

FR p. 1 - 7

EN p. 8 - 13

DE p. 14 - 19

NL p. 20 - 25

ES p. 26 - 31

PT p. 32 - 37

EL p. 38 - 43

RU p. 44 - 49

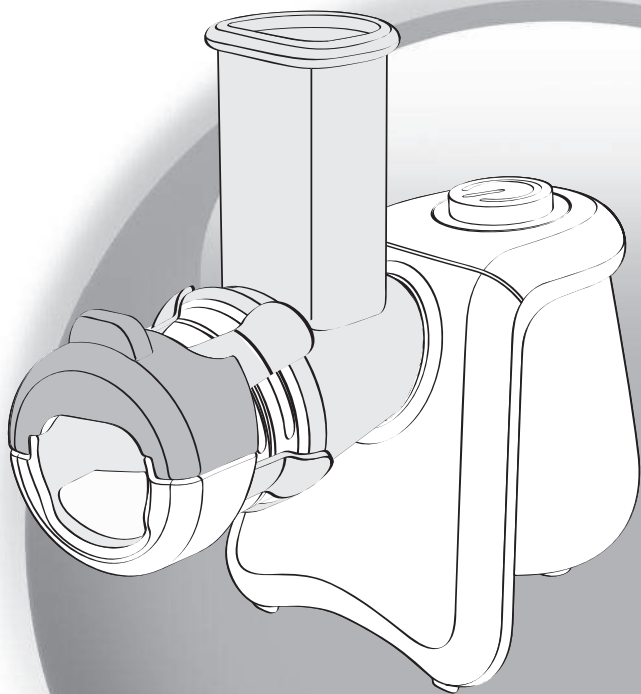
UK p. 50 - 55

KK p. 56 - 61

AR p. 62 - 67

FA p. 68 - 73

fresh express max



FR

EN

DE

NL

ES

PT

EL

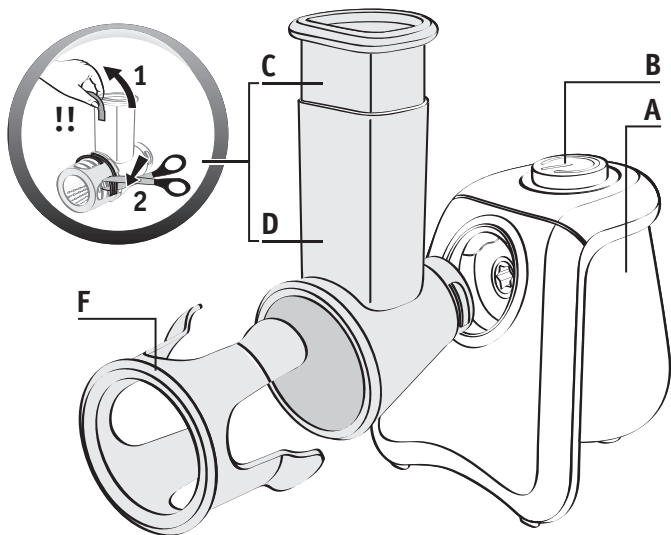
RU

UK

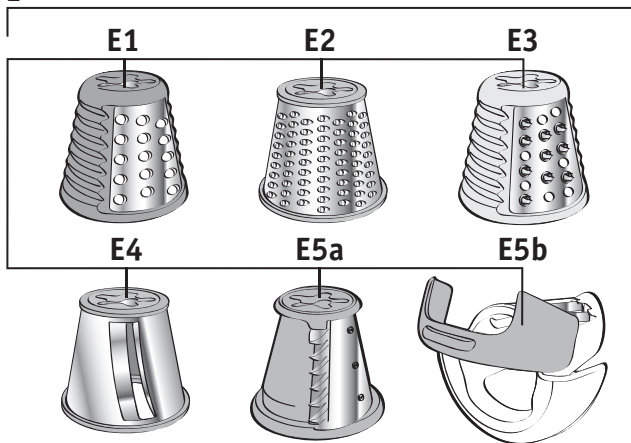
KK

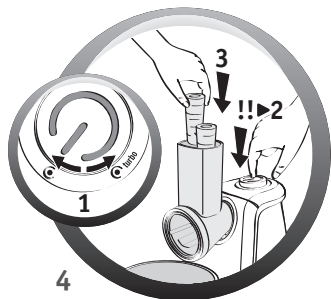
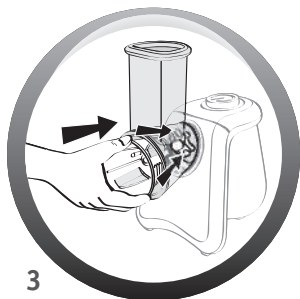
AR

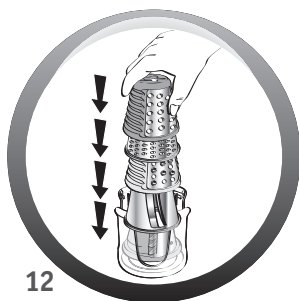
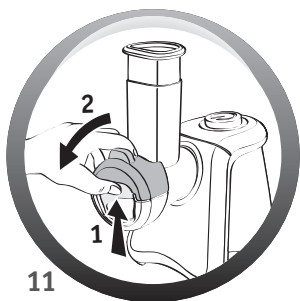
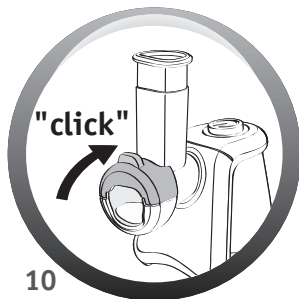
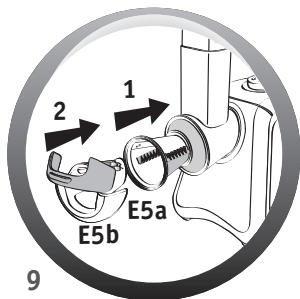
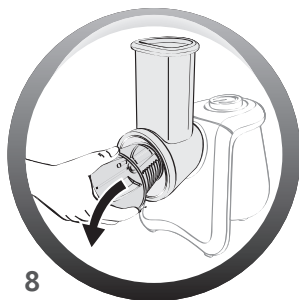
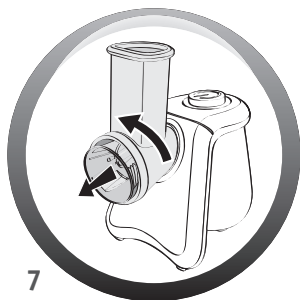
FA

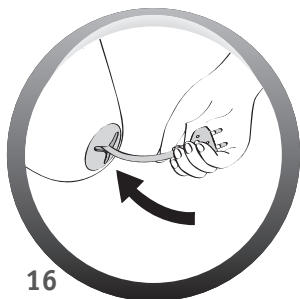
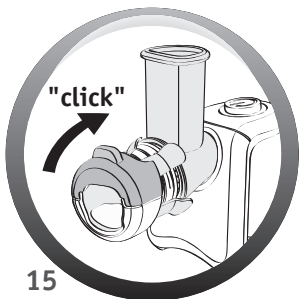
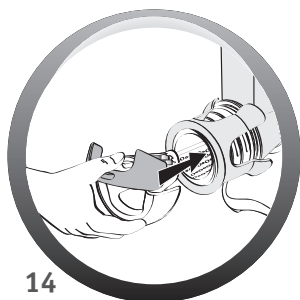
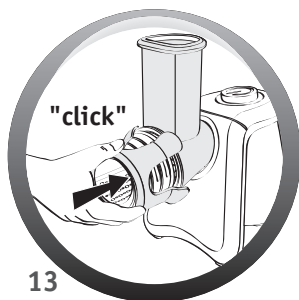


E









Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Pour votre sécurité, lisez attentivement le livret joint sur les consignes de sécurité avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois, conservez-le soigneusement.

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| A - Bloc moteur | E3 - Cône Gratté (jaune) |
| B - Bouton marche/arrêt et sélecteur de vitesse | E4 - Cône Emincé (tout métal avec bordure vert clair) |
| C - Poussoir | E5a - Cône Découpe en Macédoine (vert foncé) |
| D - Magasin à cônes / cheminée | E5b - Bague Découpe en Macédoine (vert foncé/blanc) |
| E - Cônes | F - Accessoire de rangement |
| E1 - Cône Râpé épais (rouge) | |
| E2 - Cône Râpé fin (tout métal avec bordure orange) | |

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer 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.

3. UTILISATION

- Sélectionnez le cône correspondant à l'utilisation voulue.
- Positionnez le magasin à cônes (**D**) sur le bloc moteur (**A**) en réalisant un $\frac{1}{4}$ de tour vers la gauche (**fig.1 & 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.
- Sélectionnez la vitesse désirée (vitesse lente ou turbo) et appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt (**fig. 4**).

ATTENTION : avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que le cône soit parfaitement positionné sur l'entraîneur (fig. 3) puis appuyer sur le bouton marche/arrêt avant d'introduire des aliments dans la cheminée (fig. 4).

- Introduire les aliments par la cheminée du magasin (**D**) et poussez légèrement les aliments à l'aide du poussoir (**C**) (**fig.5**).

ASTUCE : Il n'est pas nécessaire d'appuyer fortement sur le poussoir pour obtenir un bon résultat de découpe, ce type d'utilisation freinerait le moteur ; au contraire, il suffit de bien veiller à juste maintenir en contact l'ingrédient avec le cône.

- Pour changer de cône, faites pivoter le magasin (D) d'un $\frac{1}{4}$ de tour vers la droite (fig. 6), puis remettez-le en position verticale (fig. 7). Retirez le cône (fig. 8).

CONSEILS D'UTILISATION

La vitesse lente est destinée surtout aux aliments durs (ex : parmesan, chocolat) à gratter avec le cône E3 (jaune).

L'utilisation de la vitesse lente est conseillée également pour les aliments mous ou fragiles (poires, avocats, betteraves cuites).

Montage accessoire découpe en macédoine :

- Placez le cône découpe en macédoine dans l'ouverture à l'avant du magasin (D), le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur (fig.3).
- Positionnez ensuite la bague découpe en macédoine avec la charnière de sécurité ouverte, en centrant la charnière de sécurité par rapport à la cheminée du magasin à cônes (fig.9).
- Vérifiez que la bague de découpe en macédoine est bien clipsée sur le bas du magasin à cônes.
- Fermez la charnière de sécurité sur le magasin à cônes (fig.10).
- Réalisez la fonction découpe en macédoine en introduisant les ingrédients par la cheminée du magasin à cônes.
- Retirez l'accessoire découpe en macédoine en tirant sur la languette positionnée sur le haut de la charnière de sécurité (fig.11).

Astuce : pour déverrouiller plus aisément la charnière de sécurité E5b, exercer simultanément un mouvement vers le haut avec un doigt et tirer la languette vers l'avant (fig.11).

QUESTIONS FRÉQUENTES

Questions	Réponses
• « Le cône ne tient pas bien en place dans le magasin, je n'entends pas le click ».	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. 6), puis reverrouillez le magasin (fig. 7) et le cône tombera de lui-même (fig. 8).
• « Le magasin à cônes 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 épais E1 (rouge)	Cône Râpé fin E2 (tout métal avec bordure orange)	Cône Gratté E3 (jaune)	Cône Emincé E4 (tout métal avec bordure vert clair)	Cône Macédoine E5a/E5b (vert foncé)
Carottes	•	•		•	• (crue uniquement)
Courgettes	•	•		•	• (crue uniquement)
Pommes de terre	•	•		•	• (crue uniquement)
Concombre	•	•		•	• (crue uniquement)
Poivron	•			•	
Oignons				•	• (crue uniquement)
Betteraves				•	• (crue uniquement)
Céleri		•		•	• (crue uniquement)
Radis noir	•			•	• (crue uniquement)
Chou (blanc/rouge)				•	
Pommes				•	• (crue uniquement)
Parmesan			•		
Gruyère	•	•		•	• (crue uniquement)
Chocolat	•	•	•		
Pain sec/ biscottes			•		
Noisettes/ noix/ amandes			•		
Noix de coco		•	•		

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.

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

CÔNES	PRÉPARATION	INGRÉDIENTS	CONSEILS
Cône tout métal avec bordure vert clair EMINCÉ (E4)	Salade grecque (pour 4 personnes)	– 1 concombre – 2 grosses tomates – 1 poivron rouge – 1 poivron vert – 1 oignon blanc moyen – 200 g de feta – 50 g d'olives noires (facultatif) – 4 cuillères à soupe d'huile – 1 citron – 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre)	Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône Emincé (E4). Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Émincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.
Cône/Bague vert foncé DECOUPE EN MADEDOINE (E5a/E5b)	Macédoine de légumes	– 400 g betteraves rouges – 300 g carottes – 400 g Pommes de terre – 200 g concombre – 150 g oignons – 100 g Petits pois – sel – 2 cuillères à soupe d'huile	Coupez les pommes de terre, les betteraves, les carottes, les oignons et les concombres en dés à l'aide du cône et bague de découpe en Macédoine (E5a/E5b). Faites cuire les dés de pommes de terre, de betteraves et de carottes à la vapeur. Mélangez le tout et ajoutez les petits pois, les oignons et le concombre. Ajoutez le sel et l'huile. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

4. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Le magasin **(D)**, le poussoir **(C)**, les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, la bague de découpe en Macédoine **(E5b)** et l'accessoire de rangement **(F)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier

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

- En cas de difficulté à nettoyer l'accessoire de découpe en Macédoine, il est recommandé d'utiliser une brosse.
- **Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

5. RANGEMENT

- Tous les cônes (**E1, E2, E3, E4, E5a**), la bague de découpe en Macédoine (**E5b**) peuvent se ranger sur l'appareil.
Empilez les 5 cônes (**fig.12**) et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin (**D**). L'accessoire de rangement (**F**) se clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin (**D**) (**fig.14**). La bague de découpe en Macédoine (**E5b**) se clipse sur l'accessoire de rangement (**F**) (**fig. 15**).
- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

NB : a booklet containing safety guidelines (LS-123456) is provided with this appliance. For your safety, read the attached safety booklet carefully before using your new device for the first time. Keep the booklet for reference.

1. APPLIANCE DESCRIPTION

- A** - Motor unit
- B** - On/off switch and speed selector
- C** - Pusher
- D** - Cone holder/feed tube
- E** - Cones
 - E1** - Coarse grating cone (red)
 - E2** - Fine grating cone (metal with orange edge)
 - E3** - Extra fine grating cone (yellow)
 - E4** - Thin slicing cone (metal with light green edge)
 - E5a** - Dicing cone (dark green)
 - E5b** - Dicing ring (dark green/white)
- F** - Storage accessory

3. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the accessories (cones, cone holder and pusher) with soapy water. Rinse and then dry carefully.

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

4. USE

- Choose the cone that corresponds to the required use.
- Position the cone holder (**D**) on the motor unit (**A**) by giving it a quarter turn to the left (**fig. 1 & 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.
- Select the required speed (slow or turbo) and then press the start/stop button (**fig. 4**).

WARNING: before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor rive unit (fig. 3) then first of all press the On/Off button before inserting food into the feeder tube (fig. 4).

- Insert the food through the feeder tube **(D)** and push the food down gently using the pusher **(C)** (**fig. 5**).

TIP: There is no need to press down hard on the pusher to obtain good slicing results; this type of use will slow down the motor; simply ensure that the ingredient remains in contact with the cone.

- To change the cone, turn the holder **(D)** a quarter turn to the right (**fig. 6**), then return it to the upright position (**fig. 7**). Remove the cone (**fig. 8**).

RECOMMENDATIONS FOR USE

The slow speed is intended for hard foods (e.g. parmesan, chocolate) to be grated with cone E3 (yellow).

The slow speed is also recommended for soft or fragile foods (pears, avocados, cooked beetroot).

Fitting the dicing accessory:

- Place the dicing cone in the opening at the front of the holder **(D)**, the cone should be correctly positioned all the way into the drive (**fig. 3**).
- Then position the dicing ring with the safety flap open, centring the safety hinge on the cone holder tube (**fig. 9**).
- Check that the dicing ring is correctly attached to the base of the cone holder.
- Close the safety hinge over the cone holder (**fig. 10**).
- Use the dicing function by inserting the ingredients through the cone store feeder.
- Remove the dicing accessory by pulling the tab positioned at the top of the safety hinge (**fig. 11**).

Tip: to unlock the safety hinge E5b more easily, move it upwards with one finger while simultaneously pulling the tab forward (**fig. 11**).

F.A.Q.

Questions	Answers
• "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear a click".	Simply make sure 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. 6) the holder then relock it (fig. 7) and the cone will fall out by itself (fig. 8).
• "The cone holder is quite 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:

	Cone Coarse grating E1 (red)	Cone Fine grating E2 (metal with orange metal)	Cone Extra fine grating E3 (yellow)	Cone Thin slicing E4 (metal with light green edge)	Cone Dicing E5a/E5b (dark green)
Carrots	•	•		•	• (raw only)
Zucchini	•	•		•	• (raw only)
Potatoes	•	•		•	• (raw only)
Cucumber	•	•		•	• (raw only)
Pepper	•			•	
Onions				•	• (raw only)
Beetroot				•	• (raw only)
Celery		•		•	• (raw only)
Horseradish	•			•	• (raw only)
Cabbage (white/red)				•	
Apples				•	• (raw only)
Parmesan			•		
Gruyère	•	•		•	• (raw only)
Chocolate	•	•	•		
Dry bread/ biscuits			•		
Hazelnuts/ walnuts/ almonds			•		
Coconut		•	•		

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	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Red cone COARSE GRATING (E1)	Summer Gratin (serves 6)	- 6 small zucchini - 2 potatoes - 1 onion - 1 cup cooked rice - 1 egg - 1 glass milk - 150 g gruyère - butter	Grate the courgettes and potatoes with the coarse grater cone (E1). Slice the onion using the thin slicing cone (E4). Brown all the vegetables in the butter. In an ovenproof dish, place alternating layers of vegetables cooked rice, vegetables, cooked rice etc. Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter. Place in the oven at 180°C.
Metal cone with orange edge FINE GRATER (E2)	Coleslaw (serves 4)	- ¼ white cabbage - 2 carrots - 3 tablespoons mayonnaise - 3 tablespoons cream - 2 tablespoons vinegar - 2 tablespoons caster sugar	Slice the white cabbage using the Thin Slicing cone (E4) and grate the carrots using the Fine Grating cone (E2). Mix them in a bowl. Prepare the dressing by dressing by mixing the mayonnaise, cream, vinegar and sugar. Season the grated vegetables with the sauce, stir and leave to stand for 1 hour in the refrigerator.
Yellow cone EXTRA FINE GRATING (E3)	Apple grating with almonds (serves 4)	- 6 apples - 60 g brown sugar - 50 g butter - 50 g whole almonds - 20 cl cream - 1 teaspoon cinnamon	Peel, seed and cut the apples into quarters. Slice using the Thin Slicing cone (E4) and brown them with 30 g butter. Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom. Grind 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.

CÔNES	PRÉPARATION	INGRÉDIENTS	CONSEILS
Metal cone with light green edger THIN SLICING (E4)	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 oil - 1 lemon - 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Thin Slicing cone (E4). Cut the peppers into 2, remove the seeds and white parts. Slice the peppers and onion. 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.
Dark green cone/ring DICING (E5a/E5b)	Mixed vegetables (serves 4)	- 400 g red beetroot - 300 g carrots - 400 g potatoes - 200 g cucumber - 150 g onions - 100 g peas - salt - 2 tablespoons oil	Dice the potatoes, beetroot, carrots, onions and cucumbers using the dicing cone and ring (E5a/E5b). Steam the diced potato, beetroot and carrots. Mix together and add the peas, onions and cucumber. Add the salt and oil. Leave to stand for 1 hour in the refrigerator.

5. CLEANING YOUR APPLIANCE

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (A).**
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry carefully.
- The holder (D), pusher (C), cones (E1, E2, E3, E4, E5a), dicing ring (E5b) and storage accessory (F) can go in the dishwasher basket at the top using the "ECO" or LIGHT SOIL" programme.
- In the event of difficulty in cleaning the dicing accessory, it is advisable to use a brush.
- **Handle the cones with care because the cone 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.

6. STORAGE

- All cones (**E1, E2, E3, E4, E5a**), the dicing ring (**E5b**) can be stored on the appliance. Stack the five cones (**fig. 12**) and position them in the opening at the front of the holder (**D**). The storage accessory (F) clips onto the opening at the front of the holder (**D**) (**fig. 14**). The dicing ring (**E5b**) clips onto the storage accessory (**F**) (**fig. 15**).
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

EN

Achtung: Ein Heft mit Sicherheitshinweisen, LS-123456, liegt diesem Gerät bei. Lesen Sie aus Sicherheitsgründen das beiliegende Heft mit Sicherheitshinweisen, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie es gut auf.

1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A - Motorblock
- B - EIN/AUS-Knopf und Geschwindigkeitswählschalter
- C - Stopfer
- D - Trommelgehäuse / Einfüllstutzen
- E - Trommeln
 - E1 - Trommel Grob-Raspeln (rot)
 - E2 - Trommel Fein-Raspeln (Vollmetall mit orangem Rand)
 - E3 - Trommel Reiben (gelb)
 - E4 - Trommel Fein-Schneiden (Vollmetall mit hellgrünem Rand)
 - E5a - Trommel Würfel-Schnitt (dunkelgrün)
 - E5b - Ring Würfel-Schnitt (dunkelgrün/weiß)
- F - Trommelhalter

2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Reinigen Sie die Zubehörteile (Trommeln, Trommelgehäuse und Stopfer) mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

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

3. GEBRAUCH

- Wählen Sie die gewünschte Trommel.
- Setzen Sie das Trommelgehäuse (D) auf den Motorblock (A) und drehen Sie es um eine Vierteldrehung nach links (Abb. 1 + 2).
- Setzen Sie die gewünschte Trommel in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse (D) ein, die Trommel muss richtig auf der Spindel positioniert sein (Abb. 3).
- Schließen Sie den Netzstecker des Geräts an.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (langsam oder Turbo) und drücken Sie dann den EIN/Aus-Knopf (Abb. 4).

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Trommel richtig auf der Spindel positioniert ist (Abb. 3), danach drücken Sie auf den EIN/AUS-Knopf, bevor Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen geben (Abb. 4).

- Führen Sie die Zutaten über den Einfüllstutzen des Trommelgehäuses (D) ein und drücken Sie sie vorsichtig mit dem Stopfer (C) nach unten (Abb. 5).

Tipp: Für ein gutes Schnittresultat ist kein starker Druck auf den Stopfer erforderlich, dadurch würde nur der Motor gebremst; es muss eigentlich nur darauf geachtet werden, dass die Zutaten Kontakt mit der Trommel halten.

- ☐ Zum Wechseln der Trommel schwenken Sie das Trommelgehäuse (D) eine Vierteldrehung nach rechts (Abb. 6), um stellen es dann senkrecht (Abb. 7). Nehmen Sie dann die Trommel ab (Abb. 8).

GEBRAUCHSHINWEISE

Die langsame Geschwindigkeit dient besonders für harte Lebensmittel (z. B. Parmesan-Käse, Schokolade), die mit der Trommel E3 (gelb) gerieben werden sollen.

Die Benutzung der langsamen Geschwindigkeit wird auch für weiche oder spröde Lebensmittel empfohlen (Birnen, Avocado, gekochte Rüben).

Montage des Zubehörs für Würfel-Schnitt:

- Setzen Sie die Trommel für Würfel-Schnitt in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse (D) ein, die Trommel muss richtig auf der Spindel positioniert sein (Abb. 3).
- Bringen Sie dann den Ring für Würfel-Schnitt mit geöffnetem Sicherungsbügel an, wobei der Bügel mittig zum Einfüllstutzen des Trommelgehäuses auszurichten ist (Abb. 9).
- Prüfen Sie, dass der Ring für Würfel-Schnitt an der Unterseite des Trommelgehäuses richtig eingerastet ist.
- Schließen Sie nun den Sicherungsbügel am Trommelgehäuse (Abb. 10).
- Füllen Sie die Nahrungsmittel über den Einfüllstutzen in das Trommelgehäuse ein und beginnen Sie mit dem Würfeln.
- Zum Abnehmen des Zubehörs für Würfelschnitt ziehen Sie an der Lasche an der Oberseite des Sicherungsbügels (Abb 11).

Tipp: Der Sicherungsbügel E5b lässt sich am einfachsten lösen, wenn Sie mit einem Finger Druck nach oben ausüben und gleichzeitig die Lasche nach vorne ziehen (Abb. 11).

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Fragen	Antworten
• „Die Trommel rastet nicht richtig im Trommelgehäuse ein, ich höre kein „Klicken“.	Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Trommel fest eingedrückt ist (Abb. 3). Dann das Produkt vor dem Eingeben der Zutaten einschalten, wodurch die Trommel richtig eingerastet wird (Abb. 4).
• „Nach der Benutzung lässt sich das Zubehör nicht mehr abnehmen“.	Zum Herausnehmen der Trommel nach dem Gebrauch entriegeln (Abb. 6) und verriegeln Sie das Trommelgehäuse (Abb. 7), womit die Trommel von selbst heraus fällt (Abb. 8).
• „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 leichter.

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

	Trommel Grob-Raspeln E1 (rot)	Trommel Fein-Raspeln E2 (Vollmetall mit orangem Rand)	Trommel Reiben E3 (gelb)	Trommel Fein-Schneiden E4 (Vollmetall mit hellgrünem Rand)	Trommel Würfel-Schneiden E5a/E5b (dunkelgrün)
Karotten	•	•		•	• (nur roh)
Zucchini	•	•		•	• (nur roh)
Kartoffeln	•	•		•	• (nur roh)
Gurken	•	•		•	• (nur roh)
Paprikaschoten	•			•	
Zwiebeln				•	• (nur roh)
Rüben				•	• (nur roh)
Sellerie		•		•	• (nur roh)
Rettich	•			•	• (nur roh)
Kohl (weiß/rot)				•	
Äpfel				•	• (nur roh)
Parmesan-Käse			•		
Gruyère-Käse	•	•		•	• (nur roh)
Schokolade	•	•	•		
Trockenes Brot/ Buscuit			•		
Haselnüsse/ Walnüsse/ Mandeln			•		
Kokosnuss		•	•		

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.

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

REZEPTE

TROMMELN	VORBEREITUNG	ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Rote Trommel GROB RASPELN (E1)	Sonnengemüse- Auflauf (für 6 Personen)	- 6 kleine Zucchini - 2 Kartoffeln - 1 Zwiebel - 1 Tasse gekochter Reis - 1 Ei - 1 Glas Milch - 150 g Gruyère-Käse - Butter	Raspeln Sie die Zucchini und die Kartoffeln mit der Trommel Grob-Raspeln (E1). Schneiden Sie die Zwiebel mit der Trommel Fein-Schneiden (E4). Braten Sie das ganze Gemüse mit etwas Butter an. Geben Sie jeweils eine Schicht Gemüse, eine Schicht gekochten Reis, eine Schicht Gemüse in eine Auflaufform. Geben Sie die mit dem Ei vermischte Milch, Salz und Pfeffer bei. Bestreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Gruyère-Käse und Butterflocken. Bei 180 °C überbacken.
Vollmetalltrommel mit orangem Rand) FEIN-RASPELN (E2)	Krautsalat (für 4 Personen)	- ¼ Kopf Weißkohl - 2 Karotten - 3 Esslöffel Mayonnaise - 3 Esslöffel flüssige Sahne - 2 Esslöffel Essig - 2 Esslöffel Zucker	Schneiden Sie den Kohl mit der Trommel Fein-Schneiden (E4) und raspeln Sie die Karotten mit der Trommel Fein-Raspeln (E2). In einer Salatschüssel vermengen. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie Mayonnaise, flüssige Sahne, Essig und Zucker miteinander. Geben Sie die Sauce über das geraspelte Gemüse, vermischen, und lassen Sie alles 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
Gelbe Trommel REIBEN (E3)	Apfelaufbau mit Mandeln (für 4 Personen)	- 6 Äpfel - 60 g brauner Zucker - 50 g Butter - 50 g ganze Mandeln - 20 cl 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 Fein-Schneiden (E4) und braten sie sie mit 30 g Butter an. Reiben Sie eine Auflaufform mit etwas Butter aus und legen Sie die karamellisierten Apfelscheiben hinein. Zerkleinern Sie die Mandeln zu Pulver 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.

TROMMELN	VORBEREITUNG	ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Vollmetalltrommel mit hellgrünem Rand) FEIN-SCHNEIDEN (E4)	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, Minze, Koriander)	Schneiden Sie die Gurke mit der Trommel Fein-Schneiden (E4) in dünne Scheiben. Halbieren Sie die Paprikaschoten und entfernen Sie die Kerne und die weißen Innenhäute. Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Tomaten und den Feta-Käse in kleine Würfel. Vermischen sie alle Zutaten in einer Schüssel und geben Sie die Oliven dazu. Bereiten sie die Sauce zu: vermischen Sie das Öl mit Zitronensaft. Mischen Sie den Salat sorgfältig und bestreuen Sie ihn mit klein geschnittenen frischen Kräutern.
Trommel/Ring dunkelgrün WÜRFEL-SCHNITT (E5a/E5b)	Gemüsemix	- 400 g rote Beete - 300 g Karotten - 400 g Kartoffeln - 200 g Gurken - 150 g Zwiebeln - 100 g Erbsen - Salz - 2 Esslöffel Öl	Zerkleinern Sie die Kartoffeln, die rote Beete, die Karotten, die Zwiebeln und die Gurken mit der Trommel/Ring für Würfelschnitt (E5a/E5b). Kartoffel, rote Beete und Karotten dampfkochen. Gut mischen und die Erbsen, Zwiebeln und Gurken hinzufügen. Salz und Öl zugeben. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. REINIGUNG DES GERÄTS

- **Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks (A) immer erst aus.**
- Tauchen sie den Motorblock niemals unter Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.
- Trommelgehäuse (D), Stopfer (C), Trommeln (E1, E2, E3, E4, E5a), Ring für Würfelschnitt (E5b) und Trommelhalter (F) können Sie in der Spülmaschine im oberen Korb unter Verwendung des Programms „ÖKO“ oder „WENIG SALZ“ waschen.
- Wenn sich das Zubehör für Würfel-Schnitt nur schwer reinigen lässt, wird die Verwendung einer Bürste empfohlen.
- **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln, weil die Trommelschneiden extrem**

scharf sind.

- Im Falle einer Verfärbung der Plastikteile durch Lebensmittel wie Karotten reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie gewohnt.

5. AUFBEWAHRUNG

- Alle Trommeln (**E1, E2, E3, E4, E5a**), der Ring für Würfel-Schnitt (**E5b**) können im Gerät verstaut werden.

Stapeln Sie die 5 Trommeln (**Abb. 12**) und setzen Sie sie in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse (**D**). Der Trommelhalter (**F**) wird in der Öffnung vor dem Trommelgehäuse (**D**) eingerastet (**Abb. 14**). Der Ring für Würfel-Schnitt (**E5b**) Wird am Trommelhalter (**F**) eingerastet (**Abb. 15**).

- Verstauen des Netzkabels : Drücken Sie das Netzkabel in die dafür vorgesehene Aufnahme (CORD STORAGE) (**Abb. 16**).

DE

Opgelet: er wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd bij het apparaat. Voor uw eigen veiligheid raden wij u aan het bijgevoegde boekje met veiligheidsvoorschriften aandachtig door te nemen vooraleer u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar dit boekje zorgvuldig.

1. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|--|
| A - Motorblok | E3 - Kegel voor raspen (geel) |
| B - Aan/Uit-knop en snelheid keuzeschakelaar | E4 - Kegel voor fijn snijden (metalen kegel met lichtgroene rand) |
| C - Duwstaaf | E5a - Kegel voor snijden in blokjes (donkergroen) |
| D - Magazijn voor kegels/vulschacht | E5b - Ring voor snijden in blokjes (donkergroen/wit) |
| E - Kegels | F - Opbergaccessoire |
| E1 - Kegel voor grof raspen (rood) | |
| E2 - Kegel voor fijn raspen (metalen kegel met oranje randje) | |

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

3. GEBRUIK

- Selecteer de bij het gewenste gebruik horende kegel.
- Zet het kegelmagazijn (**D**) op het motorblok (**A**) en draai dit een kwartslag naar links (**fig. 1 & 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 van het apparaat in het stopcontact.
- Selecteer de gewenste snelheid (langzaam of turbo) en druk op de aan/uit-knop (**fig. 4**).

OPGELET : Controleer, voordat u het apparaat laat werken, of de kegel goed op de aandrijfas geplaatst is (fig. 3). Druk eerst op de aan/uit-knop voordat u het voedsel in de vulschacht doet (fig.4).

- Doe het voedsel in de vulschacht van het magazijn (**D**) en duw het voedsel met de duwstaaf omlaag (**C**) (**fig. 5**).

TRUC: Om tot een goed resultaat te komen dient u zachtjes op de duwstaaf te drukken. Als u te hard drukt, remt u de motor af. Zorg ervoor dat de kegel steeds in contact met het voedsel is.

☐ Draai voor het wisselen van de kegel het magazijn **(D)** een kwartslag naar rechts **(fig. 6)** en zet het daarna in de verticale stand **(fig. 7)**. Verwijder de kegel **(fig. 8)**.

GEBRUIKSTIPS

Gebruik de trage snelheid om harde ingrediënten (vb: Parmezaanse kaas, chocolade) met kegel E3 (geel) te raspen.

Gebruik de trage snelheid ook voor zachte of fragiele voedingsmiddelen (peren, avocado's, gekookte bieten).

Montage van het accessoire voor snijden in blokjes :

- Plaats de kegel voor snijden in blokjes in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig. 3)**.
- Plaats vervolgens de ring voor snijden in blokjes en laat het veiligheidsscharnier open. Schuif het scharnier rond de vulschacht van het kegelmagazijn **(fig. 9)**.
- Zorg ervoor dat de ring voor snijden in blokjes goed op de onderkant van het kegelmagazijn is vast geklikt.
- Sluit het veiligheidsscharnier op het kegelmagazijn **(fig. 10)**.
- Doe de ingrediënten in de vulschacht van het kegelmagazijn en snij het voedsel in blokjes.
- Trek aan het lipje op het veiligheidsscharnier om het accessoire voor snijden in blokjes te verwijderen **(fig. 11)**.

Truc: duw één vinger omhoog en trek het lipje naar voren om het veiligheidsscharnier E5b gemakkelijker te ontgrendelen **(fig.11)**.

VEELGESTELDE VRAGEN

Vragen	Antwoorden
• « De kegel blijft niet goed in het magazijn op zijn plaats zitten, ik hoor geen klik ».	Controleer of de kegel goed vast geklikt is (fig. 3) . Daarna kan de kegel goed vergrendeld worden wanneer na het plaatsen van het voedsel het apparaat wordt ingeschakeld (fig. 4) .
• « Het lukt me niet om na gebruik het accessoire te verwijderen ».	Voor het verwijderen van de kegel na gebruik moet u het magazijn ontgrendelen (fig. 6) en vervolgens weer vergrendelen (fig. 7) , de kegel zal dan vanzelf vallen (fig. 8) .
• « Het kegelmagazijn is moeilijk te plaatsen en te verwijderen, is dat normaal? »	Ja, dat is normaal als 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 grof raspen E1 (rood)	Kegel fijn raspen E2 (metalen kegel met oranje rand)	Kegel raspen E3 (geel)	Kegel raspen E3 (geel) Kegel fijn snijden E4 (metalen kegel met lichtgroene rand)	Kegel snijden in blokjes E5a/E5b (donkergroen)
Wortelen	•	•		•	• (raw alleen)
Courgettes	•	•		•	• (raw alleen)
Aardappelen	•	•		•	• (raw alleen)
Komkommer	•	•		•	• (raw alleen)
Paprika	•			•	
Uien				•	• (raw alleen)
Bieten				•	• (raw alleen)
Selderij		•		•	• (raw alleen)
Mierikswortel	•			•	• (raw alleen)
Kool (wit/rood)				•	
Appels				•	• (raw alleen)
Parmezaanse kaas			•		
Gruyèrekaas	•	•		•	• (raw alleen)
Chocolade	•	•	•		
Droog brood / beschuiten			•		
Hazelnoten / walnoten / amandelen			•		
Kokosnoot		•	•		

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 of snijden van te harde voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees.

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

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Rode kegel GROF RASPEN (E1)	Zonnegratin (voor 6 personen)	– 6 kleine courgettes – 2 aardappelen – 1 ui – 1 kop gekookte rijst – 1 ei – 1 glas melk – 150 g gruyèrekaas – boter	Rasp de courgettes en de aardappelen met de kegel voor grof raspen (E1). Snij de ui met de kegel voor fijn snijden (E4). Fruit alle groenten in een beetje boter. Doe in een ovenschaal een laag groenten, een laag gekookte rijst en nog een laag groenten. Klop de melk, het ei, het zout en de peper. Bestrooi met geraspte gruyèrekaas en een beetje boter. Bak op 180°C.
Metalen kegel met oranje rand FIJN RASPEN (E2)	Koolsla (Voor 4 personen)	– ¼ witte kool – 2 wortelen – 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 fijn snijden (E4) en rasp de wortels met de kegel voor fijn raspen (E2). Meng dit in een kom. Bereid de saus door de mayonaise, de vloeibare room, de azijn en de suiker te mengen. Overgiet de geraspte groenten met de saus, meng en laat 1 uur in de koelkast staan.
Gele kegel 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 fijn snijden (E4) en fruit deze reepjes in 30 g boter. Smeer een ovenschaal met een beetje boter in en leg de gecarameliseerde 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. Bak op 160°C (45 min).

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Metalen kegel met lichtgroene rand FIJN SNIJDEN (E4)	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 (optioneel) - 4 eetlepels olie - 1 citroen - 30 g verse kruiden (naar keuze: basilicum, peterselie, munt, koriander).	Snij de komkommer in dunne plakjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4). 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.
Kegel/Ring donkergroen SNIJDEN IN BLOKJES (E5a/E5b)	Groentesalade	- 400 g rode bieten - 300 g wortelen - 400 g Aardappelen - 200 g komkommer - 150 g ui - 100 g erwten - zout - 2 eetlepels olijfolie	Snij de aardappelen, de bieten, de wortelen, de ui en de komkommers met de kegel en de ring voor snijden in blokjes (E5a/E5b). Laat de aardappelen, de bieten en de wortelen stomen. Meng de groenten en voeg de erwten, de ui en de komkommer toe. Voeg peper en zout toe. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

4. HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- 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, E4, E5a), de ring (E5b) en het opbergaccessoire (F) kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, in de bovenste mand op het programma « ECO » of « LICHT VUIJL ».
- Gebruik een borstel als u moeilijkheden ondervindt tijdens het schoonmaken van het accessoire voor snijden in blokjes.
- Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.

- De plastic onderdelen van het apparaat kunnen door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

5. OPBERGEN

- Alle kegels (**E1, E2, E3, E4, E5a**) en de ring (**E5b**) kunnen in het apparaat opgeborgen worden.
Stapel de 5 kegels (**fig. 12**) en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn (**D**). Het opbergaccessoire (**F**) wordt op de opening aan de voorzijde van het magazijn (**D**) vast geklikt (**fig. 14**). De ring voor snijden in blokjes (**E5b**) wordt op het opbergaccessoire vast geklikt (**F**) (**fig. 15**).
- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

Atención: se adjunta un manual de instrucciones de seguridad LS-123456 con este aparato. Por su seguridad, lea atentamente el manual adjunto sobre las instrucciones de seguridad antes de utilizar su nuevo aparato por primera vez y consérvelo.

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A - Bloque motor
- B - Botón de encendido/apagado y selector de velocidad
- C - Empujador
- D - Depósito de conos / tubo de alimentación
- E - Conos
 - E1 - Cono de rallado grueso (rojo)
 - E2 - Cono de rallado fino (metálico con borde naranja)
 - E3 - Cono rascador (amarillo)
 - E4 - Cono para cortar en lonchas (metálico con borde verde claro)
 - E5a - Cono para cortar en cubos (verde oscuro)
 - E5b - Anillo para cortar en cubos (verde oscuro/blanco)
- F - Accesorio de almacenamiento

2. ANTES DEL PRIMER USO

- Lave los accesorios (conos, depósito para 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.

3. USO

- Seleccione el cono correspondiente al uso deseado.
- Coloque el depósito para conos (D) en el bloque motor (A) dando $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la izquierda (fig.1 y 2).
- Coloque el cono deseado en la abertura de la parte anterior del depósito (D), el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador (fig.3).
- Enchufe el aparato.
- Seleccione la velocidad deseada (velocidad lenta o turbo) y luego pulse el botón de encendido/apagado (fig. 4).

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que el cono esté perfectamente colocado en el accionador (fig. 3), luego pulse el botón de encendido/apagado antes de introducir los alimentos por el tubo de alimentación (fig. 4).

- Introduzca los alimentos por el tubo de alimentación del depósito (D) y empújelos ligeramente con el empujador (C) (fig. 5).

TRUCO: No es necesario presionar con fuerza el empujador para obtener un buen resultado de corte; de hacerlo, se frenaría el motor; por el contrario, basta con asegurarse de que el ingrediente esté en contacto con el cono.

☑ Para cambiar de cono, haga rotar el depósito (D) $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia al derecha (fig. 6), y luego vuelva a colocarlo en posición vertical (fig. 7). Retire el cono (fig. 8).

CONSEJOS DE USO

La velocidad lenta está destinada sobre todo a alimentos duros (p. ej.: parmesano, chocolate), que deben rallarse con el cono E3 (amarillo).

El uso de la velocidad lenta está también aconsejado para los alimentos blandos o delicados (peras, aguacates, remolacha cocida)

Montaje del accesorio para cortar en cubos:

- Coloque el cono para cortar en cubos en la abertura de la parte anterior del depósito (D); el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador (fig. 3).
- A continuación, coloque el accesorio para cortar en cubos con la bisagra de seguridad abierta, centrándola en relación con el tubo de alimentación del depósito de conos (fig. 9).
- Compruebe que el anillo para cortar en cubos está bien fijado a la parte inferior del depósito de conos.
- Cierre la bisagra de seguridad sobre el depósito de conos (fig. 10).
- Corte los alimentos en cubos introduciendo los ingredientes por el tubo de alimentación del depósito de conos.
- Retire el accesorio para cortar en cubos tirando de la lengüeta colocada en la parte superior de la bisagra de seguridad (fig. 11).

Truco: para desbloquear con más facilidad la bisagra de seguridad E5b, ejerza simultáneamente un movimiento ascendente con un dedo y tire de la lengüeta hacia adelante (fig.11).

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas	Respuestas
• "El cono no se queda bien colocado en el depósito, no oigo el clic".	Simplemente, asegúrese de que el cono esté bien encajado hasta el fondo (fig. 3). A continuación, la puesta en marcha del producto antes de introducir el alimento permitirá bloquear correctamente el cono (fig. 4).
• "No consigo quitar el accesorio después de utilizarlo".	Para retirar el cono después de utilizarlo, desbloquee (fig. 6) y luego vuelva a bloquear el depósito de conos (fig. 7): el cono caerá por sí solo (fig. 8).
• "El depósito para conos presenta resistencia al colocarlo y extraerlo, ¿es normal?"	Sí, efectivamente, cuando se trate de un producto nuevo. A medida que lo vaya usando, irá siendo cada vez más fácil de instalar y retirar.

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

	Cono de rallado grueso E1 (rojo)	Cono de rallado fino E2 (metálico con borde naranja)	Cono rascador E3 (amarillo)	Cono para cortar en lonchas E4 (metálico con borde verde claro)	Cono para cortar en cubos E5a/E5b (verde oscuro)
Zanahorias	•	•		•	• (solo crudo)
Calabacines	•	•		•	• (solo crudo)
Patatas	•	•		•	• (solo crudo)
Pepinos	•	•		•	• (solo crudo)
Pimientos	•			•	
Cebollas				•	• (solo crudo)
Remolachas				•	• (solo crudo)
Apio		•		•	• (solo crudo)
Rábano negro	•			•	• (solo crudo)
Col (blanca/ lombarda)				•	
Manzanas				•	• (solo crudo)
Parmesano			•		
Gruyer	•	•		•	• (solo crudo)
Chocolate	•	•	•		
Pan seco / biscotes			•		
Avellanas/ nueces/ almendras			•		
Nuez de coco		•	•		

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deben estar demasiado maduros, para obtener resultados satisfactorios y evitar que se acumulen alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros, como el azúcar o trozos de carne.

Corte los alimentos para poder introducirlos más fácilmente en el tubo de alimentación del depósito.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono rojo RALLADO GRUESO (E1)	Gratin du soleil (para 6 personas)	- 6 calabacines pequeños - 2 patatas - 1 cebolla - 1 taza de arroz cocido - 1 huevo - 1 vaso de leche - 150 g de gruyer - mantequilla	Ralle los calabacines y las patatas con el cono de rallado grueso (E1). Corte la cebolla en láminas con el cono de corte en lonchas (E4). Saltee todas las verduras en mantequilla. En una bandeja para gratinar, alterne una capa de verduras, una capa de arroz cocido y una capa de verduras. Añada la leche batida con el huevo, la sal y la pimienta. Espolvoree gruyer rallado y virutas de mantequilla. Hornee a 180°C.
Cono metálico con borde naranja RALLADO FINO (E2)	Coleslaw (ensalada de col) (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 lonchas (E4) y ralle las zanahorias con el cono de rallado fino (E2). Mézclelas en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el vinagre y el azúcar. Sazone las verduras ralladas con la salsa, mézclelas y deje reposar 1 durante hora en el frigorífico.
Cono amarillo RASCADOR (E3)	Gratén 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 cucharadita de canela	Pele las manzanas, quíteles las semillas y córtelas en cuartos. Córtelas con el cono para cortar en lonchas (E4) y rehóuelas con 30 g de mantequilla. Unte ligeramente con mantequilla una fuente para gratinar y coloque las manzanas caramelizadas en el fondo. Reduzca las almendras a polvo con ayuda del cono rascador (E3). En una ensaladera, mezcle las almendras en polvo, la nata y la canela. Vierta la mezcla obtenida sobre las manzanas y espolvoréelo con el azúcar moreno. Introduzca la fuente en el horno a 160°C.

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono metálico con borde verde claro PARA CORTAR EN LONCHAS (E4)	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 en lonchas (E4). Corte los pimientos en 2, retireles las pepitas y limpie las cavidades. 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/Anillo verde oscuro PARA CORTAR EN CUBOS (E5a/E5b)	Macedonia de verduras	– 400 g de remolacha roja – 300 g de zanahorias – 400 g de patatas – 200 g de pepino – 150 g de cebollas – 100 g de guisantes – sal – 2 cucharadas soperas de aceite	Corte las manzanas, la remolacha, las zanahorias, las cebollas y los pepinos en dados con el cono y el anillo para cortar en cubos (E5a/E5b). Cueza los dados de manzana, remolacha y zanahoria al vapor. Mézclelo todo y añada los guisantes, las cebollas y el pepino. Añádale sal y aceite. Déjelo reposar durante 1 hora en el frigorífico.

4. LIMPIEZA DEL APARATO

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja ni pase el bloque el motor ni lo ponga bajo el agua. Limpie del bloque motor con un paño húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- El depósito (D), el empujador (C), los conos (E1, E2, E3, E4, E5a), el anillo para cortar en cubos (E5b) y el accesorio de almacenamiento (F) pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas si utiliza el programa “ECO” o de “POCA SUCIEDAD”.
- En caso de tener dificultades para limpiar el accesorio para cortar en cubos, se recomienda uti-

lizar un cepillo.

- **Manipule los conos con precaución, pues sus cuchillas están muy afiladas.**
- En caso de que alimentos como las zanahorias tiñan las partes de plástico, frote con un paño empapado en aceite de cocina y, a continuación, realice la limpieza habitual.

5. MODO DE GUARDAR EL APARATO

- Todos los conos (**E1, E2, E3, E4, E5a**) y el anillo para cortar en cubos (**E5b**) pueden guardarse en el aparato.
Apile los 5 conos (**fig. 12**) y colóquelos en la abertura de la parte delantera del depósito (**D**). El accesorio de almacenamiento (**F**) se acopla a la abertura situada en la parte delantera del depósito (**D**) (**fig. 14**). El anillo para cortar en cubos (**E5b**) se acopla en el accesorio de almacenamiento (**F**) (**fig. 15**).
- Recogida del cable: empuje el cable hacia el interior de la cavidad prevista al efecto (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

ES

Atenção: um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho. Por motivos de segurança, leia atentamente o folheto com as instruções de segurança, antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez e guarde-as para futura referência.

1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** - Bloco do motor
- B** - Botão ligar/desligar e selector de velocidade
- C** - Calçador
- D** - Compartimento para cones/chaminé
- E** - Cones
 - E1** - Cone Ralar grosso (vermelho)
 - E2** - Cone Ralar fino (todo em metal com apontamento laranja)
 - E3** - Cone Ralar (amarelo)
 - E4** - Cone Cortar (todo em metal com apontamento verde claro)
 - E5a** - Cone Cortar em cubinhos (verde escuro)
 - E5b** - Anel de Cortar em cubinhos (verde escuro/branco)
- F** - Acessório de arrumação

2. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe os acessórios (cones, suporte de cones e calçador) 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.

3. UTILIZAÇÃO

- Selecione o cone correspondente à utilização pretendida.
- Posicione o suporte de cones (**D**) sobre o bloco do motor (**A**) descrevendo $\frac{1}{4}$ de volta para a esquerda (**fig.1 e 2**).
- Coloque o cone escolhido na abertura da parte frontal do suporte (**D**). O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo (**fig. 3**).
- Ligue o aparelho.
- Selecione a velocidade pretendida (velocidade lenta ou turbo) e, em seguida, prima o botão ligar/desligar (**fig. 4**).

ATENÇÃO: Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que o cone está devidamente posicionado sobre o eixo (**fig. 3**), em seguida, prima o botão ligar/desligar antes de introduzir os alimentos no tubo de alimentação (**fig. 4**).

- Introduza os alimentos pelo tubo de alimentação do suporte de cones (**D**) e empurre ligeiramente os alimentos com a ajuda do calçador (**C**) (**fig. 5**).

DICA: Não é necessário empurrar muito o calcador para obter um bom resultado de corte, pois este tipo de utilização pode travar o motor. Pelo contrário, basta apenas certificar-se de que mantém o ingrediente em contacto com o cone.

▣ Para mudar de cone, rode o suporte de cones **(D)** descrevendo $\frac{1}{4}$ de volta para a direita (**fig. 6**) e, de seguida, volte a colocá-lo na posição vertical (**fig. 7**). Retire o cone (**fig. 8**).

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A velocidade lenta destina-se sobretudo aos alimentos rijos (ex: parmesão, chocolate) a ralar com o cone E3 (amarelo).

A utilização da velocidade lenta é aconselhada igualmente para os alimentos moles ou frágeis (peras, abacates, beterrabas cozidas).

Montagem do acessório de corte em cubinhos:

- Coloque o cone de corte em cubinhos na abertura frontal do suporte **(D)**. O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo (**fig. 3**).
- Em seguida, posicione o anel de corte em cubinhos com a dobradiça de segurança aberta, centrando a dobradiça em relação ao tubo de alimentação do suporte de cones (**fig. 9**).
- Verifique se o anel de corte em cubinhos está bem encaixado na parte inferior do suporte de cones.
- Feche a dobradiça de segurança sobre o suporte de cones (**fig. 10**).
- Realize a função de corte em cubinhos introduzindo os ingredientes pelo tubo de alimentação do suporte de cones.
- Retire o acessório de corte em cubinhos puxando a lingueta posicionada na parte superior da dobradiça de segurança (**fig. 11**).

Dica: para soltar a dobradiça de segurança **(E5b)** mais facilmente, exerça um movimento direccionado para cima, com o dedo, ao mesmo tempo que puxa a lingueta para a frente (**fig. 11**).

PERGUNTAS FREQUENTES

Perguntas	Respostas
• “O cone não encaixa no suporte, não ouço um clique”.	Certifique-se apenas de 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. 6), e volte a bloquear o suporte (fig. 7) e o cone acabará por soltar-se (fig. 8).
• “O suporte de cones 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 grosso E1 (vermelho)	Cone Ralar fino E2 (todo em metal com rebordo laranja)	Cone Ralar E3 (amarelo)	Cone Cortar E4 (todo em metal com rebordo verde claro)	Cone Cubinhos E5a/E5b (verde escuro)
Cenouras	•	•		•	• (cruas)
Curgetes	•	•		•	• (cruas)
Batatas	•	•		•	• (cruas)
Pepino	•	•		•	• (cru)
Pimento	•			•	
Cebolas				•	• (cruas)
Beterrabas				•	• (cruas)
Cebolinho		•		•	• (cru)
Rabanete preto	•			•	• (cru)
Couve (branca/roxa)				•	
Maçãs				•	• (cruas)
Parmesão			•		
Queijo Gruyère	•	•		•	• (cru)
Chocolate	•	•	•		
Pão seco / tostas			•		
Avelãs/ nozes/ amêndoas			•		
Coco		•	•		

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar frescos para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer tipo de acumulação de alimentos no suporte de cones. 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 no tubo de alimentação do suporte de cones.

RECEITAS

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone vermelho RALAR GROSSO (E1)	Gratinado “dourado” (para 6 pessoas)	– 6 curgetes pequenas – 2 batatas – 1 cebola – 1 taça de arroz cozido – 1 ovo – 1 copo de leite – 150 g de queijo gruyère – manteiga	Rale as curgetes e as batatas com o cone Ralar grosso (E1). Corte a cebola às fatias com a ajuda do cone Cortar (E4). Refogue todos os legumes com manteiga. Num prato para gratinar, alterne uma camada de legumes, uma camada de arroz cozido e uma camada de legumes. Adicione o ovo batido com o leite, sal e pimenta. Polvilhe com o queijo gruyère ralado e adicione pedaços de manteiga. Leve ao forno a 180° C.
Cone todo de metal com apontamento laranja RALAR FINO (E2)	Coleslaw (Salada de couve e cenoura) (para 4 pessoas)	– ¼ de couve branca – 2 cenouras – 3 colheres de sopa de maionese – 3 colheres de sopa de natas líquidas – 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 (E4) e rale as cenouras com o cone Ralar fino (E2). Misture os legumes na saladeira. Prepare o tempero misturando a maionese, as natas líquidas, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, mexa e deixe repousar 1 hora no frigorífico.
Cone amarelo RALAR (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 (E4) e faça um refogado com 30 g de manteiga. Unte ligeiramente um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas a pó com a ajuda do cone Ralar (E3). Numa saladeira, misture as amêndoas em pó, as natas e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascavado. Leve ao forno a 160°C.

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone todo em metal com apontamento verde claro CORTAR (E4)	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: manjerição, salsa, menta, coentros)	Corte o pepino em rodela finas com a ajuda do cone Cortar (E4). Corte os pepinos ao meio, retire as pevides. Corte os pimentos e as cebolas 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 e cortadas.
Cone/anel verde escuro CORTAR EM CUBINHOS (E5a/E5b)	Salada de legumes (para 4 pessoas)	– 400 g de beterrabas – 300 g de cenouras – 400 g de batatas – 200 g de pepino – 150 g de cebolas – 100 g de ervilhas – sal – 2 colheres de sopa de óleo	Corte as batatas, as beterrabas, as cenouras, as cebolas e os pepinos em cubos com a ajuda do cone e do anel de corte em Macedónia (E5a/E5b). Coza os cubos das batatas, beterrabas e cenouras ao vapor. Misture tudo e junte as ervilhas, as cebolas e o pepino. Adicione o sal e o óleo. Deixe repousar 1 hora no frigorífico.

4. 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 suporte de cone (D), o calcador (C), os cones (E1, E2, E3, E4, E5a), o anel de corte em Macedónia (E5b) e o acessório de arrumação (F) podem ser lavados na máquina de lavar loiça, no cesto de cima, no programa « ECO » ou « POUCO SUJO ».

- Em caso de dificuldade na limpeza do acessório de corte em Macedónia, recomenda-se a utilização de uma escova.
- **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.

5. ARRUMAÇÃO

- Todos os cones (**E1, E2, E3, E4, E5a**), o anel de corte em Macedónia (**E5b**) podem ser arrumados no aparelho.
Empilhe os 5 cones (**fig. 12**) e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte de cones (**D**). O acessório de arrumação (**F**) é fixado na abertura na parte da frente do suporte (**D**) (**fig. 14**). O anel de corte em Macedónia (**E5b**) é fixado na abertura na parte da frente do suporte (**F**) (**fig. 15**).
- Arrumação do cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para este efeito (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

PT

Προσοχή: Μαζί με τη συσκευή αυτή παρέχεται εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας **LS-123456**. Για την ασφαλείά σας, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο που επισυνάπτεται στις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση της νέας συσκευής για πρώτη φορά και φυλάξτε το προσεκτικά.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** - Βάση (μοτέρ) συσκευής
- B** - Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογέας ταχύτητας
- C** - Πιεστήρας
- D** - Θήκη τοποθέτησης κώνων / σωλήνας
- E** - Κώνοι
 - E1** - Κώνος για χοντρό τρίψιμο (κόκκινος)
 - E2** - Κώνος για λεπτό τρίψιμο (ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο)
 - E3** - Κώνος για τρίψιμο τυριού (κίτρινος)
 - E4** - Κώνος για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (ολόκληρος από μέταλλο με ανοιχτό πράσινο πλαίσιο)
 - E5a** - Κώνος για κυματισμό κόψιμο (σκούρος πράσινος)
 - E5b** - Δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας (σκούρος πράσινος/άσπρος)
- F** - Εξάρτημα αποθήκευσης

2. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα (τους κώνους, τη θήκη των κώνων και τον πιεστήρα) με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλετε και, στη συνέχεια, σκουπίστε προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες των κώνων είναι ιδιαίτερα αιχμηρές. Χρησιμοποιήστε τους με προσοχή κρατώντας τους πάντοτε από το πλαστικό τους μέρος.

3. ΧΡΗΣΗ

- Επιλέξτε τον κατάλληλο κώνο για τη χρήση που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε την ειδική θήκη για τους κώνους (**D**) πάνω στη βάση της συσκευής (**A**) γυρίζοντάς την κατά το 1/4 της στροφής προς τα αριστερά (**εικ. 1 & 2**).
- Τοποθετήστε τον κώνο που επιλέξατε στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης (**D**). Ο κώνος πρέπει να τοποθετηθεί σωστά έως το βάθος του συνδέσμου (**εικ. 3**).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Επιλέξτε την ταχύτητα που επιθυμείτε (αργή ταχύτητα ή turbo) και πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (**εικ. 4**).

ΠΡΟΣΟΧΗ: προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο κώνος έχει εφαρμόσει τέλεια στο σύνδεσμο (**εικ. 3**) και, στη συνέχεια, πιέστε πρώτα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης προτού εισάγετε τα τρόφιμα στο σωλήνα (**εικ. 4**).

- Εισάγετε τα τρόφιμα από το σωλήνα της θήκης (**D**) και σπρώξτε τα ελαφρά με τη βοήθεια του

πιεστήρα (C) (εικ. 5).

ΙΔΕΑ: Δεν χρειάζεται να πιέζετε με δύναμη τον πιεστήρα για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα στο κόψιμο των τροφίμων: αυτός ο τρόπος χρήσης επιβραδύνει το μοτέρ. Αρκεί μόνο να προσέχετε ώστε το τρόφιμο να βρίσκεται σε επαφή με τον κώνο.

- Για να αλλάξετε κώνο, γυρίστε τη θήκη (D) κατά το 1/4 της στροφής προς τα δεξιά (εικ. 6) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τον πάλι σε κατακόρυφη θέση (εικ. 7). Αφαιρέστε τον κώνο (εικ. 8).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η αργή ταχύτητα προορίζεται κυρίως για σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα) που πρόκειται να τριφτούν με τον κώνο E3 (κίτρινο).

Η αργή ταχύτητα συνιστάται επίσης για τρόφιμα μαλακά ή εύθραυστα (αχλάδια, αβοκάντο, βρασμένα παντζάρια).

Συναρμολόγηση εξαρτήματος για κόψιμο φρουτοσαλάτας:

- Τοποθετήστε τον κώνο για κόψιμο φρουτοσαλάτας στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης (D). Ο κώνος πρέπει να βρίσκεται στη σωστή θέση, στο βάθος του συνδέσμου (εικ. 3).
- Τοποθετήστε, στη συνέχεια, το δακτύλιο για το κόψιμο φρουτοσαλάτας με την προεξοχή ασφαλείας ανοιχτή, ευθυγραμμίζοντας την προεξοχή ασφαλείας με τον σωλήνα της θήκης των κώνων (εικ. 9).
- Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας είναι καλά στερεωμένος στο κάτω μέρος της θήκης.
- Κλείστε την προεξοχή ασφαλείας πάνω στη θήκη (εικ. 10).
- Εκτελέστε τη λειτουργία κοπής της φρουτοσαλάτας, εισάγοντας τα υλικά από το σωλήνα της θήκης των κώνων.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα κοπής φρουτοσαλάτας τραβώντας τη γλωσσίδα που βρίσκεται στο πάνω μέρος της προεξοχής ασφαλείας (εικ. 11).

Ιδέα: για να ξεβιδώσετε ευκολότερα την προεξοχή ασφαλείας E5b, κάντε μια κίνηση προς τα πάνω με ένα δάχτυλο ενώ ταυτόχρονα τραβάτε τη γλωσσίδα προς τα μπρος (εικ. 11).

ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• «Ο κώνος δεν εφαρμόζει καλά στη θέση του μέσα στη θήκη. Δεν ακούω κλικ».	Βεβαιωθείτε απλώς ότι ο κώνος έχει εφαρμόσει καλά στο βάθος (εικ. 3). Ο κώνος βιδώνεται εντελώς μόλις η συσκευή τεθεί σε λειτουργία, πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα τρόφιμα (εικ. 4).
• «Δεν μπορώ να αφαιρέσω το εξάρτημα μετά τη χρήση του».	Για να αφαιρέσετε τον κώνο μετά τη χρήση του, ξεβιδώστε (εικ. 6), και, στη συνέχεια, ξαναβιδώστε τη θήκη: (εικ. 7) ο κώνος θα πέσει μόνος του (εικ. 8).
• «Είναι δύσκολο να τοποθετήσω τη θήκη στη θέση της και να την αποσπάσω. Είναι φυσιολογικό αυτό?»	Ναι, ακριβώς. Αυτό συμβαίνει επειδή η συσκευή είναι καινούρια. Όσο χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα γίνεται όλο και πιο εύκολο να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τη θήκη.

Για κάθε είδος τροφίμου, χρησιμοποιείτε τον συνιστώμενο κώνο:

	Κώνος για χοντρό τρίψιμο E1 (κόκκινος)	Κώνος για λεπτό τρίψιμο E2 (ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο)	Κώνος για τρίψιμο τυριού E3 (κίτρινος)	Κώνος για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες E4 (ολόκληρος από μέταλλο με ανοιχτό πράσινο πλαίσιο)	Κώνος για φρουτοσαλάτα E5a/E5b (πράσινο σκούρο)
Καρότα	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Κολοκυθάκια	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Πατάτες	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Αγγούρι	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Πιπεριά	•			•	
Κρεμμύδια				•	• (μόνο ωμά)
Παντζάρια				•	• (μόνο ωμά)
Σέλερι		•		•	• (μόνο ωμά)
Μαυροράπανο	•			•	• (μόνο ωμά)
Λάχανο (άσπρο/κόκκινο)				•	
Μήλα				•	• (μόνο ωμά)
Παρμεζάνα			•		
Γραβιέρα	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Σοκολάτα	•	•	•		
Ξερό ψωμί / φρυγανιές			•		
Φουντούκια/καρύδια/αμύγδαλα			•		
Καρύδα		•	•		

Συμβουλές για καλά αποτελέσματα:

Τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι σφικτά, ώστε να επιτύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφίμων μέσα στη θήκη. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να κόψετε σε φέτες πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

Κόβετε τα τρόφιμα ώστε να εισέρχονται ευκολότερα στο σωλήνα της θήκης.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΩΝΟΙ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος κόκκινος ΧΟΝΔΡΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E1)	Καλοκαιρινό γρατέν (για 6 άτομα)	- 6 μικρά κολοκυθάκια - 2 πατάτες - 1 κρεμμύδι - 1 φλιτζάνι ρύζι βρασμένο - 1 αυγό - 1 ποτήρι γάλα - 150 g γραβιέρα - βούτυρο	Τρίψτε τα κολοκύθια και τις πατάτες με τον κώνο για χονδρό τρίψιμο (E1). Κόψτε το κρεμμύδι με τη βοήθεια του κώνου για κόψιμο σε λεπτές φέτες (E4). Σοτάρете όλα τα λαχανικά με το βούτυρο. Σε ένα ταψί για γρατέν τοποθετήστε εναλλάσσοντας μία στρώση λαχανικά, μία στρώση βρασμένο ρύζι και άλλη μία στρώση λαχανικά. Προσθέστε το γάλα που το έχετε ήδη χτυπήσει με το αυγό, αλάτι και πιπέρι. Πασπαλίστε με τριμμένη γραβιέρα και μικρά κομματάκια βούτυρο. Ψήστε στο φούρνο, στους 180°C.
Κώνος ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο ΛΕΠΤΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E2)	Coleslaw (για 4 άτομα)	- ¼ λάχανο άσπρο - 2 καρότα - 3 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα - 3 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος - 2 κουταλιές της σούπας ξύδι - 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη	Κόψτε το άσπρο λάχανο με τη βοήθεια του κώνου για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4) και τρίψτε τα καρότα με τον κώνο για λεπτό τρίψιμο (E2). Ανακατέψτε τα σε μία σαλατιέρα. Ετοιμάστε τη σος ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το ξύδι και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε τα τριμμένα λαχανικά με τη σος, ανακατέψτε, και αφήστε στο ψυγείο για 1 ώρα.
Κώνος κίτρινος ΤΡΙΨΙΜΟ ΤΥΡΙΟΥ (E3)	Γκρατέν μήλου με αμύγδαλα (για 4 άτομα)	- 6 μήλα - 60 g ζάχαρη καστανή - 50 g βούτυρο - 50 g αμύγδαλα ολόκληρα - 200 ml κρέμα γάλακτος - 1 κουταλάκι του καφέ κανέλα	Καθαρίστε τα μήλα, αφαιρέστε τους σπόρους, και κόψτε τα στα 4. Κόψτε τα σε φέτες με των κώνο για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4) και σοτάρете τα με 30 g βούτυρο. Βουτυρώστε ελαφρά ένα ταψί για γκρατέν και απλώστε στον πάτο του ταψιού τα καραμελωμένα μήλα. Τρίψτε τα αμύγδαλα σε σκόνη με τη βοήθεια του κώνου τριψίματος (E3). Ανακατέψτε σε μία σαλατιέρα τα αμύγδαλα σκόνη, την κρέμα γάλακτος και την κανέλα. Ρίξτε το μείγμα πάνω στα μήλα και πασπαλίστε με καστανή ζάχαρη. Ψήστε στο φούρνο στους 160°C.

ΚΩΝΟΙ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος ολόκληρος από μέταλλο με πλαίσιο πράσινο ανοιχτό ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΑ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ (E4)	Χωριάτικη σαλάτα (για 4 άτομα)	– 1 αγγούρι – 2 ντομάτες μεγάλες – 1 πιπεριά κόκκινη – 1 πιπεριά πράσινη – 1 μεσαίο άσπρο κρεμμύδι – 200 g φέτα – 50 g ελιές μαύρες (προαιρετικά) – 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο – 1 λεμόνι – 30 g φρέσκα αρωματικά βότανα (κατ' επιλογή: βασιλικό, μαϊντανό, μέντα, κόλιανδρο)	Κόψτε το αγγούρι σε λεπτές φέτες με τη βοήθεια του κώνου για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4). Κόψτε τις πιπεριές στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους και τις εσωτερικές κοιλότητες. Ψιλοκόψτε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Κόψτε τις ντομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους. Ανακατέψτε τα παραπάνω υλικά σε σαλατιέρα και προσθέστε τις ελιές. Ετοιμάστε το ντρέσινγκ ανακατεύοντας το λάδι με το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε προσεκτικά το ντρέσινγκ με τη σαλάτα και πασπαλίστε με ψιλοκομμένα αρωματικά βότανα.
Κώνος/Δακτύλιος πράσινος σκούρος ΓΙΑ ΚΟΨΙΜΟ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑΣ (E5a/E5b)	Σαλάτα λαχανικών (για 4 άτομα)	– 400 g παντζάρια – 300 g καρότα – 400 g πατάτες – 200 g αγγούρι – 150 g κρεμμύδια – 100 g αρακά – αλάτι – 2 κουταλιές της σούπας λάδι	Κόψτε τις πατάτες, τα παντζάρια, τα καρότα, τα κρεμμύδια και τα αγγούρια σε κύβους με τη βοήθεια του κώνου και του δακτύλιου για φρουτοσαλάτα (E5a/E5b). Βράστε την πατάτα, τα παντζάρια και τα καρότα στον ατμό. Ανακατέψτε τις πατάτες, τα παντζάρια και τα καρότα και προσθέστε τον αρακά, τα κρεμμύδια και το αγγούρι. Προσθέστε αλάτι και λάδι. Αφήστε για 1 ώρα στο ψυγείο.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- **Προτού καθαρίσετε τη βάση της συσκευής (A), αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα.**
- Μη βυθίζετε τη βάση σε νερό και μην την βρέχετε. Καθαρίζετε τη βάση της συσκευής με ένα νωπό πανί. Στεγνώνετε την προσεκτικά.
- Η θήκη (D), το έμβολο (C), οι κώνοι (E1, E2, E3, E4, E5a), ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας (E5b) και το ειδικό εξάρτημα αποθήκευσης (F) μπορούν να πλυθούν στο άνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων με τα προγράμματα «ECO» ή «ΑΠΑΛΟ».

- Σε περίπτωση που δυσκολευτείτε στον καθαρισμό του εξαρτήματος για φρουτοσαλάτα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μία βούρτσα.
- **Πιάνετε τους κώνους προσεκτικά, καθώς οι λεπίδες κοπής των κώνων είναι εξαιρετικά κοφτερές.**
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τροφές, όπως π.χ. καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και, στη συνέχεια, καθαρίστε τα κανονικά.

5. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όλοι οι κώνοι (**E1, E2, E3, E4, E5a**), ο δακτύλιος για φρουτοσαλάτα (**E5b**) μπορούν να αποθηκευθούν πάνω στη συσκευή.
Στοιβάξτε τους 5 κώνους τον ένα πάνω στον άλλο (**εικ. 12**) και τοποθετήστε τους στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης (**D**). Το ειδικό εξάρτημα αποθήκευσης (**F**) στερεώνεται πάνω στο άνοιγμα, στο μπροστινό μέρος της θήκης (**D**) (**εικ. 14**). Ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας (**E5b**) στερεώνεται πάνω στο εξάρτημα αποθήκευσης (**F**) (**εικ. 15**).
- Φύλαξη καλωδίου: σπρώξτε το καλώδιο στην ειδική κοιλότητα για το σκοπό αυτό (CORD STORAGE) (**εικ. 16**).

Внимание: инструкция по технике безопасности **LS-123456** поставляется вместе с прибором. Во избежание несчастных случаев перед первым использованием устройства внимательно прочитайте указания по технике безопасности в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к устройству, и сохраните ее для дальнейшего использования.

1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.

- | | |
|--|--|
| A - Блок мотора | ская с оранжевым ободком) |
| B - Кнопка включения/выключения и переключатель скорости | E3 - Насадка - тёрка-пюре (жёлтая) |
| C - Толкатель | E4 - Насадка для шинковки (металлическая со светло-зелёным ободком) |
| D - Шнек для конусообразных насадок / горловина | E5a - Насадка для нарезки кубиками (тёмно-зелёная) |
| E - Конусообразные насадки | E5b - Кольцо для нарезки кубиками (тёмно-зелёная/белая) |
| E1 - Насадка - грубая тёрка (красная) | F - Приспособление для хранения |
| E2 - Насадка - мелкая тёрка (металлическая с оранжевым ободком) | |

2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Помойте принадлежности (насадки, приёмник для насадок и толкатель) в мыльной воде. Сполосните и хорошо высушите.

ВНИМАНИЕ: Лезвия насадок очень острые. Осторожно обращайтесь с ними и всегда берите за пластиковую часть.

3. ПРИМЕНЕНИЕ

- Выберите нужную для использования насадку.
- Установите шнек для насадок (**D**) на блок мотора (**A**), делая поворот влево на $\frac{1}{4}$ (**fig.1 & 2**).
- Вставьте выбранную насадку в переднюю часть шнека для насадок (**D**), насадка должна быть правильно установлена и задвинута до конца (**fig.3**).
- Подключите прибор к сети.
- выберите желаемую скорость (малый ход или турбо), а затем нажмите на кнопку включение/выключение (**fig. 4**).

ВНИМАНИЕ: перед включением прибора убедитесь в том, что насадка правильно установлена (**fig. 3**) затем нажмите сначала на кнопку включение/выключение перед тем, как положить продукты в горловину (**fig. 4**).

- Вложите продукты в горловину (D) и легко протолкните их с помощью толкателя (C) (fig.5).

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: Не следует сильно давить на толкатель, чтобы получить хороший результат при нарезке или тёрке. Такие действия могут привести к торможению мотора. Достаточно просто следить за тем, чтобы продукт хорошо прилегал к насадке.

- Чтобы поменять насадку, поверните шнек (D) на ¼ оборота вправо (fig. 6), затем верните его в вертикальное положение (fig. 7). Выньте насадку (fig. 8).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Небольшая скорость вращения предназначена для твёрдых продуктов (например : пармезана, шоколада), которые можно потереть с помощью насадки ЕЗ (жёлтой).

небольшая скорость рекомендуется также для мягких и ломких продуктов (груши, авокадо, вареная свекла).

Установка оборудования для нарезки кубиками:

- Вставьте выбранную насадку для нарезки кубиками в переднюю часть шнека для насадок (D), насадка должна быть правильно установлена и задвинута до конца (fig.3).
- Затем установите кольцо для нарезки кубиками с открытым шарниром, отцентрировав шарнир по отношению к горловине шнека для насадок (fig.9).
- Проверьте хорошо ли зафиксировано кольцо для нарезки кубиками в нижней части шнека для насадок.
- Закройте шарнир на шнеке для насадок (fig.10).
- Осуществите нарезку кубиками, помещая ингредиенты в горловину шнека для насадок.
- Выньте насадку для нарезки кубиками, потянув её за язычок, расположенный в верхней части шарнира (fig.11).

Полезный совет : чтобы легче вынуть шарнир E5b, прижмите его пальцем кверху и одновременно потяните за язычок на себя. (fig.11).

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Вопросы	Ответы
• « Насадка не держится на месте в шнеке, я не слышу характерного щелчка ».	Убедитесь в том, что насадка хорошо задвинута до конца (fig.3). Перед тем, как поместить в горловину продукты, включите прибор. Благодаря такой очередности действий насадка успеет хорошо раскрутиться (fig.4).
• « Мне не удаётся вынуть насадку после использования ».	Чтобы вынуть насадку после использования, отstopорите (fig.6), а затем опять заstopорите шнек (fig.7) и насадка выпадет сама (fig.8).
• « Шнек для насадок довольно трудно устанавливать на место и снимать, это нормально? »	Да, абсолютно, поскольку прибор новый. По мере его использования Вам будет всё легче устанавливать и снимать его.

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов:

	Грубая тёрка Е1 (красная)	Мелкая тёрка Е2 (метал- лическая с оранже- вым ободком)	Тёрка- пюре Е3 (жёлтая)	Насадка для нареза- ния тонкими ломтиками Е4 (металли- ческая со свкто-жёл- тым обод- ком)	Насадка для нарезания кубиками Е5a/Е5b (тёмно-зелёная)
Морковь	•	•		•	• (сырая)
Зеленые кабачки	•	•		•	• (сырая)
Картофель	•	•		•	• (сырая)
Огурец	•	•		•	• (сырая)
Перец	•			•	
Лук				•	• (сырая)
Свекла				•	• (сырая)
Сельдерей		•		•	• (сырая)
Чёрная редька	•			•	• (сырая)
Капуста (белая/красная)				•	
Яблоки				•	• (сырая)
Пармезан			•		
Грюйер	•	•		•	• (сырая)
Шоколад	•	•	•		
Сухой хлеб/ сухари			•		
Лесные орехи/ грецкие орехи/ миндаль			•		
Кокосовый орех		•	•		

Советы для получения наилучшего результата:

Для получения наилучшего результата, используемые Вами ингредиенты должны быть твёрдыми. Таким образом, Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твёрдых продуктов, как например сахара или мяса.

Разрезайте продукты на куски, чтобы легче было продвинуть их по горловине шнека.

РЕЦЕПТЫ

НАСАДКИ	БЛЮДО	ИНГРЕДИЕНТЫ	СОВЕТЫ:
Насадка красная КРУПНАЯ ТЁРКА (Е1)	Солнечный гратен (на 6 персон)	- 6 маленьких кабачков - 2 картофелины - 1 луковица - 1 чашка варёного риса - 1 яйцо - 1 стакан молока - 150 г сыра - сливочное масло	Потрите кабачки и картофель на насадке с грубой тёркой (Е1). Порежьте луковицу на тонкие ломтики с помощью насадки (Е4). Обжарьте все овощи на сливочном масле. В посудине для graten чередуйте слои: слой овощей, слой варёного риса, слой овощей. Добавьте молоко, взбитое с яйцом, соль, перец. Посыпьте тёртым грюйером и кусочками сливочного масла. Запекайте в духовке при температуре 180°C.
Насадка металлическая с оранжевым ободком МЕЛКАЯ ТЁРКА (Е2)	Колеслау (на 4 персоны)	- ¼ белокочанной капусты - 2 морковки - 3 столовых ложки майонеза - 3 столовых ложки сливок - 2 столовых ложки уксуса - 2 столовых ложки сахарной пудры	Нарежьте капусту ломтиками с помощью насадки (Е4) и натрите морковь на мелкой тёрке (Е2). Смешайте овощи в салатнице. Приготовьте соус, смешав майонез, сливки, подсолнечное масло, уксус и сахар. Соедините овощи с соусом и поставьте на один час в холодильник.
Насадка жёлтая ТЁРКА-ПЮРЕ (Е3)	Гратен из яблок с миндалём (на 4 персоны)	- 6 яблок - 60 г сахара-сырца - 50 г сливочного масла - 50 г цельного миндаля - 20 мл сливок - 1 кофейная ложечка корицы	Яблоки очистите от кожуры, освободите от семечек и порежьте на четвертинки. Порежьте яблоки на пластинки с помощью насадки для нарезки тонкими ломтиками (Е4) и обжарьте в 30 г сливочного масла. Смажьте слегка форму для graten сливочным маслом и выложите в неё карамелизованные яблоки. Измельчите миндаль в порошок с помощью насадки (Е3). Смешайте в салатнице миндальный порошок, сливки и корицу. Вылейте полученную смесь на яблоки и присыпьте сахаром-сырцом. Выпекайте в духовке при температуре 160°C.

НАСАДКИ	БЛЮДО	ИНГРЕДИЕНТЫ	СОВЕТЫ:
Насадка металлическая с ободком светло-зелёного цвета ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ (E4)	Греческий салат (на 4 персоны)	- 1 огурец - 2 больших помидора - 1 красный перец - 1 зелёный перец - 1 средняя белая луковица - 200 г сыра Фета - 50 г чёрных оливок (по желанию) - 4 столовых ложки подсолнечного масла - 1 лимон - 30 г свежей зелени (на выбор : базилик, петрушка, мята, кориандр)	Порежьте огурец тонкими ломтиками с помощью насадки (E4). Разрежьте перец на две половины, удалите семечки и хвостики. Порежьте перец и лук. Порежьте на мелкие кусочки помидоры и сыр Фета. В салатнице смешайте все ингредиенты и добавьте оливки. Приготовьте заправку, смешав подсолнечное масло с соком лимона. Аккуратно перемешайте салат и добавьте свежую зелень.
Насадка/Кольцо (тёмно-зелёная) НАРЕЗКА кубиками (E5a/E5b)	Салат из овощей	- 400 г красной свеклы - 300 г моркови - 400 г Картофеля - 200 г огурцов - 150 г лука - 100 г Зелёный горошек- соль - 2 столовых ложки подсолнечного масла	Порежьте картофель, свеклу, морковь, лук и огурцы на дольки с помощью насадки и кольца для нарезания кубиками (E5a/E5b). Отварите кусочки картофеля, свеклу и морковь на пару. Перемешайте овощи и добавьте зелёный горошек, лук и огурцы. Заправьте солью и подсолнечным маслом. Оставьте на час в холодильнике.

4. ЧИСТКА ПРИБОРА.

- **Всегда отключайте прибор от сети прежде чем приступать к чистке блока мотора (A).**
- Никогда не опускайте блок мотора в воду. Протирайте блок мотора влажной тряпкой. Тщательно высушите его.
- Шнек (D), толкатель (C), насадки (E1, E2, E3, E4, E5a), кольцо для нарезания кубиками (E5b) и приспособление для хранения (F) можно мыть в посудомоечной машине, располагая в верхней корзине и используя программу «ECO» или «PEU SALE».
- В случае возникновения трудностей с мытьём приспособления для нарезания кубиками,

рекомендуется использовать щётчку.

- **Осторожно обращайтесь с насадками, поскольку лезвия очень остро наточены.**
- При окрашивании пластиковых частей продуктами, например, морковью, протрите их тряпкой, смоченной в пищевом масле, а затем продолжите стандартную процедуру очистки.

5. ХРАНЕНИЕ

- Все насадки (**E1, E2, E3, E4, E5a**), кольцо для нарезания кубиками (**E5b**) можно хранить в приборе.
Сложите 5 насадок в стопку (**fig.12**) и расположите их в отверстии в передней части шнека (**D**). Приспособление для хранения (**F**) крепится на отверстию в передней части шнека (**D**) (**fig.14**). Кольцо для нарезания кубиками (**E5b**) крепится на приспособление для хранения (**F**) (**fig. 15**).
- Хранение провода питания : протолкните провод в специально предназначенную для этого полость (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

Увага: до цього приладу докладається інструкція з техніки безпеки **LS-123456**. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, перед першим використанням нового приладу уважно прочитайте брошуру з комплекту постачання, що містить вказівки з техніки безпеки, і збережіть її для подальшого використання.

1. ОПИС ПРИЛАДУ

- A** - Блок мотору
- B** - Кнопка включення/виключення і перемикач швидкостей
- C** - Штовхач
- D** - Шнек для конусовидних насадок / горловина
- E** - Насадки
 - E1** - Насадка для грубого тертя (червона)
 - E2** - Насадка для дрібного тертя (повністю металічна з оранжевим обідком)
 - E3** - Насадка - терка для пюре (жовта)
 - E4** - Насадка для шаткування (повністю металічна із світло-зеленим обідком)
 - E5a** - Насадка для нарізання Маседуан (темно-зелена)
 - E5b** - Кільце для нарізання Маседуан (темно-зелене/біле)
- F** - Підставка для зберігання

2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Помийте приладдя (насадки, шнек і штовхач) у мильній воді. Сполосніть та ретельно висушіть.

УВАГА: Леза насадок дуже гострі: обережно обходьте з ними, тримайте їх за пластикову частину.

3. ЗАСТОСУВАННЯ

- Виберіть потрібну для використання насадку.
- Розташуйте шнек для насадок (**D**) на блоці мотору (**A**) повернувши його на ¼ оберта вліво (**fig.1 & 2**).
- Вставте вибрану насадку в отвір в передній частині шнека (**D**), насадку слід правильно вставити до кінця. (**fig.3**).
- Підключіть прилад до мережі.
- Виберіть потрібну швидкість (повільну швидкість, або турбо), а потім натисніть на кнопку включення/виключення (**fig. 4**).

УВАГА: перед тим як включити прилад, переконайтеся в тому, що насадка вставлена правильно (**fig. 3**), потім натисніть на кнопку включення/виключення перед тим, як закладати продукти в горловину. (**fig. 4**).

- Покладіть продукти в горловину шнека (D) і легко проштовхніть їх за допомогою штовхача (C) (fig.5).

КОРИСНА ПОРАДА: Зовсім не обов'язково сильно тиснути на штовхач для отримання хорошого результату подрібнення. Такі дії можуть привести до гальмування мотору. Достатньо просто слідувати за тим, щоб продукти добре прилягали до насадки.

- Щоб замінити насадку, поверніть шнек (D) на ¼ оберта вправо (fig. 6), потім поверніть його у вертикальне положення (fig. 7). Витягніть насадку (fig. 8).

ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Повільна швидкість призначена для твердих продуктів (наприклад : пармезану, шоколаду), які можна подрібнити за допомогою насадки E3 (жовтої).

Застосування повільної швидкості також рекомендоване для м'яких і ламких продуктів (груші, авокадо, варений буряк).

Встановлення приладдя для нарізки Маседуан:

- Вставте вибрану насадку для нарізки Маседуан в отвір в передній частині шнека (D), насадка повинна бути вставлена до кінця. (fig.3).
- Потім встановіть кільце для нарізання маседуан з відкритим шарніром, відцентрувавши шарнір по відношенню до горловини шнека. (fig.9).
- Перевірте чи добре кріпиться кільце для нарізки маседуан в нижній частині шнека.
- Закрийте шарнір шнека для насадок (fig.10).
- Здійсніть нарізку маседуан, закладаючи продукти в горловину шнека.
- Витягніть насадку для нарізки маседуан, тягнучи за язичок, розташований у верхній частині шарніра (fig.11).

Корисна порада: щоб легше витягнути шарнір E5b, притисніть його пальцем догори і одночасно потягніть за язичок до себе (fig.11).

ЗАПИТАННЯ, ЩО ЧАСТО ВИНИКАЮТЬ

Запитання	Відповіді
• « Насадка не римається добре на місці всередині шнеку, я не чую характерного клацання ».	Перевірте чи вставлена насадка до кінця (fig.3). Включайте прилад перед тим, як кладете продукти в горловину. При такій послідовності дій насадка буде мати модливість добре розкритися (fig.4).
• « Мені не вдається витягнути насадку після використання ».	Щоб витягнути насадку після використання відсуньте (fig.6), а потім засуньте шнек (fig.7) і насадка випаде сама (fig.8).
• « Мені важко встановлювати і знімати шнек, це нормально? ».	Так, оскільки прилад новий. По мірі використання, Вам буде все легше встановлювати і знімати шнек.

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продуктів :

	Насадка Груба терка E1 (червона)	Насадка Дрібна терка E2 (повні- стю мета- лічна з оранже- вим обід- ком)	Насадка Терка для пюре E3 (жовта)	Насадка Для нарі- зання тон- кими скибочками E4 (повністю металічна із світло-зеле- ним обідком)	Насадка Для нарізання Маседуан E5a/E5b (темно-зелена)
Морква	•	•		•	• (сира)
Кабачки	•	•		•	• (сирі)
Картопля	•	•		•	• (сира)
Огірок	•	•		•	• (сирий)
Перець	•			•	
Цибуля				•	• (сира)
Буряк				•	• (сирий)
Селера		•		•	• (сира)
Чорна редька	•			•	• (сира)
Капуста (біла/червона)				•	
Яблука				•	• (сира)
Пармезан			•		
Грюйєр	•	•		•	• (сирий)
Шоколад	•	•	•		
Сухий хліб/ сухарі			•		
Лісові горіхи/грецькі горіхи/мигдаль			•		
Кокосовий горіх		•	•		

Поради для отримання найкращого результату:

Інгредієнти, які Ви використовуєте, повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватись всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення за- надто твердих продуктів, таких як цукор, або куски м'яса.

Розріжте продукти, щоб їх було легше проштовхувати по горловині.

РЕЦЕПТИ

НАСАДКИ	СТРАВА:	ІНГРЕДІЄНТИ	ПОРАДИ
Насадка червона ГРУБА ТЕРКА (Е1)	Сонячний гратен (на 6 персон)	- 6 маленьких кабачків - 2 картоплини - 1 цибулина - 1 чашка вареного рису - 1 яйце - 1 склянка молока - 150 г грюйєра - вершкове масло	Потріть кабачки і картоплю за допомогою насадки (Е1). Поріжте цибулю на тонкі скибочки за допомогою насадки (Е4). Обсмажте овочі у вершковому маслі. В посуді для гратену викладайте поперемінно шарами овочі, варений рис, овочі. Додайте молоко, збите з яйцем, сіль, перець. Посипте потертим грюйєром і розкладіть зверху кусочки вершкового масла. Випікайте в духовці при температурі 180°C.
Насадка повністю металічна з оранжєвим обідком Дрібна ТЕРКА (Е2)	Колєслау (на 4 персони)	- ¼ білокачанної капусти - 2 морквини - 3 столових ложки майонезу - 3 столових ложки вершків - 2 столових ложки оцту - 2 столових ложки цукру-пудри	Подрібніть капусту за допомогою насадки (Е4) і потріть моркву на дрібній терці (Е2). Змішайте овочі в салатнику. Приготуйте заправку, змішавши майонез, вершки, олію, оцет і цукор. З'єднайте овочі з заправкою, перемішайте і залишіть на 1 годину в холодильнику.
Насадка жовта ТЕРКА-ПЮРЕ (Е3)	Гратен з яблук з мигдалем (на 4 персони)	- 6 яблук - 60 г цукру - сирцю - 50 г вершкового масла - 50 г цільного мигдалю - 20 мл вершків - 1 кавова ложечка кориці	Яблука почистіть від шкірки, звільніть від насіння і поріжте на четвертинки. Поріжте яблука на тонкі смужки за допомогою насадки (Е4) і обсмажте їх у 30 г вершкового масла. Злегка змастіть вершковим маслом форму для гратену і викладіть у неї карамелізовані яблука. Подрібніть мигдаль за допомогою насадки (Е3). В салатнику змішайте подрубований мигдаль, вершки і корицю. Вилийте отриману суміш на яблука і присипте цукром сирцем. Випікайте в духовці при температурі 160°C.

НАСАДКИ	СТРАВА:	ІНГРЕДІЄНТИ	ПОРАДИ
Насадка повністю металічна з обідком світно-зеленого кольору НАРІЗКА ТОНКИМИ СКИБОЧКАМИ (E4)	Грецький салат (на 4 персони)	- 1 огірок - 2 великих помідора - 1 червоний перець - 1 зелений перець - 1 середня біла цибулина - 200 г сиру Фета - 50 г чорних оливок (за смаком) - 4 столових ложки олії - 1 лимон - 30 г свіжої зелені (на вибір : базилік, петрушка, м"ята, коріандр)	Поріжте огірок тонкими скибочками за допомогою насадки (E4). Розріжте перець на 2 частини, витягніть насіння і хвостики. Подрібніть перець і цибулю. Поріжте на кусочки помідори і сир Фета. Змішайте в салатнику всі інгредієнти і додайте оливки. Приготуйте заправку, змішавши олію і сік лимона. Обережно перемішайте і посипте салат порізаною зеленню.
Насадка/Кільце темно-зелена НАРІЗКА МАСЕДУАН (E5a/E5b)	Овочевий салат	- 400 г червоного буряка - 300 г моркви - 400 г Картоплі - 200 г огірків - 150 г цибулі - 100 г Зеленого горошку - сіль - 2 столових ложки олії	Поріжте картоплю, буряк, моркву, цибулю і огірки на кубики за допомогою насадки і кільця для нарізання Маседуан (E5a/E5b). Зваріть кубики картоплі, буряка і моркви на пару. Змішайте всі овочі, додайте зелений горошок, цибулю і огірок. Додайте сіль і олію. Залишіть на 1 годину в холодильнику.

4. ЧИСТКА ПРИЛАДУ.

- Завжди відключайте прилад від мережі перед тим, як приступати до чистки блоку мотору (A).
- Ніколи не занурюйте блок мотору у воду. Чистіть блок мотору за допомогою вологої ганчірки. Ретельно висушіть.
- Шнек (D), штовхач (C), насадки (E1, E2, E3, E4, E5a), кільце для нарізання Маседуан (E5b) і підставку для зберігання (F) можна мити у посудомийній машині у верхній корзині в режимі « ECO » або « PEU SALE ».

- В разі виникнення труднощів з чисткою насадки для нарізки Маседуан, рекомендується користуватися щіточкою .
- **Обережно поводьтеся з лезами насадок: вони дуже гострі.**
- У випадку забарвлення пластикових частин продуктами, наприклад, морквою, протріть поверхню ганчіркою, змоченою в харчовій олії, та продовжуйте звичайну процедуру чистки.

5. ЗБЕРІГАННЯ

- Всі насадки (**E1, E2, E3, E4, E5a**), кільце для нарізки маседуан (**E5b**) можна зберігати у приладі.
Складіть стопкою 5 насадок (**fig.12**) і розташуйте їх в отворі в передній частині шнека (**D**). Підставка для зберігання (**F**) кріпиться на отворі в передній частині шнека (**D**) (**fig.14**). Кільце для нарізки Маседуан (**E5b**) кріпиться на підставці для зберігання (**F**) (**fig. 15**).
- Зберігання шнура живлення: проштовхніть шнур у спеціально призначену для цього порожнину (CORD STORAGE) (**fig. 16**).

Назар аударыңыз: LS-123456 қауіпсіздік нұсқаулығы құрылғымен бірге жабдықталған. Қауіпсіздігіңіз үшін, құрылғыны бірінші рет қолданғанда жабдықталған нұсқаулықты мұқият оқып, ыңғайлы жерге сақтап қойыңыз.

1. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|---|
| A – Мотор блогы | E3 – Тырнағыш конус (сары) |
| B – Қосу/өшіру батырмасы және жылдамдығын таңдау | E4 – Жұқалап тұрайтын конус (металдан жасалған, шеті ақ жасыл түсті) |
| C – Итергіш | E5a – Салатқа арнап тұрайтын конус (қою жасыл) |
| D – Конус қондырғысы/ мұржасы | E5b – Салатқа арнап тұрайтын сақина (қою жасыл/ақ) |
| E – Конустар | F – Жабдықтарын сақтау |
| E1 – Қалың қылып үгетін конус (қызыл) | |
| E2 – Ұсақ қылып үгетін конус (металдан жасалған, шеті қызыл-сары) | |

2. БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНУҒА ДЕЙІН

- Жабдықтарын (конустары, конус қондырғысы мен итергішін) сабынды сумен жуып алыңыз. Шайып, құрғатыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Конус пышақтарының жүзі өте өткір, қолданғанда абайлап, пластик шеттерінен ғана ұстаңыз.

3. ҚОЛДАНУ

- Қажетті конусты таңдап алыңыз.
- Конус қондырғысын (**D**) мотордың (**A**) үстіне орнатып, $\frac{1}{4}$ солға қарай бұраңыз (**1-2 сурет**).
- Қажетті конусты таңдап, конус қондырғысының саңылауының (**D**) түбіне дейін жеткізіп, дұрыс орнатыңыз (**3-сурет**).
- Құралды жалғаңыз.
- Қажетті жылдамдығын таңдап (баяу немесе жылдам), қосу/өшіру батырмасын басыңыз (**4-сурет**).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ : құралды қолданарда конустың конус қондырғысына дұрыс орналасқанын тексеріңіз (3-сурет), одан кейін тағамдарды салғанға дейін қосу/өшіру батырмасын басыңыз (4-сурет).

- Тағамдарды құралдың мұржасынан салыңыз (**D**) да, итергіштің көмегімен итеріңіз (**C**) (**5-сурет**).

КЕҢЕС: Тағамдарды итергішпен қатты итеру турау нәтижесіне әсер етпейді, олай жасау мотор жұмысын ақырындатады, керісінше, итергішті тағамға ақырын тигізу жеткілікті.

- Конусты ауыстыру үшін, конус қондырғысын (D) оңға қарай $\frac{1}{4}$ бұру керек (6-сурет), одан кейін қайта тігінен қойыңыз (7-сурет). Конусты алыңыз (8-сурет).

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Баяу жылдамдық негізінен қатты өнімдерді (мысалы: пармезан, шоколад) E3 (сары) конусымен үгітуге арналған.

Баяу жылдамдықты сондай-ақ жұмсақ тағамдар үшін қолдануға (алмұрт, авокадо, пісірілген қызылша) кеңес беріледі.

Жабдықтарды салатқа арнап турау үшін жинақтау:

- Салатқа турауға арналған конусты конус қондырғысының саңылауының (D) түбіне дейін жеткізіп, дұрыс орнатыңыз (3-сурет).
- Одан кейін салатқа арнап турайтын сақинаның қауіпсіздік топсасын ашып, оның ортасын мұржадан конус қондырғысына қарай орнатыңыз (9-сурет).
- Сақинаның конус қондырғысының түбіне дұрыс қонғанын тексеріңіз.
- Қауіпсіздік топсасын конус қондырғысына бекітіңіз (10-сурет).
- Тағамдарды салатқа арнап турау үшін, тағамды конус қондырғысының мұржасынан салыңыз.
- Салатқа турау жабдығын алу үшін, қауіпсіздік топсасындағы тетігінен тартыңыз (11-сурет).

Ескерту: E5b жабдығын жылдамырақ алу үшін, саусағыңызбен жоғары қарай қозғалыс жасай отырып, кетікті алға қарай тартыңыз (11-сурет).

ЖИ СҰРАЙТЫН СҰРАҚТАР:

Сұрақтар	Жауаптар
• «Конус қондырғы ішіне дұрыс салынбайды, сырт еткен дыбыс естілмейді».	Конустың қондырғының түбіне дейін жетуін қадағалаңыз (3-сурет). Одан кейін тағамды мұржа арқылы салғанға дейін, құралдың қосу батырмасын басыңыз, сонда конус орнына түседі (4-сурет).
• «Қолданыстан кейін жабдығы алынбайды».	Қолданыстан кейін конусты алу үшін, конусты босатыңыз (6-сурет), одан кейін қондырғыны босатыңыз (7-сурет), сонда конус өзі түседі (8-сурет).
• «Конус қондырғысы конусты алу немесе салу үшін тым қатты. Бұл қалыпты жағдай ма?».	Иә, өнім жаңа болғанда. Біраз уақыт қолданған соң, орнату және алу жеңілдей түседі.

Әр конусты анықталған мақсатында ғана қолданыңыз:

	Қалың қылып үгетін конус E1 (қызыл)	Ұсақ қылып үгетін конус E2 (металдан жасалған, шеті қызыл-сары)	Тыр-нағыш конус E3 (сары)	Жұқалап тұрайтын конус E4 (металдан жасалған, шеті ақ/жасыл түсті)	Салатқа арнап тұрайтын конус E5a/E5b (қою жасыл)
Сәбіз	•	•		•	• (ерекше)
Зуккини	•	•		•	• (ерекше)
Картоп	•	•		•	• (ерекше)
Қияр	•	•		•	• (ерекше)
Бұрыш	•			•	
Пияз				•	• (ерекше)
Қызылша				•	• (ерекше)
Балдыркөк		•		•	• (ерекше)
Қара шалқан	•			•	• (ерекше)
Қырыққабат (ақ/қызыл)				•	
Алма				•	• (ерекше)
Пармезан			•		
Грюйера	•	•		•	• (ерекше)
Шоколад	•	•	•		
Құрғақ нан / бискотти			•		
Орман жаңғағы/грек жаңғағы/бадам			•		
Кокос жаңғағы		•	•		

Жақсы нәтижеге жету туралы кеңестер:

Қанағаттанарлық нәтижеге жету үшін, барлық ингредиенттер қатты болуы тиіс, сонда тағамдар қондырғыда қалып қалмайды. Құралды қант және ет сияқты тым қатты тағамдарды турауға қолданбаңыз.

Тағамдарды жылдам жылжыту үшін, турап, мұржасынан салыңыз.

РЕЦЕПТЕР

КОНУСТАР	ӘЗІРЛЕУ	ИНГРЕДИЕНТТЕР	КЕҢЕСТЕР
ҚАЛЫҢ ҮГУ конусы қызыл (Е1)	Күн гратені (6 адам үшін)	– 6 шағын зуккини – 2 картоп – 1 пияз – 1 кесе піскен күріш – 1 жұмыртқа – 1 стакан сүт – 150 г грюйера – сары май	Зуккини мен картопты қалың қылып үгетін конуспен (Е1) үгіңіз. Пиязды жұқалап тұрайтын конустың (Е4) көмегімен тұраңыз. Барлық көкөністерді майға салып қуырыңыз. Пештің табағына көкөністер және күрішті қабаттап салыңыз. Майлы сүтті жұмыртқа, тұз және бұрышпен араластырыңыз. Үстінен үгітілген ірімшік және бұрыш сеуіп, араластырыңыз. 180°C градуста пісіріңіз.
ҰСАҚ ҚЫЛЫП ҮГЕТІН Конус талдан жасалған, шеті қызыл сары (Е2)	Қырыққаб ат салаты (4 адам үшін)	– ¼ ақ қырыққабат – 2 сәбіз – 3 ас қасық майонез – 3 ас қасық сұйық крем – 2 ас қасық сірке су – 2 ас қасық қант ұнтағы	Қырыққабатты жіңішке қылып тұрайтын конуспен (Е4) тұраңыз, ал сәбіздерді ұсақ қылып үгетін конуспен үгіңіз (Е2). Барлығын салат ыдысына салып, араластырыңыз. Майонез, сұйық крем, май, сірке су және қантты араластырып, тұздық жасаңыз. Көкөністерді соуспен араластырып, 1 сағатқа қойып қойыңыз.
ТЫРНАҒЫШ Конус сары (Е3)	Алма мен баданнан жасалған гратин (4 адам үшін)	– 6 алма – 60 г кассонаде қанты – 50 г сары май – 50 г бүтін бадан – 20 сл крем – 1 шай қасық даршын	Алманы аршып, дәнін алып, төртке бөліңіз. Жұқа қылып тұрайтын конуспен (Е4) турап, 30 г майға қызартыңыз. Табақты майлап, карамельденген алманы түбіне жақсылап салыңыз. Баданды тырнағыш конустың (Е3) көмегімен кішірейтіңіз. Салат ыдысына бадан ұнтағын, крем және даршынды салып араластырыңыз. Қоспаны алманың үстінен құйып, кассонаде қантын себіңіз. 160°C градуста пісіріңіз.

КОНУСТАР	ӘЗІРЛЕУ	ИНГРЕДИЕНТТЕР	КЕҢЕСТЕР
ЖҰҚА ҚЫЛЫП ТУРАЙТЫН Конус металдан жасалған, шеті ақ жасыл түсті (E4)	Грек салаты (4 адам үшін)	– қияр – 2 үлкен қызанақ – 1 қызыл бұрыш – 1 жасыл бұрыш – 1 орташа ақ пияз – 200 г фета ірімшігі – 50 г қара зәйтүн (қосымша) – 4 ас қасық май – 1 лимон – 30 г шөптер (қалауыңызша: райхан, ақжелкен, жалбыз, күнзе)	Қиярды жіңішке қылып турайтын конуспен (E4) тураңыз. Бұрышты 2-ге бөліңіз, дәнін алып тастаңыз. Пияз бен бұрышты тураңыз. Қызанақ пен фетаны ұсақтап тураңыз. Ингредиенттерді салат ыдысына салып, зәйтүнді қосыңыз. Май мен лимон шырынынан тұздық жасаңыз. Абайлап араластырып, үстінен шөптерді себіңіз.
САЛАТҚА АРНАП ТУРАУ Конусы/ жүзігі қою жасыл (E5a/E5b)	Көкөністе р салаты	– 400 г қызылша – 300 г сәбіз – 400 г картоп – 200 г қияр – 150 г пияз – 100 г Ұсақ бұршақ – тұз – 2 ас қасық май	Картопты, қызылшаны, сәбізді, пиязды, қиярды салатқа арнап турайтын конус пен сақинаның көмегімен (E5a/E5b) тураңыз. Қартоп, қызылша және сәбізді буға пісіріп алыңыз. Барлығын араластырып, ұсақ бұршақ пен қиярды қосыңыз. Тұз бен май қосыңыз. 1 сағатқа тоңазытқышқа қойып қойыңыз.

4. ҚҰРАЛДЫ ЖУУ

- Мотор жинағын (A) жуар алдында әрқашан құралды қуат көзінен айырыңыз.
- Мотор жинағын суға атырып, үстінен су ағызбаңыз. Мотор жинағын суланған жұмсақ матамен сүртіңіз. Жақсылап құрғатыңыз.
- Конус қондырғысы (D), итергіш (C), конустар (E1, E2, E3, E4, E5a), салатқа арнап турайтын сақина (E5b) және сақтау жабдығын (F) ыдыс жуатын мәшинеге салып жууға болады, ол үшін «ECO» немесе «ACA ЛАС ЕМЕС» бағдарламасын қолданыңыз.
- Салатқа арнап турайтын жабдықты жуу қиын болса, щетка қолдануға болады.

- Конустарды абайлап қолданыңыз, олардың пышақтарының жүзі өте өткір болады.
- Құралдың пластик бөлшектері сәбіз сияқты тағамдардан боялып қалса, аздап май жағып қойып, соңынан кәдімгідей жуыңыз.

5. САҚТАУ

- Барлық конустарды (**E1, E2, E3, E4, E5a**), салатқа арнап турайтын сақинаны (**E5b**) құралдың өзінде сақтауға болады.
5 конусты бір-біріне салып (**12-сурет**), конус қондырмасының саңылауына салыңыз (**D**). Сақтау жабдығы (**F**) қондырғының алдыңғы жағына бекітіледі (**D**) (**14-сурет**). Салатқа арнап турайтын сақинасы (**E5b**) сақтау жабдығына бекітіледі (**F**) (**15-сурет**).
- Сымын сақтау : сымды арнаулы қуысына салыңыз (СЫМ САҚТАУ ОРНЫ) (**16-сурет**).

5. التخزين

- جميع الأسطوانات (E1, E2, E3, E4, E5a)، حلقة التقطيع الى مكعبات (E5b)، يُمكن تخزينها في المنتج.
تُرص الأسطوانات الخمسة فوق بعضها بعضاً (شكل 12)، وتوضع امام الحاملة (D). مشابك ملحق التخزين (F) فوق الفتحة امام الحاملة (D) (شكل 14). شبك حلقة التقطيع الى مكعبات (E5b) في ملحق التخزين (F) (شكل 15).
- تخزين السلك الكهربائي : ادفع السلك الكهربائي في الفجوة الموجودة لهذا الغرض (تخزين السلك الكهربائي) (CORD STORAGE) (شكل 16)

الأسطوانات	التحضيرات	المكونات	توصيات
اسطوانة معدنية مع إطار أخضر فاتح للشرحات الرقيقة (E4)	سلطة يونانية (تكفي ٤ أشخاص)	١- خيار ٢- طماطم كبيرة ١- فليفلة حمراء ١- فليفلة خضراء ١- بصلة بيضاء وسط ٢٠٠ جرام جبنة فيتا ٥٠ جرام زيتون أسود (اختياري) ٤ ملاعق صغيرة الزيت ١- ليمونة ٣٠ جرام أعشاب طازجة (اختر واحدة: ريحان، بقდونس، نعناع، كزبرة)	يُقطع الخيار الى شرحات بواسطة اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُقطع الفليفلة أنصافاً وتُزال منها البذور والأجزاء البيضاء. تُقطع الفليفلة والبصل الى شرحات رقيقة. تُقطع الطماطم وجبنة فيتا الى مكعبات صغيرة، وتُخلط المكونات في وعاء للسلطة، ويُضاف إليها الزيت. تحضر التتبيلة بمزج الزيت وعصير الليمون. تُخلط بلطف وتُرش على السلطة مع الأعشاب الطازجة المفرومة.
اسطوانة خضراء داكنة/حلقة للمكعبات (E5a/E5b)	سلطة الكرنب (تكفي ٤ أشخاص)	٤٠٠ جرام شمندر أحمر ٣٠٠ جرام جزر ٤٠٠ جرام بطاطس ٢٠٠ جرام خيار ١٥٠ جرام بصل ١٠٠ جرام بازلاء ملح ٢- ملعقة كبيرة زيت	تُقطع البطاطس، الشمندر، الجزر، البصل والخيار باستعمال اسطوانة التقطيع الى مكعبات والحلقة (E5a/E5b). تُبخّر البطاطس والشمندر والجزر. تُخلط معاً وتُضاف إليها البازلاء، البصل والخيار. يُضاف الملح والزيت. تُترك في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.

4. تنظيف المنتج

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً قبل تنظيف وحدة المُحرك (A).
- لا تغمر المنتج بالماء، ولا تضعه تحت الماء الجارية. امسح وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. جفّف بعناية.
- الحاملة (D)، الدفّاش (C) والأسطوانات (E1, E2, E3, E4, E5a)، حلقة التقطيع الى مكعبات (E5b) وملحق التخزين (F)، يمكن تنظيفهم في سلّة جلاية الصحون العلوية باستعمال برنامج التنظيف (ECO) أو برنامج التنظيف (LIGHT SOIL).
- في حال وجدت صعوبة في تنظيف ملحقات المكعبات، ننصح باستعمال فرشاة.
- يرجى التعامل مع الأسطوانات بكل عناية وحذر لأن أنصالتها حادة جداً.
- في حال تلوثت بعض الملحقات بالوان الطعام (جزر، برتقال، الخ..)، تمسح بقطعة قماش مشبعة بقليل من زيت الطعام، ثم تُنظف بعد ذلك كالمعتاد.

الأسطوانات	التحضيرات	المكونات	نصائح
اسطوانة حمراء للبشر الخشن (E1)	جراتان الصيف (تكفي ٦ أشخاص)	٦ حبات كوسى صغيرة ٢ بطاطس ١ بصلة ١ كوب أرز مطبوخ - بيضة واحدة ١ كوب حليب ١٥٠ جرام جبنة جرووير - زبدة	يُبشر الكوسى والبطاطس باستخدام أسطوانة البشر الخشن (E1)، ويقطع البصل باستعمال اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُحمّر جميع الخضار بالزبدة. يُؤخذ طبق الفرن وتوضع فيه طبقة الخضار، طبقة الأرز المطهو، يُضاف الحليب المخفوق بالبيض، الملح والفلفل. تُرش جبنة الجرووير وبعض الزبدة. يوضع في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية
اسطوانة معدنية بالكامل مع إطار برتقالي للبشر الناعم (E2)	سلطة الكرب (تكفي ٤ أشخاص)	- ربع ملفوفة (أبيض) ٢ جزر ٣ ملاعق مايونيز ٣ ملاعق كبيرة كريما - ملعقتان كبيرتان خل - ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم	يُفرم الملفوف الأبيض باستخدام أسطوانة الشرحات الرقيقة (E4)، ويُبشر الجزر باستعمال اسطوانة البشر الناعم (E2)، يُخلط الجميع في وعاء للسلطة. تُحضر التتبيلة بأن يخلط المايونيز، الكريما، الزيت، الخل والسكر. تُتبّل الخضار المبشورة بهذه الصلصة، تُخلط جيداً وتترك لمدة ساعة في الثلاجة.
اسطوانة صفراء للبشر الناعم جداً (E3)	التفاح بالجراتان واللوز (تكفي ٤ أشخاص)	٦ تفاحات ٦٠ جرام سكر أسمر ٥٠ جرام زبدة ٥٠ جرام لوز حبة كاملة ٢٠ سنتلتر كريما ١ ملعقة صغيرة قرفة	يُقشر التفاح وتنزع منه النواة ويُقطع أرباعاً. ثم يقطع الى شرحات باستعمال اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4)، ويحمّر بـ ٣٠ جرام من الزبدة. يدهن طبق الفرن بالزبدة ويرتب التفاح المحلى على الطبق بشكل متساو في قعر الطبق. يبشر اللوز ليصبح ناعماً باستعمال الأسطوانة الناعمة جداً (E3). يخلط اللوز الناعم في وعاء مع القرفة. يسكب المزيج فوق التفاح. يرش بالسكر الأسمر. يوضع الطبق في الفرن على درجة حرارة ١٦٠ مئوية.

استعمل الأسطوانة المناسبة لكل نوع من انواع الطعام

اسطوانة لللبشر الخشن E1 (أحمر)	اسطوانة لللبشر الناعم E2 (معدنية مع إطار برتقالي)	اسطوانة لللبشر الناعم جداً E3 (أصفر)	اسطوانة للتقطيع الى شرحات رقيقة E4 (معدنية مع إطار أخضر فاتح)	اسطوانة للتقطيع الى مكعبات E5a / E5b (أخضر داكن)	
•	•		•	• (نيء فقط)	جزر
•	•		•	• (نيء فقط)	كوسى
•	•		•	• (نيء فقط)	بطاطس
•	•		•	• (نيء فقط)	خيار
•			•		فليفلة
			•	• (نيء فقط)	بصل
			•	• (نيء فقط)	شمندر
	•		•	• (نيء فقط)	كرفس
•			•	• (نيء فقط)	فجل
			•		ملفوف (ابيض وأحمر)
			•	• (نيء فقط)	تفاح
		•			جبنه بارميزان
•	•		•	• (نيء فقط)	جبنه جرويير
•	•	•			شوكولاته
		•			خبز مجفف/ بسكويت
		•			بندق/ جوز/لوز
	•	•			جوز الهند

نصائح للحصول على نتائج جيدة :

يجب أن تكون المكونات التي تستعملها جامدة للحصول على نتائج جيدة وتجنب تراكم الطعام في الحاملة. لا تستعمل المنتج لبشر أو تقطيع المواد الصلبة مثل السكر أو قطع اللحمه.
يُقطع الطعام ليصبح سهل الإدخال في انبوب التلقيم.

- إذا اردت تغيير الأسطوانة، ادر الحاملة (D) ربع دورة الى جهة اليمين (شكل 6). ثم اعدّها الى الوضعية العلوية (الشكل 7) افصل الآن الأسطوانة (شكل 8).

توصيات أثناء الإستعمال

- السرعة البطيئة مقصود بها الطعام الجامد (على سبيل المثال: جبنة البرميزان، الشوكولاته) لبشرها بواسطة الأسطوانة E3 (أصفر).
- كما ننصح باستعمال السرعة البطيئة للطعام للهش أو الخفيف (الكمثري، الأفوكادو، البنجر المطهون).

تركيب ملحق المكعبات :

- ضع اسطوانة المكعبات امام الحاملة (D)، يجب أن تكون الأسطوانة في مكانها الصحيح على السواقة (شكل 3).
- ثم توضع حلقة المكعبات بحيث يكون لسان الأمان مفتوحاً، في وسط مفصلة الأمان على انبوب حاملة الأسطوانة (شكل 9).
- تأكد بأن حلقة المكعبات موصولة بقاعدة حاملة الأسطوانة بشكل جيد.
- اغلق مفصلة الأمان على حاملة الأسطوانة (شكل 10).
- تُستعمل وظيفة التقطيع الى مكعبات بأن تُدخل المكونات من خلال حجرة التلقيم في الأسطوانة.
- افصل ملحق المكعبات بسحب الطرف الواقع عند أعلى مفصلة الأمان (شكل 11).

نصيحة : لكي تتمكن من فتح مفصلة الأمان E5b بسهولة. حركها الى الأعلى بأحد الأصابع، بينما في نفس الوقت تسحب الطرف الى الأمام (شكل 11).

أسئلة وأجوبة :

الأسئلة	الأجوبة
• الأسطوانة غير ثابتة في مكانها على الحاملة، ولم أسمع صوت "كليك".	ببساطة، تأكد أن الأسطوانة قد أخذت مكانها الصحيح على السواقة (شكل 3). اضغط على مفتاح "تشغيل/توقف" قبل إدخال الطعام في انبوب التلقيم للتأكد بأن الأسطوانة قد اقفلت بشكل صحيح في مكانها (شكل 4).
• لم استطع فصل الملحق بعد الإستعمال.	لكي تتمكن من فصل الأسطوانة بعد الإستعمال، افتح (شكل 6) الحاملة ثم أعد إقفالها (شكل 7)، وسوف تسقط من تلقاء نفسها (شكل 8).
• حاملة الأطوانات قاسية ومن الصعب تركيبها وفصلها، هل هذا أمر طبيعي؟	نعم، عندما يكون المنتج جديداً. مع الإستعمال سوف يُصبح من السهل التركيب والفصل.

1. وصف أجزاء المنتج

- E3 اسطوانة للبشر الناعم جداً (أصفر)
 E4 اسطوانة للتقطيع الى شريحات رقيقة
 (معدنية مع إطار أخضر فاتح)
 E5a - اسطوانة للتقطيع الى مكعبات
 (أخضر غامق)
 E5b - حلقة للتقطيع الى مكعبات
 (أخضر غامق/أبيض)
 F ملحق التخزين

- وحدة المحرك
 زر "تشغيل/ توقف" ومنتقي السرعة
 دفاش
 حاملة الأسطوانات/انبوب التلقيم
 اسطوانات
 E1 اسطوانة للبشر الخشن (أحمر)
 E2 اسطوانة للبشر الناعم
 (معدنية مع إطار برتقالي)

A
B
C
D
E

2. قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظَّف الملحقات (الأسطوانات، حاملات الأسطوانات والدفاش) بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.

تحذير: إن أنصال الأسطوانات حادة جداً. يُرجى التعامل معها بكل حذر وعناية، يُرجى الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .

3. الإستعمال

- اختر الأسطوانة التي تناسب التحضير الذي تريده.
- ركب حاملة الأسطوانة (D) على وحدة المحرك (A) مع تدويرها ربع دورة الى جهة اليسار (شكل 1 و 2).
- ادخل الأسطوانة التي اخترتها في الفتحة عند مقدمة الحاملة (D)، يجب أن تأخذ الأسطوانة مكانها الصحيح في السواعة (شكل 3).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر السرعة المطلوبة (بطيئة أو تيربو) ثم اضغط على مفتاح "تشغيل/توقف" (شكل 4).

تحذير: قبل تشغيل المنتج، تأكد دائماً أن الأسطوانة قد أخذت مكانها الصحيح على سواعة المحرك (الشكل 3)، ثم قبل أي شيء اضغط على زر "تشغيل/توقف" قبل أن تدخل الطعام في انبوب التلقيم (شكل 4).

- ادخل الطعام من خلال انبوب التلقيم (D) وادفع الطعام برفق باستعمال الدفاش (C) (شكل 5).
 نصيحة: لا توجد ضرورة للضغط على الدفاش للحصول على نتائج تقطيع جيدة؛ هذا النوع من الإستعمال سوف يُبطئ حركة المحرك؛ بكل بساطة، تأكد أن المكونات على اتصال دائم بالأسطوانة.

AR

- تمام مخروط ها (E1, E2, E3, E4, E5a)، حلقه مکعبی (E5b)، قابل جمع شدن در دستگاه خواهد بود. پنج مخروط (تصویر 12) را جمع کنید و در دهانه مقابل نگهدارنده (D) قرار دهید. ابزار جانبی جمع کردن (F) را در دهانه مقابل نگهدارنده (D) وصل کنید (تصویر 14). حلقه مکعبی (E5b) در ابزار جانبی جمع کردن (F) وصل می شود (تصویر 15).
- سیم برق را جمع کنید: سیم را در حفره مهیا شده برای این منظور فشار دهید (CORD STORAGE) (تصویر 16).

مخروط‌ها	آماده سازی	مواد	توصیه
مخروط فلزی با لبه چراغ سبز برش زدن نازک (E4)	سالاد یونانی (برای سرو 4 نفر)	1- خیار 2- گوجه فرنگی بزرگ 1- فلفل قرمز 1- فلفل سبز 1- پیاز سفید متوسط 200- گرم پنیر فتا 50- گرم زیتون سیاه (انتخابی) 4- قاشق غذاخوری روغن 1- لیمو 30- گرم گیاه تازه (یکی را انتخاب کنید: ریحان، جعفری، نعناع، گشنیز)	خیار را با استفاده از مخروط (E4) بصورت ریز برش دهید. فلفل‌ها را نصف کنید، هسته‌ها و قسمت‌های سفید را جدا کنید. فلفل‌ها و پیاز را برش دهید. گوجه فرنگی‌ها و پنیر فتا را در مکعب‌های کوچک برش دهید. مواد را در یک کاسه بزرگ مخلوط نموده و روغن زیتون اضافه نمایید. با مخلوط کردن روغن با آبلیمو، سس را تهیه کنید. آرام مخلوط کنید و سالاد را با گیاهان تازه تهیه کنید.
مخروط سبز تیره/ حلقه مکعبی (E5a/E5b)	سالاد کلم (برای سرو 4 نفر)	400- گرم چغندر قرمز 300- گرم هویج 400- گرم سیب زمینی 200- گرم خیار 150- گرم پیاز 100- گرم نخود فرنگی - نمک 2- قاشق غذاخوری روغن	با استفاده از مخروط مکعبی و حلقه (E5a/E5b) سیب زمینی چغندر هویج، پیاز و خیار را به صورت مکعب برش دهید. سیب زمینی، چغندر و هویج را بصورت مکعب بخار پز کنید. با هم مخلوط کنید و نخودفرنگی، پیاز و خیار را اضافه کنید. نمک و روغن اضافه کنید. بگذارید برای 1 ساعت در یخچال بماند.

4. تمیز کردن دستگاه

- همیشه دستگاه را خاموش کنید قبل از آنکه موتور (A) را تمیز کنید.
- از فرو بردن موتور در آب خودداری کنید، از اجرای کار دستگاه در زیر آب اجتناب کنید. موتور را با یک پارچه مرطوب پاک کنید. با دقت خشک کنید.
- نگهدارنده (D)، فشار دهنده (C) مخروط‌های (E1, E2, E3, E4, E5a)، حلقه مکعبی (E5b) و وسایل جانبی ذخیره سازی (F) می‌تواند در سبد ماشین ظرفشویی در طبقه بالا با استفاده از برنامه (ECO) یا (LIGHT SOIL) قرار گیرد.
- در صورت مشکل در تمیز کردن ابزار جانبی، توصیه می‌کنیم که از یک برس استفاده کنید.
- با دقت به مخروط‌ها دست نزنید چون بسیار تیز هستند.
- در صورت لکه دار شدن قسمت‌های پلاستیکی با مواد غذایی مانند هویج، آنها را با پارچه آغشته به کمی روغن آشپزی پاک کنید و سپس طبق معمول تمیز کنید.

مخروط ها	آماده سازی	مواد	نکات
رنده کردن درشت مخروط قرمز (E1)	گراتین تابستان (برای سرو 6 نفر)	- 6 کدوسبز کوچک - 2 سیب زمینی - 1 پیاز - 1 پیمانه برنج پخته شده - 1 تخم مرغ - 1 لیوان شیر - 150 گرم پنیر گرویره - کره	کدوسبز و سیب زمینی را با مخروط درشت (E1) رنده کنید. پیاز را با استفاده از مخروط (E4) برش ریز دهید. تمام سبزیجات را در کره سرخ کنید. یک در میان لایه های متناوب سبزیجات، برنج پخته شده، سبزیجات، برنج پخته شده و غیره را در یک ظرف ضد حرارت فر قرار دهید. شیر زده شده، تخم مرغ، نمک و فلفل را اضافه کنید. پنیر رنده شده و کمی کره روی آن بپاشید. قرار 180°C فر را در حرارت دهید.
مخروط فلزی با لبه نارنجی رنده ریز (E2)	سالاد کلم (برای سرو 4 نفر)	- 1/4 کلم سفید - 2 هویج - 3 قاشق غذاخوری سس مایونز - 3 قاشق غذاخوری خامه - 2 قاشق غذاخوری سرکه - 2 قاشق غذاخوری شکر شیرینی پزی	کلم سفید را با استفاده از مخروط (E4) رنده ریز کنید و هویج را با مخروط (E2) بصورت ریز رنده کنید. آنها را در یک کاسه مخلوط کنید. سس را با مخلوط کردن سس مایونز، خامه، روغن، سرکه و شکر آماده کنید. چاشنی سبزیجات رنده شده را با سس درست کنید، هم بزنید و بمدت 1 ساعت در یخچال قرار دهید.
مخروط زرد رنده کردن بسیار ریز (E3)	رنده کردن سیب با بادام (برای سرو 4 نفر)	- 6 سیب - 60 گرم شکر خام - 50 گرم کره - 50 گرم بادام خالص - 20 سانتی لیتر خامه - 1 قاشق چایخوری دارچین	پوست سیب را بکنید، هسته را در بیاورید و سیب را به چهار قسمت کنید. با استفاده از مخروط (E4) بصورت ریز برش دهید و با 30 گرم کره سرخ کنید. به آرامی کره را در ظرف فر قرار دهید و سیب های آغشته به کارامل را در ردیف پائین بگذارید. بادام ها را با استفاده از مخروط (E3) بسیار ریز آسیاب کنید. در یک کاسه، بادام های خرد شده و خامه و دارچین را مخلوط کنید. مخلوط را بالای سیب ها بریزید و به شکر خام آغشته کنید. 160°C ظرف را در حرارت بپزید.

از مخروطی استفاده کنید که برای هر نوع از مواد غذائی توصیه کرده ایم:

مخروط مکعبی E5b/E5a (سبز تیره)	مخروط رنده کردن باریک E4 (فلزی با لبه چراغ سبز)	مخروط رنده کردن بسیار ریز E3 (زرد)	مخروط رنده کردن ریز E2 (فلزی با لبه نارنجی)	مخروط رنده کردن درشت E1 (قرمز)	
• (فقط خام)	•		•	•	هویج
• (فقط خام)	•		•	•	کدوسبز
• (فقط خام)	•		•	•	سیب زمینی
• (فقط خام)	•		•	•	خیار
	•			•	فلفل
• (فقط خام)	•				پیاز
• (فقط خام)	•				چغندر
• (فقط خام)	•		•		کرفس
• (فقط خام)	•			•	ترب کوهی
	•				کلم (سفید/قرمز)
• (فقط خام)	•				سیب
		•			برمیزان
• (فقط خام)	•		•	•	پنیر گرویره
		•	•	•	شکلات
		•			نان خشک/ بیسکویت
		•			فندق/ گردو/بادام
		•	•		نارگیل

نکاتی برای نتایج خوب :

موادی که استفاده می کنید باید سخت باشد تا به نتیجه رضایت بخش دست یابید و از جمع شدن غذا در نگهدارنده اجتناب کنید. از استفاده از دستگاه برای رنده کردن یا برش دادن مواد غذائی بسیار سخت مانند شکر یا تکه های گوشت خودداری کنید. مواد غذائی را برش دهید تا آسانتر در لوله خوراک قرار گیرد.

- برای عوض کردن مخروط، نگهدارنده (D) را یک ربع بسمت راست بچرخانید (تصویر 6)، سپس نگهدارنده را به موقعیت عمودی برگردانید (تصویر 7). مخروط را در بیاورید (تصویر 8). توصیه‌هایی برای استفاده
- سرعت کم برای غذاهای سخت (مثلاً: پارمیزان، شکلات) در نظر گرفته شده تا با مخروط (E3) (زرد) رنده شود.
- سرعت کم همچنین برای غذاهای نرم یا شکننده (گلابی، آواکادو، چغندر پخته) توصیه می‌شود.

نصب لوازم جانبی قطعات مکعبی:

- مخروط مکعبی را در دهانه مقابل نگهدارنده (D) قرار دهید مخروط باید کاملاً "بطور صحیح در درایو قرار داده شود (تصویر 3).
- سپس حلقه مکعبی را با فلپ باز ایمنی قرار دهید، لولای ایمنی را در وسط لوله نگهدارنده مخروط قرار دهید (تصویر 9).
- چک کنید که حلقه مکعبی بطور صحیح به پایه نگهدارنده مخروط وصل شده باشد.
- لولای ایمنی را بالای نگهدارنده مخروط ببندید (تصویر 10).
- با قرار دادن مواد از طریق لوله خوراک مخروط، از عملکرد خرد کردن مکعبی استفاده کنید.
- ابزار جانبی خرد کردن مکعبی را با کشیدن زیانه قرار داده شده در بالای لولای ایمنی، بردارید (تصویر 11).

نکته: برای باز کردن آسان تر لولای ایمنی E5b، آنرا با یک انگشت بطرف بالا حرکت دهید در حالیکه بطور همزمان زیانه را به جلو می‌کشید (تصویر 11).

پرسش و پاسخ :

پرسش	پاسخ
• مخروط به درستی در جای خود در نگهدارنده قرار نگرفته است، صدای کلیک شنیده نمی‌شود.	فقط اطمینان حاصل کنید که مخروط کاملاً در شکاف درایو قرار گرفته است (تصویر 3). دکمه روشن/خاموش را فشار دهید قبل از آنکه غذا را در لوله خوراک قرار دهید تا مطمئن شوید که مخروط بطور صحیح در محل قفل شده است (تصویر 4).
• نمی‌توانم ابزار جانبی بعد از استفاده را بردارم.	برای برداشتن مخروط بعد از استفاده، نگهدارنده را باز کنید (تصویر 6) سپس دوباره قفل کنید (تصویر 7) و مخروط به خودی خود سقوط خواهد کرد (تصویر 8).
• مخروط خیلی سخت است که نصب شود و برداشته شود، آیا این مورد طبیعی است؟	بله، وقتی دستگاه جدید است. با استفاده از دستگاه، مخروط آسان تر نصب می‌شود و برداشته می‌شود.

1. شرح اجزاء دستگاه

- E3 مخروط رنده کردن بسیار ریز (زرد)
 E4 مخروط برش زدن نازک
 E5a - مخروط مکعبی (سبز تیره)
 E5b - حلقه مکعبی (سبز تیره / سفید)
 لوازم جانبی ذخیره سازی

F

- موتور
 دکمه روشن / خاموش و انتخابگر سرعت
 فشار دهنده
 نگهدارنده مخروطی / لوله خوراک
 مخروط ها
 E1 مخروط رنده کردن درشت (قرمز)
 E2 مخروط رنده کردن ریز
 (فلزی با لبه نارنجی)

A
B
C
D
E

2. قبل از استفاده برای اولین بار

- لوازم جانبی (مخروط های نگهدارنده مخروط و فشار دهنده) را با آب صابونی بشوئید. پس از شستشو با دقت خشک کنید.

اخطار: تیغه های مخروط بسیار تیز هستند، همیشه به مخروط ها با دقت دست بزنید، همیشه آنها را با قسمت پلاستیکی نگه دارید.

3. استفاده

- مخروطی را انتخاب کنید که برای استفاده مورد نیاز است.
- نگهدارنده مخروط (D) را با یک ربع چرخاندن به سمت چپ در موتور (A) قرار دهید (تصویر 1 و 2).
- مخروط انتخاب شده را در دهانه در مقابل نگهدارنده (D) قرار دهید، مخروط باید کاملاً بطور صحیح در درایو قرار داده شود (تصویر 3).
- دستگاه را روشن کنید.
- سرعت مورد نیاز (آهسته یا توربو) را انتخاب کنید و سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید (تصویر 4).

اخطار: قبل از اجرای دستگاه، همیشه اطمینان حاصل کنید که مخروط کاملاً روی موتور جدا شده قرار گرفته است (تصویر 3) سپس دکمه روشن / خاموش را فشار دهید قبل از آنکه غذا را در لوله خوراک قرار دهید (تصویر 4).

- غذا را در لوله خوراک (D) قرار دهید و با فشار دهنده (C) غذا را به پائین فشار دهید (تصویر 5).
- نکته: نیازی نیست که روی فشار دهنده فشار دهید تا نتیجه خوب برای برش دادن بدست آورید؛ این نوع استفاده سرعت موتور را کاهش می دهد؛ فقط اطمینان حاصل کنید که مواد در تماس با مخروط می ماند.

FA