρίξτε από πάνω καστανή ζάχαρη. Τοποθετήστε το πυρέξ στον φούρνο στους 160°C (45 min).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

- **Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (Α).**
- Μη βυθίζετε σε νερό ή βρέχετε με νερό την κεντρική μονάδα. Καθαρίστε την κεντρική μονάδα με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε την καλά.
- Ο γεμιστήρας (D), ο πιεστήρας (C), οι κώνοι (E1, E2, E3) και το εξάρτημα αποθήκευσης (F) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο

πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».

- **Να χειρίζεστε τους κώνους με προσοχή διότι οι λάμες των κώνων είναι εξαιρετικά αιχμηρές.**
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

ΑΠΟΘΉΚΕΥΣΗ

- Όλοι οι κώνοι (E1, E2, E3) μπορούν να αποθηκευτούν στη συσκευή. Στοιβάξτε τους 3 κώνους τον έναν πάνω στον άλλον (εικ. 10) και τοποθετήστε τους στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα (D) (εικ. 11).

Το εξάρτημα αποθήκευσης (F) στερεώνεται στο άνοιγμα στο μπροστινό μέρος του γεμιστήρα (D) (εικ. 11).

- Φύλαξη του καλωδίου: σπρώξτε το καλώδιο μέσα στην κοιλότητα που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν (ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ) (εικ. 12).

ΑΝΑΚΎΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ :

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία.

Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά μεταφέρετέ τη στο σημείο συλλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

- ➔ Παραδώστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

CIHAZIN TANIMI

- A Motor ünitesi
- B Açma/kapama düğmesi
- C İtici
- D Besleme ünitesi
- E Aparatlar

- E1 İnce rendeleme aparatı (turuncu)
- E2 İnce dilimleme aparatı (açık yeşil)
- E3 Rende aparatı (sarı)
- F Yerleştirme aksesuarı

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

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

- Besinleri asla ellerinizle koymayın her zaman iticiyi kullanın.
- Cihazı çok sert ürünler için kullanmayınız: (şeker, et)
- Aşağıdaki durumlarda cihazın fişinin prizden çekilmesi gerekmektedir:
 - * çalışma esnasında anormallik olması durumunda.
 - * her temizlik veya bakım işleminden önce.
 - * kullanım sonrasında.
- Cihazın fişini prizden asla kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Bir uzatma kullanacaksanız önceden uzatma kablosunun iyi durumda olmasını kontrol edin.
- Elektrikli bir ev aleti aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır:
 - * yere düştü ise,
 - * aparatlar hasar görmüş veya eksik ise.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve aparatları çıkarmadan veya takmadan önce cihazın fişini her zaman prizden çekin.
- Eğer elektrik kablosu hasar görmüş ise, her türlü tehlikeyi önlemek amacıyla üretici, satış sonrası servisi veya benzer vasıflara sahip biri tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Yetkili satış sonrası servisleri tarafından temin edilenlerin haricinde başka aparat veya yedek parça kullanmayınız.
- Ürün ev içi kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım, uygunsuz kullanım veya kullanım kılavuzuna uyulmaması halinde üreticinin garantisi ve sorumluluğu ortadan kalkacaktır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

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

KULLANIM

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

Dikkat: besinleri besleme ünitesi içerisine koymadan önce açma/kapama düğmesine basın (şekil 5).

- Besinleri haznenin (D) besleme ünitesinden koyun ve besinleri itici aparat (C) yardımıyla itin (şekil 6).
- Koniyi değiştirmek için, hazneyi (D) 1/4 tur sağa doğru çevirin (şekil 7), ardından dikey konuma getirin (şekil 8). Koniyi çıkarın (şekil 9).

DİKKAT: Cihazı çalıştırmadan önce, koninin güç çıkışı üzerine doğru bir şekilde yerleştirilmiş olmasından emin olun (şekil 3 & 4).

Ürününüz üzerinde bir açma/kapama düğmesi (B) bulunmaktadır. Sürekli çalıştırmak için, bu düğmeyi basılı tutun.

SIKÇA SORULAN SORULAR :

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

Her besin türü için önerilen koniyi kullanınız:

	İnce rende aparatı E2 (turuncu)	İnce dilim aparatı E4 (açık yeşil)	* Rende aparatı E5 (sarı)
Havuç	X	X	
Kabak	X	X	
Patates	X	X	
Salatalık	X	X	
Biber		X	
Soğan		X	
Pancar		X	
Lahana (Beyaz / kırmızı)		X	
Elma		X	
Parmesan			X
Gravyer	X	X	
Çikolata	X		X
Kuru ekmek / galeta			X
Fındık / ceviz / badem			X
Hindistan cevizi	X		X

İyi sonuçlar elde etmek için öneriler:

Tatmin edici sonuçlar elde etmeniz için ve besinlerin bölme içerisinde birikmesini önlemek için kullandığınız malzemelerin katı olması gerekmektedir.

Cihazı şeker veya et parçası gibi çok sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayınız. Besinleri besleme ünitesinden daha kolay geçirmek için kesin.

TARİFLER

KONİ	HAZIRLIK	MALZEMELER	ÖNERİLER
Turuncu koni İNCE RENDELEME (E1) 	Coleslaw (4 kişilik)	¼ beyaz lahana, 2 havuç, 3 çorba kaşığı mayonez, 3 çorba kaşığı sıvı krema, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı pudra şekeri.	Dilimleme aparatı (E2) yardımıyla beyaz lahanayı kıyın ve ince rendeleme aparatı (E1) ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata kâsesinde karıştırın. Mayonezi, sıvı kremayı, yağı, sirkeyi ve şekeri karıştırarak sosu hazırlayın. Rendelenmiş sebzelerin üzerine sosu dökün, karıştırın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Açık yeşil aparat DİLİMLEME (E2) 	Çoban salatası (4 kişilik)	1 salatalık, 2 büyük domates, 1 kırmızıbiber, 1 yeşilbiber, 1 orta boy beyaz soğan, 200 g beyaz peynir, 50 g siyah zeytin (isteğe bağlı), 4 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 limon, 30 g taze ot (isteğe göre: fesleğen, maydanoz, nane, kişniş).	Dilimleme konisi (E2) yardımıyla salatalığı ince ince dilimleyin. Biberleri ikiye bölün, çekirdeklerini ve uçlarını çıkarın. Biberleri ve soğanı inceltin. Domatesleri ve beyaz peyniri küpler halinde kesin. Bir salata kâsesi içerisinde tüm bu malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Yağı ve limon suyunu karıştırarak sosunu hazırlayın. Özenle karıştırın ve kıyılmış taze otları üzerine serpin.
Sarı koni RENDE (E3) 	Fırında bademli elma (4 kişilik)	6 elma, 60 g esmer şeker, 50 g tereyağı, 50 g bütün badem, 20 cl krema, 1 tatlı kaşığı tarçın.	Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve çeyrek dilimler halinde kesin. Dilimleme aparatı (E2) yardımıyla dilimleyin ve 30g tereyağında çevirin. Fırın kabını hafifçe yağlayın ve dibine karamelleştirilmiş elmaları yerleştirin. Rende aparatı (E3) yardımıyla bademleri toz haline getirin. Bir salata kâsesi içerisinde öğütülmüş bademi, kremayı ve tarçını karıştırın. Elde edilen karışımı ve toz şekeri elmaların üzerine dökün 160°C'de fırınlayın (45 min).

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

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

YERLEŞTİRME

- Bütün koniler (E1, E2, E3) cihaz üzerine yerleştirilebilir. 3 koniyi üst üste koyun (şekil 10) ve ardından haznenin (D) önündeki açıklığa yerleştirin (şekil 11). Yerleştirme aksesuarı (F) haznenin (D) ön kısmındaki açıklık üzerine takılmaktadır (şekil 11).
- Kablonun yerleştirilmesi: kordonu, bu amaca yönelik öngörülmüş olan boşluğa itin (CORDSTORAGE) (şekil 12).

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN

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



Çevre korumasına katılalım!

❗ Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya dönüştürülebilir materyaller içermektedir.

➡ İşlenmesi amacıyla bir toplama noktasına bırakınız.

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

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

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası : MOULINEX
Cinsi : ELEKTRİKLİ DOĞRAYICI
Modeli :
Belge İzin Tarihi : 10.12.2009
Garanti Belge No : 76619
Azami Tamir Süresi :
Garanti Süresi :
Kullanım Ömrü :

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

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

- افصل دائما الجهاز عن التيار قبل تنظيف وحدة المحرك (A).
- لا تغمر وحدة المحرك في الماء و لا تضعها تحت ماء جارية.
- نظف وحدة المحرك بواسطة قطعة قماش رطبة. جففها بعناية.
- يمكن وضع الأنبوب (D) و الدفّاش (C) و المخروطات (E1, E2, E3) و ملحق التخزين (F) في السلة العلوية
- لجلابة الصحن باستعمال البرنامج «اقتصادي» أو «متسخ قليلا».
- تعامل مع المخروطات بحذر لأن أنصالتها حادة جدا.
- في حال تلون الأجزاء البلاستيكية بسبب طبيعة بعض المواد الغذائية مثل الجزر، افركها بقطعة قماش مبللة بزيوت غذائي ثم نظفها كالمعتاد.

التخزين

- يمكنك تخزين جميع المخروطات (E3, E2, E1) في الجهاز.
- ضع المخروطات على بعضها البعض (الشكل 10) و ضعها في الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D) (الشكل 11). ركب
- ملحقة التخزين (F) على الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D) (الشكل 11).
- تخزين السلك الكهربائي: ادفع السلك في التجويف المخصص لهذا الغرض (نظام CORD STORAGE) (الشكل 12).

إعادة التصنيع

منتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

لقد صمم جهازك لكي يعمل لسنوات طويلة. إذا أردت استبدال الجهاز يوما ما، فلا ترمه في صندوق القمامة أو في مزبلة، بل سلمه لمركز التجميع التابع لبلديتك (أو في موقع رمي النفايات عند الضرورة).

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي جهازك على العديد من المواد القيّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
- ② أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



وصفات

المخروطات	التحضير	المكونات	نصائح
مخروط برتقالي بشر رقيق (E1) 	كوليسلو (4 أشخاص)	¼ كرنب أبيض، 2 جزرتان، 3 ملاعق مايونيز كبيرة، 3 ملاعق كرمها سائلة كبيرة، 2 ملعقتان خل كبيرتان، 2 ملحقتان سكر مسحوق كبيرتان	افرم الكرنب الأبيض بواسطة مخروط التقطيع الخشن (E2) و ابشر الجزر باستعمال مخروط البشر الرقيق (E1). اخلط المكونات في سلطانية. حضر المتبلات بخلط المايونيز و الكرمها السائلة و الزيت و الخل و السكر. تبّل الخضار المبشورة بالصلصة ثم اخلط و اترك المكونات ترتاح لمدة 1 ساعة في الثلاجة.
المخروط الأخضر الفاتح تقطيع رقيق (E2) 	سلطة يونانية (4 أشخاص)	1 خيار، 2 حبتا طماطم كبيرتان، 1 فلفل أحمر، 1 فلفل أخضر، 1 بصلة بيضاء متوسطة الحجم، 200 جرام فيتا، 50 جرام زيتون أسود (اختياري)، 4 ملاعق زيت كبيرة، 1 ليمونة، 30 جرام أعشاب طازجة (يمكنك الاختيار بين: الريحان، البقدونس، النعناع، الكزبرة)	اقطع الخيار إلى شرائح رقيقة بواسطة مخروط التقطيع الرقيق (E2). اقطع الفلفل إلى 2 شطرين و انزع البزر و التجويفات. افرم الفلفل و البصل. اقطع الطماطم و الفيتا إلى مكعبات صغيرة. اخلط هذه المكونات في سلطانية و أضف الزيتون. حضر المتبلات بخلط الزيت بعصير الليمون. اخلط بعناية و رش السلطة بالأعشاب الطازجة.
المخروط الأصفر الفرق (E3) 	غراتان التفاح باللوز (4 أشخاص)	6 تفاحات، 60 جرام سكر بني، 50 جرام زبدة، 50 جرام لوز كامل، 20 سننلت كرمها، 1 ملعقة قرفة صغيرة	قشر التفاح و انزع البرز ثم اشطر التفاح إلى قطع كبيرة. استعمل مخروط التقطيع الرقيق (E2) لشطر التفاح إلى شرائح ثم اتركها تتلون مع 30 جرام من الزبدة. ادهن طبق الغراتان بقليل من الزبدة ثم ضع التفاح المطلي بالكراميل في قاع الطبق. اسحق اللوز بواسطة مخروط الفرق (E3). اخلط مسحوق اللوز و الكرمها و القرفة في سلطانية. أفرغ الخليط المتحصل عليه على التفاح و رشه بالسكر البني. ضع الطبق في فرن باستعمال 160°م. (45 دقيقة)

- اختر المخروط المناسب للاستعمال المرغوب.
 - ركب مقر المخروط (D) على وحدة المحرك (A) (الشكل 1) بإدارته ربع دورة إلى اليسار (الشكل 2).
 - ركب المخروط الذي اخترته في الفتحة الموجودة في مقدمة المقر (D). يجب إدخال المخروط عن آخره إلى أن يركب على محور التدوير (الشكل 3).
 - أوصل الجهاز بالتيار
 - اضغط مرة أو مرتين على مفتاح تشغيل/إيقاف (B) لإقفال المخروط (الشكل 4).

تحذير: قبل تشغيل الجهاز، تأكد بأن المخروط مركب كما ينبغي على محور التدوير (الشكلان 3 و 4).
جهازك مزود بمفتاح تشغيل/إيقاف (B). اترك أصبعك على المفتاح لتشغيل الجهاز بدون انقطاع.

أسئلة متكررة

أسئلة	أجوبة
• «المخروط غير مثبت جيدا على المقر و لا أسمع صوت الإقفال» • «لا أستطيع نزع الملحق بعد استعماله»	تأكد فقط بأن المخروط معشوق عن آخره (الشكل 3). بعد ذلك يسمح تشغيل الجهاز قبل إدخال الطعام بإقفال المخروط جيدا (الشكل 4). لنزع المخروط بعد الاستعمال، فك قفل المقر (الشكل 7) ثم أوقفه مجددا (الشكل 8) و عندها سوف يسقط المخروط لوحده (الشكل 9).
• «من الصعب تركيب مقر المخروط و نزعها، هل هذا عادي؟»	نعم هذا عادي عندما يكون المنتج جديدا. سيصبح تركيب و نزع مقر المخروط أسهل فأسهل مع توالي استعمال الجهاز.

استعمل المخروط المناسب لكل نوع من الطعام:

مخروط الرقائق (أصفر) E3	مخروط التقطيع الرقائق (أخضر فاتح) E2	مخروط البشر الرقائق (برتقالي) E1	
	X	X	جزر
	X	X	قرع
	X		بطاطس
	X		خيار
	X		فلفل
	X		بصل
	X		شمندر
	X		كرنب (أبيض/أحمر)
	X		تفاح
X			بارميزان
	X	X	غرويير
		X	شوكولاته
X			خبز يابس / بسكويت
X			بندق / جوز / لوز
X		X	جوز الطيب

نصائح للحصول على نتائج جيدة:
يجب أن تكون المكونات المستعملة متماسكة للحصول على نتائج مرضية و تفادي تجمع المواد في الأنبوب.

لا تستعمل الجهاز لبشر أو لتقطيع مواد غذائية صلبة مثل السكر و قطع اللحم.
اقطع المواد الغذائية لإدخالها بسهولة عبر أنبوب التلقيح.

مواصفات الجهاز

- A** وحدة المحرك
B مفتاح تشغيل / إيقاف
C دفاش
D أنبوب المخروطات/أنبوب التلقيم
E مخروطات
E1 مخروط البشر الرقيق (برتقالي)
E2 مخروط التقطيع الرقيق (أخضر فاتح)
E3 مخروط الطحن (أصفر) (حسب الموديل)
F ملحق التخزين

إرشادات السلامة

- يرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالجهاز.
- هذا الجهاز مطابق للقوانين و المعايير التقنية السارية المفعول.
- لقد صُمم هذا المنتج للعمل بالتيار المتناوب فقط. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى التأكد أن قوة التيار الكهربائي المبيّنة في لوحة تعريف المنتج تتناسب مع قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع الجهاز و لا تستعمله أبداً على لوحة التسخين الكهربائية أو بالقرب من ألسنة اللهب (موقد غازي).
- استعمال هذا المنتج فقط فوق سطح مستقر و بعيد عن رذاذ الماء. لا تقبله رأساً على عقب.
- لتفادي الحوادث و الإضرار بالجهاز، يجب دائماً إبقاء اليدين و الأواني المنزلية بعيداً عن الأنصال و المخروطات عندما تكون في حالة الحركة.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من (2) دقيقتين بدون انقطاع.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً و عندما تكون جميع المخروطات مخزّنة.
- لا تستعمل الجهاز لفرم، أو بشر أو تقطيع اللحم النيء أو المطبوخ.
- لا تنزع المخروط أبداً قبل التوقف التام للمحرك.
- لا تدخل الطعام باستعمال يدك بل استعمال الدفاش دائماً.
- لا تستعمل الجهاز لتحضير أطعمة سميكة أكثر من اللزوم: (سكر، لحم).
- يجب فصل المنتج عن التيار:
 - في حال حدوث خلل أو عطب أثناء التشغيل
 - قبل تنظيفه أو صيانته
 - بعد الانتهاء من استعماله.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك.
- في حال استعمال وصلة كهربائية يجب التأكد أولاً بأنها في حالة ممتازة.
- لا تستعمل الأجهزة الكهربائية المنزلية:
 - في حال سقوطها على الأرض
 - في حال تدهور حالة المخروطات أو فقدان أحد أجزائها.
- افصل الجهاز دائماً عن التيار في حال تركه بدون مراقبة و قبل تركيب أو نزع المخروطات.
- إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف، يجب استبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- استعمال فقط المخروطات و قطع الغيار المتوفرة في مراكز الخدمة المعتمدة.
- لقد صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يُسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المصنّعة مسئولة عنه.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- تنظيف الملحقات (المخروطات و أنبوب المخروطات و الدفاش) بالماء و الصابون. تشطف و تجفف بعناية.

- قبل از تمیز کردن موتور (A)، همیشه دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- هرگز موتور را در آب فرو نبرده و زیر شیر آب نگیرید. موتور را به کمک پارچه مرطوبی تمیز کنید. سپس آنرا بخوبی خشک کنید.
- مخزن (D)، فشاردهنده (C)، مخروطها (E1، E2، E3) و وسیله جانبی جمع‌آوری (F) قابل شستشو در ماشین

جمع‌آوری

- کلیه مخروطها (E1، E2، E3) قابل قرار گرفتن روی دستگاه هستند.
- هر 3 مخروط (تصویر 10) را روی هم سوار کرده و آنها را درون دریچه جلوی مخزن (D) قرار دهید (تصویر 11). وسیله جانبی

بازیابی

پایان حیات دستگاه‌های برقی یا الکترونیکی

- دستگاه شما طوری ساخته شده که مدت‌های متمادی کار کند. معذالک، در صورت جایگزینی آن، دستگاه را در سطل زباله یا در محل‌های انباشت زباله نیندازید بلکه آنرا به یکی از مراکز پیش‌بینی شده از سوی شهرداری (یا در صورت لزوم به یکی از مراکز جمع‌آوری زباله) تحویل دهید.

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

- ① دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد.
- ➡ آنرا در محل مخصوص جمع‌آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.



- مخروط مربوط به مصرف مورد نظر را انتخاب کنید.
- مخزن مخروط ها (D) را با چرخاندن 1/4 دور بسمت چپ (تصویر 2) روی موتور (A) قرار دهید (تصویر 1).
- مخروط انتخاب شده را درون دریچه جلوی مخزن (D) قرار داده، بشکلی که مخروط بطور صحیح تا انتها درون چرخاننده قرار گرفته باشد (تصویر 3).
- دستگاه را به برق وصل کنید.
- یک یا دو بار روی دکمه روشن / خاموش (B) فشار دهید تا مخروط قفل شود (تصویر 4).

توجه: قبل از وارد کردن مواد درون لوله، دکمه روشن / خاموش را فشار دهید (تصویر 5).

- مواد را از طریق لوله مخزن (D) وارد کنید و آنها را بوسیله فشار دهنده (C) هدایت کنید (تصویر 6)
- برای تغییر دادن مخروط، مخزن (D) را 1/4 دور بسمت راست بچرخانید (تصویر 7). سپس آنرا در وضعیت عمودی قرار دهید (تصویر 8). مخروط را بیرون بیاورید (تصویر 9).

توجه: قبل از راه انداختن دستگاه، مطمئن شوید که مخروط کاملاً روی چرخاننده قرار گرفته باشد (تصاویر 3 و 4). دستگاه شما دارای یک دکمه روشن / خاموش (B) است. برای کار کردن مداوم دستگاه، فشار روی این دکمه را ادامه دهید.

سئوالات مکرر:

سئوالات	پاسخها
• «مخروط بدرستی در مخزن قرار نگرفته و صدای قفل شدن را نمی شنوم».	مطمئن شوید که مخروط تا انتها در محل خود قرار گرفته باشد (تصویر 3). روشن کردن دستگاه و داخل نمودن مواد باعث قفل شدن مخروط می گردد (تصویر 4).
• «پس از پایان استفاده نمی توانم وسیله جانبی را بیرون بیاورم».	پس از پایان استفاده، قفل مخروط را باز کنید (تصویر 7)، سپس قفل مخزن را باز کنید (تصویر 8). مخروط بخودی خود می افتد (تصویر 9).
• «قرار دادن مخزن مخروط ها بسختی انجام می پذیرد، آیا این امر عادی است؟»	وقتی دستگاه نو باشد این امر صحیح است. ولی به مرور و طی استفاده، سوار کردن و بیرون آوردن آن به سهولت انجام می گیرد

از مخروط مربوط به هریک از انواع مواد غذایی را استفاده کنید:

مخروط رنده E1 (نارنجی)	مخروط ورقه کننده نازک E2 (سبز روشن)	مخروط خراش دهنده E3 (زرد)
هوچ	x	
کدو	x	
سیب زمینی	x	
خیار	x	
فلفل دلمه ای	x	
پیاز	x	
لبو	x	
کلم (سفید/قرمز)	x	
سیب	x	
پنیر پارموزان		x
پنیر گرویر		x
شکلات		x
نان خشک		x
فندق/گردو/بادام		x
نارگیل	x	

توصیه برای حصول بهترین نتایج:

برای حصول بهترین نتیجه، موادی را که انتخاب می کنید نباید له شده باشند و در مخزن انباشته شوند. از دستگاه برای رنده کردن یا ورقه کردن مواد سخت مانند قند یا تکه های گوشت استفاده نکنید.

مواد را تکه کنید تا براحتی درون لوله داخل شوند.

مخروطها	تهیه	مواد	توصیهها
مخروط نارنجی رنده کننده ریز (E1) 	کولسلاو (برای 4 نفر)	1/4 کلم سفید - 2 عدد هوچ - 3 قاشق سوپ خوری مایونز - 3 قاشق سوپ خوری خامه مایع - 2 قاشق سوپ خوری سرکه - 2 قاشق سوپ خوری شکر	به کمک مخروط رنده کننده درشت (E2) کلم سفید را رنده کنید و بوسیله مخلوط رنده کننده ریز (E1) هوچها را رنده کنید. این دو را با هم درون ظرف سالادخوری مخلوط کنید. سس آنرا با مخلوط کردن مایونز، خامه مایع، روغن، سرکه و شکر آماده کنید. سس تهیه شده را روی سبزیها رنده شده ریخته و هم بزنید و مخلوط را به مدت 1 ساعت در یخچال بخوابانید.
مخروط سبز روشن ورقه کننده نازک (E2) 	سالاد یونانی (برای 4 نفر)	1 عدد خیار - 2 عدد گوجه فرنگی درشت - 1 عدد فلفل دلمه ای قرمز - 1 عدد فلفل دلمه ای سبز - 1 عدد پیاز سفید متوسط - 200 گرم پنیر فتا - 50 گرم زیتون سیاه (در صورت تمایل) - 4 قاشق سوپ خوری روغن زیتون - 1 عدد لیمو - 30 گرم سبزیهای تازه (برحسب تمایل: ریحان، جعفری، نعنا، گشنیز)	به کمک مخروط ورقه کننده ریز (E2) خیار را به شکل ورقه های نازک درآورید. فلفل دلمه ایها را 2 تکه کرده، دانه ها و جداره های آنها را درآورید. فلفلها و پیاز را ریز کنید. گوجه فرنگیها و فتا را به مکعب های ریز قطعه کنید. در ظرف سالادخوری، این مواد را مخلوط کرده و زیتون ها را اضافه کنید. سس را با مخلوط کردن روغن و آب لیمو تهیه کنید. به آرامی مخلوط کرده و روی سالاد سبزی های تازه خرد شده را بپاشید.
مخروط زرد خراش دهنده (E3) 	گراتن سیب با بادام (برای 4 نفر)	6 عدد سیب - 60 گرم شکر قهوه ای - 50 گرم کره - 50 گرم بادام درسته - 20 سانتی لیتر خامه - 1 قاشق چایخوری دارچین	پوست سیبها را کنده، تخمه های آنها را بیرون آورده و تکه کنید. آنها را به کمک مخروط ورقه کننده ریز (E2) ورقه کنید و با 30 گرم کره تفت دهید. ظرف گراتن را کره اندود کرده و سیبهای کاراملیزه شده را درون آن بچینید. به کمک مخروط خراش دهنده (E3) بادامها را پودر کنید. در ظرفی، پودر بادام، خامه و دارچین را مخلوط کنید. مخلوط بدست آمده را روی سیبها ریخته و پودر قند را روی آن بپاشید. ظرف را درون فر با حرارت 160 درجه سانتیگراد قرار دهید.

- E مخروطها
 E1 مخروط رنده کننده ریز (نارنجی)
 E2 مخروط ورقه کننده نازک (سبز روشن)
 E3 مخروط خراش دهنده (زرد) (برحسب مدل)
 F وسیله جانبی جمع آوری

- A موتور
 B دکمه روشن / خاموش
 C فشار دهنده
 D مخزن مخروطها / لوله

دستورات ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، شیوه مصرف آنرا بدقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با شیوه مصرف، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- این دستگاه منطبق با مقررات فنی و ضوابط جاری ساخته شده است.
- این دستگاه صرفاً با برق متناوب کار می‌کند. از شما درخواست داریم، قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که فشار برق خانه منطبق با فشار برق مورد نیاز دستگاه است که روی پلاک مشخصات آن ثبت شده است.
- هرگز دستگاه را در مجاورت پلاک داغ یا شعله (فر گازی) قرار نداده و استفاده نکنید.
- از دستگاه روی سطحی ثابت و دور از پرش قطرات آب استفاده کنید. هرگز دستگاه را برنگردانید.
- برای پیشگیری از هرگونه خطری و نیز از آسیب دیدن دستگاه، دست‌ها و ظروف آشپزخانه را دور از تیغه مخروطهای در حال حرکت نگهدارید.
- از دستگاه بیش از 2 دقیقه بطور مداوم استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بصورت خالی و یا همراه با مخروطهای جمع‌آوری شده درون آن استفاده نکنید.
- گوشت را با این دستگاه چرخ نکنید.
- هرگز مخروطها را قبل از توقف کامل دستگاه بیرون نیاورید.
- هرگز مواد غذایی را با دست وارد دستگاه نکنید بلکه همیشه از فشاردهنده استفاده کنید.
- از این دستگاه برای مواد سخت (قند، گوشت) استفاده نکنید.
- در شرایط زیر دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید:
 - در صورت مشاهده عملکرد نادرست،
 - قبل از هر بار تمیز کردن و نگهداری،
 - پس از هر بار استفاده.
- هرگز دوشاخه دستگاه را با کشیدن سیم آن از پریز برق بیرون نیاورید.
- در صورت استفاده از سیم رابط، قبلاً از سالم بودن آن مطمئن شوید.
- دستگاه‌های برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار بگیرند:
 - اگر زمین افتاده باشند،
 - اگر مخروطها آسیب دیده و یا ناکامل باشند.
- در صورت تحت مراقبت نبودن دستگاه و قبل از جا گذاشتن مخروطها یا بیرون آوردن آنها، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- در صورت صدمه دیدن سیم دستگاه، برای پیشگیری از هرگونه خطری، باید آنرا توسط سازنده، خدمات پس از فروش آن و یا شخصی دارای تخصص مشابه تعویض نمود.
- از استفاده از مخروطها و وسایل بدکی غیر از آنها که توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش ارائه می‌شود، خودداری کنید.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی ساخته شده است. در صورت استفاده حرفه‌ای و غیرمنطبق و یا عدم رعایت شیوه مصرف، ضمانت و مسئولیت سازنده باطل می‌گردد.

قبل از اولین استفاده

- وسایل جانبی (مخروطها، مخزن مخروطها و فشار دهنده) را با آب و صابون بشوئید. سپس آنها را بخوبی خشک کنید.
- توجه: تیغه‌های مخروطها بسیار برنده هستند، به آنها با احتیاط دست زده و همیشه از قسمت پلاستیکی آنها بگریزید.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Motorblok
 B Tænd-/sluk-knap
 C Nedstopper
 D Tromleholder / påfyldningstragt
 E Tromler

- E1 Tromle til at rive fint (orange)
 E2 Tromle til at snitte fint (lysegrøn)
 E3 Tromle til at rive ekstra fint (gul) (afhængig af modellen*)
 F Opbevaringstilbehør

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af den person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som et stykke legetøj.
- Dette apparat overholder de gældende tekniske bestemmelser og standarder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet bør bruges på en stabil overflade og ikke i nærheden af vand. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber på afstand fra knive og tromler i bevægelse for at undgå uheld og beskadigelse af apparatet.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 2 minutter ad gangen.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller når alle tromlerne er anbragt i holderen.
- Må ikke bruges til at hakke kød.
- Tag aldrig tromlerne ud, før end apparatet er helt standset.
- Kom aldrig ingredienser i med hænderne, brug altid nedstopperen.
- Brug ikke apparatet til for hårde fødevarer såsom sukker, kød osv.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
 - inden hver rengøring og ved vedligeholdelse,
 - efter hver brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges, hvis:
 - det har været tabt på gulvet,
 - hvis tromlerne er beskadigede eller ukomplette.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det lades uden opsyn og inden tromlerne sættes i eller tages ud.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en anden person med lignende kvalifikationer for at undgå risiko for fare.
- Brug ikke andre tromler eller reservedele, end dem der leveres af godkendte servicesteder.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Ved kommerciel eller forkert brug eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

FØRSTEGANGSBRUG

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

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

BRUG

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

Vigtigt: Tryk på tænd-/sluk-knappen, inden du kommer ingredienser i påfyldningstragten (fig. 5).

- (D), og skub dem ned med nedstopperen (C) (fig. 6).
- Skift tromle ved at dreje holderen (D) en kvart omgang mod højre (fig. 7), Sæt den derefter tilbage i lodret position (fig. 8). Tag tromlen ud (fig. 9).

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

HYPPIGE SPØRGSMÅL:

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

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

	Tromle "til at rive" E2 (orange)	Tromle "til at snitte" E4 (lysegrøn)	* Tromle "til at rive ekstra fint" E5 (gul)
Gulerødder	X	X	
Squash	X	X	
Kartofler	X	X	
Agurker	X	X	
Peberfrugter		X	
Løg		X	
Rødbeder		X	
Kål (hvid/rød)		X	
Æbler		X	
Parmesan			X
Gruyere	X	X	
Chokolade	X		X
Tørt brød / tvebakker			X
Hassel nødder/valnødder/mandler			X
Kokosnød	X		X

TIPS TIL TILBEREDNING:

Brug ingredienser, der er faste for at opnå gode resultater, og undgå at ingredienserne hober sig op i tromleholderen.
Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde såsom sukker eller

kødstykker. Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.

OPSKRIFTER

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Orange tromle til at RIVE FINT (E1) 	Coleslaw (til 4 personer)	¼ hvidkål, 2 gulerødder, 3 spsk. mayonnaise, 3 spsk. fløde, 2 spsk. vineddike, 2 spsk. sukker,	Snit hvidkålen ved hjælp af tromlen til at "snitte" (E2) og riv gulerødderne med tromlen til at "rive fint" (E1). Bland det hele i en skål. Tilbered dressing ved at blande mayonnaise, fløde, olie, vineddike og sukker. Hæld dressing over grøntsagerne, bland, og lad coleslawen hvile i 1 time i køleskabet.
Lysegrøn tromle til at SNITTE (E2) 	Græsk salat (til 4 personer)	1 agurk, 2 store tomater, 1 rød peberfrugt, 1 grøn peberfrugt, 1 mellemstort løg, 200 g feta, 50 g sorte oliven (valgfrit), 4 spsk. olie, 1 citron, 30 g friske krydderurter (af eget valg: basilikum, persille, mynte, koriander).	Snit agurken i fine skiver ved hjælp af tromlen til at "snitte" (E2). Skær peberfrugterne i 2, og fjern kernehuset. Snit peberfrugterne med løget. Skær tomater og feta i små tern. Bland alle ingredienserne i en skål, og tilsæt de sorte oliven. Tilbered dressing ved at blande olie og citronsaft. Bland salaten forsigtigt, og drys de friskklippede urter på.
Gul tromle til at RIVE EKSTRA FINT (E3) 	Æblegratin med mandler (til 4 personer)	6 æbler, 60 g brun farin, 50 g smør, 50 g hele mandler, 20 cl fløde, 1 tsk. kanel.	Skræl æblerne, tag kernehuset ud, og skær dem i både. Snit æblerne i skiver med tromlen til at "snitte" (E2) og svits dem på en pande med 30 g smør. Smør et ovnfast fad med en smule smør, og læg de karamelliserede æbler i bunden. Mal mandlerne ved hjælp af tromlen til at "rive ekstra fint" (E3). Bland de malede mandler, fløde og kanel i en skål. Hæld blandingen over æblerne, drys med brun farin. Bages ved 160 °C (i 45 minutter).

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken (A) rengøres.
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand, og skyl den aldrig under rindende vand. Tør motorblokken af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt.
- Tromleholderen (D), nedstopperen (C), tromlerne (E1, E2, E3) og opbevaringstilbehøret (F) kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste

- kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".
- Vær altid forsigtig, når du håndterer tromlerne, da klingerne kan være meget skarpe.
 - Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.

OPBEVARING

- Alle tromlerne (E1, E2, E3) kan gemmes i apparatet.
- Stå de 3 tromler (fig.10) oven på hinanden, og anbring dem i åbningen foran på holderen (D) (fig.11). Opbevaringstilbehøret (F) klipses

- på åbningen foran på holderen (D) (fig.11).
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i ledningsrummet (LEDNINGSHOLDER) (fig.12).

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK Udstyr:

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



Tænk på miljøet!

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

BESKRIVNING

- A Motorenhet
- B Strömbrytare
- C Påmatare
- D Trumhållare/matningsrör
- E Trummor

- E1 Trumma för rivning (orange)
- E2 Trumma för skivor (ljusgrön)
- E3 Trumma för grov rivning (gul) (beroende på modell)
- F Förvaringstillbehör

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte sker i enlighet med anvisningarna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga samt känselförmåga eller av personer som inte har tidigare kunskap om eller erfarenhet av användningen. Undantag kan göras i de fall då personerna övervakas eller får anvisningar om apparatens användning av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med apparaten.
- Den här apparaten överensstämmer med tillämpliga tekniska bestämmelser och standarder.
- Den här enheten är endast avsedd för växelström. Innan du använder apparaten första gången skulle vi vilja be dig att kontrollera att spänningen i ditt elnät stämmer överens med den som är angiven på apparatens märkplåt.
- Placera inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av öppen eld (gasspis).
- Använd apparaten endast när den står på en platt, stabil och värmetålig arbetsbänk och där den inte utsätts för vattenstänk. Vänd den inte upp-och-ned.
- Undvik olyckor och skador på apparaten genom att hålla händer och köksredskap borta från knivar och trummor i rörelse.
- Använd den inte längre än två minuter i taget.
- Använd inte apparaten när den är tom eller med någon av trummorna förvarad i den.
- Hacka, riv eller skiva inte rått eller tillagat kött i apparaten.
- Ta inte bort trummorna förrän motorn har stannat helt.
- Mata aldrig in mat med händerna, utan använd alltid påmataren.
- Använd inte apparaten till mat med för tjock konsistens, t.ex. socker och kött.
- Du måste dra ur kontakten till apparaten
 - om den inte fungerar som den ska
 - varje gång den rengörs eller underhålls
 - efter användning.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden. Dra i själva kontakten.
- Använd endast en förlängningssladd efter att ha kontrollerat att den är i gott skick.
- Ingen hushållsapparat bör användas om
 - den har tappats i golvet
 - tillbehören är skadade eller saknar delar.
- Dra alltid ur kontakten till apparaten om du tänker lämna den utan uppsikt, innan du sätter ihop den eller när du tar bort trummorna.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller en annan behörig person. Detta för att undvika olyckshändelser.
- Använd inte andra trummor eller reservdelar än de som levereras av godkända serviceverkstäder.
- Produkten är endast avsedd för hemmabruk. Om apparaten används i kommersiella syften, på olämpligt sätt eller om anvisningarna inte har följts upphör garantin att gälla och tillverkaren franskriver sig allt ansvar.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

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

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

ANVÄNDNING

- Välj den trumma som motsvarar den önskade användningen.
- Sätt fast trumhållaren (D) på motorenheten (A) (fig.1) genom att vrida den ett kvarts varv till vänster (fig. 2).
- Placera trumman i öppningen där fram på hållaren (D). Trumman måste sättas in rätt ända in till drivenheten (fig.3).
- Sätt in kontakten till apparaten.
- Tryck på PÅ/AV-knappen (B) en eller två gånger för att låsa fast trumman (fig. 4).

ARNING: Se alltid till att trumman sitter helt rätt på motorns drivenhet innan du använder apparaten (Figur 3–4). Produkten är försedd med en PÅ/AV-knapp (B). Om du vill använda apparaten håller du ned knappen.

Vanliga frågor och svar:

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

Använd den kon som är rekommenderad för de olika ingredienserna:

	Trumma för rivning E2 (orange)	Trumma för tunna skivor E4 (ljusgrön)	Trumma för grov malning E5 (gul)
Morötter	x	x	
Zucchini	x	x	
Potatis	x	x	
Gurka	x	x	
Paprika		x	
Lök		x	
Rödbetor		x	
Kål (vit/röd)		x	
Äpplen		x	
Parmesanost			x
Gruyèreost	x	x	
Choklad	x		x
Torrt bröd/kakor			x
Hasselnötter/valnötter/mandlar			x
Kokos	x		x

Tips för bra resultat:

Ingredienserna måste vara fasta för att du ska bli nöjd med resultatet. Undvik att lämna kvar matrester i hållaren.
Använd inte apparaten för att riva eller skriva

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

RECEPT

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Orange trumma RIVNING (E1) 	Vitkålssallad (4 portioner)	¼ vitkålshuvud 2 morötter 3 matskedar majonnäs 3 matskedar grädde, 2 matskedar vinvinäger 2 matskedar strösocker	Skiva vitkålen med trumman för skivor (E2) och riv morötterna med trumman för rivning (E1). Blanda dem i en skål. Förbered dressingen genom att blanda majonnäs, grädde, olja, vinäger och socker. Rör ned såsen i grönsakerna och låt salladen stå i en timme i kylskåpet.
Ljusgrön trumma SKIVOR (E2) 	Grekisk sallad (4 portioner)	1 gurka 2 stora tomater 1 röd paprika 1 grön paprika 1 medelstor silverlök 200 g fetaost 50 g svarta oliver (valfritt) 4 matskedar olivolja 1 citron 30 g färska örter (välj en av följande: basilika, persilja, mynta eller koriander)	Skiva gurkan tunt med trumman för skivor (E2). Skär paprikorna i halvor och ta bort frön och vita bitar. Skiva löken och paprikorna. Skär tomaterna och fetaosten i små tärningar. Blanda alla ingredienserna i en stor skål och tillsätt oliverna. Förbered dressingen genom att blanda oljan med citronsaften. Blanda försiktigt och strö över de hackade färska örterna.
Gul trumma GROV RIVNING (E3) 	Äppelpaj med mandel (4 portioner)	6 äpplen 60 g farinsocker 50 g smör 50 g hela mandlar 2 dl grädde 1 tesked mald kanel	Skala, kärna ur och skär äpplena i fyra bitar. Skiva dem med trumman för skivor (E2) och bryn skivorna i 30 g smör. Smörj en ugnsform lite lätt och lägg upp de karamelliserade äpplena på botten av formen. Mal mandlarna så att de blir som ett puder med trumma för grov rivning (E3). Blanda de malda mandlarna, grädde och kanel i en skål. Häll blandningen över äpplena och strö över farinsockret. Grädda pajen i 160 °C (45 min.).

- Koppla alltid ur kontakten till apparaten innan du rengör motorenheten (A).
- Doppa inte och använd inte motorenheten i vatten. Torka av motorenheten med en fuktig trasa. Torka den noga.
- Förvaringen (D), trummorna (E1, E2, E3) och förvaringstillbehöret (F) kan diskas i diskmaskinens övre korg med något av de mildare programmen, t.ex. "ECO" eller "SKON".

FÖRVARING

- Alla trummor (E1, E2, E3) kan förvaras i apparaten. Stapla de tre trummorna på varandra (fig.10) och placera dem i öppningen fram på hållaren (D) (fig.11). Förvaringstillbehöret (F) fästs över öppningen

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

fram på hållaren (D) (fig.11).

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

ÅTERVINNING

ELEKTRONISK PRODUKT VARS LIVSLÄNGD ÄR SLUT

Apparaten är avsedd att användas i flera år.

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



Var rädd om miljön!

- ① Apparaten innehåller mycket material som kan återanvändas eller återvinnas.

- ➞ Lämna den på en återvinningsstation så att den kan återvinnas.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Motorenhet
- B Av/på-knapp
- C Stapper
- D Kjegleholder/sjakt
- E Kjegler

- E1 Kjegle for finrivning (oransje)
- E2 Kjegle for skiver (lysegrønn)
- E3 Kjegle for rasping (gul)
- F Oppbevaringstilbehør

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet samsvarer med gjeldende tekniske retningslinjer og standarder.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- For å unngå ulykker eller skader apparatet, må du alltid holde fingrene og kjøkkenredskaper på avstand fra bladene og kjeglene i bevegelse.
- Ikke la apparatet gå i over to minutter sammenhengende.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet inn.
- Ikke bruk apparatet til å kverne kjøtt.
- Kjeglene må aldri tas ut før motoren har stanset helt.
- Skyv aldri inn ingrediensene med fingrene, bruk alltid stapperen.
- Ikke bruk maskinen til svært solide ingredienser:

(sukker, kjøtt).

- Apparatet skal koples fra:
 - hvis det oppstår feil ved bruk
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - etter hver bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledningen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparater må ikke brukes:
 - etter å ha falt i gulvet
 - hvis kjeglene er skadde eller ufullstendige.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før kjeglene settes inn eller tas ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Ikke bruk andre kjegler eller reservedeler enn de som leveres av de godkjente servicesentrene.
- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet. Fabrikantens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved profesjonell bruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.

FØRSTE GANGS BRUK

- Vask tilbehørsdelene (kjegler, kjeglehus og stapper) i såpevann. Skyll og tørk godt.

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

BRUKE APPARATET

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

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

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

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

VANLIGE SPØRSMÅL:

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

Bruk den anbefalte kjeglen for ingrediensen den er ment for:

	Kjegle finriving E1 (oransje)	Kjegle skiver E2 (lysegrønn)	* Kjegle rasping E3 (gul)
Gulrøtter	X	X	
Squash	X	X	
Poteter	X	X	
Agurker	X	X	
Paprika		X	
Løk		X	
Rødbeter		X	
Kål (hodekål/rødkål)		X	
Epler		X	
Parmesan			X
Gulost	X	X	
Sjokolade	X		X
Tørt brød/kavringer			X
Hasselnøtter/valnøtter/mandler			X
Kokosnøtt	X		X

TIPS FOR GODE RESULTATER:

Ingrediensene du bruker må være faste for å oppnå gode resultater og unngå at mat samler seg opp i holderen.
Ikke bruk apparatet til å rive eller skjære ekstra

harde matvarer, som f.eks. sukker eller kjøttbiter. Skjær opp matvarene slik at det er enklere å føre dem ned i sjakten.

OPPSKRIFTER

Kjegler	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREM GANGSMÅTE
Oransje kjegle FINRIVING (E1) 	Coleslaw (til 4 personer)	¼ hodekål 2 gulrøtter 3 ss majones 3 ss kremfløte 2 ss eddik 2 ss sukker	Skjær hodekål i skiver med kjeglen for skiver (E2), og riv gulrøttene med kjeglen for finriving (E1). Bland ingrediensene i en bolle. Lag dressing: bland majones, kremfløte, olje, eddik og sukker. Hell dressingen over de revne grønnsakene, bland salaten og la den stå 1 time i kjøleskapet.
Lysegrønn kjegle SKIVER (E2) 	Gresk salat (til 4 personer)	1 agurk 2 store tomater 1 rød paprika 1 grønn paprika 1 middels stor løk 200 g fetaost 50 g svarte oliven (kan sløyfes) 4 ss olje 1 sitron 30 g ferske urter (f.eks.: basilikum, persille, peppermynte, koriander).	Skjær agurken i skiver med kjeglen for skiver (E2). Skjær paprikaene i 2, ta ut frø og innmat. Skjær paprikaene og løken i skiver. Skjær tomatene og fetaosten i små terninger. Bland alle disse ingrediensene i en bolle og tilsett oliven. Lag dressing: bland olje og sitronsaft. Bland salaten forsiktig, og dryss over finhakkede urter.
Gul kjegle RASPING (E3) 	Gratinerte epler med mandler (til 4 personer)	6 epler 60 g brunt sukker 50 g smør 50 g hele mandler 2 dl kremfløte 1 ts kanel	Skrell eplene, skjær dem i båter og ta ut kjernene. Skjær båtene i skiver med kjeglen for skiver (E2) og stek dem i 30 g smør. Pensle litt smør i en ovnfast form, og legg de stekte eplene i bunnen. Mal mandlene til pulver med kjeglen for rasping (E3). Bland mandelpulver, kremfløte og kanel i en bolle. Hell blandingen over eplene, og dryss over brunt sukker. Sett formen i ovnen og stek på 160 °C (45 min).

RENGJØRING AV APPARATET

- Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (A) rengjøres.
- Motorenheten må ikke nedsenkes i vann eller skylles i vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig.
- Holderen (D), stapperen (C), kjeglene (E1, E2, E3) og oppbevaringstilbehøret (F) kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind på ØKO-program eller program for lite skitten oppvask.
- Håndter kjeglene forsiktig, bladene på kjeglene er ekstremt skarpe.
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje, og deretter vaskes på vanlig måte.

OPPBEVARING

- Alle kjeglene (E1, E2, E3) kan oppbevares på apparatet.
Stable de 3 kjeglene i hverandre (fig.10) og sett dem i åpningen på forsiden av holderen (D) (fig.11). Oppbevaringstilbehøret (F) klipses på åpningen på forsiden av holderen (D) (fig.11).
- Oppbevaring av ledningen: skyv ledningen i ledningshullet (CORD STORAGE) (fig.12).

RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.

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



Tenk grønt!

- ① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.

- ➡ Lever apparatet til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.