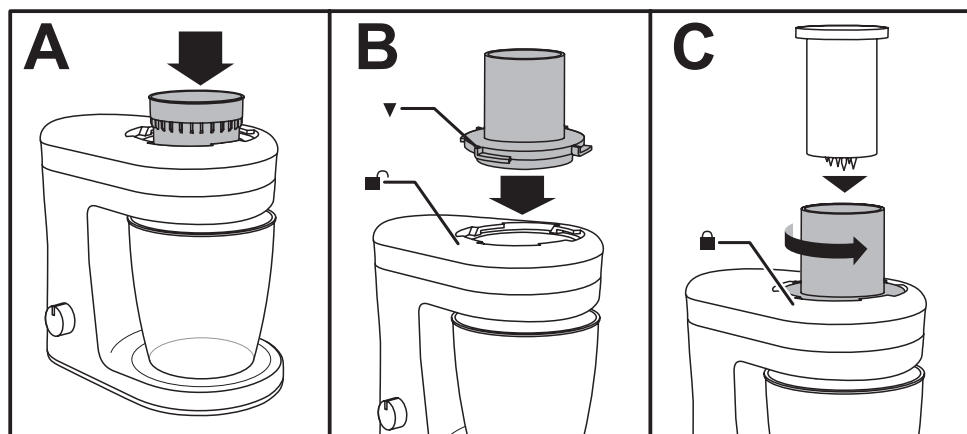
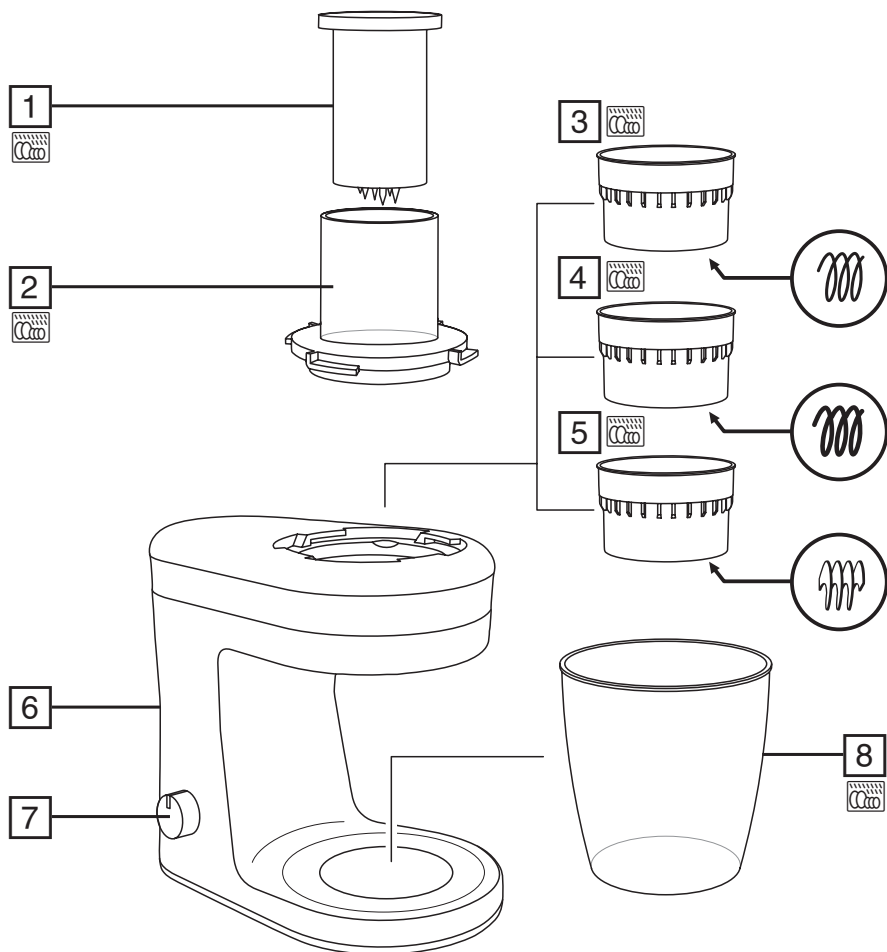




instructions	3	pokyny (Čeština)	63
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	68
mode d'emploi	13	instrukcja	73
instructies	18	upute	78
istruzioni per l'uso	23	navodila	83
instrucciones	28	οδηγίες	88
instruções	33	utasítások	93
brugsanvisning	38	talimatlar	98
bruksanvisning (Svenska)	43	instrucțiuni	103
bruksanvisning (Norsk)	48	инструкции (Български)	108
käyttöohjeet	53	تعليمات الاستخدام	113
инструкции (Русский)	58		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on.
Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

To avoid injury, take care handling the blades, emptying the appliance, and cleaning.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Care must be taken when handling sharp cutting blades during emptying and cleaning.

⚠ Misuse of the appliance may cause injury.

Don't run the appliance for more than 3 minutes. After 3 minutes, switch off for at least 2 minutes.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

- Don't put the motor unit in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- Keep fingers, hair, clothing, kitchen utensils, etc. clear of moving parts, blades and attachments.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use attachments or accessories unless we supply them.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|--|---|
| 1. Pusher | 6. Motor unit |
| 2. Feed tube | 7. Switch |
| 3. Thin spaghetti shape blade  | 8. Container |
| 4. Thick spaghetti shape blade  |  Dishwasher safe |
| 5. Ribbon shape blade  | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Wash the removable parts in warm soapy water. Rinse and dry.
2. Wipe over the motor unit with a damp cloth.

ASSEMBLY

- Sit the appliance on a dry, stable, level surface.
 - Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
 - Don't plug it in until you have finished assembling it.
1. Put the container underneath the opening on the motor unit.
 2. Put the chosen blade into the opening on the motor unit (Fig. A).
 3. Put the feed tube into the opening with the ▼ aligned with the  symbol (Fig B).
 4. Turn the feed tube counter clockwise until the ▼ is aligned with the  symbol (Fig C).

USING

1. Check that the switch is set to **O**.
 2. Put the plug into the power socket.
 3. Impale the prepared food centrally onto the teeth on the end of the pusher.
 4. Move the switch to **I**.
 5. Place the pusher/food into the feed tube and apply downward pressure.
 6. The food will be processed and collect in the container.
 7. Switch the appliance off (**O**) and unplug it.
- Keep constant downward pressure on the food with the pusher during processing.

TIPS

- Trim long/thick ingredients so that they will fit the feed tube without jamming.
- Fresh, firm fruits and vegetables produce the best results.
- Cover and refrigerate any processed ingredients you are not immediately using.
- Some ingredients will discolour quickly so it's best to process these ingredients last.
- Processed apples, pears, etc. can be mixed with a little lemon juice to help prevent browning.

Food	Blade Type			Comments
				
Apple	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube. Leave core/seeds in.
Beets	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube. Remove leaves.
Butternut squash	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.
Broccoli	✓	✓	✗	Stalks only. Trim to fit feed tube
Carrot	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube. Cut off the top and bottom.
Cabbage	✗	✗	✓	Red and white, not Savoy. Trim to fit feed tube.
Celeriac	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.
Courgette	✓	✓	✓	Cut off the top and bottom.
Cucumber	✓	✓	✓	Process whole.
Melon	✓	✓	✓	Slightly underripe, firm melons process best. Trim to fit feed tube.
Daikon	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.
Onion	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube.
Parsnip	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube.
Pear	✓	✓	✓	Trim to fit feed tube. Leave core/seeds in.
Potato	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.
Sweet potato	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.
Turnip/Swede	✓	✓	✓	Peel and trim to fit feed tube.

✓ = suitable, ✗ = unsuitable

CLEANING

Switch off (**O**) and unplug before cleaning.

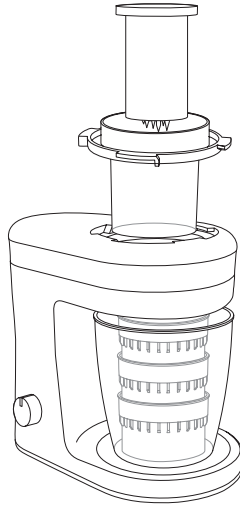
1. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse and air dry.
2. You may wash the blades, container, feed tube and pusher in a dishwasher. If you use a dishwasher the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
3. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.

STORING

Store as follows:

1. Stack the three blades inside the container then put the container under the opening of the motor unit.
2. Turn the feed tube upside down and insert it into the motor unit opening

3. Put the pusher into the feed tube.



RECIPES

SWEET POTATO SPAGHETTI WITH CHORIZO, RED PEPPER AND BASIL

(Serves approx. 4)

- 2 sweet potatoes
- 100g chorizo, diced
- 30ml olive oil
- 10 red peppers, seeds removed
- 2 red onions, peeled and sliced
- ½ red chilli, finely diced
- Juice of ½ a lemon
- 1 bunch fresh basil
- Salt and pepper to taste

Process the sweet potatoes with the  blade. Cut the strands into 6-7cm pieces. Cut two of the peppers into 1cm dice and set aside. For the sauce, roughly chop five of the red peppers and juice the remaining three. Heat the oil in a pan then add one of the onions and the chilli. Fry until soft (without browning). Next, add the roughly chopped peppers and again fry until soft (without browning). Add the juiced peppers and simmer for approx. 20 minutes until the liquid has cooked into the peppers, season to taste, add the lemon juice and blend until smooth.

In a separate pan, fry the chorizo until lightly browned then add the diced peppers and remaining onion and fry for 4 – 5 minutes, stirring frequently. Then, add the sweet potato and fry for 5-6 minutes stirring frequently. Add enough of the red pepper sauce to coat the sweet potato spaghetti and cook for a further 3-4 minutes. Serve sprinkled with torn basil leaves.

CURLY SWEET POTATO FRIES

- 2 large sweet potatoes

Process the sweet potatoes with the  blade. Cut the strands into 3-4 cm pieces. Heat a fryer to 160°C then fry the sweet potato in batches for about 5 minutes until the potato starts to become crispy. Drain on paper, season and serve.

SPICED POTATO CRISPS

- 2 potatoes
- 2g chilli powder
- 2g spiced paprika
- 2g Cajun spice
- Salt

Process the potatoes with the  blade. Cut the ribbons into 2-3 cm lengths.

Heat a fryer to 150°C then fry the crisps until crispy, drain on paper. Mix the chilli powder, paprika, Cajun spice and salt together then sprinkle over the crisps while hot. Leave to cool and serve.

HASH BROWNS

- 2 potatoes
- 1 onion, grated
- Olive oil
- Salt

Process the potatoes with the  blade. Cut the strands into 2-3 cm pieces. Mix together the potato, onion and olive oil seasoning well. Use a cloth to squeeze out as much liquid from the mix as possible. Shape the mixture into golf ball sized balls, flatten slightly and refrigerate for about 20 minutes. To cook, heat a little oil and fry each side of the hash brown until golden brown.

COURGETTE SPAGHETTI WITH AVOCADO, PINE NUTS, MOZZARELLA AND BASIL

(Serves approx. 2)

- 2 large courgettes
- 2 avocados
- ½ onion
- 20ml olive oil
- 8 cherry tomatoes, halved
- 4 rashers streaky bacon, cooked until crispy
- 40g pine nuts, toasted
- 2 bunches basil
- ½ lemon, juice
- 1 Buffalo mozzarella ball

Process the courgette with the  blade. Process the onion with the  blade. Peel the avocados and put them into a food processor. Add the basil leaves (save a few for garnish), lemon and season lightly. Process until smooth. Heat the olive oil in a pan then add the onion and fry for 2-3 minutes without browning. Add the pine nuts followed by the courgette spaghetti and fry for 3-4 minutes without browning. Add the tomatoes and cook for a further 2-3 minutes. Serve sprinkled with the crispy bacon, some of the avocado mix and garnish with torn pieces of the buffalo mozzarella and basil leaves.

SAUTÉED POTATOES WITH BACON AND CHEESE

(Serves approx. 4-5)

- 6 potatoes
- 3g Cajun spice powder
- 1g chilli powder
- 8 rashers bacon, cooked until crispy, chopped
- 1 red onion, finely diced
- 200g cheddar cheese, grated

Process the potatoes with the  blade. Cut the strands into 3-4 cm pieces. Deep fry the processed potato at 160°C until crispy, remove and drain on kitchen paper. Mix the Cajun spice and chilli powder together and sprinkle over the potatoes. Put the potatoes on a heatproof dish and sprinkle with the diced onion, bacon and cheese. Put under a hot grill for 1-2 minutes until the cheese has melted.

BUTTERNUT SQUASH NOODLES WITH CHICKEN AND SAGE

(Serves approx. 4)

- 1 butternut squash
- 30ml olive oil
- 1 red onion, finely diced
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 bunch of fresh sage
- 400g boneless chicken, cut into 1-2 cm pieces
- 50g butter
- 100g stilton cheese
- Salt and pepper to taste

Process the butternut squash with the  blade. Heat the oil in a pan then add the chicken and fry for 5-6 minutes. Stir to ensure the chicken is evenly browned. Add the onion and garlic and cook for a further 3-4 minutes. Add the butter and half of the chopped sage. When the butter is starting to foam add the butternut squash, season and fry for 5-6 minutes. Serve sprinkled with the rest of the sage and the crumbled stilton.

SIMPLE CUCUMBER AND HERB SALAD

(Serves approx. 5-6)

- 2 cucumbers,
- 15g mixed chopped herbs (parsley, chives, mint, dill, etc.)
- ½ lemon, juice and zest
- Salt and cracked black pepper to taste

Process the cucumber with the  blade. Cut the cucumber ribbons into 4-5 cm pieces. Combine with the remaining ingredients and serve.

ASIAN STYLE SALAD

(Serves approx. 4-6)

- ½ daikon
- 1 large carrot
- 100g mange tout, sliced

Dressing:

- 20ml dark soy sauce
- 30g demerara sugar
- 30ml vinegar
- 100ml sesame oil
- 50ml vegetable oil
- 1 red pepper, sliced
- 1 yellow pepper, sliced
- 4 spring onions, sliced
- 10g sesame seeds, toasted
- ½ red chilli, finely diced
- 3g ginger, finely grated
- ½ bunch coriander, chopped
- Salt and pepper to taste

Process the daikon and the carrot with the  blade then cut it into 2-3 cm pieces. To make the dressing, combine all ingredients in a bowl and mix well. Put the salad ingredients into a bowl and pour over enough dressing to coat the salad. Mix well and serve.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Ziehen Sie stets den Netzstecker vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, ebenso vor dem Auf- und Abbau sowie der Reinigung.

Seien Sie beim Umgang mit scharfen Messern etwa beim Entleeren oder bei der Reinigung des Geräts äußerst vorsichtig.

⚠ Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten in Betrieb. Schalten Sie es nach 3 Minuten mindestens 2 Minuten lang aus.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

LEGENDE

- | | |
|---|---|
| 1. Einfüllhilfe | 6. Motoreinheit |
| 2. Einfüllschacht | 7. Schalter |
| 3. Formmesser dünne Spaghetti  | 8. Behälter |
| 4. Formmesser dicke Spaghetti  |  Spülmaschinengeeignet |
| 5. Formmesser Bandnudeln  | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Waschen Sie alle Teile außer der Motoreinheit in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie anschließend ab.
2. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.

AUFBAU

- Stellen Sie das Gerät auf eine wasserbeständige, trockene, stabile und ebene Fläche.
 - Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht übersteht und niemand darüber stolpern kann oder hängen bleibt.
 - Schließen Sie das Gerät erst nach vollständigem Aufbau an das Stromnetz an.
1. Stellen Sie den Behälter unter die Öffnung der Motoreinheit.
 2. Setzen Sie das gewünschte Messer in die Öffnung der Motoreinheit ein (Abb. A).

3. Setzen Sie den Einfüllschacht so in die Öffnung ein, dass das ▼ und das  Symbol aufeinander ausgerichtet sind (Abb. B).
4. Drehen Sie den Einfüllschacht so lange im Uhrzeigersinn, bis das ▼ und das  Symbol aufeinander ausgerichtet sind (Abb. C).

ANWENDUNG

1. Achten Sie darauf, dass der Schalter auf Stufe **0** gestellt ist.
 2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 3. Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel mittig auf die Zähne unten an der Einfüllhilfe auf.
 4. Den Schalter auf I drehen.
 5. Setzen Sie die Einfüllhilfe/Lebensmittel in den Einfüllschacht ein und drücken Sie sie nach unten.
 6. Die Lebensmittel werden verarbeitet und im Behälter aufgefangen.
 7. Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Üben Sie während der Verarbeitung über die Einfüllhilfe konstant Druck auf die Lebensmittel aus.

TIPPS

- Schneiden Sie lange/große Zutaten zu, damit sie in die Einfüllhilfe passen und nicht stecken bleiben.
- Mit frischem, festem Obst und Gemüse erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Decken Sie Zutaten, die Sie nicht sofort verwenden, ab und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
- Einige Zutaten verfärben schnell. Verarbeiten Sie diese Zutaten am besten zuletzt.
- Äpfel und Birnen, die Sie verarbeitet haben, können mit ein wenig Zitronensaft vermischt werden, damit sie nicht braun werden.

Lebensmittel	Messertyp			Anmerkungen
				
Apfel	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen. Kerngehäuse/Kerne nicht entfernen.
Zuckerrüben	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen. Blätter entfernen.
Butternuss-Kürbis	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Brokkoli	✓	✓	✗	Nur die Stiele. Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Karotten	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen. Beide Enden abschneiden.
Kohl	✗	✗	✓	Rot- und Weißkohl, kein Wirsing. Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Sellerie	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Zucchini	✓	✓	✓	Beide Enden abschneiden.
Gurke	✓	✓	✓	Vollständig verarbeiten.
Melone	✓	✓	✓	Noch nicht vollständig reife, feste Melonen lassen sich am besten verarbeiten. Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Daikon-Rettich	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Zwiebel	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Pastinake	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Birne	✓	✓	✓	Zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen. Kerngehäuse/Kerne nicht entfernen.
Kartoffel	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Süßkartoffel	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.
Speiserübe/Steckrübe	✓	✓	✓	Schälen und zuschneiden, um Größe an die Einfüllhilfe anzupassen.

✓ = geeignet, ✗ = ungeeignet

REINIGUNG

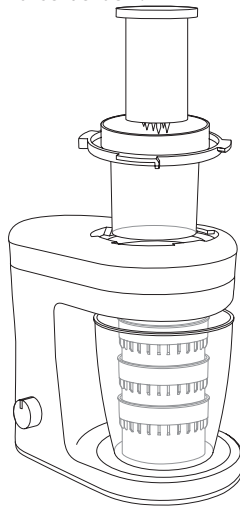
Schalten Sie das Gerät aus (O) und ziehen Sie den Netzstecker vom Stromnetz.

1. Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
2. Sie können Messer, Behälter, Einfüllschacht und Einfüllhilfe im Geschirrspüler reinigen. Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.
3. Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät wie folgt auf:

1. Legen Sie die drei Messer übereinander in den Behälter, stellen Sie diesen anschließend unter die Öffnung der Motoreinheit.
2. Stecken Sie den Einfüllschacht verkehrt herum in die Öffnung der Motoreinheit.
3. Setzen Sie die Einfüllhilfe in den Einfüllschacht ein.



REZEPTE

SÜSSKARTOFFEL-SPAGHETTI MIT CHORIZO, Roter PAPRIKA UND BASILIKUM

(ca. 4 Portionen)

- 2 Süßkartoffeln
- 100 g Chorizo, gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- 8 rote Paprika, entkernt
- ½ rote Chilischote, fein gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Bund frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Verarbeiten Sie die Süßkartoffeln mit dem  Messer. Schneiden Sie die Streifen in 6 - 7 cm lange. Schneiden Sie zwei der Paprika in 1 cm große Würfel und stellen Sie sie beiseite. Hacken Sie fünf der roten Paprikaschoten in grobe Stücke und entsaften Sie die restlichen drei. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und anschließend die Zwiebeln und die Chili hinzufügen. Die Zutaten anbraten lassen, bis sie weich sind (aber nicht angebräunt). Geben Sie dann die grob gehackte Paprika hinzu und lassen Sie auch diese anbraten, bis sie weich sind (aber nicht angebräunt). Fügen Sie die entsafteten Paprika hinzu und lassen Sie alles ca. 20 Minuten köcheln, bis die Paprika die Flüssigkeit aufgenommen haben. Die Soße abschmecken, den Zitronensaft hinzugeben und mit einem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Lassen Sie die Chorizo in

einer separaten Pfanne leicht anbräunen, geben Sie dann die Paprikawürfel sowie die restliche Zwiebel hinzu und lassen Sie das Ganze 4 - 5 Minuten unter häufigem Rühren braten. Anschließend die Süßkartoffeln hinzufügen und unter häufigem Rühren weitere 5 - 6 Minuten lang braten lassen. Geben Sie so viel rote Paprikasoße hinzu, dass die Süßkartoffel-Spaghetti damit bedeckt sind, und lassen Sie das Ganze weitere 3 - 4 Minuten kochen. Mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

SÜSSKARTOFFEL-CURLY-FRIES

- 2 große Süßkartoffeln

Verarbeiten Sie die Süßkartoffeln mit dem  Messer. Schneiden Sie die Streifen in 3 - 4 cm lange Stücke. Erhitzen Sie eine Fritteuse auf 160°C und frittieren Sie die Süßkartoffeln portionsweise etwa 5 Minuten lang, bis die Kartoffeln langsam knusprig werden. Auf Papier abtropfen lassen, würzen und servieren.

GEWÜRZTE KARTOFFELCHIPS

- 2 Kartoffeln
- 2 g Chilipulver
- 2 g Gewürzpaprika
- 2 g Cajungewürz
- Salz

Verarbeiten Sie die Kartoffeln mit dem  Messer. Schneiden Sie sie in 2 - 3 cm lange Bänder zu. Erhitzen Sie eine Fritteuse auf 150°C. Anschließend die Chips frittieren, bis sie knusprig sind und auf Papier abtropfen lassen. Vermengen Sie Chilipulver, Paprika, Cajungewürz und Salz miteinander und streuen Sie das Ganze anschließend über die noch heißen Chips. Abkühlen lassen und servieren.

KARTOFFELPUFFER

- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel, gerieben
- Olivenöl
- Salz

Verarbeiten Sie die Kartoffeln mit dem  Messer. Schneiden Sie die Streifen in 2 - 3 cm lange Stücke. Kartoffeln, Zwiebel und Olivenöl vermengen und gut würzen. Drücken Sie mit Hilfe eines Tuchs so viel Flüssigkeit wie möglich aus der Masse heraus. Formen Sie daraus golfballgroße Kugeln, zerdrücken Sie sie leicht und stellen Sie sie etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Für die Zubereitung etwas Öl erhitzen und die Kartoffelpuffe von beiden Seiten goldbraun anbraten.

ZUCCHINI-SPAGHETTI MIT AVOCADO, PINIENKERNEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM

(ca. 2 Portionen)

- 2 große Zucchini
- 2 Avocados
- ½ Zwiebel
- 20 ml Olivenöl
- 8 Cherrytomaten, halbiert
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 4 Scheiben durchwachsener Speck, knusprig gebraten
- 2 Bund Basilikum
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Kugel Büffelmozzarella

Verarbeiten Sie die Zucchini mit dem  Messer. Verarbeiten Sie die Zwiebel mit dem  Messer. Die Avocados schälen und in eine Universal-Küchenmaschine geben. Geben Sie die Basilikumblätter (heben Sie ein paar Blätter zum Garnieren auf) und die Zitrone hinzu und würzen Sie das Ganze leicht. Verarbeiten Sie das Ganze zu einer glatten Masse. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne, geben Sie die Zwiebel hinzu und lassen Sie alles 2 - 3 Minuten lang braten, ohne dass es anbräunt. Geben Sie die gewürzten Zucchini-Spaghetti hinzu und lassen Sie sie 3 - 4 Minuten lang braten, ohne dass sie anbräunen. Geben Sie die Pinienkerne und dann die Zucchini-Spaghetti hinzu und lassen Sie alles 3 - 4 Minuten lang braten, ohne die Zutaten anzubräunen. Fügen Sie die Tomaten hinzu und lassen Sie das Ganze weitere 2 - 3 Minuten kochen. Servieren Sie die Spaghetti mit knusprigem Speck belegt, mit einem Teil des Avocado-Mixes und garnieren Sie sie mit zerkleinerten Stücken des Büffelmozzarellas sowie den Basilikumblättern.

KURZ ANGEBRATENE KARTOFFELN MIT SPECK UND KÄSE

(ca. 4-5 Portionen)

- 6 Kartoffeln
- 3 g Cajungewürz
- 1 g Chilipulver
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 8 Scheiben Speck, knusprig gebraten, zerhackt
- 200 g Cheddar-Käse, gerieben

Verarbeiten Sie die Kartoffeln mit dem  Messer. Schneiden Sie die Streifen in 3 - 4 cm lange Stücke. Die verarbeiteten Kartoffeln bei 160°C in einer Fritteuse knusprig frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Cajungewürz und Chilipulver vermengen und über die Kartoffeln streuen. Legen Sie die Kartoffeln in eine hitzebeständige Schale und streuen Sie Zwiebelwürfel, Speck und Käse darüber. Das Ganze 1 - 2 Minuten in den heißen Backofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

BUTTERNUSS-KÜRBIS-NUDELN MIT HÜHNCHEN UND SALBEI

(ca. 4 Portionen)

- 1 Butternuss-Kürbis
- 30 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund frischer Salbei
- 400 g Hühnchen, ohne Knochen, in 1 - 2 cm große Stücke geschnitten
- 50 g Butter
- 100 g Stiltonkäse
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Verarbeiten Sie den Butternuss-Kürbis mit dem  Messer. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne, geben Sie dann das Hühnerfleisch hinzu und lassen Sie es 5 - 6 Minuten lang anbraten. Wenden Sie das Hühnchen, damit es gleichmäßig anbräunt. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und das Ganze weitere 3 - 4 Minuten braten lassen. Geben Sie die Butter und die Hälfte vom gehackten Salbei hinzu. Sobald die Butter schäumt, den Butternuss-Kürbis hinzufügen, würzen und 5 - 6 Minuten braten lassen. Den restlichen Salbei und den zerkrümelten Stilton darüber streuen und servieren.

EINFACHER GURKEN-KRÄUTER-SALAT

(ca. 5 - 6 Portionen)

- 2 Gurken
- 15 g verschiedene Kräuter, gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Minze, Dill etc.)
- Saft und Schale von ½ Zitrone
- Salz und zerstoßener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Verarbeiten Sie die Gurke mit dem  Messer. Schneiden Sie die Gurkenbänder in 4 - 5 cm lange Stücke. Mit den restlichen Zutaten vermengen und servieren.

SALAT NACH ASIATISCHER ART

(ca. 4 - 6 Portionen)

- ½ Daikon-Rettich
- 1 große Möhre
- 100 g Kaiserschoten, in Stücke geschnitten
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Scheiben geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten

Dressing:

- 20 ml dunkle Sojasoße
- 30 g Brauner Zucker
- 30 ml Essig
- 100 ml Sesamöl
- 50 ml Pflanzenöl
- 10 g Sesam, geröstet
- ½ rote Chilischote, fein gewürfelt
- 3 g Ingwer, fein gerieben
- ½ Bund Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Verarbeiten Sie den Daikon-Rettich und die Karotte mit dem  Messer und schneiden Sie das Ganze danach in 2 - 3 cm große Stücke. Für die Zubereitung des Dressings alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut mixen. Geben Sie die Zutaten für den Salat in eine Schüssel und fügen Sie ausreichend Dressing hinzu, so dass der gesamte Salat damit bedeckt ist. Das Ganze gut vermischen und servieren.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Débranchez dans tous les cas l'appareil de la prise secteur s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Vous devez prendre des précautions lors de la manipulation des lames tranchantes lorsque vous videz et nettoyez l'appareil.

⚠ Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes. Après 3 minutes, éteignez l'appareil pendant au moins 2 minutes.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|---|---|
| 1. Élément pousseur | 6. Bloc-moteur |
| 2. Tube d'alimentation | 7. Interrupteur |
| 3. Lame fine en forme de spaghetti  | 8. Récipient |
| 4. Lame épaisse en forme de spaghetti  |  Résistant au lave-vaisselle |
| 5. Lame en forme de ruban  | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.
2. Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.

MONTAGE

- Placez l'appareil sur une surface résistante à l'eau, sèche, stable et de niveau.
 - Cheminez le câble de sorte qu'il ne dépasse pas et qu'il ne soit pas possible d'être pris dans le câble ou de trébucher.
 - Ne branchez pas l'appareil tant que vous n'avez pas terminé de l'assembler.
1. Placez le récipient sous l'ouverture sur le bloc-moteur.
 2. Placez la lame choisie dans l'ouverture sur le bloc-moteur (Figure A).
 3. Placez le tube d'alimentation dans l'ouverture avec le symbole ▼ aligné sur le symbole ■ (Figure B).
 4. Faites pivoter le tube d'alimentation dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole ▼ soit aligné sur le symbole ■ (Figure C).

UTILISATION

1. Assurez-vous que l'Interrupteur est réglé sur 0.
 2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
 3. Percez l'aliment préparé au centre des dents situées à l'extrémité de l'élément pousseur.
 4. Placez l'interrupteur sur I.
 5. Insérez l'élément pousseur/l'aliment dans le tube d'alimentation et exercez une pression vers le bas.
 6. L'aliment sera traité et collecté dans le récipient.
 7. Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
- Maintenez une pression constante sur l'aliment en poussant l'élément pousseur vers le bas pendant le traitement.

CONSEILS

- Coupez les ingrédients longs/épais de façon à ce qu'ils puissent entrer dans le tube sans l'obstruer.
- Les fruits et les légumes fermes et frais donnent de meilleurs résultats.
- Couvrez et mettez au réfrigérateur tous les ingrédients traités que vous n'utilisez pas immédiatement.
- Certains ingrédients vont se décolorer rapidement et il est donc préférable de les traiter en dernier lieu.
- Vous pouvez ajouter quelques gouttes de jus de citron aux pommes, aux poires traitées et autres aliments de ce type pour éviter leur oxydation.

Aliment	Type de lame			Commentaires
				
Pomme	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation. Laissez le noyau/les pépins.
Betteraves	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation. Retirez les feuilles.
Courge musquée	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Brocoli	✓	✓	✗	Uniquement les tiges. Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Carotte	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation. Coupez la partie supérieure et la partie inférieure.
Chou	✗	✗	✓	Chou rouge et blanc, pas chou frisé. Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Céleri-rave	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Courgette	✓	✓	✓	Coupez la partie supérieure et la partie inférieure.
Concombre	✓	✓	✓	Traiter l'aliment entier.
Melon	✓	✓	✓	Les melons fermes, pas tout à fait mûrs donnent de meilleurs résultats. Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Radis blanc	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Oignon	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Panais	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Poire	✓	✓	✓	Coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation. Laissez le noyau/les pépins.

Pomme de terre	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Patate douce	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.
Navet	✓	✓	✓	Épluchez et coupez les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans le tube d'alimentation.

✓ = approprié, ✗ = non approprié

NETTOYAGE

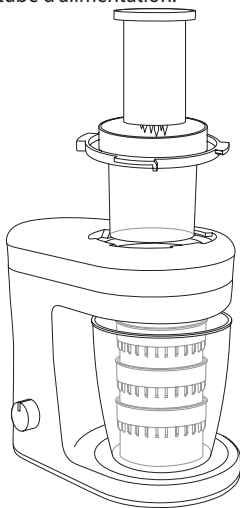
Éteignez l'appareil (O) et débranchez-le avant de le nettoyer.

1. Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.
2. Vous pouvez nettoyer les lames, le récipient, le tube d'alimentation et l'élément pousseur dans un lave-vaisselle. Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.
3. Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.

RANGEMENT

Rangez l'appareil comme suit :

1. Empilez les trois lames dans le récipient et placez ensuite le récipient sous l'ouverture du bloc-moteur.
2. Retournez le tube d'alimentation et insérez-le à l'envers dans l'ouverture du bloc-moteur.
3. Placez l'élément pousseur dans le tube d'alimentation.



RECETTES

SPAGHETTIS DE PATATES DOUCES AU CHORIZO, AUX POIVRONS ROUGES ET AU BASILIC

(Ration pour 4 personnes environ)

- 2 patates douces
- 100 g de chorizo (saucisse assaisonnée au paprika), coupé en dés
- 30 ml d'huile d'olive
- 8 poivrons rouges, épinés
- 2 oignons rouges, pelés et coupés en lamelles
- ½ piment rouge, coupé en petits dés
- Jus d'½ citron
- 1 bouquet de basilic frais
- Sel et poivre au goût

Traitez les patates douces avec la lame . Coupez les lamelles en morceaux de 6 à 7 cm. Coupez deux des poivrons en dés de 1 cm et mettez de côté. Pour la sauce, hachez grossièrement cinq des poivrons rouges

et extrayez le jus des trois poivrons restants. Chauffez l'huile dans une poêle et ajoutez ensuite un des oignons et le piment. Faites frire jusqu'à ce que les ingrédients se soient ramollis (sans brunir). Ajoutez ensuite les poivrons hachés grossièrement et faites frire à nouveau jusqu'à ce qu'ils ramollissent (sans brunir). Ajoutez le jus des poivrons et laissez mijoter pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les poivrons aient cuit dans leur liquide, assaisonnez selon vos préférences, ajoutez le jus de citron et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse. Dans une casserole séparée, faites frire le chorizo jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré, puis ajoutez les poivrons coupés en dés et l'oignon restant et faites frire pendant 4 à 5 minutes, en mélangeant fréquemment. Ensuite, ajoutez la patate douce et faites frire pendant 5 à 6 minutes en mélangeant fréquemment. Ajoutez suffisamment de sauce aux poivrons rouges pour enduire les spaghettis de patate douce et faites cuire pendant 3 à 4 minutes supplémentaires. Garnissez de feuilles de basilic et servez.

FRITES DE PATATES DOUCES ONDULÉES

- 2 grandes patates douces

Traitez les patates douces avec la lame . Coupez les lamelles en morceaux de 3 à 4 cm. Chauffez une friteuse à 160°C, puis faites frire la patate douce en plusieurs étapes pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la patate commence à devenir croustillante. Égouttez sur du papier cuisine, assaisonnez et servez.

POMMES CHIPS PIQUANTES

- 2 pommes de terre
- 2 g de poudre de chili
- 2 g de paprika piquant
- 2 g d'épice de Cajun
- Sel

Traitez les pommes de terre avec la lame . Coupez les lanières en morceaux de 2 à 3 cm de long. Chauffez une friteuse à 150°C, puis faites frire les pommes chips jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et égouttez-les sur du papier cuisine. Mélangez la poudre de chili, le paprika, l'épice de Cajun et le sel, et saupoudrez ensuite sur les pommes chips chaudes. Laissez refroidir et servez.

HASH BROWNS (GALETTES DE POMMES DE TERRE FRITES)

- 2 pommes de terre
- 1 oignon, râpé
- Huile d'olive
- Sel

Traitez les pommes de terre avec la lame . Coupez les lamelles en morceaux de 2 à 3 cm. Mélangez bien les pommes de terre, l'oignon et l'assaisonnement d'huile d'olive. Utilisez un chiffon pour essorer autant de liquide du mélange que possible. Façonnez le mélange en boulettes de la taille de balles de golf, aplatissez légèrement et placez au réfrigérateur pendant environ 20 minutes. Pour la cuisson, faites chauffer un peu d'huile et faites frire le hash brown de chaque côté, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

SPAGHETTIS AUX COURGETTES, AVEC DES AVOCATS, DES PIGNONS, DE LA MOZZARELLA ET DU BASILIC

(Ration pour 2 personnes environ)

- 2 grande courgette
- 2 avocats
- ½ oignon
- 20 ml d'huile d'olive
- 8 tomates cerises, coupées en deux
- 4 tranches de bacon entrelardé, croustillantes
- 40 g de pignons grillés
- 2 bouquets de basilic
- jus de ½ citron
- 1 boule de mozzarella de bufflonne

Traitez la courgette avec la lame . Traitez l'oignon avec la lame . Épluchez les avocats et placez-les dans un robot de cuisine. Ajoutez les feuilles de basilic (gardez-en quelques-unes pour la garniture), le citron et assaisonnez légèrement. . Traitez le mélange jusqu'à obtenir une texture lisse. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez ensuite l'oignon et faites frire pendant 2 à 3 minutes sans dorer. Ajoutez les pignons, puis les spaghettis de courgette et faites frire pendant 3 à 4 minutes sans dorer. Ajoutez les tomates et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Pour servir, recouvrez avec le bacon croustillant, une partie du mélange d'avocats et garnissez avec des copeaux de mozzarella de bufflonne et des feuilles de basilic.

POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BACON ET AU FROMAGE

(Ration pour 4 à 5 personnes environ)

- 6 pommes de terre
- 3 g d'épice de Cajun en poudre
- 1 g de poudre de chili
- 8 tranches de bacon, croustillantes, hachées
- 1 oignon rouge, coupé en petits dés
- 200 g de fromage cheddar, râpé

Traitez les pommes de terre avec la lame . Coupez les lamelles en morceaux de 3 à 4 cm. Faites frire les pommes de terre à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, retirez-les et égouttez-les sur du papier de cuisine. Mélangez l'épice de Cajun et la poudre de chili et saupoudrez sur les pommes de terre. Placez les pommes de terre sur un plat résistant à la chaleur et saupoudrez avec l'oignon coupé en dés, le bacon et le fromage. Placez sous un grill chaud pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

NOUILLES DE COURGE MUSQUÉE AVEC DU POULET ET DE LA SAUGE

(Ration pour 4 personnes environ)

- 1 courge musquée
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 oignon rouge, coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 bouquet de sauge fraîche
- 400 g de poulet désossé, coupés en morceaux de 1 à 2 cm
- 50 g de beurre
- 100 g de fromage Stilton
- Sel et poivre au goût

Traitez la courge musquée avec la lame . Chauffez l'huile dans une poêle, ajoutez le poulet et faites frire pendant 5 à 6 minutes. Mélangez pour vous assurer que le poulet soit uniformément doré. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites cuire pendant 3 à 4 minutes supplémentaires. Ajoutez le beurre et la moitié de la sauge hachée. Lorsque le beurre commence à mousser, ajoutez la courge musquée, assaisonnez et faites frire pendant 5 à 6 minutes. Saupoudrez avec le restant de la sauge et le fromage Stilton émietté.

SALADE STYLE ASIATIQUE

(Ration pour 4 à 6 personnes environ)

- ½ radis blanc
- 1 grande carotte
- 100 g de mange-tout, coupés en lamelles
- 1 poivron rouge, coupé en tranches
- 1 poivron jaune, coupé en tranches
- 4 jeunes oignons, coupés en tranches

Assaisonnement:

- 20 ml de sauce de soja foncée
- 30 g de sucre à la démerara
- 30 ml vinaigre
- 100 ml d'huile de sésame
- 50 ml d'huile végétale
- 10 g de graines de sésame, grillées
- ½ piment rouge, coupé en petits dés
- 3 g de gingembre, finement râpé
- ½ bouquet de coriandre, hachée
- Sel et poivre au goût

Traitez le radis blanc et la carotte avec la lame , et coupez-les ensuite en morceaux de 2 à 3 cm. Pour préparer l'assaisonnement, versez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien. Mettez les ingrédients de la salade dans un récipient et versez y suffisamment d'assaisonnement pour enduire la salade. Mélangez bien et servez.

SALADE SIMPLE AUX CONCOMBRES ET AUX HERBES AROMATIQUES

(Ration pour 5 à 6 personnes environ)

- 2 concombres,
- 15 g d'un mélange d'herbes aromatiques hachées (persil, ciboulette, menthe, aneth, etc.)
- jus et zeste de ½ citron
- Sel et poivre noir concassé au goût

Traitez les concombres avec la lame . Coupez les lanières de concombres en morceaux de 4 à 5 cm. Mélangez avec les autres ingrédients et servez.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Ontkoppel het apparaat altijd van het stopcontact als het zonder toezicht wordt gelaten en voor het monteren, demonteren en reinigen.

Wees voorzichtig wanneer u scherpe messen hanteert tijdens het legen en reinigen.

 Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Schakel het apparaat niet meer dan 3 minuten achtereen in. Schakel het na 3 minuten functioneren minstens 2 minuten uit.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|--|---|
| 1. Duwer | 6. Motoreenheid |
| 2. Vultube | 7. Schakelaar |
| 3. Dun spaghetti mes  | 8. Kom |
| 4. Dik spaghetti mes  |  Vaatwasmachinebestendig |
| 5. Lintmes  | |

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

1. Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
2. Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.

MONTAGE

- Zet het apparaat op een watervaste, droge, stabiele en horizontale ondergrond.
 - Leg het snoer zo dat het niet hangt en er niet over gestruikeld kan worden.
 - Steek de stekker niet in het stopcontact voordat u klaar bent met monteren.
1. Zet de kom onder de opening in de motoreenheid.
 2. Plaats het gekozen mes in de opening van de motoreenheid (afb. A).
 3. Plaats de vultube in de opening, de ▼ moet worden uitgelijnd met het symbool  (afb. B).
 4. Draai de vultube linksom tot de ▼ is uitgelijnd met het symbool  (afb. C).

GEBRUIK

1. Controleer dat de schakelaar op **O** staat.
 2. Steek de stekker in het stopcontact.
 3. Plaats het voorbereide voedsel op de tanden aan het einde van de duwer.
 4. Zet de schakelaar op **I**.
 5. Plaats de duwer/het voedsel in de vultube en druk naar onder.
 6. Het voedsel wordt verwerkt en in de kom opgevangen.
 7. Schakel het apparaat uit (**O**) en trek de stekker uit.
- Blijf het voedsel tijdens de verwerking naar onder drukken met de duwer.

TIPS

- Snijd lange of dikke ingrediënten zodat ze in de tube passen zonder deze te verstoppert.
- Vers, stevig fruit en groente leveren het beste resultaat op.
- Bedek en koel verwerkte ingrediënten die u niet onmiddellijk gebruikt.
- Sommige ingrediënten verkleuren snel, deze kunt u het best het laatst verwerken.
- Verwerkte appels, peren enz. kunnen met wat citroensap gemengd worden om te voorkomen dat ze bruin worden.

Voedsel	Mestype			Opmerkingen
				
Appel	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen. De kern/zaadjes niet verwijderen.
Bieten	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen. De bladen verwijderen.
Muskaatpompoe	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.
Broccoli	✓	✓	✗	Alleen de stelen. Snijden tot ze in de vultube passen.
Wortel	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen. De boven- en onderkant eraf snijden.
Kool	✗	✗	✓	Rood en wit, geen savooiekool. Snijden tot ze in de vultube passen.
Knolselderij	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.
Courgette	✓	✓	✓	De boven- en onderkant eraf snijden.
Komkommer	✓	✓	✓	Heel verwerken.
Meloen	✓	✓	✓	Niet helemaal rijpe, stevige meloenen zijn het best te verwerken. Snijden tot ze in de vultube passen.
Witte rammenas	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.
Ui	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen.
Pastinaak	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen.
Peer	✓	✓	✓	Snijden tot ze in de vultube passen. De kern/zaadjes niet verwijderen.
Aardappel	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.
Zoete aardappel	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.
Raap/koolraap	✓	✓	✓	Schillen en snijden tot ze in de vultube passen.

✓ = geschikt, ✗ = niet geschikt

REINIGEN

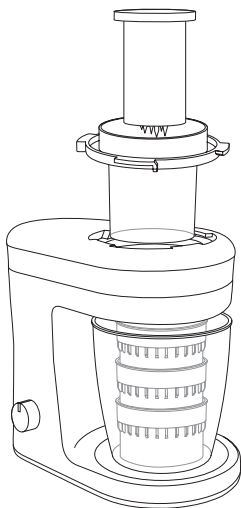
Schakel het apparaat uit (**O**) en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

1. Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
2. U kunt de messen, kom, vultube en duwer in de vaatwasser reinigen. Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
3. Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.

OPSLAG

Als volgt opslaan:

1. Plaats de drie messen in de kom en zet de kom onder de opening van de motoreenheid.
2. Draai de vultube onderste boven en plaats deze in de opening van de motoreenheid.
3. Plaats de duwer in de vultube.



RECEPTEN

SPAGHETTI VAN ZOETE AARDAPPEL MET CHORIZO, RODE PAPRIKA EN BASILICUM

(ong. 4 personen)

- 2 zoete aardappels
- 100 g chorizo, in dobbelsteentjes gesneden
- 30 ml olijfolie
- 8 rode paprika's zonder zaadjes
- 2 rode uien, gepeld en in plakjes gesneden
- ½ rode peper, kleingesneden
- Het sap van ½ citroen
- 1 bosje verse basilicum
- Zout en peper naar smaak

Verwerk de zoete aardappels met het -mes. Snijd de reepjes in stukken van 6-7 cm. Snijd twee van de paprika's in stukjes van 1 cm en bewaar. Hak vijf van de rode paprika's grof en pers de resterende drie paprika's. Verwarm de olie in een pan en voeg één ui en de rode peper toe. Fruit tot de ui zacht is (niet bruin). Voeg vervolgens de grof gesneden paprika toe en fruit tot deze zacht is (niet bruin). Voeg de geperste paprika's toe en laat ongeveer 20 minuten sudderen tot de vloeistof is ingekookt, breng op smaak, voeg het citroensap toe en mix tot het mengsel glad is. Bak de chorizo in een andere pan tot deze lichtbruin is en voeg de dobbelsteentjes paprika en de resterende ui toe, laat 4-5 minuten bakken terwijl u blijft roeren. Voeg vervolgens de zoete aardappel toe en laat 5-6 minuten bakken, blijf roeren. Voeg genoeg paprikasaus toe om de zoete aardappelspaghetti te bedekken en laat 3-4 minuten koken. Opdien met fijngesneden basilicum.

GEKRULDE PATAT VAN ZOETE AARDAPPEL

- 2 grote zoete aardappels

Verwerk de zoete aardappels met het -mes. Snijd de reepjes in stukken van 3-4 cm. Verwarm een frituurpan tot 160 °C en bak de zoete aardappels in series gedurende ong. 5 minuten, tot ze knapperig zijn. Laten uitlekken op keukenpapier, op smaak brengen en opdienen.

KRUIDIGE CHIPS

- 2 aardappels
- 2 g chilipoeder
- 2 g rode peper
- 2 g Cajunkruiden
- Zout

Verwerk de aardappels met het -mes. Snijd de linten in stukken van 2-3 cm. Verwarm een frituurpan op 150 °C en bak de chips tot ze knapperig zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier. Meng de chilipoeder, paprika, Cajunkruiden en het zout en strooi over de nog warme chips. Laten afkoelen en opdienen.

AARDAPPELPANNENKOEKJES "HASH BROWNS"

- 2 aardappels
- 1 geraspte ui
- Olijfolie
- Zout

Verwerk de aardappels met het -mes. Snijd de reepjes in stukken van 2-3 cm. Meng de aardappel, de ui en de olijfolie goed. Gebruik een doek om zoveel vocht uit het mengsel te drukken als mogelijk. Vorm het mengsel in de vorm van golfballen, maak ze licht vlak en koel ze 20 minuten. Verwarm wat olie en bak de ballen aan beide kanten goudbruin.

COURGETTE-SPAGHETTI MET AVOCADO, PIJNBOOMPITTEN, MOZZARELLA EN BASILICUM

(ong. 2 personen)

- 2 grote courgette
- 2 avocado's
- ½ ui
- 20 ml olijfolie
- 8 kerstomaatjes, in tweeën gesneden
- 4 knapperig gebakken plakjes bacon
- 40 g gebakken pijnboompitten
- 2 bosjes basilicum
- Het sap van ½ citroen
- 1 Buffalo mozzarella

Verwerk de courgette met het -mes. Verwerk de ui met het -mes. Pel de avocado's en plaats ze in een keukenmachine. Voeg de basilicumblaadjes (bewaar er een paar voor de garnering) en de citroen toe en breng licht op smaak. Mix tot het mengsel glad is. Verwarm de olijfolie in een pan, voeg de ui toe en laat 2-3 minuten fruiten (niet bruin). Voeg de op smaak gemaakte courgettespaghetti toe en bak 3-4 minuten, niet bruin laten worden. Voeg de pijnboompitten en de courgettespaghetti toe en laat 3-4 minuten fruiten zonder ze bruin te laten worden. Voeg de tomaten toe en laat nog 2-3 minuten koken. Voor het opdienen: strooi de gebakken stukjes bacon over de courgettes, voeg wat van het avocadomengsel toe en garneer met stukjes mozzarella en basilicumblaadjes.

GEBAKKEN AARDAPPELS MET BACON EN KAAS

(ong. 4-5 personen)

- 6 aardappels
- 3 g Cajunkruiden
- 1 g chilipoeder
- 1 rode ui, fijngesneden
- 8 knapperig gebakken plakjes bacon, in stukjes gehakt
- 200 g geraspte Cheddar

Verwerk de aardappels met het -mes. Snijd de reepjes in stukken van 3-4 cm. Bak de verwerkte aardappel op 160 °C tot hij knapperig is, laat uitlekken op keukenpapier. Meng de Cajunkruiden en het chilipoeder en strooi het mengsel over de aardappels. Leg de aardappels op een ovenschotel en strooi de stukjes ui, bacon en kaas erover. Zet 1-2 minuten onder een hete grill tot de kaas gesmolten is.

MUSKAATPOMPOENSPAGHETTI MET KIP EN SALIE

(ong. 4 personen)

- 1 muskaatpompoen
- 30 ml olijfolie
- 1 rode ui, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 bosje verse salie
- 400 g kip zonder bot, in stukjes van 1-2 cm gesneden
- 50 g boter
- 100 g Stilton
- Zout en peper naar smaak

Verwerk de muskaatpompoen met het -mes. Verwarm de olie in de pan, voeg de kip toe en laat 5-6 minuten bakken. Roeren zodat de kip gelijkmatig bruin wordt. Voeg de knoflook en de ui toe en laat nog 3-4 minuten bakken. Voeg de boter en de helft van de gehakte salie toe. Als de boter begint te schuimen voegt u de muskaatpompoen toe, maakt het mengsel op smaak en laat nog 5-6 minuten bakken. Bestrooi met de rest van de salie en de versnipperde Stilton en dien op.

KOMKOMMERSALADE MET KRUIDEN

(ong. 5-6 personen)

- 2 komkommers
- 15 g gehakte kruiden (peterselie, bieslook, munt, dille enz.)
- ½ citroen, sap en schilletjes
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Verwerk de komkommer met het -mes. Snijd de komkommer in linten van 4-5 cm. Meng met de overige ingrediënten en dien op.

SALADE IN AZIATISCHE STIJL

(ong. 4-6 personen)

- ½ witte rammenas
- 1 grote wortel
- 100 g peultjes, gesneden
- 1 rode paprika, gesneden
- 1 gele paprika, gesneden
- 4 lente-uitjes, gesneden

Dressing:

- 20 ml donkere sojasaus
- 30 g demerarasuiker
- 30 ml azijn
- 100 ml sesamolie
- 50 ml plantaardige olie
- 10 g geroosterde sesamzaadjes
- ½ rode peper, kleingesneden
- 3 g fijn geraspte gember
- ½ bosje koriander, gehakt
- Zout en peper naar smaak

Verwerk de rammenas en de wortel met het -mes en snij vervolgens in stukjes van 2-3 cm. Giet alle ingrediënten voor de dressing in een kom en meng. Doe de salade-ingrediënten in een kom en giet er voldoende dressing over om de salade te bevochtigen. Goed mengen en opdienen.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi. I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente se viene lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.

Fare attenzione quando si maneggiano lame affilate durante le operazioni di svuotamento e pulizia.

⚠ L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Non azionare l'apparecchio per più di 3 minuti. Dopo questo lasso di tempo, spegnere per almeno 2 minuti.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non immergere l'unità motore in liquidi. Non usarlo in bagno, vicino ad acqua o negli spazi esterni.
- Tenere dita, capelli, abiti, utensili da cucina lontano dalla ciotola e dagli accessori.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--|---|
| 1. Spingitore | 6. Unità motore |
| 2. Tubo per l'inserimento degli alimenti | 7. Interruttore |
| 3. Lama per spaghetti fini  | 8. Contenitore |
| 4. Lama per spaghetti larghi  |  Lavabile in lavastoviglie |
| 5. Lama per spirali  | |

AL PRIMO UTILIZZO

1. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
2. Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.

MONTAGGIO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente all'acqua, asciutta e stabile.
 - Posizionare il cavo in modo che non sporga e non ci si possa inciampare o impigliare.
 - Non collegare alla presa se non si è terminato di montare gli accessori.
1. Posizionare il contenitore sotto l'apertura sull'unità motore.
 2. Inserire la lama scelta nell'apertura sull'unità motore (Fig. A).
 3. Inserire il tubo per alimenti nell'apertura allineando ▼ al simbolo ■ (Fig. B).
 4. Ruotare il tubo per alimenti in senso antiorario fino a quando ▼ non è allineato con il simbolo ■ (Fig. C).

MODO D'USO

1. Controllare che l'interruttore sia impostato su **O**.
 2. Inserire la spina nella presa di corrente.
 3. Posizionare il cibo preparato centralmente sulla dentatura all'estremità dello spingitore.
 4. Spostare l'interruttore su **I**.
 5. Immettere lo spingitore/l'alimento nel tubo per l'inserimento degli alimenti ed esercitare una pressione verso il basso.
 6. L'alimento verrà lavorato e raccolto nel contenitore.
 7. Spegner l'apparecchio (**O**) e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Esercitare una pressione costante sul cibo con lo spingitore durante la lavorazione.

CONSIGLI

- Tritare gli ingredienti lunghi/spessi in modo che si adattino al tubo per alimenti senza incepparsi.
- Utilizzare frutta e ortaggi freschi e dalla polpa soda per ottenere i migliori risultati.
- Coprire e refrigerare tutti gli ingredienti lavorati che non si utilizzano immediatamente.
- Alcuni ingredienti si decolorano rapidamente, pertanto è meglio lavorarli per ultimi.
- È possibile aggiungere del succo di limone alle mele, le pere ecc. lavorate per evitare che si scuriscano.

Alimento	Tipo di lama			Commenti
				
Mela	✓	✓	✓	Tritare per adattare al tubo per alimenti. Non privare di nocciolo/semi.
Barbabietole	✓	✓	✓	Tritare per adattare al tubo per alimenti. Eliminare le foglie.
Zucca violina	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.
Broccoli	✓	✓	✗	Solo gambi. Regolare per adattare al tubo per alimenti.
Carota	✓	✓	✓	Regolare per adattare al tubo per alimenti. Eliminare la parte superiore e inferiore.
Cavolo	✗	✗	✓	Cavolo rosso e bianco, non cavolo verza. Regolare per adattare al tubo per alimenti.
Sedanorapa	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.
Zucchini	✓	✓	✓	Eliminare la parte superiore e inferiore.
Cetriolo	✓	✓	✓	Lavorare intero.
Melone	✓	✓	✓	Per una lavorazione ottimale, utilizzare meloni leggermente acerbi dalla polpa soda. Regolare per adattare al tubo per alimenti.
Daikon (ravanello cinese)	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.
Cipolla	✓	✓	✓	Regolare per adattare al tubo per alimenti.
Pastinaca	✓	✓	✓	Regolare per adattare al tubo per alimenti.
Pera	✓	✓	✓	Regolare per adattare al tubo per alimenti. Non privare di nocciolo/semi.
Patata	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.
Patata dolce	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.
Rapa	✓	✓	✓	Sbucciare e regolare per adattare al tubo per alimenti.

✓ = adatto, ✗ = inadatto

PULIZIA

Spegner (**O**) e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.

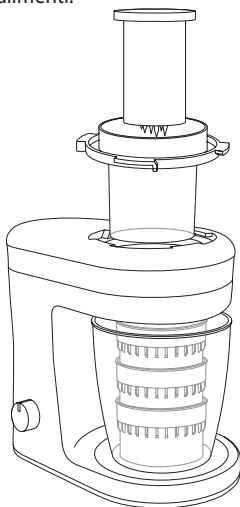
1. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
2. Le lame, il contenitore, il tubo per alimenti e lo spingitore sono lavabili in lavastoviglie. Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

3. Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.

COME RIPORRE

Riporre come segue:

1. Impilare le tre lame all'interno del contenitore, quindi posizionare il contenitore sotto l'apertura dell'unità motore.
2. Capovolgere il tubo per alimenti e inserirlo nell'apertura dell'unità motore.
3. Inserire lo spingitore nel tubo per alimenti.



RICETTA

SPAGHETTI DI PATATE DOLCI CON CHORIZO (SALSICCIA PICCANTE), PEPERONE ROSSO E BASILICO

(dosi per circa 4 persone)

- 2 patate dolci
- 100 g di chorizo, tagliato a dadini
- 30 ml di olio d'oliva
- 8 peperoni rossi, privati dei semi
- 2 cipolle rosse, sbucciate e affettate
- ½ peperoncino rosso, tagliato a dadini sottili
- Succo di ½ limone
- 1 mazzo di basilico fresco
- Sale e pepe per insaporire

Lavorare le patate dolci con la lama . Tagliare le strisce in pezzi di 6-7 cm. Tagliare due peperoni a dadini di 1 cm e mettere da parte. Per la salsa, tritare grossolanamente cinque peperoni rossi ed estrarre il succo dei restanti tre. Scaldare l'olio in una padella, quindi aggiungervi le cipolle e il peperoncino. Friggere fino a quando non diventano morbidi (senza che imbruniscano). Aggiungere quindi i peperoni tritati grossolanamente e continuare a friggere fino a quando non diventano morbidi (senza che imbruniscano). Aggiungere il succo estratto dai peperoni e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti fino all'assorbimento del liquido. Salare e pepare a piacere, aggiungere il succo di limone e frullare fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. In una padella a parte, friggere il chorizo fino a quando non è leggermente dorato, quindi aggiungere i peperoni tagliati a cubetti e la cipolla restante e friggere per 4-5 minuti mescolando di frequente. Aggiungere quindi le patate dolci e friggere per 5-6 minuti mescolando spesso. Unire la salsa di peperone rosso in quantità sufficiente per coprire gli spaghetti di patate dolci e cuocere per altri 3-4 minuti. Servire con una spolverata di foglie di basilico.

RICCIOLI DI PATATE DOLCI FRITTI

- 2 patate dolci grandi

Lavorare le patate dolci con la lama . Tagliare le strisce in pezzi di 3-4 cm. Scaldare una friggitrice a 160°C, quindi friggere le patate dolci in scagioni per circa 5 minuti fino a quando non iniziano a diventare croccanti. Asciugare su carta, insaporire e servire.

PATATINE PICCANTI

- 2 patate
- 2 g di peperoncino in polvere
- 2 g di paprika piccante
- 2 g di spezie Cajun
- Sale

Lavorare le patate dolci con la lama . Tagliare le spirali alla lunghezza di 2-3 cm.

Scaldare una friggitrice a 150°C, quindi friggere le patatine fino a quando non sono croccanti. Asciugare su carta. Mescolare il peperoncino in polvere, la paprika, le spezie Cajun e il sale, quindi cospargervi le patatine quando sono ancora calde. Lasciare raffreddare e servire.

FRITTELLE DI PATATE

- 2 patate
- 1 cipolla, grattugiata
- Olio d'oliva
- Sale

Lavorare le patate dolci con la lama . Tagliare le strisce in pezzi di 2-3 cm. Mescolare le patate con la cipolla e l'olio d'oliva, insaporendo bene. Utilizzare un panno per strizzare ed eliminare quanto più liquido possibile dalla miscela. Con l'impasto formare delle polpette grandi quanto delle palline da golf, schiacciarle leggermente e metterle in frigo per circa 20 minuti. Per cuocere, scaldare un po' di olio e friggere le frittelle su ciascun lato fino a quando non assumono un colore bruno-dorato.

SPAGHETTI DI ZUCCHINE CON AVOCADO, PINOLI, MOZZARELLA E BASILICO

(dosi per circa 2 persone)

- 2 zucchini grande
- 2 avocado
- ½ cipolla
- 20 ml di olio d'oliva
- 8 pomodorini ciliegia, tagliati a metà
- 40 g di pinoli, tostati
- 4 fette di pancetta cotte fino a diventare croccanti
- 2 mazzi di basilico
- Succo di ½ limone
- 1 mozzarella di bufala

Lavorare la zuccina con la lama . Lavorare la cipolla con la lama . Sbucciare gli avocado e metterli in un robot da cucina. Aggiungere le foglie di basilico (lasciandone da parte alcune per la guarnizione) e il limone e insaporire leggermente. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldare l'olio d'oliva in una padella, quindi aggiungere la cipolla e friggere per 2-3 minuti senza farla dorare. Aggiungere i pinoli, poi gli spaghetti di zucchine e friggere per 3-4 minuti senza imbrunire. Aggiungere i pomodori e cuocere per altri 2-3 minuti. Servire cosperso di pancetta croccante e mix di avocado, guarnendo con pezzi stracciati di mozzarella e foglie di basilico.

PATATE SALTATE CON PANCETTA E FORMAGGIO

(dosi per circa 4-5 persone)

- 6 patate
- 3 g di spezie Cajun in polvere
- 1 g di peperoncino in polvere
- 1 cipolla rossa, tagliata a dadini sottili
- 8 strisce di pancetta, cotte fino a diventare croccanti e tritate
- 200 g di formaggio Cheddar, grattugiato

Lavorare le patate con la lama . Tagliare le strisce in pezzi di 3-4 cm. Friggere le patate lavorate a 160°C fino a quando non diventano croccanti, togliere dall'olio e asciugare su carta da cucina. Mescolare le spezie Cajun con il peperoncino in polvere e cospargervi le patate. Disporre le patate su un piatto termoresistente insieme alla cipolla tagliata a dadini, la pancetta e il formaggio. Posizionare sotto una griglia calda per 1-2 minuti fino a quando il formaggio non si è sciolto.

TAGLIOLINI DI ZUCCA VIOLINA CON POLLO E SALVIA

(dosi per circa 4 persone)

- 1 zucca violina (Cucurbita moschata) cm
- 30 ml di olio d'oliva
- 1 cipolla rossa, tagliata a dadini sottili
- 2 spicchi di aglio, tritati finemente
- 1 mazzo di salvia fresca
- 400 g di pollo disossato, tagliato in pezzi di 1-2
- 50 g di burro
- 100 g di formaggio Stilton (formaggio a pasta dura ed erborinata)
- Sale e pepe per insaporire

Lavorare la zucca violina con la lama . Scaldare l'olio in una padella, quindi aggiungere il pollo e friggere per 5-6 minuti. Mescolare fino a ottenere una rosolatura uniforme. Aggiungere la cipolla e l'aglio e cuocere per altri 3-4 minuti. Unire il burro e metà della salvia tritata. Quando il burro inizia a schiumare, aggiungere la zucca butternut, insaporire e friggere per 5-6 minuti. Servire con una spolverata della salvia rimanente e il formaggio Stilton sbriciolato.

INSALATA IN STILE ASIATICO

(dosi per circa 4-6 persone)

- ½ daikon (ravanello cinese)
- 1 carota grande
- 100 g di piselli "mangiatutto", affettati
- 1 peperone rosso, affettato
- 1 peperone giallo, affettato
- 4 cipollotti, affettati

Condimento:

- 20 ml di salsa di soia scura
- 30 g di zucchero Demerara (zucchero di canna non raffinato)
- 30 ml di aceto
- 100 ml di olio di sesamo
- 50 ml di olio vegetale
- 10 g di semi di sesamo, tostati
- ½ peperoncino rosso, tagliato finemente
- 3 g di zenzero, grattugiato finemente
- ½ mazzo di coriandolo, tritato
- Sale e pepe per insaporire

Lavorare il daikon e la carota con la lama , quindi tagliare in pezzi di 2-3 cm. Per preparare il condimento, versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene. Mettere gli ingredienti per l'insalata in una ciotola e versarvi una quantità di condimento sufficiente a coprire la verdura. Mescolare bene e servire.

INSALATA SEMPLICE DI CETRIOLO ED ERBE

(dosi per circa 5-6 persone)

- 2 cetrioli
- 15 g di erbe miste tritate (prezzemolo, erba cipollina, menta, aneto ecc.)
- Succo e buccia di ½ limone
- Sale e pepe nero macinato per insaporire

Lavorare il cetriolo con la lama . Tagliare le spirali di cetriolo in pezzi di 4-5 cm. Unire gli ingredienti restanti e servire.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva. No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Tenga cuidado cuando manipule las afiladas cuchillas de corte al vaciar y limpiar.

 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar lesiones.

No haga funcionar el aparato durante más de 3 minutos seguidos. Después de 3 minutos apáguelo durante al menos 2 minutos.

Si el cable está dañado, deberá devolverse el aparato para evitar riesgos.

- No sumerja la unidad motora en líquidos ni la utilice en el baño, cerca de agua o en exteriores.
- Mantenga los dedos, el pelo, prendas, utensilios de cocina, etc. lejos de las piezas móviles, las cuchillas y los accesorios.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|---|--|
| 1. Empujador | 6. Unidad de motor |
| 2. Tubo de alimentación | 7. Interruptor |
| 3. Cuchilla para espaguetis finos  | 8. Recipiente |
| 4. Cuchilla para espaguetis gruesos  |  Apto para lavavajillas |
| 5. Cuchilla en forma de cinta  | |

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas y séquelas.
2. Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo.

MONTAJE

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
 - Coloque el cable de forma que no sobresalga y no pueda tropezar con él o engancharlo.
 - No enchufe el aparato hasta que haya terminado de montarlo.
1. Coloque el recipiente debajo de la abertura de la unidad de motor.
 2. Introduzca la cuchilla seleccionada en la abertura de la unidad de motor (fig. A).
 3. Coloque la canaleta de alimentación en la abertura, alineando la ▼ con el símbolo  (Fig B).
 4. Gire la canaleta de alimentación en sentido antihorario hasta que la ▼ quede alineada con el símbolo  (Fig C).

UTILIZACIÓN

1. Compruebe que el interruptor está fijado en **O**.
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Ensarte los alimentos preparados centrados sobre los dientes en el extremo del accesorio empujador.

4. Mueva el interruptor a I.
5. Coloque el empujador con los alimentos en el tubo de alimentación y presione hacia abajo.
6. Los alimentos serán procesados y caerán al recipiente.
7. Apague el aparato (O) y desenchúfelo.
- Mantenga una presión constante hacia abajo con el accesorio empujador durante el procesamiento de los alimentos.

CONSEJOS

- Recorte los ingredientes largos o gruesos para que entren en el tubo de alimentación sin necesidad de introducirlos a presión.
- Utilice frutas y verduras frescas para obtener mejores resultados.
- Tape y meta en la nevera los ingredientes procesados que no vaya a utilizar inmediatamente.
- Algunos ingredientes se decoloran rápidamente, por lo que es preferible procesarlos al final.
- Después de procesarlas, las manzanas, peras, etc. se pueden mezclar con un poco de zumo de limón para evitar su oxidación.

Alimentos	Tipo de cuchilla			Observaciones
				
Manzana	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación. Dejar el corazón y las semillas.
Remolacha	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación. Quitar hojas.
Calabaza	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Brócoli	✓	✓	✗	Tallos solamente. Cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Zanahoria	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación. Cortar la parte superior e inferior.
Col	✗	✗	✓	Col roja y blanca, no rizada. Cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Apio	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Calabacín	✓	✓	✓	Cortar la parte superior e inferior.
Pepino	✓	✓	✓	Procesar entero.
Melón	✓	✓	✓	Ligeramente verdes, los melones de carne más firme se procesan mejor. Cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Nabo daikon	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Cebolla	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Chirivía	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Pera	✓	✓	✓	Cortar para que encaje en el tubo de alimentación. Dejar el corazón y las semillas.
Patata	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Batata	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.
Nabo/Colinabo	✓	✓	✓	Pelar y cortar para que encaje en el tubo de alimentación.

✓ = adecuado, ✗ = inadecuado

LIMPIEZA

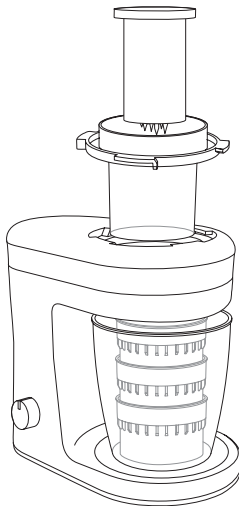
Apague el aparato (O) y desenchúfelo antes de limpiar.

1. Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas y séquelas.
2. Puede lavar las cuchillas, el recipiente, el tubo de alimentación y el empujador en el lavavajillas. Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
3. Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo.

ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato según se indica a continuación:

1. Apile las tres cuchillas dentro del recipiente y coloque este debajo de la abertura de la unidad de motor.
2. Introduzca el tubo de alimentación en posición invertida en la abertura de la unidad de motor.
3. Introduzca el empujador en el tubo de alimentación.



RECETAS

ESPAGUETIS DE BATATA CON CHORIZO, PIMIENTOS ROJOS Y ALBAHACA

(4 personas aprox.)

- 2 batatas
- 100 g de chorizo cortado en dados
- 30 ml de aceite de oliva
- 10 pimientos rojos, despepitados
- 2 cebollas rojas, peladas y en rodajas
- Media guindilla roja, picada fina
- Zumo de ½ limón
- 1 manojo de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto

Procesar las batatas con la cuchilla . Cortar las tiras en trozos de 6-7 cm. Corte dos de los pimientos en cubos de 1 cm y resérvelos. Para la salsa, pique en trozos irregulares cinco de los pimientos rojos y exprima los tres restantes. Caliente el aceite en un sartén y añada una de las cebollas y la guindilla. Fríalos hasta que queden tiernos (sin que se doren). A continuación, añada los pimientos cortados de forma irregular y dórelos hasta que queden tiernos (sin que se doren). Añada el jugo de los pimientos exprimidos y deje cocer a fuego lento durante aproximadamente 20 minutos, hasta que los pimientos hayan absorbido el líquido. Sazone, añada el zumo del limón y remueva hasta que quede una mezcla homogénea.

En una sartén aparte, fría el chorizo hasta que quede ligeramente dorado. A continuación, añada los pimientos en cubos y la cebolla restante y saltéelo todo durante 4-5 minutos, removiendo frecuentemente. Después añadir la batata y freír 5-6 minutos, removiendo a menudo. Añadir una cantidad suficiente de la crema de pimiento rojo para cubrir los espaguetis de batata y dejar 3-4 minutos más en la sartén. Servir adornados con hojas de albahaca.

PALITOS RIZADOS DE BATATA FRITA

- 2 batatas grandes

Procesar las batatas con la cuchilla . Cortar las tiras en trozos de 3-4 cm. Calentar una freidora a 160 °C y freír los trozos de batata durante 5 minutos hasta que empiecen a estar crujientes. Sacar y dejar escurrir sobre papel de cocina, sazonar y servir.

PATATAS FRITAS ESPECIADAS

- 2 patatas
- 2 g de guindilla en polvo
- 2 g de pimentón picante
- 2 g de mezcla de especias cajun
- Sal

Procesar las patatas con la cuchilla . Cortar las cintas en trozos de 2-3 cm.

Calentar una freidora a 150 °C y freír las patatas hasta que estén crujientes, sacar y dejar escurrir sobre papel de cocina. Mezclar la guindilla, el pimentón, las especias cajún y la sal y espolvorear sobre las patatas calientes. Dejar enfriar y servir.

HASH BROWNS

- 2 patatas
- 1 cebolla, rallada
- Aceite de oliva
- Sal

Procesar las patatas con la cuchilla . Cortar las tiras en trozos de 2-3 cm. Mezclar bien la patata con la cebolla y aceite de oliva, todo ello sazonado. Aplastar con un paño para sacar la mayor cantidad de líquido posible. Formar bolas del tamaño de pelotas de golf con la masa, aplastarlas ligeramente y dejar unos 20 minutos en la nevera. Para cocinar, calentar un poco de aceite y freír vuelta y vuelta hasta que estén doradas.

ESPAGUETIS DE CALABACÍN CON AGUACATE, PIÑONES, MOZZARELLA Y ALBAHACA

(2 personas aprox.)

- 2 calabacín grande
- 2 aguacates
- ½ cebolla
- 20 ml de aceite de oliva
- 8 tomates cherry, cortados por la mitad
- 40 g de piñones tostados
- 4 lonchas de beicon (tocino entreverado) fritas, crujientes
- 2 manojos de albahaca
- Zumo de ½ limón
- 1 bola de mozzarella de Búfala

Procesar el calabacín con la cuchilla . Procesar la cebolla con la cuchilla . Pelar los aguacates y meterlos en un procesador de alimentos. Añada las hojas de albahaca (reserve algunas para acompañar), el limón y sazone ligeramente. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Calentar el aceite de oliva en una sartén y añadir la cebolla, freír durante 2-3 minutos sin dorar. Incorpore los piñones seguidos de los espaguetis de calabacín y fríalos durante 3-4 minutos sin que lleguen a dorarse. Añada los tomates y cocínelos durante 2-3 minutos más. Sírvalos espolvoreados con el beicon crujiente, parte de la mezcla de aguacate y acompañelo de trocitos de mozzarella de Búfala y hojas de albahaca.

PATATAS SALTEADAS CON BEICON Y QUESO

(4-5- personas aprox.)

- 6 patatas
- 3 g de mezcla de especias cajún en polvo
- 1 g de guindilla en polvo
- 1 cebolla roja, picada fina
- 8 lonchas de beicon, cocinadas hasta que queden crujientes y picadas
- 200 g de queso cheddar, rallado

Procesar las patatas con la cuchilla . Cortar las tiras en trozos de 3-4 cm. Freír la patata procesada a 160 °C hasta que esté crujiente, sacar y dejar escurrir sobre papel de cocina. Mezclar las especias cajún y la guindilla en polvo y espolvorear sobre las patatas. Meter la patatas en un recipiente para hornear y cubrir con la cebolla picada, el beicon y el queso. Dejar bajo el grill caliente durante 1-2 minutos hasta que se derrita el queso.

ENSALADA SENCILLA DE PEPINO Y HIERBAS AROMÁTICAS

(5-6 personas aprox.)

- 2 pepinos
- 15 g de mezcla de hierbas aromáticas picadas (perejil, cebollino, menta, eneldo, etc.)
- ½ limón, zumo y ralladura
- Sal y pimienta negra al gusto

Procesar el pepino con la cuchilla . Cortar las cintas de pepino en trozos de 4-5 cm. Combinar con el resto de los ingredientes y servir.

FIDEOS DE CALABAZA CON POLLO Y SALVIA

(4 personas aprox.)

- 1 calabaza moscada
- 30 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla roja, picada fina
- 2 dientes de ajo, picados finos
- 1 manojo de salvia fresca
- 400 g de pollo deshuesado, cortado en trozos de 1-2 cm
- 50 g de mantequilla
- 100 g de queso stilton
- Sal y pimienta al gusto

Procesar la calabaza con la cuchilla . Calentar el aceite en una sartén y añadir el pollo, freír durante 5-6 minutos. Remover para asegurar que quede uniformemente dorado. Añadir la cebolla y el ajo y dejar 3-4 minutos más en la sartén. Añadir la mantequilla y la mitad de la salvia picada. Cuando la mantequilla empiece a hacer espuma añadir la calabaza, sazonar y freír durante 5-6 minutos. Servir aderezado con el resto de la salvia y el stilton desmenuzado.

ENSALADA ASIÁTICA

(4-6 personas aprox.)

- ½ nabo daikon
- 1 zanahoria grande
- 100 g de tirabeques cortados en rodajas
- 1 pimiento rojo cortado en rodajas
- 1 pimiento amarillo cortado en rodajas
- 4 cebolletas cortadas en rodajas

Aliño:

- 20 ml de salsa de soja oscura
- 30 g de azúcar demerara
- 30 ml de vinagre
- 100 ml de aceite de sésamo
- 50 ml de aceite vegetal
- 10 g de semillas de sésamo tostadas
- ½ guindilla roja, picada fina
- 3 g de gengibre, rallado fino
- ½ manojo de cilantro, picado
- Sal y pimienta al gusto

Procesar el nabo daikon y la zanahoria con la cuchilla  y cortar en trozos de 2-3 cm. Para preparar el aderezo, combinar todos los ingredientes en un bol y mezclar bien. Disponga en un bol los ingredientes de la ensalada y aliñe con suficiente salsa como para cubrir la ensalada. Mezcle bien y sirva.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica se o deixar desacompanhado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza. Deve tomar cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas durante o esvaziamento e a limpeza.

⚠ Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Não mantenha o aparelho a funcionar durante mais de 3 minutos. Após 3 minutos, desligue durante, pelo menos, 2 minutos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não coloque a unidade motora em líquidos, não a utilize numa casa de banho, próximo de água ou no exterior.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Mantenha afastados os dedos, o cabelo, utensílios de cozinha, etc., de peças em movimento, lâminas e acessórios.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|---|--|
| 1. Empurrador | 6. Unidade motora |
| 2. Tubo de receção | 7. Interruptor |
| 3. Lâmina de formato esparguete fino  | 8. Recipiente |
| 4. Lâmina de formato esparguete largo  |  Lavável na máquina |
| 5. Lâmina de formato fita  | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Lave as peças removíveis em água morna com detergente. Enxague e seque.
2. Limpe a parte externa da unidade motora com um pano húmido.

MONTAGEM

- Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada, estável e seca.
 - Estenda o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
 - Não o ligue à tomada antes de terminar a montagem.
1. Coloque o recipiente por baixo do orifício da unidade motora.
 2. Coloque a lâmina escolhida no orifício da unidade motora (fig. A).
 3. Coloque a abertura de receção na abertura com ▼ alinhado com o símbolo  (fig. B).
 4. Rode a abertura de receção para a esquerda até ▼ ficar alinhado com o símbolo  (fig. C).

UTILIZAÇÃO

1. Verifique se o interruptor está regulado para o **O**.
2. Ligue a ficha à tomada elétrica.
3. Espete o alimento preparado no centro dos dentes na extremidade do empurrador.
4. Passe o interruptor para **I**.
5. Coloque o empurrador/alimento no interior do tubo de receção e exerça pressão para baixo.
6. O alimento será processado e recolhido no recipiente.
7. Quando terminar, desligue o aparelho (**O**) e retire-o da tomada elétrica.
- Durante o processamento, continue a pressionar o alimento para baixo com o empurrador.

DICAS

- Apare os ingredientes compridos/largos para que possam caber no tubo de receção sem entupir.
- Legumes e fruta frescos e rijos produzem os melhores resultados.
- Cubra e coloque no frigorífico quaisquer ingredientes processados que não for utilizar.
- Alguns ingredientes descolorem rapidamente, por isso é melhor processá-los em último lugar.
- Maçãs, peras e outra fruta processada podem ser misturadas com um pouco de sumo de limão para evitar que escureçam.

Alimento	Tipo de lâmina			Comentários
				
Maçã	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção. Não retire as sementes.
Beterrabas	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção. Remova as folhas.
Abóbora manteiga	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.
Brócolos	✓	✓	✗	Apenas os talos. Apare para caber no tubo de receção.
Cenoura	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção. Corte a parte superior e inferior.
Couve	✗	✗	✓	Roxa e branca, não lombardo. Apare para caber no tubo de receção.
Aipo	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.
Curgete	✓	✓	✓	Corte a parte superior e inferior.
Pepino	✓	✓	✓	Processe por inteiro.
Melão	✓	✓	✓	Ligeiramente verde, os melões firmes processam-se melhor. Apare para caber no tubo de receção.
Daikon	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.
Cebola	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção.
Pastinaga	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção.
Pera	✓	✓	✓	Apare para caber no tubo de receção. Não retire as sementes.
Batata	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.
Batatas-doces	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.
Nabo	✓	✓	✓	Tire a casca e apare para caber no tubo de receção.

✓ = adequado, ✗ = inadequado

LIMPEZA

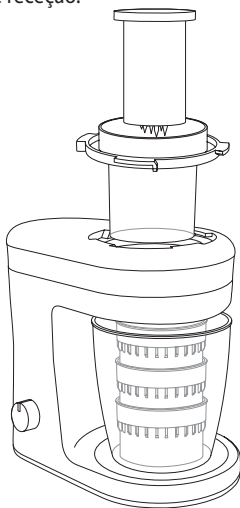
Antes de limpar, desligue o interruptor de energia (**O**) e retire a ficha da tomada elétrica.

1. Lave as peças removíveis em água morna com detergente. Enxague e seque.
2. Poderá lavar as lâminas, recipiente, tubo de receção e empurrador na máquina de lavar loiça. Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afetará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afetar o funcionamento do aparelho.
3. Limpe a unidade motora com um pano húmido.

ARMAZENAMENTO

Armazene como se segue:

1. Empilhe as três lâminas no interior do recipiente e, em seguida, coloque o recipiente debaixo do orifício da unidade motora.
2. Vire a tubo de receção ao contrário e introduza-o no orifício da unidade motora.
3. Coloque o empurrador no tubo de receção.



RECEITAS

ESPARGUETE DE BATATA-DOCE COM CHOURIÇO, PIMENTO VERMELHO E MANJERICÃO

(Serve 4, aprox.)

- 2 batatas-doces
- 100 g de chouriço, em cubos
- 30 ml de azeite
- 8 pimentos vermelhos, sem sementes
- 2 cebolas vermelhas, descascadas e fatiadas
- ½ malagueta vermelha, aos cubos pequenos
- Sumo de ½ limão
- 1 punhado de manjeriço fresco
- Sal e pimenta a gosto

Processe as batatas-doces com a lâmina . Corte as tiras em pedaços de 6-7 cm. Corte dois dos pimentos em quadrados de 1 cm e reserve. Para o molho, corte grosseiramente cinco dos pimentos vermelhos e faça sumo dos restantes três. Aqueça o azeite numa frigideira e, em seguida, acrescente as cebolas e malagueta. Frite até ficarem macias (sem alourar). De seguida, junte os pimentos picados grosseiramente e frite novamente até amaciarem (sem alourar). Adicione o sumo de pimentos e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 20 minutos até o líquido ser absorvido pelos pimentos. Tempere a gosto, junte o sumo de limão e misture até obter uma consistência macia. Numa frigideira separada, frite o chouriço até alourar ligeiramente e, em seguida, junte os pimentos em quadrados e a restante cebola e frite durante 4-5 minutos, mexendo com frequência. De seguida, junte a batata-doce e frite por 5-6 minutos, mexendo com frequência. Acrescente suficiente molho de pimento vermelho para revestir o esparguete de batata-doce e cozinhe durante mais 3-4 minutos. Sirva polvilhado com folhas de manjeriço.

ESPIRAIS DE BATATA-DOCE FRITA

- 2 batatas-doces grandes
- Processe as batatas-doces com a lâmina . Corte as tiras em pedaços de 3-4 cm. Aqueça uma fritadeira a 160 °C e, em seguida, frite a batata-doce em porções durante cerca de 5 minutos até começar a ficar estaladiça. Absorva a gordura com papel de cozinha, tempere e sirva.

BATATA ESTALADIÇA E PICANTE

- 2 batatas
- 2 g de pó de chilli
- 2 g de paprika picante
- 2 g de tempero Cajun
- Sal

Processe as batatas com a lâmina . Corte as fitas em comprimentos de 2-3 cm.

Aqueça uma fritadeira a 150 °C e, em seguida, frite as batatas até ficarem estaladiças. Absorva a gordura com papel de cozinha. Misture o pó de chilli, paprika, tempero Cajun e sal e, em seguida, polvilhe por cima das batatas estaladiças enquanto estão quentes. Deixe arrefecer e sirva.

HASH BROWNS (BOLINHOS CROCANTES DE BATATA)

- 2 batatas
- 1 cebola, ralada
- Azeite
- Sal

Processe as batatas com a lâmina . Corte as tiras em pedaços de 2-3 cm. Misture a batata, a cebola e o azeite, temperando a gosto. Use um pano para espremer o máximo de líquido da mistura que conseguir. Molde a mistura em bolas do tamanho de bolas de golfe, achate-as ligeiramente e coloque no frigorífico durante cerca de 20 minutos. Para cozinhar, aqueça um pouco de azeite e frite cada lado do hash brown até ficar castanho-dourado.

ESPARGUETE DE CURGETE COM ABACATE, PINHÕES, MOZZARELLA E MANJERICÃO

(Serve 2, aprox.)

- 2 curgete grande
- 2 abacates
- ½ cebola
- 20 ml de azeite
- 8 tomates cereja, em metades
- 40 g de pinhões, torrados
- 4 fatias de bacon do lombo com pouca gordura, cozinhadas até ficarem estaladiças
- 2 punhados de manjericão
- ½ limão, sumo
- 1 bola de mozzarella de búfala

Processe a curgete com a lâmina . Processe a cebola com a lâmina . Descasque os abacates e coloque-os num processador de alimentos. Junte as folhas de manjericão (guarde algumas para guarnição), o limão e tempere ligeiramente. Processe até obter uma consistência suave. Aqueça o azeite numa frigideira e, em seguida, junte a cebola e frite durante 2-3 minutos sem alourar. Adicione os pinhões e a seguir o esparguete de curgete e frite por 3-4 minutos sem alourar. Junte os tomates e cozinhe durante mais 2-3 minutos. Sirva polvilhado com bacon estaladiço, um bocado da mistura de abacate e guarnição com pedaços pequenos de mozzarella e folhas de manjericão.

BATATAS SALTEADAS COM BACON E QUEIJO

(Serve 4-5, aprox.)

- 6 batatas
- 3 g de tempero Cajun
- 1 g de pó de chilli
- 1 cebola vermelha, aos cubos pequenos
- 8 fatias de bacon, cozinhadas até ficarem estaladiças, picadas
- 200 g de queijo cheddar, ralado

Processe as batatas com a lâmina . Corte as tiras em pedaços de 3-4 cm. Frite a batata processada a 160 °C até ficar estaladiça, remova e absorva a gordura com papel de cozinha. Misture o tempero Cajun e o pó de chilli, polvilhando a mistura sobre as batatas. Coloque as batatas num prato resistente ao calor e polvilhe-as com a cebola em cubos, o bacon e o queijo. Coloque debaixo de um grill quente por 1-2 minutos até o queijo derreter.

NOODLES DE ABÓBORA MANTEIGA COM FRANGO E SALVA

(Serve 4, aprox.)

- 1 abóbora manteiga
- 30 ml de azeite
- 1 cebola vermelha, aos cubos pequenos
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 1 punhado de salva fresca
- 400 g de frango desossado, cortado em pedaços de 1-2 cm
- 50 g de manteiga
- 100 g de queijo stilton
- Sal e pimenta a gosto

Processe a abóbora manteiga com a lâmina . Aqueça o azeite numa frigideira e, em seguida, junte o frango e frite durante 5-6 minutos. Misture para garantir que o frango aloura uniformemente. Junte a cebola e o alho e cozinhe durante mais 3-4 minutos. Junte a manteiga e metade da salva picada. Quando a manteiga começar a formar bolhas, acrescente a abóbora manteiga, tempere e frite por 5-6 minutos. Sirva polvilhado com a restante salva e o stilton em pedacinhos.

SALADA SIMPLES DE PEPINO E ERVAS AROMÁTICAS

(Serve 5-6, aprox.)

- 2 pepinos
- 15 g de ervas aromáticas picadas (salsa, cebolinho, menta, endro, etc.)
- ½ limão, sumo e raspa
- Sal e pimenta preta partida a gosto

Processe o pepino com a lâmina . Corte as fitas de pepino em pedaços de 4-5 cm. Combine com os restantes ingredientes e sirva.

SALADA AO ESTILO ASIÁTICO

(Serve 4-6, aprox.)

- ½ daikon
- 1 cenoura grande
- 100 g de ervilhas tortas, em fatias
- 1 pimento vermelho, fatiado
- 1 pimento amarelo, fatiado
- 4 cebolinhas, às rodelas

Molho:

- 20 ml de molho de soja escuro
- 30 g de açúcar demerara
- 30 ml de vinagre
- 100 ml de óleo de sésamo
- 50 ml de óleo vegetal
- 10 g de sementes de sésamo, tostadas
- ½ malagueta vermelha, aos cubos pequenos
- 3 g de gengibre, ralado finamente
- ½ molho de coentros, picados
- Sal e pimenta a gosto

Processe o daikon e a cenoura com a lâmina  e, em seguida, corte-os em pedaços de 2-3 cm. Para fazer o molho, combine todos os ingredientes numa tigela e misture bem. Coloque os ingredientes da salada numa tigela e verta por cima molho suficiente para a revestir. Misture bem e sirva.



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må hverken benytte eller lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde. Maskinens stik skal altid tages ud af stikkontakten, hvis den efterlades uden opsyn samt inden samling, adskillelse og rengøring. Klingerne, som er meget skarpe, skal håndteres med forsigtighed under tømning og rengøring.

⚠ Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Undlad at anvende apparatet i mere end 3 minutter ad gangen. Sluk det efter 3 minutter og lad det være slukket i mindst 2 minutter.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|--|---|
| 1. Skubber | 6. Motorenhed |
| 2. Tilførselsrør | 7. Kontakt |
| 3. Klinge til tynd spaghetti-facon  | 8. Beholder |
| 4. Klinge til tyk spaghetti-facon  |  Tåler opvaskemaskine |
| 5. Klinge til bånd-facon  | |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Vask alle delene, undtagen motorenheden, af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.

SAMLING

- Stil maskinen på en tør, stabil, plan overflade, som tåler vand.
 - Læg kablet, så det ikke hænger ud over køkkenbordet, hvor man kan snuble eller hænge fast i det.
 - Sæt først stikket i stikkontakten, når du er helt færdig med at samle maskinen.
1. Stil beholderen ind under motorenhedens åbning.
 2. Sæt den valgte klinge ned i åbningen på motorenheden (fig. A).
 3. Sæt tilførselsrøret ned i åbningen med ▼ rettet ind efter -symbolet (Fig. B).
 4. Drej tilførselsrøret mod uret, indtil ▼ er rettet ind efter -symbolet (Fig. C).

BRUG

1. Kontroller at kontakt er indstillet til **O**.
2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Spid den klargjorte madvare midt på tænderne på skubberens ende.

4. Skub kontakt over på I.
5. Før skubberen/madvaren ned i tilførselsrøret og tryk nedad.
6. Madvaren bearbejdes nu og opsamles i beholderen.
7. Sluk for apparatet (O) og tag stikket ud efter brug.
- Bliv ved med at trykke nedad på madvaren med skubberen under bearbejdningen.

TIPS

- Lange/tykke ingredienser skal skæres til på forhånd, så de kan gå ned i tilførselsrøret uden at sidde fast.
- Friske, faste frugter og grøntsager giver de bedste resultater.
- Bearbejdede ingredienser, der ikke skal bruges med det samme skal dækkes til og stilles i køleskabet.
- Nogle ingredienser bliver hurtigt misfarvede, så det er bedst at bearbejde disse ingredienser til sidst.
- Bearbejdede æbler, pærer, etc. kan vendes i lidt citronsaft for at modvirke, at de bliver brune.

Madvare	Klingetype			Bemærkninger
				
Æbler	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning. Kernehus/kerner skal ikke fjernes.
Rødbeder	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning. Bladene fjernes.
Butternut squash	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Broccoli	✓	✓	✗	Kun stilke. Skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Gulerødder	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning. Top og bund afskæres.
Kål	✗	✗	✓	Rød og hvid kål, ikke Savoy. Skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Selleri	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Squash	✓	✓	✓	Top og bund afskæres.
Agurk	✓	✓	✓	Bearbejdes hele.
Melon	✓	✓	✓	En smule umodne, faste meloner bearbejdes lettest. Skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Daikon (kinaradise)	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Løg	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Pastinak	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Pærer	✓	✓	✓	Skæres til efter tilførselsrørets åbning. Kernehus/kerner skal ikke fjernes.
Kartofler	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Søde kartofler	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.
Majroer/kålraabi	✓	✓	✓	Skrælles og skæres til efter tilførselsrørets åbning.

✓ = Egnet, ✗ = Uegnet

RENGØRING

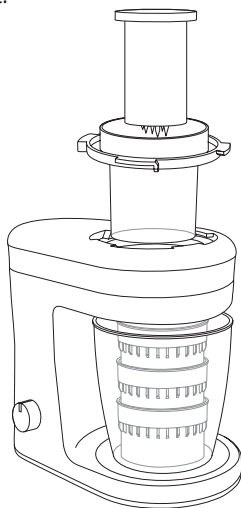
Sluk maskinen (O) og tag dens stik ud inden rengøring.

1. Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.
2. Klinger, beholder og tilførselsrøret kan vaskes i opvaskemaskinen. De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
3. Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.

OPBEVARING

Sådan gør du:

1. Ståb de tre klinger inden i beholderen og stil beholderen ind under motorenhedens åbning.
2. Vend tilførselsrøret på hovedet og sæt det ind i motorenhedens åbning.
3. Sæt skubberen ned i tilførselsrøret.



OPSKRIFTER

SPAGHETTI AF SØDE KARTOFLER MED CHORIZO, RØD PEBERFRUGT OG BASILIKUM

(Til cirka 4 pers.)

- 2 søde kartofler
- 100 g chorizo, i tern
- 30 ml olivenolie
- 8 røde peberfrugter, u. kerner
- 2 rødløg, pillet og skåret i skiver
- ½ rød chili, i små tern
- Saften af ½ citron
- 1 bundt frisk basilikum
- Salt og peber efter smag

De søde kartofler bearbejdes med -klingen. Strengene skæres i 6-7 cm lange stykker. To af peberfrugterne skæres i 1 cm store tern og sættes til side. Til saucen: Fem af de røde peberfrugter hakkes groft, og saften presses ud af de resterende tre peberfrugter. Olien opvarmes i en gryde og et af løgene samt chilien tilsættes. Steges indtil de bliver bløde (uden at brune). Derefter tilsættes de grofthakkede peberfrugter, som steges indtil de bliver bløde (uden at brune). De pressede peberfrugter tilsættes og simrer i maks. 20 minutter, indtil peberfrugterne har optaget væsken. Smag til med salt og peber, tilsæt citronsaften og blend blanding til en lind sauce. I en anden gryde steges chorizoen, indtil den er let brunet. Derefter tilsættes peberfrugterne i tern og resten af løget - steges i 4-5 minutter under jævnlig omrøring. De søde kartofler tilsættes og sautes i 5-6 minutter, omrøres ofte. Tilsæt nok af den røde peberfrugtsauce til at dække spaghetti af søde kartofler. Serveres med et drys basilikumblade.

KRØLLEDE FRITTER AF SØDE KARTOFLER

- 2 store søde kartofler

De søde kartofler bearbejdes med -klingen. Strengene skæres i 3-4 cm lange stykker. Opvarm en frituregryde til 160°C, hvori de søde kartofler friteres i mindre portioner i cirka fem minutter, indtil de begynder at blive sprøde. Tørres på køkkenpapir, krydres og serveres.

KRYDREDE KARTOFFELCHIPS

- 2 kartofler
- 2 g chilipulver
- 2 g stærk paprika
- 2 g Cajun krydderiblanding (cayennepeber, sød paprika, hvidløgspulver, peber, koriander, oregano, timian, salt)
- Salt

Kartoflerne bearbejdes med -klingen. Båndene skæres i 2-3 cm lange stykker.

Opvarm en frituregryde til 150°C, hvori kartoflerne friteres, indtil de bliver sprøde, tørres på køkkenpapir.

Bland chilipulver, paprika, Cajun krydderiblanding og salt sammen, drys blandingen over fritterne, mens de er varme. Fritterne afkøles og serveres.

HASH BROWNS

- 2 kartofler
- 1 løg, hakket
- Olivenolie
- Salt

Kartoflerne bearbejdes med -klingen. Strengene skæres i 2-3 cm lange stykker. Kartoffel, løg og olivenolien blandes, krydres godt. Blandingen lægges i et klæde, pres så meget væske som muligt ud. Blandingen formes til en små boller på størrelse med en golfboldt, som presses lidt flade og lægges i køleskabet i 20 minutter. De flade boller tilberedes i en smule olie og steges på hver side, indtil de er gyldenbrune.

SQUASH-SPAGHETTI MED AVOKADO, PINJEKERNER, MOZZARELLA OG BASILIKUM

(Til cirka 2 pers.)

- 2 stor squash
- 2 avokadoer
- ½ løg
- 20 ml olivenolie
- 8 cherrytomater, halverede
- 4 skiver kødrig bacon, stegt indtil de er sprøde
- 40 g, pinjekerner, ristede
- 2 bundter basilikum
- ½ citron, kun saften
- 1 kugle bøffelmozzarella

Squashen bearbejdes med -klingen. Løget bearbejdes med -klingen. Avokadoerne skrælles og kommes i foodprocessoren. Basilikumbladene (gem et par stykker til pynt) og citron tilsættes, smag til med lidt salt og peber. Bearbejdes til en lind masse. Olivenolien opvarmes i en gryde. Løget tilsættes og sauteres i 2-3 minutter, skal ikke brunes. Pinjekernerne tilsættes og dernæst squash-spaghettien, som steges i 3-4 minutter uden at brune. Tomaterne tilsættes og tilberedes i 2-3 minutter. Serveres med et drys sprødstegt bacon, noget af avokadoblandingen og pyntes med trevler af bøffelmozzarella og basilikumblade.

SAUTEREDE KARTOFLER MED BACON OG OST

(Til cirka 4-5 pers.)

- 6 kartofler
- 3 g Cajun krydderipulver (cayennepeber, sød paprika, hvidløgspulver, peber, koriander, oregano, timian, salt)
- 1 g chilipulver
- 8 skiver bacon, sprødstegt og hakket
- 1 rødløg, i små tern
- 200 g cheddarost, revet

Kartoflerne bearbejdes med -klingen. Strengene skæres i 3-4 cm lange stykker. De bearbejdede kartofler friteres ved 160°C, indtil de bliver sprøde - tages op af olien og dryppes af på køkkenpapir. Cajun krydderipulver og chili blandes sammen og drysses over kartoflerne. Kartoflerne lægges på et ovnfast fad og drysses med løgtern, bacon og ost. Stilles under en varm grill i 1-2 minutter, indtil osten er smeltet.

BUTTERNUT SQUASH-NUDLER MED KYLLING OG SALVIE

(Til cirka 4 pers.)

- 1 butternut squash
- 30 ml olivenolie
- 1 rødløg, i små tern
- 2 fed hvidløg, finthakkede
- 1 bundt frisk salvie
- 400 g kyllingekød u. ben, skåret i 1-2 cm store stykker
- 50 g smør
- 100 g Stilton ost
- Salt og peber efter smag

Butternut squashen bearbejdes med -klingen. Olienen opvarmes i gryden. Kyllingekødet tilsættes og steges i 5-6 minutter. Rør ofte, så kyllingekødet brunes over det hele. Løg og hvidløg tilsættes og

tilberedes i yderligere 3-4 minutter. Smørret og halvdelen af den hakkede salvie tilsættes. Når smørret begynder at skumme tilsættes butternut squashen, krydres og sauteres i 5-6 minutter. Serveres med et drys af resten af salvien og smuldret Stilton ost.

NEM AGURKE- OG KRYDDERURETESALAT

(Til cirka 5-6 pers.)

- 2 agurker
- 15 g blandede hakkede krydderurter (persille, purløg, mynte, dild, etc.)
- ½ citron, saft og skal
- Salt og kværnet sort peber efter smag

Agurkerne bearbejdes med -klingen. Agurkebåndene skæres i 4-5 cm lange stykker. Blandes sammen med resten af ingredienserne og serveres.

ASIATISK SALAT

(Til cirka 4-6 pers.)

- ½ daikon (kinaradise)
- 1 stor gulerod
- 100 g sukkerærter, skåret
- 1 rød peber, skiveskåret
- 1 gul peber, skiveskåret
- 4 forårsløg, skiveskåret

Dressing:

- 20 ml mørk soyasauce
- 30 g demerara sukker (brunt rørsukker)
- 30 ml vineddike
- 100 ml sesamolie
- 50 ml vegetabilsk olie
- 10 g sesamfrø, ristede
- ½ rød chili, i små tern
- 3 g ingefær, fintrevet
- ½ bundt koriander, hakket
- Salt og peber efter smag

Bearbejd kinaradisen og guleroden med -klingen, skæres derefter i 2-3 cm store stykker. Dressing: Alle ingredienserne kommes i en skål og blandes godt sammen. Alle salatingredienserne kommes i en skål.

Hæld nok dressing over til at dække salaten. Blandes godt og serveres.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära. Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid ur apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och före montering, isärtagning eller rengöring.

Skarpa skärblad ska alltid hanteras varsamt vid tömning och rengöring.

⚠ Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Använd inte apparaten längre än 3 minuter. Efter 3 minuter ska du låta den vara avstängd minst 2 minuter.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|---|---|
| 1. Inmatare | 6. Motorenhet |
| 2. Tillförselrör | 7. Strömknapp |
| 3. Tunt spagettiformat blad  | 8. Behållare |
| 4. Tjockt spagettiformat blad  |  Kan diskas i diskmaskin |
| 5. Snoddformat blad  | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
2. Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.

MONTERING

- Placera apparaten på ett vattentåligt, torrt, stabilt och jämnt underlag.
 - Placera sladden så att den inte hänger över apparaten och för att undvika att man snubblar över den eller att den fastnar.
 - Sätt inte i sladden i eluttaget förrän den är monterad.
1. Placera behållaren under öppningen på motorenheten.
 2. Placera det valda bladet i motorenhetens öppning (Fig. A).
 3. Placera tillförselröret i öppningen med ▼ uppriktat mot -symbolen (Fig. B).
 4. Vrid tillförselröret moturs tills ▼ är uppriktat mot -symbolen (Fig. C).

ANVÄNDNING

1. Kontrollera att strömknapp står på **O**.
2. Sätt stickproppen i vägguttaget.
3. Fäst förebreda livsmedel centralt på tänderna långt bort på mataren.
4. Vrid strömknapp till **I**.

5. Placera mataren/livsmedlen i tillförselröret och tryck neråt.
6. Livsmedlen kommer att beredas och samlas i behållaren.
7. Stäng av apparaten(○) och dra ur sladden.
 - Håll jämnt tryck neråt mot livsmedlen med mataren under beredning.

TIPS

- Skär långa/tjocka livsmedel så att de ryms i tillförselröret utan att fastna.
- Färska, fasta frukter och grönsaker ger bäst resultat.
- Täck och kyl in beredda ingredienser som du inte avser använda omedelbart.
- Vissa livsmedel missfärgas snabbt, därför är det bäst att bereda dessa livsmedel sist.
- Beredda äpplen, päron och liknande kan blandas med lite citronjuice för att undvika brunfärgning.

Livsmedel	Bladtyp			Kommentarer
				
Äpple	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret. Lämna kärnor/frön inne.
Rödbetor	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret. Ta bort blad.
Butternutpumpa	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.
Broccoli	✓	✓	✗	Endast stjälkar. Trimma så att det passar tillförelseröret.
Morot	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret. Skär av topp och botten.
Vitkål	✗	✗	✓	Röd och vit kål, ej savojkål. Trimma så att det passar tillförelseröret.
Rotselleri	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.
Zucchini	✓	✓	✓	Skär av topp och botten.
Gurka	✓	✓	✓	Bearbeta hela.
Melon	✓	✓	✓	Lätt gröna, fasta meloner bereds bäst. Trimma så att det passar tillförelseröret.
Japansk rädisa	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.
Lök	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret.
Palsternacka	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret.
Päron	✓	✓	✓	Trimma så att det passar tillförelseröret. Lämna kärnor/frön inne.
Potatis	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.
Sötpotatis	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.
Kålrot	✓	✓	✓	Skala och skär så att den passar tillförelseröret.

✓ = lämplig, ✗ = olämplig

RENGÖRING

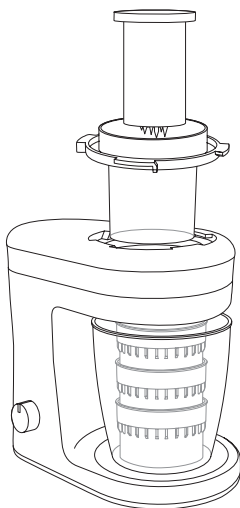
Stäng av (○) och dra ur sladden före rengöring.

1. Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
2. Du kan diska bladen, behållaren, tillförelseröret och mataren i diskmaskinen. Apparats yttre behandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra yttlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.
3. Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.

FÖRVARING

Förvara på följande sätt:

1. Stoppa in de tre bladen i behållaren och placera sedan behållaren under öppningen på motorenheten.
2. Vänd tillförelseröret upp och ner och placera det i öppningen på motorenheten.
3. Placera mataren i tillförelseröret.



RECEPT

SÖTPOTATISSPAGETTI MED CHORIZO, RÖD PAPRIKA OCH BASILIKA

(Cirka 4 portioner)

- 2 sötpotatisar
- 100 g chorizo, tärnad
- 30 ml olivolja
- 8 röda paprikor, utan kärnor
- 2 röda lökar, skalade och skivade
- ½ röd chili, fint tärnad
- Citronjuice från ½ citron
- 1 knippe färsk basilika
- Smaka av med salt och peppar

Bered sötpotatisen med -bladet. Skär strimlorna i bitar på 6-7 cm. Skär två paprikor i 1 cm tärningar och lägg dem åt sidan. För såsen, hacka fem röda paprikor grovt och mosa de tre återstående. Värm oljan i pannan, och lägg i en av lökarna och chillin. Stek dem mjuka (utan brunfärgning). Lägg sedan i den grovhackade paprikan och stek igen tills den blir mjuk (utan brunfärgning). Lägg i den mosade paprikan och sjud i ungefär 20 minuter tills vätskan har kokat in i paprikan. Krydda efter smak, häll i citronsaften och mixa tills det blir slätt. Stek chorizon i en separat panna tills den fått lite färg, lägg sedan i den tärnade paprikan och den återstertående löken. Stek i 4-5 minuter medan du rör om ofta. Tillsätt sedan sötpotatisen och stek i 5-6 minuter med omrörning. Tillsätt sådan mängd av den röda paprikasåsen så att den täcker sötpotatisspagettin och tillaga i ytterligare 3-4 minuter. Strö över basilika och servera.

SÖTPOTATISFRIES

- 2 stora sötpotatisar

Bered sötpotatisen med -bladet. Skär strimlorna i bitar av 3-4 cm. Värm en stekpanna till 160°C och stek sedan sötpotatisen i omgångar i omkring 5 minuter tills potatisen blir krispig. Låt oljan droppa av på papper, krydda efter smak och servera.

KRYDDIGA POTATISCHIPS

- 2 potatisar
- 2 g chilipulver
- 2 g paprikapulver
- 2 g Cajunmix
- Salt

Bered potatisen med -bladet. Skär remsorna i bitar på 2-3 cm.

Värm en stekpanna till 150 °C och stek chipsen tills de blir krispiga. Låt droppa av på papper. Blanda chilipulvret, paprikan, cajunmixen och saltet och strö över chipsen medan de fortfarande är heta. Låt svalna av och servera.

POTATISKAKOR (HASH BROWNS)

- 2 potatis
- 1 lök, riven
- Olivolja
- Salt

Bered potatisen med -bladet. Skär strimlorna i bitar på 2-3 cm. Blanda potatisen, löken och olivoljan, salta väl. Använd en duk för att krama ur så mycket vätska som möjligt ur blandningen. Forma blandningen till golfbollsstora bollar, platta lätt till dem och stoppa dem i kylan i 20 minuter. För att tillaga, varm lite olja och stek båda sidor av potatiskakorna tills de är gyllenbruna.

ZUCCHINISPAGETTI MED AVOCADO, PINJENÖTTER, MOZZARELLA OCH BASILIKA

(Cirka 2 portioner)

- 2 stor zucchini
- 2 avocado
- ½ lök
- 20 ml olivolja
- 8 körsbärstomater, i halvor
- 4 baconskivor, knaperstekta
- 40 g pinjenötter, rostade
- 2 knippen basilika
- Saften av ½ citron
- 1 Buffelmozzarella-kula

Bered zuchinin med -bladet. Skala avocadon och lägg dem i en matberedare. Lägg till basilikabladen (spara några få som garnering), citronen och krydda sedan lätt. Bered tills slät. Värm olivoljan i en panna, tillsätt löken och stek i 2-3 minuter utan att den blir brun. Lägg i pinjenötterna och sedan zuchinispagettin och stek i 3-4 minuter utan att bryna. Lägg till tomater och stek i ytterligare 2-3 minuter. Servera överströdd med sprött bacon, en del av avocadoblandningen och garnera med bitar av buffelmozzarellan och basilikablاد.

STEKT POTATIS MED BACON OCH OST

(Cirka 4-5 portioner)

- 6 potatis
- 3 g Cajunmix
- 1 g chilipulver
- 8 baconskivor, knaperstekta, hackade
- 1 röd lök, fint tärnad
- 200 g cheddarost, riven

Bered potatisen med -bladet. Skär strimlorna i bitar på 3-4 cm. Stek den beredda potatisen på 160°C tills den blir krispig, lyft den ur pannan och låt den droppa av på papper. Blanda Cajunmixen och chilipulvret och strö över potatisen. Lägg potatisen på en värmetålig tallrik och strö på tärnad lök, bacon och cheddarost. Placera under en het grill i 1-2 minuter tills osten har smält.

NUDLAR MED BUTTERNUT SQUASH, KYCKLING OCH SALVIA

(Cirka 4 portioner)

- 1 butternut squash
- 30 ml olivolja
- 1 röd lök, fint tärnad
- 2 vitlöksklyftor, fint hackade
- 1 knippe färsk salvia
- 400 g kycklingkött, skurna i bitar på 1-2 cm
- 50 g smör
- 100 g stiltonost
- Salt och peppar efter smak

Bered din butternut squash med -bladet. Värm oljan i en panna, tillsätt kycklingen och stek i 5-6 minuter. Rör om för att säkerställa att kycklingen blir jämt brun. Tillsätt löken och vitlöken och fortsätt laga i 3-4 minuter. Tillsätt smöret och hälften av den hackade salvia. När smöret börjar skumma tillsätt din butternut squash, krydda och stek i 5-6 minuter. Strö över resten av salvia samt söndersmulad stiltonost och servera.

ENKEL GURK OCH ÖRTSALLAD

(Cirka 5-6 portioner)

- 2 gurkor
- 15 g blandade hackade örter (persilja, gräslök, mint, dill osv)
- ½ citron, juice och skal
- Salt och malen svartpeppar efter smak

Bered gurkan med -bladet. Skär gurkremorna i bitar på 4-5 cm. Tillsätt kvarvarande ingredienser och servera.

ASIATISK SALLAD

(Cirka 4-6 portioner)

- ½ japansk rädisa
- 1 stor morot
- 100 g sockerärter, skurna
- 1 röd paprika, skivad
- 1 gul paprika, skivad
- 4 vårlökar, skivade

Dressing:

- 20 ml mörk sojasås
- 30 g råsocker
- 30 ml vinäger
- 100 ml sesamolja
- 50 ml vegetabilisk olja
- 10 g sesamfrön, rostade
- ½ röd chili, fint tärnad
- 3 g ingefära, fint riven
- ½ knippe koriander, hackad
- Salt och peppar efter smak

Bered den japanska rädisan och moroten med -bladet och skär dem sen i bitar på 2-3 cm. För att göra dressingen ska du blanda alla ingredienser i en skål och blanda väl. Lägg salladsingredienserna i en skål och häll över tillräckligt med dressing för att täcka salladen. Blanda ordentligt och servera.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert. Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Apparatet må kobles fra stikkkontakten dersom det ikke er under oppsyn og før man setter på eller tar av delene eller vasker det.

Man må være forsiktig ved håndtering av skrape knivblader når man tømmer og rengjør beholderen.

 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Ikke la apparatet stå på i mer enn 3 minutter. Etter 3 minutter må du skru det av i minst 2 minutter.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|--|--|
| 1. Stapper | 6. Motorenhet |
| 2. Matetrakt | 7. Av-/På-knapp |
| 3. Blad til tynn spaghetti  | 8. Beholder |
| 4. Blad til tykk spaghetti  |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |
| 5. Blad til bånd  | |

FØR FØRSTE BRUKEN

1. Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
2. Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.

MONTERING

- Plasser apparatet på en vanntett, tørr og stabil overflate.
 - Legg kabelen så den ikke henger over apparatet eller at det er risiko for å snuble eller henge seg fast i den.
 - Ikke koble til kontakten før du er ferdig med å sette apparatet sammen.
1. Sett beholderen under åpningen på motorenheten.
 2. Sett det valgte bladet i åpningen på motorenheten (Fig. A).
 3. Før matetrakten inn i åpningen, med ▼-en på linje med -symbolet (Fig B).
 4. Vend matetrakten imot klokken retning, til ▼-en er på linje med -symbolet (Fig C).

BRUK

1. Kontroller at av-/på-knapp er satt til **O**.
2. Stikk kontakten i støpselet.
3. Fest den bearbejdede maten midt på spissen av enden på skyveanordningen.

4. Ha bryteren på I.
5. Sett skyveanordningen/maten i matetrakten og press nedover.
6. Maten vil bearbeides og samles i beholderen.
7. Slå apparatet av (O) og frakople det.
- Press maten kontinuerlig nedover med skyveanordningen under bearbeidingen.

TIPS

- Klipp til lange/tykke ingredienser så de passer i materøret uten å blokkere det.
- Frisk frukt og grønnsaker i god stand gir best resultat.
- Dekk til og avkjøl bearbeidede ingredienser som du ikke skal bruke med én gang.
- Noen ingredienser vil farger av raskt, så det er best bearbeide disse ingrediensene til slutt.
- Epler, pærer, etc som kjøres gjennom maskinen kan blandes med litt sitronjuice for å hindre at de blir brune.

Mat	Bladtype			Kommentar
				
Eple	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret. La kjernene være inni.
Rødbeter	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret. Fjern blader.
Butternut squash	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.
Brokkoli	✓	✓	✗	Bare stilker. Klippes for å passe til røret.
Gulrot	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret. Skjær av toppen og bunnen.
Kål	✗	✗	✓	Rød- og hvitkål, ikke grønnkål. Klippes for å passe til røret.
Rotselleri	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.
Squash	✓	✓	✓	Skjær av toppen og bunnen.
Agurk	✓	✓	✓	Kjør alt gjennom maskinen.
Melon	✓	✓	✓	Lett umoden, faste meloner er best egnet til bearbeiding. Klippes for å passe til røret.
Reddik (Daikon)	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.
Løk	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret.
Pastinakk	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret.
Pære	✓	✓	✓	Klippes for å passe til røret. La kjernene være inni.
Potet	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.
Søtpotet	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.
Nepe	✓	✓	✓	Skrelles og klippes for å passe til røret.

✓ = egnet, ✗ = ikke egnet

RENGJØRING

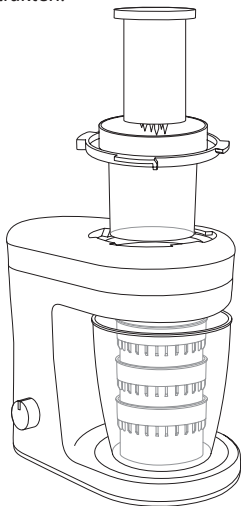
Skru av (O) og trekk ut kontakten før rengjøring.

1. Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
2. Du kan vaske bladene, beholderen, matetrakten og skyveanordninger i oppvaskmaskinen. Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.
3. Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.

OPPBEVARING

Slik oppbevarer du apparatet:

1. Stable de tre bladene i beholderen, og så settes beholderen under åpningen på motorenheten.
2. Sett matetrakten opp ned og inn i åpningen på motorenheten.
3. Sett skyveanordningen inn i matetrakten.



OPPSKRIFTER

SØTPOTETSPAGHETTI MED CHORIZO, RØD PAPRIKA OG BASILIKUM

(Til ca. 4 personer)

- 2 søtpoteter
- 100 g chorizo, i terninger
- 30 ml olivenolje
- 8 rød paprika, kjernene må fjernes
- 2 røde løk, skrellete og skåret i skiver
- ½ rød chilipepper, i tynne skiver
- Juicen av ½ sitron
- 1 bunt fersk basilikum
- Salt og pepper (etter behov)

Bearbeid søtpotetene med -bladet. Kutt strengene i biter på 6-7 cm. Skjær to av paprikanene i 1 cm store terninger og sett vekk. Til sausen grovhakker man fem av de røde paprikaene og presser juicen av de resterende tre. Varm oljen i en stekepanne og tilsett en av løkene og chilien. La det stekes til de blir myke (uten å brune dem). Så tilsetter man den grovhakkede paprikaen og steker til de blir myke (uten å brune dem). Tilsett de pressede paprikaene og la det småkoke i ca. 20 minutter til væsken har kokt inn i paprikaene. Tilsett krydder og sitron etter smak og rør til det blir glatt. I en annen stekepanne steker man chorizo til den blir lysebrun og så tilsetter man paprikateningene og resten av løken og steker i 4-5 minutter. Rør ofte.. Så tilsettes søtpotetene og stekes i 5-6 minutter under kontinuerlig røring. Tilsett rikelig av rød paprikasaus for å dekke søtpotetspaghettien og kok i ytterligere 3-4 minutter. Strø basilikumblader over og server.

KRØLLEDE, STEKTE SØTPOTETER

- 2 store søtpoteter

Bearbeid søtpotetene med -bladet. Skjær bitene i 3-4 lange stykker. Varm en stekepanne til 160° C og stek søtpotetene i omganger i 5 minutter av gangen til poteten blir sprø. La tørke på papir, krydre og server.

KRYDRET POTETGULL

- 2 g chilikrydder
- 2 g krydret paprika
- 2 g cajunkrydder
- Salt

Bearbeid potetene med -bladet. Skjær strimler på 2-3 cm.

Varm stekepannen til 150° C og stek potetskivene til de er sprø. La de dryppe av seg på papir. Bland sammen chilipulver, paprika, cajunkrydder og salt og dryss det over potetskivene mens de er varme. Sett til avkjøling og server.

BRUNE POTETKULER "HASH BROWNS"

- 2 poteter
- 1 løk, revet
- Olivenolje
- Salt

Bearbeid potetene med -bladet. Skjær dem i strimler på 2-3 cm. Bland poteter, løk og olivenolje sammen og krydre godt. Bruk et kjøkkenhåndkle til å få ut så mye væske som mulig. Form blandingen til kuler på størrelse med golfballer, flat forsiktig og avkjøl i rundt 20 minutter. Varm opp litt olje og stek dem på hver side til de blir gyllenbrune.

SCQUASHSPAGHETTI MED ADVOCADO, PINJEKJERNER, MOZZARELLA OG BASILIKUM

(Til ca. 2 personer)

- 2 stor squash
- 2 avokadoer
- ½ løk
- 20 ml olivenolje
- 8 cherrytomater, delt i to
- 4 tynne skiver med bacon, sprøstekt
- 40 g ristede pinjekjerner
- 2 basilikumkvister
- ½ sitron, juice
- 1 kule Mozzarella av bøffelmelk

Bearbeid squashen med -bladet. Bearbeid løken med -bladet. Skrell avokadoene og legg dem i kjøkkenmaskinen. Tilsett basilikumbladene (spar noen til anretningen) og sitron. Krydre lett. Bearbeid til det er mykt. Varm olivenolje i en stekepanne og tilsett så løk og stek i 2-3 minutter uten at den brunes. Tilsett pinjekjernene etterfulgt av squashspaghetti og stek i 3-4 minutter uten å brune dem. Tilsett tomatene og stek i 2-3 minutter til. Server med overdrysset bacon, noe av avokadoblandingen og anrett med revete biter av mozzarellaen og basilikumblader.

GRYTESTEKE POTETER MED BACON OG OST

(Til ca. 4-5 personer)

- 6 poteter
- 3 g cajunkrydder
- 1 g chilikrydder
- 8 strimler bacon, sprøstekt og hakket
- 1 rød løk, skåret i tynne skiver
- 200 g cheddarost, revet

Bearbeid potetene med -bladet. Skjær strimlene i 3-4 lange biter. Stek den bearbeidede poteten på 160° C til de blir sprø, ta dem ut og la dem dryppe fra seg på kjøkkenpapir. Bland sammen cajunkrydder og chilikrydder og strø det over potetene. Legg potetene på et ildfast fat og strø over skåret løk, bacon og ost. Sett under en varm grill i 1-2 minutter til osten har smeltet.

BUTTERNUT SQUASH-NUDLER MED KYLLING OG TESALVIE

(Til ca. 4 personer)

- 1 butternut squash
- 30 ml olivenolje
- 1 rød løk, skåret i tynne skiver
- 2 hvitløksbåter, finhakket
- 1 kvist tesalvie
- 400 g rensket kylling, kuttes i biter på 1-2 cm
- 50 g smør
- 100 g stiltonost
- smakes til med salt og pepper

Bearbeid squashen med -bladet. Varm oljen i en stekepanne og tilsett kyllingen og stek i 5-6 minutter. Rør for å være sikker på at kyllingen er jevnt stekt. Tilsett løk og hvitløk og stek i 3-4 minutter til. Tilsett smør og halvparten av den hakkede tesalvien. Når smøret begynner å skumme, tilsettes squashen, krydre og stek i 5-6 minutter. Strø over resten av tesalvien og smultret Stiltonost.

ENKEL AGURK- OG URTESALAT

(Til ca. 5-6 personer)

- 2 agurker
- 15 g blandede urter, hakket (persille, gressløk, mynte, dill, etc.)
- ½ sitron, juice og krydder
- Smakes til med salt og pepper

Bearbeid agurken med -bladet. Skjær agurken i strimler på 4-5 cm. Tilsett de resterende ingrediensene og server.

ASIATISK SALAT

(Til ca. 4-6 personer)

- ½ reddik (daikon)
- 1 stor gulrot
- 100 g sukkererter, i skiver
- 1 rød paprika, i skiver
- 1 gul paprika, i skiver
- 4 vårløk, i skiver

Dressing:

- 20 ml mørk soyasaus
- 30 g brunt sukker (demerara)
- 30 ml eddik
- 100 ml sesamolje
- 50 ml vegetabilsk olje
- 10 g sesamfrø, ristede
- ½ rød chili, finhakket
- 3 g ingefær, revet
- ½ bunt koriander, hakket
- Smakes til med salt og pepper

Bearbeid reddiken og gulroten med -bladet og skjær dem i 2-3 cm store biter. Rør sammen alle ingrediensene i en bolle og bland godt for å lage dressing. Ha salatingrediensene i en bolle og hell over nok dressing til å dekke salaten. Bland godt og server.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Irrota laite verkkovirrasta aina, jos jätät sen ilman valvontaa sekä kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Ole varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistuksen aikana.

⚠ Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Älä käytä laitetta yli 3 minuuttia. Sammuta laite 3 minuutin kuluttua ainakin 2 minuutiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|--|--|
| 1. Työntäjä | 6. Moottoriyksikkö |
| 2. Syöttöputki | 7. Kytin |
| 3. Ohuen spagetin muotoinen terä  | 8. Säiliö |
| 4. Paksun spagetin muotoinen terä  |  Konepesun kestävä |
| 5. Nauhan muotoinen terä  | |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmastavasti.
2. Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.

KOKOAMINEN

- Aseta laite vedenkestävälle, kuivalle, vakaalle, tasaiselle pinnalle.
 - Reitä sähköjohto siten, että se ei roiku, eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
 - Älä yhdistä sitä, ennen kuin olet koonnut laitteen.
1. Laita säiliö moottoriyksikön aukon alle.
 2. Laita valittu terä moottoriyksikön aukkoon (kuva A).
 3. Aseta syöttöputki aukkoon siten, että ▼ kohdistuu  -symboliin (kuva B).
 4. Käännä syöttöputkea vastapäivään, kunnes ▼ kohdistuu  -symboliin (kuva C).

KÄYTTÖ

1. Tarkasta, että kytin on asennossa **O**.
2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
3. Työnnä kypsä ruoka-aines työntimen päässä olevien hampaiden keskelle.
4. Siirrä kytin asentoon **I**.

5. Aseta työn/ruoka-aines syöttöputkeen ja paina alaspäin.
6. Ruoka-aineet käsitellään ja kerätään säiliöön.
7. Sammuta laite (O) ja irrota se verkosta.
- Paina ruoka-aineita tasaisesti alaspäin työntimellä käsittelyn aikana.

VINKKEJÄ

- Leikkaa pitkät/paksut ainekset siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen jäämättä kiinni.
- Parhaat tulokset saadaan tuoreista, kiinteistä hedelmistä ja vihanneksista.
- Peitä ja pidä kylmässä kaikki käsitelty ainekset, joita et käytä heti.
- Jotkin ainekset haalistuvat nopeasti, joten ne on parasta käsitellä viimeiseksi.
- Käsitelyihin omenoihin, päärynöihin jne. voi lisätä hieman sitruunamehua tummumisen estämiseksi.

Ruoka-aines	Terän tyyppi			Huomautukset
				
Omena	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi. Jätä ydin/siemenet poistamatta.
Juurekset	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi. Poista lehdet.
Mysikkurpitsa	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Parsakaali	✓	✓	✗	Vain varsiosat. Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Porkkana	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi. Leikkaa päät pois.
Kaali	✗	✗	✓	Puna- ja valkokaali, ei savojjinkaali. Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Mukulaselleri	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Kesäkurpitsa	✓	✓	✓	Leikkaa päät pois.
Kurkku	✓	✓	✓	Käsittele kokonaisina.
Meloni	✓	✓	✓	Hieman raakoina, kiinteät melonit ovat parhaita käsitellä. Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Daikon-retikka	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Sipuli	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Palsternakka	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Päärynä	✓	✓	✓	Leikkaa syöttöputkeen sopiviksi. Jätä ydin/siemenet poistamatta.
Peruna	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Bataatti	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.
Nauris	✓	✓	✓	Kuori ja leikkaa syöttöputkeen sopiviksi.

✓ = soveltuu, ✗ = ei sovellu

PUHDISTUS

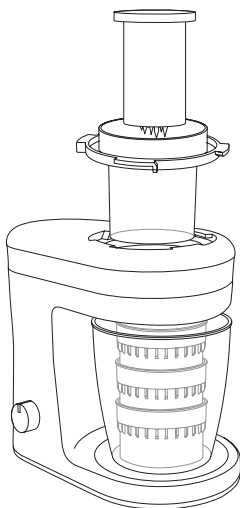
Kytke pois päältä (O) ja irrota sähkövirrasta ennen puhdistamista.

1. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmastavasti.
2. Voit pestä terät, säiliön, syöttöputken ja työntimen astianpesukoneessa. Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuttaa laitteen toimintaan.
3. Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.

SÄILYTTÄMINEN

Säilytä seuraavalla tavalla:

1. Pinoa kolme terää säiliön sisälle ja laita säiliö moottoriyksikön aukon alle.
2. Käännä syöttöputki ylösalaisin ja työnnä se moottoriyksikön aukkoon.
3. Laita työn/ruoka-aines syöttöputkeen.



RESEPTJÄ

BATAATTISPAGETTI CHORIZON, PUNAISEN PAPRIKAN JA BASILIKAN KANSSA

(Noin 4 annosta)

- 2 bataattia
- 100 g chorizoa kuutioina
- 30 ml oliiviöljyä
- 8 punaista paprikaa, siemenet poistettuina
- 2 punasipulia kuorittuina ja viipaloituina
- ½ punainen chili pieneksi kuutioituna
- ½ sitruunan mehu
- 1 nippu tuoretta basilikaa
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Käsittele bataatit -terällä. Leikkaa nauhat 6–7 cm kappaleiksi. Leikkaa kaksi paprikaa 1 cm kuutioiksi ja laita sivuun. Pilko kastiketta varten loput viisi punaista paprikaa karkeiksi ja tee lopuista kolmesta mehua. Kuumenna öljy pannulla ja lisää yksi sipuleista ja chili. Paista, kunnes ne pehmenevät (ruskistamatta). Lisää seuraavaksi karkeiksi pilkotut paprikat ja paista jälleen, kunnes ne pehmenevät (ruskistamatta). Lisää paprikoiden mehu ja hauduta noin 20 minuuttia, kunnes neste on kiehunut paprikoihin, mausta maun mukaan, lisää sitruunan mehu ja sekoita tasaiseksi. Paista chorizoa toisella pannulla, kunnes se on hieman ruskistunut, lisää sitten kuutoidut paprikat ja jäljellä oleva sipuli ja paista 4–5 minuuttia usein sekoittaen.. Lisää sitten bataatit ja paista 5–6 minuuttia usein sekoittaen. Lisää punaista paprikakastiketta riittävästi, jotta se peittää bataattispagetin ja valmista vielä 3–4 minuuttia. Sirottele päälle basilikan lehtiä.

KIHARAT BATAATTIRANSKALAISET

- 2 isoa bataattia
- Käsittele bataatit -terällä. Leikkaa nauhat 3–4 cm kappaleiksi. Lämmitä rasvakeitin 160 C:een, paista bataatteja rasvassa pienissä erissä noin 5 minuuttia, kunnes bataatit ovat rapeita. Kuivata paperin päällä, mausta ja tarjoile.

MAUSTETUT PERUNALASTUT

- 2 perunaa
- 2 g chilijauhetta
- 2 g maustettua paprikaa
- 2 g Cajun-maustetta
- Suolaa

Käsittele perunat -terällä. Leikkaa nauhat 2–3 cm pituisiksi.

Lämmitä rasvakeitin 150 C:een, paista lastut rapeiksi, kuivata paperin päällä. Sekoita chilijauhe, paprika, Cajun-mauste ja suola yhteen ja sirottele kuumien lastujen päälle. Jätä jäähtymään ja tarjoile.

RÖSTIPERUNAT

- 2 perunaa
- 1 sipulia raastettuna
- Oliiviöljyä
- Suolaa

Käsittele perunat -terällä. Leikkaa nauhat 2-3 cm kappaleiksi. Sekoita yhteen perunat, sipuli ja oliiviöljy hyvin maustaen. Käytä liinaa ja purista kaikki neste mahdollisimman hyvin pois seoksesta. Muotoile seoksesta golf-pallon kokoisia palloja, litistä niitä hieman ja jäähdytä noin 20 minuuttia. Anna öljyn lämmentä hieman ja paista röstiperunat kummaltakin puolelta kullankeltaisiksi.

KESÄKURPITSASPAGETTI AVOKADON, PINJANSIEMENTEN, MOZZARELLAN JA BASILIKAN KANSSA

(Noin 2 annosta)

- 2 iso kesäkurpitsa
- 2 avokadoa
- ½ sipuli
- 20 ml oliiviöljyä
- 8 kirsikkatomaattia puolikkaina
- 4 pekoniviipaletta rapeaksi paistettuina
- 40 g pinjansiemeniä paahdettuina
- 2 nippua basilikaa
- ½ sitruunan mehu
- 1 pallo puhvelimozzarellaa

Käsittele kesäkurpitsa -terällä. Kuori avokatot ja laita ne monitoimikoneeseen. Lisää basilikan lehdet (jätä muutama koristeeksi), sitruuna ja mausta kevyesti. Käsittele tasaiseksi. Anna oliiviöljyn lämmentä pannulla ja lisää sitten sipuli, paista 2–3 minuuttia ruskistamatta. Lisää pinjansiemenet ja sen jälkeen kesäkurpitsaspagetti ja paista 3–4 minuuttia ruskistamatta. Lisää tomaatit ja valmista vielä toiset 2–3 minuuttia. Tarjoilua varten ripottele päälle rapeaa pekonia, hieman avokadoseosta ja koristele revityllä puhvelimozzarellalla ja basilikan lehdillä.

PAISTETUT PERUNAT PEKONIN JA JUUSTON KANSSA

(Noin 4-5 annosta)

- 6 perunaa
- 3 g Cajun-maustejauhetta
- 1 g chilijauhetta
- 1 punasipuli pieneksi kuutioituna
- 8 viipaletta pekonia rapeaksi paistettuina, pilkottuina
- 200 g cheddar-juustoa raastettuna

Käsittele perunat -terällä. Leikkaa nauhat 3-4 cm kappaleiksi. Paista käsitelty perunat rasvassa 160 C:essa rapeiksi, poista ja valuta kuiviksi talouspaperin päällä. Sekoita Cajun-mauste ja chilijauhe yhteen ja sirottele perunoiden päälle. Laita perunat lämpöä kestäväään astiaan ja sirottele päälle sipulikuutiot, pekoni ja juusto. Laita kuumien grillivastusten alle 1-2 minuutiksi, kunnes juusto on sulanut.

MYSKIKURPITSANUDELIT KANAN JA SALVIAN KANSSA

(Noin 4 annosta)

- 1 myskikurpitsa
- 30 ml oliiviöljyä
- 1 punasipuli pieneksi kuutioituna
- 2 valkosipulin kynttä hienoksi pilkottuina
- 1 nippu tuoretta salviaa
- 400 g luutonta kananlihaa leikattuna 1-2 cm paloiksi
- 50 g voita
- 100 g stilton-juustoa
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Käsittele myskikurpitsa -terällä. Anna öljyn lämmentä pannulla ja lisää sitten kana, paista 5-6 minuuttia. Sekoittele varmistaaksesi kanan tasaisen ruskistumisen. Lisää sipuli ja valkosipuli ja valmista vielä toiset 3-4 minuuttia. Lisää voi ja puolet pilkotusta salviasta. Kun voi alkaa vaahdota, lisää myskikurpitsa, mausta ja paista 5-6 minuuttia. Ripottele pinnalle ennen tarjoilua loput salviasta ja murennettu stilton-juusto.

HELPPO KURKKU- JA YRTTISALAATTI

(Noin 5-6 annosta)

- 2 kurkkua
- 15 g silputtuja yrttejä (persilja, ruohosipuli, minttu, tilli jne.)
- ½ sitruunan mehu ja kuori
- Suolaa ja rouhittua mustapippuria maun mukaan

Käsittele kurkut -terällä. Leikkaa kurkunauhat 4-5 cm kappaleiksi. Yhdistä muihin aineksiin ja tarjoile.

AASIALAISTYYLINEN SALAATTI

(Noin 4–6 annosta)

- ½ daikon-retikka
- 1 iso porkkana
- 100 g sokerihernepalkoja, viipaleina

Kastike:

- 20 ml tummaa soijakastiketta
- 30 g Demerara-sokeria
- 30 ml viinietikkaa
- 100 ml seesamiöljyä
- 50 ml kasviöljyä

- 1 punainen paprika, viipaleina
- 1 keltainen paprika, viipaleina
- 4 kevätsipulia, viipaleina

- 10 g seesaminsiemeniä paahdettuina
- ½ punainen chili pieneksi kuutioituna
- 3 g inkivääriä hienoksi raastettuna
- ½ nippu korianteria pilkottuna
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Käsittele daikon-retikka ja porkkana -terällä, leikkaa ne sitten 2–3 cm paloiksi. Tee kastike yhdistämällä kaikki ainekset kulhoon ja sekoittamalla hyvin. Laita salaattiainekset kulhoon ja kaada riittävästi kastiketta peittämään salaatti. Sekoita hyvin ja tarjoile.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

КУХОННАЯ МАШИНА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Обязательно отключайте прибор от электросети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями во время опорожнения и очистки прибора.

⚠ Неправильное использование прибора может привести к травме.

Не используйте прибор более 3 минут подряд. По истечении 3 минут выключите прибор как минимум на 2 минуты.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--|---|
| 1. Пробка-толкатель | 5. Фигурный нож для нарезки спиралью  |
| 2. Подающая горловина | 6. Блок двигателя |
| 3. Фигурный нож для нарезки тонкой соломкой  | 7. Выключатель |
| 4. Фигурный нож для нарезки толстой соломкой  | 8. Контейнер  |
| | Можно мыть в посудомоечной машине |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.
2. Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.

СБОРКА

- Установите прибор на водостойкую устойчивую и ровную поверхность.
 - Расположите кабель так, чтобы он не свисал и чтобы исключить возможность спотыкания или заедания.
 - Не подключайте прибор к электросети, пока не завершите сборку.
1. Подставьте контейнер под отверстие блока двигателя.
 2. Установите выбранный нож в отверстие блока двигателя (рис. А).
 3. Установите подающую горловину в отверстие таким образом, чтобы отметка ▼ совпала со значком ■ (рис. В).

- Поверните подающую горловину против часовой стрелки так, чтобы отметка ▼ совпала со значком  (рис. С).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Убедитесь, что выключатель установлен на **0**.
 - Вставьте вилку в розетку.
 - Насадите подготовленный продукт по центру на зубья на конце толкателя.
 - Установите переключатель в положение **I**.
 - Поместите толкатель/продукт в подающую горловину и надавите вниз.
 - Продукт будет перерабатываться и собираться в контейнере.
 - Выключите прибор (**0**) и отсоедините его от сети.
- Во время переработки оказывайте на продукт постоянное давление с помощью толкателя.

СОВЕТЫ

- Длинные/толстые ингредиенты обрежьте так, чтобы они входили в подающую горловину и при этом не застревали.
- Наилучшие результаты достигаются при использовании свежих и твердых фруктов и овощей.
- Если вы не собираетесь сразу использовать обработанные ингредиенты, накройте их и поместите в холодильник.
- Некоторые ингредиенты быстро теряют естественный цвет, поэтому их лучше обрабатывать в последнюю очередь.
- В обработанные яблоки, груши и т. п. можно добавить лимонный сок, чтобы предотвратить их побурение.

Продукты	Тип ножа			Примечания
				
Яблоки	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину. Не удаляйте сердцевину/семечки.
Свекла	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину. Удалите ботву.
Тыква мускатная	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Брокколи	✓	✓	✗	Только стебли. Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Морковь	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину. Срежьте макушку и кончик.
Капуста	✗	✗	✓	Красная и белая, не савойская. Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Сельдерей	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Цукини	✓	✓	✓	Срежьте макушку и кончик.
Огурцы	✓	✓	✓	Перерабатывайте целиком.
Дыня	✓	✓	✓	Лучше всего перерабатывать слегка незрелые, твердые дыни. Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Дайкон	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Лук	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Пастернак	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Груши	✓	✓	✓	Подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину. Не удаляйте сердцевину/семечки.
Картофель	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Батат	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.
Турнепс/Брюква	✓	✓	✓	Очистите и подрежьте, чтобы поместилось в подающую горловину.

✓ = пригодно, ✗ = непригодно

ЧИСТКА

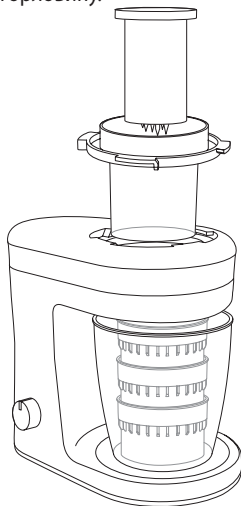
Перед выполнением очистки выключите прибор (O) и отсоедините его от электросети.

1. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.
2. Ножи, контейнер, подающую горловину и толкатель можно мыть в посудомоечной машине. При использовании посудомоечной машины жесткая среда внутри посудомоечной машины может воздействовать на поверхность изделий. Ущерб должен быть только косметическим, и не должен влиять на работу прибора.
3. Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.

ХРАНЕНИЕ

Храните следующим образом:

1. Сложите все три ножа в контейнер, а затем поместите контейнер под отверстие блока двигателя.
2. Переверните подающую горловину и вставьте ее в отверстие блока двигателя.
3. Вставьте толкатель в подающую горловину.



РЕЦЕПТЫ

СОЛОМКА ИЗ БАТАА С ЧОРИЗО, КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ И БАЗИЛИКОМ

(около 4 порций)

- 2 клубня батата
- 100 г колбасы чоризо, нарезанной кубиками
- 30 мл оливкового масла
- 8 стручков красного перца без семян
- 1 пучок свежего базилика
- 2 красные луковицы, очищенные и нарезанные ломтиками
- ½ измельченного стручка красного чили
- сок ½ лимона
- соль и перец по вкусу

Обработайте батат с помощью ножа . Нарезьте соломку кусочками по 6-7 см. Порежьте два стручка перца кусочками по 1 см и отставьте в сторону. Для соуса крупно нарежьте пять стручков красного перца и выдавите сок из оставшихся трех. Нагрейте растительное масло на сковороде и выложите туда одну луковицу и стручок чили. Припустите до размягчения (не давая подрумяниться). Далее добавьте крупно нарезанный перец и снова припустите (не давая подрумяниться). Добавьте сок от перца и кипятите на медленном огне в течение примерно 20 минут, пока жидкость не впитается в перец, приправьте по вкусу, добавьте лимонный сок и смешайте до получения однородной массы.

В отдельной сковороде слегка подрумяньте чоризо, затем добавьте перец, порезанный квадратиками, и оставшийся лук и обжаривайте 4-5 минут, часто помешивая. Затем добавьте батат и жарьте 5-6 минут, часто помешивая. Добавьте достаточное количество соуса из красного перца, чтобы он покрыл соломку батата, и тушите еще 3-4 минуты. Подавайте, посыпав листиками базилика.

КУДРЯВЫЙ БАТАТ-ФРИ

- 2 больших клубня батата

Обработайте батат с помощью ножа . Нарежьте соломку кусочками по 3-4 см. Нагрейте фритюрницу до 160° С, а затем жарьте батат небольшими партиями примерно по 5 минут до хрустящего состояния. Осушите на бумаге, приправьте и подавайте.

ПРЯНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

- 2 картофелины
- 2 г порошка чили
- 2 г паприки с пряностями
- 2 г каджунских специй
- соль

Обработайте картофель с помощью ножа . Нарежьте спиральки длиной по 2-3 см.

Нагрейте фритюрницу до 150° С, а затем жарьте картофель до хрустящего состояния. Осушите на бумаге. Смешайте порошок чили, паприку, каджунские специи и соль, а затем посыпьте чипсы, пока они горячие. Дайте остыть и подавайте.

ДРАНИКИ

- 2 картофелины
- 1 луковица, натертая на мелкой терке
- оливковое масло
- соль

Обработайте картофель с помощью ножа . Нарежьте соломку кусочками по 2-3 см. Тщательно перемешайте картофель, лук и приправу из оливкового масла. С помощью кухонного полотенца выдавите из смеси как можно больше жидкости. Скатайте смесь в шарики размером с шарики для пинг-понга, слегка примните и поместите в холодильник примерно на 20 минут. Для жарки разогрейте немного масла и обжарьте драники с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

СОЛОМКА ЦУКИНИ С АВОКАДО, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОМ

(около 2 порций)

- 2 крупный цуккини
- 2 авокадо
- ½ луковицы
- 20 мл оливкового масла
- 8 помидоров черри, разрезанных пополам
- 40 г поджаренных кедровых орешков
- 4 тонких ломтика слоистого бекона, поджаренных до хрустящего состояния
- 2 пучка базилика
- сок ½ лимона
- 1 шарик моцареллы ди буфала

Обработайте цуккини с помощью ножа . Обработайте лук с помощью ножа . Очистите авокадо и положите в кухонный комбайн. Добавьте листья базилика (оставьте несколько для украшения), лимон и слегка приправьте. Доведите до однородного состояния. Нагрейте на сковороде оливковое масло, добавьте лук и припустите 2-3 минуты, не давая подрумяниться. Добавьте кедровые орешки, затем соломку цуккини и обжаривайте 3-4 минуты, не давая подрумяниться. Добавьте помидоры и готовьте еще 2-3 минуты. Перед подачей посыпьте хрустящим беконом, добавьте немного мякоти авокадо и украсьте рваными кусочками моцареллы ди буфала и листьями базилика.

ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕКОНОМ И СЫРОМ

(около 4-5 порций)

- 6 картофелин
- 3 г каджунских специй
- 1 г порошка чили
- 1 мелко нарезанная красная луковица
- 8 тонких ломтиков бекона, поджаренных до хрустящего состояния и измельченных
- 200 г тертого сыра чеддер

Обработайте картофель с помощью ножа . Нарежьте соломку кусочками по 3-4 см. Поджаривайте обработанный картофель при 160° С до хрустящего состояния, извлеките и осушите на кухонном полотенце. Смешайте каджунские специи и порошок чили и посыпьте этой смесью картофель.

Положите картофель на термостойкое блюдо и посыпьте луком, беконом и сыром, нарезанными кубиками. Поставьте под горячий гриль на 1-2 минуты, пока сыр не расплавится.

СОЛОМКА ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ С КУРИЦЕЙ И ШАЛФЕЕМ

(около 4 порций)

- 1 мускатная тыква
- 30 мл оливкового масла
- 1 мелко нарезанная красная луковица
- 2 зубчика мелко нарубленного чеснока
- 1 пучок свежего шалфея
- 400 г курятины без костей, нарезанной кусочками по 1-2 см
- 50 г сливочного масла
- 100 г сыра стилтон
- соль и перец по вкусу

Обработайте мускатную тыкву с помощью ножа . Нагрейте на сковороде оливковое масло, добавьте курятину и жарьте 5-6 минут. Помешивайте, чтобы курятина подрумянивалась равномерно. Добавьте лук и чеснок и готовьте еще 3-4 минуты. Добавьте сливочное масло и половину измельченного шалфея. Когда сливочное масло начнет пениться, добавьте мускатную тыкву и приправы и жарьте 5-6 минут. Подавайте, посыпав остатками шалфея и крошками стилтона.

ПРОСТОЙ ОГУРЕЧНЫЙ САЛАТ С ЗЕЛЕНЬЮ

(около 5-6 порций)

- 2 огурца
- 15 г смеси измельченной зелени (петрушка, лук-резанец, мята, укроп и т. п.)
- ½ лимона, сок и цедра
- соль и толченый черный перец по вкусу

Обработайте огурцы с помощью ножа . Нарежьте огуречные спиральки кусочками по 4-5 см. Смешайте с остальными ингредиентами и подавайте.

САЛАТ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

(около 4-6 порций)

- ½ дайкона
- 1 крупная морковь
- 100 г нарезанного гороха мангетот
- 1 нарезанный стручок красного перца
- 1 нарезанный стручок желтого перца
- 4 пера нарезанного зеленого лука

Заправка:

- 20 мл темного соевого соуса
- 30 г сахара демерара
- 30 мл уксуса
- 100 мл кунжутного масла
- 50 мл растительного масла
- 10 г обжаренных семян кунжута
- ½ измельченного стручка красного чили
- 3 г мелко натертого имбиря
- ½ пучка измельченного кориандра
- соль и перец по вкусу

Обработайте дайкон и морковь ножом , а затем порежьте на кусочки размером 2-3 см. Чтобы приготовить заправку, поместите все ингредиенты в миску и тщательно перемешайте. Положите ингредиенты в миску и полейте заправкой, чтобы она покрыла салат. Хорошо перемешайте и подавайте.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Přístroj vždy vypojte ze sítě, pokud ho necháváte bez dozoru, a také před montáží, demontáží či čištěním.

Při vyprazdňování a čištění je třeba s ostrým sekacím nožem manipulovat opatrně.

⚠ Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Nenechávejte přístroj běžet déle než 3 minuty. Po 3 minutách jej alespoň na 2 minuty vypněte.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Jednotku motoru nenamáchejte.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁČÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|---|---|
| 1. Tlačný díl | 6. Jednotka motoru |
| 2. Plnicí šachta | 7. Vypínač |
| 3. Nůž na tenké špagety  | 8. Nádoba |
| 4. Nůž na široké špagety  |  Vhodné pro mytí v myčce |
| 5. Nůž na špagety ve tvaru stuhy  | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.
2. Vnější část jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.

MONTÁŽ

- Přístroj umístěte na voděodolný, suchý, stabilní a rovný povrch.
 - Kabel vedte tak, aby nepřecházel a aby o něj nebylo možno zakopnout či se o něj zachytit.
 - Nezapojte do sítě, dokud není přístroj zcela smontován.
1. Nádobu položte na jednotku motoru pod otvor.
 2. Zvolený nůž vložte do otvoru na jednotce motoru (Obr. A).
 3. Plnicí šachtu vložte do otvoru tak, aby symbol ▼ byl v rovině se symbolem  (Obr. B).
 4. Plnicí šachtou otočte proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▼ byl v rovině se symbolem  (Obr. C).

POUŽITÍ

1. Přesvědčte se, že vypínač je nastavena na **O**.
2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
3. Připravené potraviny napíchněte do středu zubů na konci nacpavače.

4. Přesuňte vypínač na I.
5. Vložte nácpanač/potraviny do plnicí šachty a zatlačte.
6. Potraviny budou zpracovány a svedeny do nádoby.
7. Přístroj vypněte (O) a vytáhněte jej ze zásuvky.
 - Během zpracovávání na potraviny nácpanačem neustále vyvíjejte tlak.

RADY

- Dlouhé/široké ingredience zkraťte, aby se do plnicí šachty vešly a nedošlo k jejímu ucpání.
- Nejlepších výsledků dosáhnete s čerstvou a tuhou zeleninou a ovocem.
- Zpracované ingredience, které ihned nepoužijete, přikryjte a dejte do lednice.
- Některé ingredience rychle ztrácí barvu, čili nejlepší je tyto ingredience zpracovat jako poslední.
- Zpracovaná jablka, hrušky atd. je možné promíchat s trochou citronové šťávy, pokud chceme zabránit zhnědnutí.

Potraviny	Typ nože			Komentáře
				
Jablko	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty. Jádřínek/semena nechte uvnitř.
Řepa	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty. Odstraňte listy.
Tykev pižmová	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty.
Brokolice	✓	✓	✗	Použijte jen stonky. Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty.
Mrkev	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty. Horní i spodní část odřízněte.
Zelí	✗	✗	✓	Červené a bílé zelí, ne hlávková kapusta. Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty.
Celer hlíznatý	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Cuketa	✓	✓	✓	Horní i spodní část odřízněte.
Okurka	✓	✓	✓	Zpracujte celé.
Meloun	✓	✓	✓	Mírně nedozrálé tuhé melouny se zpracovávají nejlépe. Zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Ředkev setá bílá (daikon)	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Cibule	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty.
Pastinák setý	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Hruška	✓	✓	✓	Zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty. Jádřínek/semena nechte uvnitř.
Brambor	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Sladký brambor	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešel do plnicí šachty.
Vodnice	✓	✓	✓	Oloupejte a zkraťte, aby se vešla do plnicí šachty.

✓ = vhodné, ✗ = nevhodné

ČIŠTĚNÍ

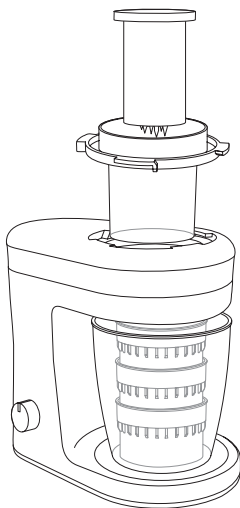
Přístroj před čištěním vypněte (O) a vypojte ze sítě.

1. Rozebíratelné části umyjte v teplé mydlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.
2. Nože, nádobu, plnicí šachtu a nácpanač můžete mýt v myčce na nádobí. Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
3. Vnější část motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte následovně:

1. Všechny tři nože dejte na sebe do nádoby a pak nádobu položte na jednotku motoru pod otvor.
2. Plnicí šachtu otočte vzhůru nohama a vložte ji do otvoru v jednotce motoru.
3. Nacpavač vložte do plnicí šachty.



RECEPTY

ŠPAGETY ZE SLADKÝCH BRAMBOR S CHORIZEM, ČERVENOU PAPRIKOU A BAZALKOU

(Přibližně 4 porce)

- 2 sladké brambory
- 100 g choriza, nakrájeného na kostky
- 30 ml olivového oleje
- 8 červených paprik, bez semen
- Šťáva z ½ citronu
- 2 červené cibule, oloupané a nakrájené na plátky
- ½ červené chilli papričky, nakrájené na kostičky
- 1 svazek čerstvé bazalky
- Sůl a pepř podle chuti

Sladké brambory zpracujte nožem . Spirálu nakrájejte na 6-7 cm kousky. Dvě papriky nakrájejte na 1 cm kostky a odložte stranou. Na omáčku nasekejte nahrubo pět červených paprik a zbylé tři odšťavněte. Rozpalte na pánvi olej, následně přidejte jednu cibuli a chilli papričku. Smažte do změknutí (ne do zhnědnutí). Dále přidejte nahrubo nasekané papriky a znovu smažte do změknutí (ne do zhnědnutí). Přidejte šťávu z paprik a na mírném ohni vařte asi 20 minut, dokud se tekutá část v paprikách nevyvaří. Dokořeňte podle chuti, přidejte citrónovou šťávu a rozmixujte na jemnou směs. Na jiné pánvi osmažte chorizo lehce do zhnědnutí, pak přidejte na kostky nakrájené papriky a zbylou cibuli, a za častého míchání smažte 4–5 minut.. Potom přidejte sladké brambory a za častého míchání smažte 5-6 minut. Přidejte dostatečné množství omáčky z červené papriky, aby se špagety ze sladkých brambor dobře omáčkou obalily a vařte další 3-4 minuty. Před podáváním ozdobte lístky bazalky.

KROUCENÉ HRANOLKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR

- 2 velké sladké brambory

Sladké brambory zpracujte nožem . Spirálu nakrájejte na 3-4 cm kousky. Nechte nahřát fritézu na 160°C a následně sladké brambory po určitých dávkách přibližně 5 minut fritujte, dokud nezačnou být křupavé. Nechte odsát olej na papírových utěrkách, okořeňte a podávejte.

KOŘENĚNÉ BRAMBŮRKY

- 2 brambory
- 2 g chilli koření
- 2 g mletá paprika
- 2 g kajunské koření
- Sůl

Brambory zpracujte nožem . Spirálu nakrájejte na délku 2-3 cm.

Nechte nahřát fritézu na 150°C, potom brambůrky osmažte dokřupava a nechte odsát olej na papírových utěrkách. Smíchejte chilli koření, mletou papriku, kajunské koření a sůl a ještě horké brambůrky touto směsí posypte. Nechte vychladnout a podávejte.

PLACKY HASH BROWNS

- 2 brambory
- 1 cibule, nastrouhaná
- Olivový olej
- Sůl

Brambory zpracujte nožem . Spirálu nakrájejte na 2-3 cm kousky. Smíchejte brambory, cibuli a olivový olej, a dobře okořeňte. Pomocí utěrky z této směsi vymáčkněte co největší množství tekutiny. Ze směsi vytvořte koule o rozměru golfového míčku, lehce zploštěte a dejte na asi 20 minut do lednice. Následně na pánvi rozpalte trochu oleje a z každé strany placky hash browns dozlatova osmažte.

CUKETOVÉ ŠPAGETY S AVOKÁDEM, PINIOVÝMI OŘÍŠKY, MOZZARELLOU A BAZALKOU

(Přibližně 2 porce)

- 2 velká cuketa
- 2 avokáda
- ½ cibule
- 20 ml olivového oleje
- 8 cherry rajčat, rozkrojených na půl
- 40 g piniových oříšků, pražených
- 4 plátky prorostlé anglické slaniny, osmažené dokřupava
- 2 svazky bazalky
- Šťáva z ½ citronu
- 1 koule buvolí mozzarely

Cuketu zpracujte nožem . Cibuli zpracujte nožem . Oloupejte avokáda a vložte je do kuchyňského robotu. Přidejte lístky bazalky (několik lístků si nechte na ozdobení), citron a lehce okořeňte. Rozmixujte na jemnou směs. Na pánvi rozpalte olivový olej a potom přidejte cibuli a smažte 2-3 minuty, ale ne do zhnědnutí. Přidejte piniové oříšky a následně cuketové špagety, potom smažte 3-4 minut, ale ne do zhnědnutí. Přidejte rajčata a vařte další 2-3 minuty. Podávejte posypané křupavou slaninou, s trochou avokádové směsí a ozdobte natrhanými kousky buvolí mozzarely a lístky bazalky.

RESTOVANÉ BRAMBORY SE SLANINOU A SÝREM

(Přibližně 4-5 porcí)

- 6 brambor
- 3 g kajunského koření v prášku
- 1 g chilli koření
- 200 g sýr cheddar, nastrouhaný
- 8 plátků slaniny, osmažené dokřupava, nakrájené
- 1 červená cibule, nakrájená na kostičky

Brambory zpracujte nožem . Spirálu nakrájejte na 3-4 cm kousky. Zpracované brambory dokřupava osmažte při teplotě 160°C, vyjměte a nechte odsát olej na papírových utěrkách. Smíchejte kajunské koření s chilli kořením a brambory touto směsí posypte. Brambory položte na žáruvzdorný talíř a posypte na kostičky nakrájenou cibulí, slaninou a sýrem. Vložte pod rozpálený gril na 1-2 minuty, aby se sýr rozpustil.

NUDLE Z TYKVE PIŽMOVÉ S KUŘECÍM MASEM A ŠALVĚJÍ

(Přibližně 4 porce)

- 1 tykev pižmová
- 30 ml olivového oleje
- 1 červená cibule, nakrájená na kostičky
- 2 stroužky česneku, najemno nasekaný
- 1 svazek čerstvé šalvěje
- 400 g vykostěného kuřecího masa, nakrájeného na 1-2 cm kousky
- 50 g másla
- 100 g sýr stilton
- Sůl a pepř podle chuti

Tykev pižmovou zpracujte nožem . Rozpalte na pánvi olej a potom přidejte kuřecí maso a smažte 5-6 minut. Míchejte, abyste se ujistili, že je maso rovnoměrně osmažené do zhnědnutí. Přidejte cibuli a česnek a smažte další 3-4 minuty. Přidejte máslo a polovinu nasekané šalvěje. Jakmile začne máslo pění, přidejte tykev pižmovou, okořeňte a smažte 5-6 minut. Podávejte posypané zbytkem šalvěje a hrudkami sýru stilton.

JEDNODUCHÝ OKURKOVÝ SALÁT S BYLINKAMI

(Přibližně 5-6 porcí)

- 2 okurky
- 15 g smíchaných nakrájených bylinek (petržel, pažitka, máta, kopr atd.)
- ½ citronu, džus i kůra
- Sůl a drcený černý pepř podle chuti

Okurky zpracujte nožem . Spirálu z okurek nakrájejte na 4-5 cm. Smíchejte se zbylými ingrediencemi a podávejte.

SALÁT PO ASIJSKU

(Přibližně 4-6 porcí)

- ½ ředkve seté bílé (daikon)
- 1 velká mrkev
- 100 g hrášku mangetout, nakrájeného na plátky
- 1 červená paprika, nakrájená na plátky
- 1 žlutá paprika, nakrájená plátky
- 4 jarní cibulky, nakrájené plátky

Dresink:

- 20 ml tmavé sójové omáčky
- 30 g cukru demerara
- 30 ml octa
- 100 ml sezamového oleje
- 50 ml rostlinného oleje
- 10 g sezamových semínek, pražených
- ½ červené chilli papričky, nakrájené na kostičky
- 3 g zázvoru, najemno nastrohaného
- ½ svazku koriandru, nasekaného
- Sůl a pepř podle chuti

Ředkev daikon a mrkev zpracujte nožem , potom je nakrájejte na 2-3 cm kousky. Dresink připravíte tak, že všechny ingredience dáte do mísy a dobře promísíte. Ingredience na salát dejte do mísy a salát zalijte dostatečným množstvím dresinku. Dobře promíchejte a podávejte.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučení a uvedomujú si s tým spojené riziká. Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať. Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Predtým, ako necháte prístroj bez dozoru, alebo pred poskladaním, rozkladaním a čistením ho vždy odpojte z elektrickej zásuvky.

Počas vyprázdňovania a čistenia je potrebné dávať pozor pri manipulácii s ostrými sekacími nožmi.

⚠ Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Nenechávajte prístroj pracovať dlhšie ako 3 minúty. Po 3 minútach vypnite aspoň na 2 minúty.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Pohonnú jednotku/motor neponárajte do tekutiny, nepoužívajte ho v kúpeľni, v blízkosti vody alebo vonku.
- Zabezpečte, aby prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náčinie neprišlo do kontaktu s misou a príslušenstvom.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|---|--|
| 1. Piest | 6. Pohonná jednotka/motor |
| 2. Plniaca trubica | 7. Vypínač |
| 3. Nôž na tenké špagety  | 8. Zásobník |
| 4. Nôž na hrubé špagety  |  Vhodný do umývačky riadu |
| 5. Nôž na špagety v tvare stuhu  | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Rozoberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
2. Povrch pohonnej jednotky utrite čistou navlhčenou utierkou.

MONTÁŽ

- Prístroj umiestnite na vodeodolný, suchý, stabilný a rovný povrch.
 - Kábel ved'te tak, aby neprevísal, a nebolo možné oň zakopnúť alebo sa zachytiť.
 - Nezapájajte ho do elektrickej siete, kým ho úplne neposkladáte.
1. Zásobník vložte pod otvor v pohonnej jednotke.
 2. Do otvoru v pohonnej jednotke vložte vybraný nôž (Obr. A).
 3. Plniacu trubicu vložte do otvoru tak, aby bolo ▼ zarovno so symbolom  (Obr. B).
 4. Otočte plniacou trubicou proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa ▼ nezarovná so symbolom  (Obr. C).

POUŽÍVÁNIE

1. Skontrolujte, či je vypínač nastavený na **O**.
 2. Zasuňte zástrčku do zásuvky na stene.
 3. Pripravené suroviny napichnite do stredu na zuby konca posúvača/piestu.
 4. Vypínač prepnite do polohy **I**.
 5. Vložte posúvač (piest)/potravinu do plniacej trubice a potlačte nadol.
 6. Potraviny budú spracované a zhromaždia sa v zásobníku.
 7. Vypnite prístroj (**O**) a vytiahnite ho zo zásuvky.
- Počas spracovania na potraviny neustále vyvíjajte tlak posúvačom/piestom smerom nadol.

TIPY

- Dlhé/hrubé ingrediencie upravte, aby sa zmestili do plniacej trubice bez toho, aby ju upchali.
- Najlepšie výsledky dosiahnete s čerstvým a pevným ovocím a zeleninou.
- Akékoľvek spracované ingrediencie, ktoré okamžite nepoužijete, zakryte a vložte do chladničky.
- Niektoré ingrediencie rýchlo stratia farbu, takže je najlepšie ich spracovať ako posledné.
- Spracované jablká, hrušky, atď. môžete premiešať s citrónovou šťavou, aby ste zabránili zhnednutiu.

Potravina	Typ noža			Poznámky
				
Jabĺko	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice. Jadro/semená nechajte vo vnútri.
Červená repa	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice. Odstráňte listy.
Tekvica mošusová - podlhovastá tekvica v tvare zvona krémovej farby	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice.
Brokolica	✓	✓	✗	Iba stonky. Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice.
Mrkva	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice. Odrežte vrchnú a spodnú časť.
Kapusta	✗	✗	✓	Červená a biela kapusta, nie kel kučeravý. Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice.
Zeler	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte, aby vošlo do trubice.
Cuketa	✓	✓	✓	Odrežte vrchnú a spodnú časť.
Uhorka	✓	✓	✓	Spracujte celú.
Melón	✓	✓	✓	Mierne nedozreté, pevné melóny sa spracovávajú najlepšie. Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice.
Biela reďkovka	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice
Cibuľa	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice.
Paštrnák	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice.
Hruška	✓	✓	✓	Upravte tak, aby sa zmestilo do plniacej trubice. Jadro/semená nechajte vo vnútri.
Zemiak	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice
Sladký zemiak	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice
Kvaka	✓	✓	✓	Ošúpte a upravte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice

✓ = vhodné, ✗ = nevhodné

ČISTENIE

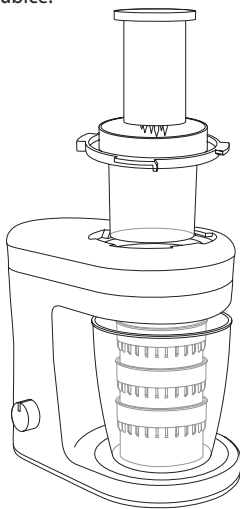
Pred čistením prístroj vypnite (O) a vytiahnite z elektrickej zásuvky.

1. Rozoberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
2. Nože, zásobník, plniacu trubicu a posúvač môžete umývať v umývačke riadu. Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.
3. Povrch pohonnej jednotky utrite čistou navlhčenou utierkou.

USKLADNENIE

Skladujte nasledovne:

1. Všetky tri nože dajte na seba do zásobníka a potom zásobník položte pod otvor pohonnej jednotky / motora.
2. Otočte plniacu trubicu dole hlavou a vložte ju do otvoru v pohonnej jednotke/motore.
3. Posúvač/piest vložte do plniacej trubice.



RECEPTY

ŠPAGETY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV S KLOBÁSKOU CHORIZO, ČERVENOU PAPRIKOU A BAZALKOU

(Približne 4 porcie)

- 2 sladké zemiaky
- 100 g klobásky chorizo, nakrájanej na kocky
- 30 ml olivového oleja
- 8 červených papriek, bez semien
- 2 červené cibule, ošúpané a nakrájané
- ½ červenej čili papričky, nakrájanej najemno
- Šťava z ½ citróna
- 1 zväzok čerstvej bazalky
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Sladké zemiaky spracujte pomocou noža . Pásiky nakrájajte na kúsky dlhé 6-7 cm. Nakrájajte dve z papriek na kocky veľkosti 1 cm a odložte nabok. Na omáčku nakrájajte nahrubo päť z červených papriek a zvyšné tri odšťavte. Na panvici zohrejte olej, potom pridajte jednu z cibúľ a čili. Smažte do mäčka (nie do zhnednutia). Ďalej pridajte nahrubo nakrájané papriky a znovu smažte do mäčka (nie do zhnednutia). Pridajte šťavu z papriek a nechajte variť na malom ohni približne 20 minút, kým sa tekutina nevyvarí do papriek, dochuťte korením, pridajte citrónovú šťavu a vymiešajte do hladka. Na druhej panvici opražte klobásku chorizo do mierneho zhnednutia, potom pridajte papriku nakrájanú na kocky a zvyšnú cibuľu a pražte 4 – 5 minút, za častého miešania. Potom pridajte sladké zemiaky a smažte za stáleho miešania 5-6 minút. Pridajte toľko omáčky z červenej papriky, aby obalila rezance zo sladkých zemiakov a varte ďalšie 3-4 minúty. Podávajte s lístkami bazalky.

KUČERAVÉ HRANOLKY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV

- 2 veľké sladké zemiaky

Sladké zemiaky spracujte pomocou noža . Pásiky nakrájajte na kúsky dlhé 3-4 cm. Zohrejte fritézu na 160°C, potom fritujte sladké zemiaky v dávkach asi 5 minút, kým nezačnú byť chrumkavé. Osušte na papierovej utierke, dochuťte a podávajte.

KORENENÉ ZEMIAKOVÉ LUPIENKY

- 2 zemiaky
- 2 g čili v prášku
- 2 g mletej papriky
- 2 g zmesi kajanského korenia
- Soľ

Spracujte zemiaky pomocou noža . Pásiky nakrájajte na kúsky dlhé 2-3 cm. Fritézu zohrejte na 150°C, potom fritujte lupienky do chrumkava, osušte na papierovej utierke. Zmiešajte spolu čili v prášku, papriku, kajanské korenie a soľ a ešte horúce lupienky posypte touto zmesou. Nechajte vychladnúť a podávajte.

PLACKY HASH BROWNS ZO ZEMIAKOV

- 2 zemiaky
- 1 cibuľa, nastrúhaná
- Olivový olej
- Soľ

Zemiaky spracujte pomocou noža . Pásiky nakrájajte na kúsky dlhé 2-3 cm. Zemiaky, cibuľu a olivový olej so soľou spolu dobre premiešajte. Pomocou utierky vytlačte zo zmesi čo najviac tekutiny. Vytvarujte zmes do guľiek veľkosti golfových loptičiek, trochu ich roztlačte a vložte do chladničky na 20 minút. Zohrejte na panvici trochu oleja a osmažte placky hash brown z každej strany do zlatohneda.

CUKETOVÉ ŠPAGETY S AVOKÁDOM, PÍNIOVÝMI ORIEŠKAMI, MOZZARELLOU A BAZALKOU

(Približne 2 porcie)

- 2 veľká cuketa
- 2 avokáda
- ½ cibule
- 20 ml olivového oleja
- 8 cherry rajčín, rozkrojených na polovicu
- 40 g píniových orieškov, opražených
- 4 plátky prerastanej slaniny, opraženej do chrumkava
- 2 zväzky bazalky
- ½ citróna, šťava
- 1 guľka pravej talianskej mozzarely

Cuketu spracujte pomocou noža . Cibuľu spracujte pomocou noža . Ošúpte avokáda a vložte ich do mixéra. Pridajte lístky bazalky (odložte si zopár na ozdobenie), citrón a jemne ochuťte korením. Vymiešajte nahladko. V panvici zohrejte olivový olej, potom pridajte cibuľu a nechajte smažiť 2-3 minúty, no nie do zhnednutia. Pridajte píniové oriešky, po nich špagety z cukety a smažte 3 - 4 minúty bez zhnednutia. Pridajte paradajky a duste ďalšie 2 - 3 minúty. Podávajte posypané chrumkavou slaninkou, trochu avokádovej zmesi a ozdobte natrhanými kúskami pravej talianskej mozzarely a lístkami bazalky.

RESTOVANÉ ZEMIAKY SO SLANINKOU A SYROM

(Približne 4-5 porcií)

- 6 zemiakov
- 3 g kajanského korenia v prášku
- 8 plátkov slaniny, opraženej do chrumkava, nasekanej
- 1 g čili korenia v prášku
- 1 červená cibuľa, nakrájaná najemno
- 200 g syra cheddar, nastrúhaný

Zemiaky spracujte pomocou noža . Rezance nakrájajte na kúsky dlhé 3-4 cm. Spracované zemiaky fritujte pri teplote 160°C do chrumkava, vyberte a osušte na kuchynskej papierovej utierke. Zmiešajte zmes kajanského korenia a čili v prášku a zmesou jemne posypte zemiaky. Zemiaky poukladajte do teplovzdušnej nádoby a posypte nakrájanou cibuľou, slaninou a syrom. Položte pod horúci gril na 1-2 minúty, až kým sa syr neroztopí.

JEDNODUCHÝ UHORKOVÝ ŠALÁT S BYLINKAMI

(Približne 5-6 porcií)

- 2 uhorky,
- 15 g miešaných posekaných bylín (petržlen, pažitka, mäta, kôpor, atď.)
- ½ citróna, šťava a kôra
- Soľ a mleté čierne korenie na dochutenie

Uhorku spracujte pomocou noža . Pásiky z uhoriek nakrájajte na kúsky dlhé na 4-5 cm. Premiešajte s ostatnými surovinami a podávajte.

REZANCE Z TEKVICE MOŠUSOVEJ S KURACÍM MÄSOM A ŠALVIOU

(Približne 4 porcie)

- 1 tekvica mošusová
- 30 ml olivového oleja
- 1 červená cibuľa, nakrájaná najemno
- 2 strúčiky cesnaku, nakrájané najemno
- 1 zväzok čerstvej šalvie
- 400 g vykosteného kuracieho mäsa, nasekaného na kúsky veľkosti 1-2 cm
- 50 g masla
- 100 g syra stilton
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Tekvicu spracujte pomocou noža . V panvici zohrejte olej, potom pridajte kura a nechajte smažiť 5-6 minút. Miešajte, aby bolo kuracie mäso rovnomerne nahnedo opečené. Pridajte cibuľu a cesnak a opekajte ďalšie 3-4 minúty. Pridajte maslo a polovicu nasekanej šalvie. Keď maslo začne peniť, pridajte tekvicu, ochuťte a nechajte smažiť 5-6 minút. Podávajte posypané zvyškom šalvie a rozmrveným syrom stilton.

ÁZIJSKÝ ŠALÁT

(Približne 4-6 porcií)

- ½ bielej reďkovky daikon
- 1 veľká mrkva
- 100 g nakrájaných hrachových strukov
- 1 červená paprika, nakrájaná
- 1 žltá paprika, nakrájaná
- 4 jarné cibuľky, nakrájané

Zálievka:

- 20 ml tmavej sójovej omáčky
- 30 g hnedého cukru demerara
- 30 ml octu
- 100 ml sezamového oleja
- 50 ml zeleninového oleja
- 10 g sezamových semiačok, opražených
- ½ červenej čili papričky, pokrájanej najemno
- 3 g zázvora, nastrúhaného najemno
- ½ zväzku koriandra, posekaného
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Reďkovku a mrkvu spracujte pomocou noža  a potom nakrájajte na kúsky dlhé 2-3 cm. Zálievku pripravte zmiešaním všetkých ingrediencií v miske a ich poriadnym premiešaním. Vložte suroviny na šalát do misky a zalejte dostatočným množstvom dressingu na obalenie šalátu. Dobré zamiešajte a podávajte.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia. Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.

Należy zachować ostrożność podczas obsługi ostrzy tnących przy opróżnianiu i podczas czyszczenia.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Urządzenie nie powinno pracować dłużej niż 3 minuty. Po 3 minutach przerwij pracę na co najmniej 2 minuty.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYUNKI

- | | |
|--|--|
| 1. Popychacz | 6. Podstawa z silnikiem |
| 2. Rura podająca | 7. Przełącznik |
| 3. Ostrze kształtujące na cienkie spaghetti  | 8. Pojemnik |
| 4. Ostrze kształtujące na grube spaghetti  |  Można myć w zmywarce |
| 5. Ostrze kształtujące na makaron wstążki  | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz je obficie wodą i pozostaw do wyschnięcia.
2. Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.

MONTAŻ

- Urządzenie należy postawić na suchej i stabilnej powierzchni.
 - Przewód zasilający poprowadź w taki sposób, aby nie można było o niego zahaczyć lub go zrzucić.
 - Nie podłączaj urządzenia do prądu przed zakończeniem montowania.
1. Umieść pojemnik pod otworem podstawy z silnikiem.
 2. Umieść wybrane ostrze w otworze podstawy z silnikiem (Rys. A).
 3. Włóż rurę podającą w otwór tak, aby ▼ znalazł się na przeciw symbolu  (rys. B).
 4. Obracaj rurę podającą w lewo, aż ▼ znajdzie się na przeciw symbolu  (rys. C).

UŻYCIIE

1. Sprawdź, czy przełącznik jest ustawiona na **O**.
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
3. Umieść przygotowaną żywność na środku zębów na końcu popychacza.

4. Przesuń wyłącznik na I.
5. Włóż popychacz/żywność w rurę podającą i wciśnij.
6. Żywność będzie przetwarzana i znajdzie się w pojemniku.
7. Wyłącz urządzenie (O) i odłącz je z gniazdka sieciowego.
- W trakcie przetwarzania równomiernie naciskaj popychacz z żywnością.

WSKAZÓWKI

- Potnij składniki długie/grube na takie, które nie będą zapychały rury podającej.
- Najlepsze rezultaty uzyskuje się wtedy, gdy owoce i warzywa są twarde i świeże.
- Składniki, których nie użyjesz od razu, przykryj i wstaw do lodówki.
- Niektóre składniki szybko tracą swój kolor, więc najlepiej przetwarzać je na końcu.
- Przetworzone jabłka, gruszki, itp.. można zmieszać z odrobiną soku z cytryny, aby zapobiec ich brązowieniu.

Żywność	Rodzaj ostrza			Uwagi
				
Jabłko	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieściło się w rurze podajnika. Pozostaw gniazda nasienne/pestki.
Burak	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika. Usuń liście.
Dynia piżmowa	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika.
Brokuł	✓	✓	✗	Tylko szypułki. Przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika.
Marchew	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika. Obetnij na górze i na dole.
Kapusta	✗	✗	✓	Czerwona i biała, nie kapusta włoska. Przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika.
Seler korzeniowy	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika.
Cukinia	✓	✓	✓	Obetnij na górze i na dole.
Ogórek	✓	✓	✓	Przetwarzaj w całości.
Melon	✓	✓	✓	Lekko niedojrzały, najlepiej twardy melon. Przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika.
Rzodkiew japońska	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika.
Cebula	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika.
Pasternak	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieściło się w rurze podajnika.
Gruszka	✓	✓	✓	Przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika. Pozostaw gniazda nasienne/pestki.
Ziemniak	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika.
Słodki ziemniak	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieścił się w rurze podajnika.
Rzepa/brokiew	✓	✓	✓	Obierz i przytnij, aby mieściła się w rurze podajnika.

✓ = odpowiednie, ✗ = nieodpowiednie

CZYSZCZENIE

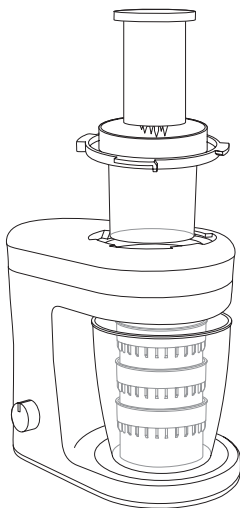
Przed czyszczeniem, wyłącz (O) i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

1. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz je obficie wodą i pozostaw do wyschnięcia.
2. Ostrza, pojemnik, rurę podającą i popychacz można myć w zmywarce. Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
3. Użyj wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.

PRZECHOWYWANIE

Przechowuj w sposób następujący:

1. Ułóż trzy ostrza w pojemniku i ustaw pojemnik pod otworem podstawy z silnikiem.
2. Odwróć rurę podającą do góry nogami i włóż w otwór podstawy z silnikiem.
3. Popychacz włóż w rurę podającą.



PRZEPISY KULINARNE

SPAGHETTI ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW Z CHORIZO, CZERWONĄ PAPRYKĄ I BAZYLIĄ

(Dla ok. 4 osób)

- 2 słodkie ziemniaki
- 100g chorizo, pokrojone w kostkę
- 30ml oliwy z oliwek
- 8 czerwonych papryk, nasiona usunięte
- Sok z ½ cytryny
- 2 czerwone cebule, obrane i pokrojone w plastry
- ½ czerwonego chili, drobno pokrojonego
- 1 pęczek świeżej bazylii
- Sól i pieprz do smaku

Przetwarzaj słodkie ziemniaki ostrzem  Potnij nitki na kawałki 6-7cm. Dwie papryki potnij na kostki 1cm i odstaw. Do sosu, grubo posiekaj pięć czerwonych papryk wyciśnij pozostałe trzy. Rozgrzej oliwę na patelni i dodaj jedną cebulę i chilli. Przysmaż do miękkości (nie zarumieniając). Następnie dodaj posiekaną paprykę i ponownie przysmaż do miękkości (nie zarumieniając). Dodaj wyciśnięte papryki i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut, aż płyn w paprykach będzie ugotowany, dopraw do smaku, dodaj sok z cytryny i zmiksuj na gładką masę. Na oddzielnej patelni, usmaż chorizo do lekkiego zarumienienia, następnie dodaj paprykę pokrojoną w kostkę oraz pozostałą cebulę, smaź kolejne 4-5 minut, ciągle mieszając. Następnie dodaj słodkie ziemniaki i smaź przez 5-6 minut, ciągle mieszając. Dodaj wystarczającą ilość sosu z czerwonej papryki do spaghetti ze słodkich ziemniaków i gotuj przez kolejne 3-4 minut. Podawaj posypane liśćmi bazylii.

KARBOWANE FRYTKI ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW

- 2 duże słodkie ziemniaki

Przetwórz słodkie ziemniaki ostrzem  Potnij nitki na kawałki 3-4 cm. Rozgrzej frytownicę do 160°C, a następnie smaź słodkie ziemniaki partiami przez około 5 minut, aż ziemniaki będą chrupiące. Osusz na papierze, przypraw i podawaj.

OSTRE CHIPSY ZIEMNIACZANE

- 2 ziemniaki
- 2g chili w proszku
- 2g ostrej papryki
- 2g przyprawy Cajun
- Sól

Przetwórz ziemniaki ostrzem . Potnij wstążki na kawałki 2-3 cm.

Rozgrzej frytkownicę do 150°C, następnie smaż, aż ziemniaki będą chrupiące, osusz je na papierze.

Wymieszaj ze sobą chili w proszku, przyprawę Cajun i sól, następnie posyp gorące chipsy. Odstaw do ostygnięcia i podaj.

OBSMAŻONE ZIEMNIAKI HASH BROWNS

- 2 ziemniaki
- 1 cebula, starta
- Oliwa z oliwek
- Sól

Przetwarzaj ziemniaki ostrzem . Potnij nitki na kawałki 2-3 cm. Dobrze wymieszaj razem ziemniaki, cebulę i oliwę z oliwek. Wyciśnij jak najwięcej płynu przez ściereczkę. Uformuj z mieszanki kulki wielkości piłeczki do golfa, lekko spłaszcz i włóż do lodówki na około 20 minut. Aby obsmażyć, rozgrzej trochę oliwy i smaż z każdej strony na złoty brąz.

SPAGHETTI Z KABACZKA Z AWOKADO, ORZESZKAMI PINIOWYMI, MOZZARELLĄ I BAZYLIĄ

(Dla ok. 2 osób)

- 2 duży kabaczek
- 2 awokado
- ½ cebuli
- 20ml oliwy z oliwek
- 8 pomidorów cherry, połówki
- 40g orzeszków piniowych, pieczonych
- 4 plastry bekonu z pręgi, podsmażone do kruchości
- 2 pęczki bazylii
- ½ cytryny, sok
- 1 kulka Mozzarella di Bufala

Przetwórz kabaczek ostrzem . Przetwórz cebulę ostrzem . Obierz awokado i włóż do robota kuchennego. Dodaj liście bazylii (zostaw kilka do dekoracji), cytrynę i lekko przypraw. Blenduj do gładkiej konsystencji. Rozgrzej oliwę na patelni, dodaj cebulę i smaż przez 2-3 minuty nie przyrumieniając. Dodaj orzeszki piniowe, następnie spaghetti z kabaczką i smaż przez 3-4 minuty nie przyrumieniając. Dodaj pomidory i smaż jeszcze 2-3 minuty. Podawaj posypane chrupiącym boczkiem, miksem avocado i udekoruj poszarpanymi kawałkami Buffalo mozzarella i bazylią.

PODSMAŻANE ZIEMNIAKI Z BEKONEM I SEREM

(Dla ok. 4-5 osób)

- 6 ziemniaków
- 3g przyprawy Cajun
- 1g chili w proszku
- 200g sera cheddar, startego
- 8 plastry bekonu, podsmażone do kruchości, posiekane
- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona w kostkę

Przetwórz ziemniaki ostrzem . Potnij nitki na kawałki 3-4 cm. Smaż przetworzone ziemniaki w 160°C, aż będą chrupiące, zdejmij i wysusz na papierze kuchennym. Wymieszaj razem przyprawę Cajun i chili w proszku i posyp nimi ziemniaki. Wyłóż ziemniaki na naczyniu żaroodporne i posyp pokrojoną cebulą, bekonem i serem. Grilluj przez 1-2 minuty, aż ser się rozpuści.

KLUSKI Z DYNI PIŻMOWEJ Z KURCZAKIEM I SZAŁWIĄ

(Dla ok. 4 osób)

- 1 dynia piżmowa
- 30ml oliwy z oliwek
- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 pęczek świeżej szalwii
- 400g fileta z kurczaka, pokrojonego na kawałki 1-2 cm
- 50g masła
- 100g sera Stilton
- Sól i pieprz do smaku

Przetwórz dynię piżmową ostrzem . Rozgrzej oliwę na patelni, dodaj kurczaka i smaż przez 5-6 minut. Mieszaj, aby kurczak był jednakowo przyrumieniony. Dodaj cebulę i czosnek i smaż jeszcze 3-4 minuty. Dodaj masło i połowę posiekanej szalwii. Gdy masło zacznie się pienić, dodaj dynię piżmową, przypraw i smaż przez 5-6 minut. Podawaj posypane resztą szalwii i rozkruszonym serem Stilton.

PROSTA SAŁATKA Z OGÓRKA I ZIOŁ

(Dla ok. 5-6 osób)

- 2 ogórki
- 15g mieszanych posiekanych ziół (pietruszka, szczypiorek, mięta, koperek, itd.)
- ½ cytryny, sok i skórka
- Sól i czarny pieprz z moździerza do smaku

Przetwórz ogórek ostrzem . Potnij wstażki na kawałki 4-5 cm. Zmieszaj z pozostałymi składnikami i podawaj.

SAŁATKA NA SPOSÓB AZJATYCKI

(Dla ok. 4-6 osób)

- ½ rzodkwi japońskiej
- 1 duża marchew
- 100g mange tout, w plasterkach
- 1 czerwona papryka, pokrojona w plastry
- 1 żółta papryka, pokrojona w plastry
- 4 dymki, pokrojone w plastry

Dressing:

- 20ml ciemnego sosu sojowego
- 30g brązowego cukru Demerara
- 30ml octu
- 100ml oleju sezamowego
- 50ml oleju roślinnego
- 10g ziaren sezamu, opieczonych
- ½ czerwonego chili, drobno pokrojonego
- 3g imbiru, drobno startego
- ½ pęczka posiekanej kolendry
- Sól i pieprz do smaku

Przetwórz rzodkiew japońską i marchew ostrzem , a następnie pokrój na kawałki, 2-3 cm. Wyłóż składniki sałatki na miskę do miski i polej całość dressingiem. Dobrze wymieszaj i podawaj.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu i proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem. Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Uređaj uvijek iskopčajte iz struje kada ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja uređaja.

Tijekom pražnjenja i čišćenja pažljivo rukujte ostrim noževima.

 Pogrešna uporaba aparata može prouzročiti ozljede.

Nemojte dozvoliti da uređaj radi bez prekida više od 3 minuta. Nakon 3 minuta, isključite ga najmanje 2 minuta.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili stručna osoba.

- Motor ne uranjajte u tekućinu. Uređaj se ne smije koristiti u kupaonici, blizu vode ili vani.
- Ne stavljajte prste, kuhinjski pribor ili krpe u posudu s nastavcima.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | |
|--|--|
| 1. Potiskivač | 6. Motorna jedinica |
| 2. Cijev za punjenje hranom | 7. Prekidač |
| 3. Nož za dobivanje oblika tankih špageta  | 8. Posuda |
| 4. Nož za dobivanje oblika debelih špageta  |  Prikladno za pranje u perilici |
| 5. Nož za dobivanje oblika vrpce  | |

PRIJE PRVE UPORABE

1. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.
2. Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.

SASTAVLJANJE

- Postavite uređaj na voodootpornu, suhu, stabilnu, ravnu površinu.
 - Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
 - Nemojte ga uključivati u struju dok ne završite sastavljanje.
1. Postavite posudu ispod otvora na motornoj jedinici.
 2. Postavite sječivo u otvor na motornoj jedinici (Sl. A).
 3. Stavite cijev za punjenje hranom u otvor s oznakom ▼ poravnatom sa simbolom  (Sl. B).
 4. Okrenite cijev za punjenje hranom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se oznaka ▼ ne poravna sa simbolom  (Sl. C).

UPORABA

1. Provjerite da je prekidač postavljena na **O**.
2. Stavite utikač u utičnicu.
3. Nabijte pripremljenu hranu centralno na zupce na kraju potiskivača.
4. Pomjerite prekidač prema oznaci **I**.

5. Postavite potiskivač/hranu u cijev za punjenje hranom i pritisnite prema dolje.
6. Hrana će biti obrađena i sakupit će se u posudi.
7. Isključite aparat (O) i izvucite kabel iz utičnice.
- Tijekom obrade uz pomoć potiskivača stalno održavajte pritisak prema dolje na hranu.

SAVJETI

- Izrežite duge/debele sastojke tako da stanu u cijev za punjenje hranom bez blokiranja.
- Najbolje rezultate dobit ćete uporabom svježeg, čvrstog voća i povrća.
- Pokrijte i ostavite u hladnjak sve obrađene sastojke koje ne namjeravate odmah koristiti.
- Neki sastojci brzo gube boju, stoga ih je najbolje obrađivati na kraju.
- Kako biste spriječili da jabuke, kruške i slično voće potamne, možete ih pomiješati s malo limunovog soka.

Namirnice	Vrsta sječiva			Napomene
				
Jabuka	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom. Ostavite jezgro i sjemenke.
Cikla	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom. Uklonite lišće.
Muškatna tikva	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Brokula	✓	✓	✗	Samo stabljike. Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Mrkva	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom. Odrežite gornji i donji dio.
Kupus	✗	✗	✓	Crveni i bijeli kupus, ne kelj. Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Korijen celera	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Tikvica	✓	✓	✓	Odrežite gornji i donji dio.
Krastavac	✓	✓	✓	Obrađujte ih cijele.
Dinja	✓	✓	✓	Najbolji rezultati se dobijaju obrađivanjem tek malo nedozrelih čvrstih dinja. Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Daikon	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Luk	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Pastrnjak	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Kruška	✓	✓	✓	Izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom. Ostavite jezgro i sjemenke.
Krumpir	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Slatki krumpir	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.
Repa/Švedska repa	✓	✓	✓	Ogulite i izrežite namirnicu kako bi stala u cijev za punjenje hranom.

✓ = prikladno, ✗ = neprikladno

ČIŠĆENJE

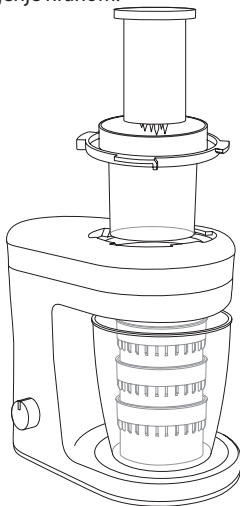
Prije čišćenja, isključite uređaj (O) i izvucite utikač iz utičnice.

1. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.
2. Možete prati u perilici sječiva, posudu, cijev za punjenje hranom i potiskivač. Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
3. Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.

SKLADIŠTENJE

Za skladištenje postupite kao što je opisano u nastavku:

1. Složite tri sječiva unutar posude i potom stavite posudu ispod otvora motorne jedinice.
2. Okrenite naopako cijev za punjenje hranom i umetnite je u otvor motorne jedinice.
3. Postavite potiskivač u cijev za punjenje hranom.



RECEPTI

SLATKI KRUMPIR U OBLIKU ŠPAGETA S CHORIZO KOBASICOM, CRVENOM PAPRIKOM I BOSILJKOM

(Za otprilike 4 porcije)

- 2 slatka krumpira
- 100 g chorizo kobasice, narezane na kockice
- 30 ml maslinovog ulja
- 8 crvenih paprika, kojima ste uklonili sjemenke
- 2 crvena luka, oljuštena i nasjeckana
- ½ crvenog feferona, narezanog na male kockice
- Sok ½ limuna
- 1 vezica svježeg bosiljka
- Soli i papra po želji

Obradite slatke krumpire nožem . Izrežite na komade veličine 6-7 cm. Izrežite dvije paprike na kockice od 1 cm i stavite ih na stranu. Za umak, grubo nasjeckajte pet crvenih paprika i iscijedite sok iz ostale tri. Zagrijte ulje u tavi, te dodajte jedan luk i feferon. Pirjajte dok ne omekšaju (ne smiju zarumeniti). Potom dodajte grubo nasjeckane paprike i ponovo pirjajte dok ne omekšaju (ne smiju zarumeniti). Dodajte paprike s njihovim sokom i polako kuhajte na laganoj vatri otprilike 20 minuta dok se tekućina ne ukuha, začinite po želji, dodajte sok limuna i miješajte dok ne dobijete glatki umak. **U odvojenoj tavi, pržite chorizo kobasicu dok malo ne zarumeni, potom dodajte papriku narezanu na kockice i preostali luk i pržite 4 - 5 minuta, uz često miješanje.** Zatim dodajte slatki krumpir i pržite 5 - 6 minuta, uz često miješanje. Dodajte dovoljno umaka od crvenih paprika da prelijete slatki krumpir u obliku špageta i kuhajte još 3-4 minuta. Pospite lišćem bosiljka i služite.

POMFRIT OD UVRNUTOG SLATKOG KRUMPIRA

- 2 velika slatka krumpira

Obradite slatke krumpire nožem . Izrežite na komade veličine 3-4 cm. Zagrijte fritezu na 160 °C, te pržite određene količine slatkog krumpira oko 5 minuta dok ne postane hrskav. Osušite na papiru, začinite i služite.

ZAČINJENI ČIPS

- 2 krumpira
- 2 g čilija u prahu
- 2 g ljute paprike
- 2 g cajun začina
- Sol

Obradite krumpire nožem . Izrežite na trake veličine 2-3 cm.

Zagrijte fritezu na 150 °C, te pržite čips dok ne postane hrskav; osušite na papiru. Miješajte čili u prahu, papriku, cajun začini i sol, te pospite preko čipsa dok je vruć. Ostavite da se ohladi i služite.

POLPETE OD RIBANOG KRUMPIRA („HASH BROWNS“)

- 2 krumpira
- 1 luk, nariban
- Maslinovo ulje
- Sol

Obradite krumpire nožem . Izrežite na komade veličine 2-3 cm. Miješajte krumpir, luk i maslinovo ulje i dobro začinite mješavinu. Uz pomoć krpe iscijedite što je moguće više tekućine iz mješavine. Oblikujte mješavinu u polpete veličine loptice za golf, malo ih pritisnite kako bi se izravnale i ostavite ih u hladnjaku oko 20 minuta. Zagrijte malo ulja i pržite ih sa svake strane dok ne postanu zlatno smeđe boje.

TIKVICE U OBLIKU ŠPAGETA S AVOKADOM, PINJOLIMA, MOZZARELLA SIROM I BOSILJKOM

(Za otprilike 2 porcije)

- 2 velika tikvica
- 2 avokada
- ½ glavice luka
- 20 ml maslinovog ulja
- 8 malih (cherry) rajčica, prepolovljenih
- 4 režnja slanina, pečene dok ne postane hrskava
- 40 g pinjola, popečenih
- 2 vezice bosiljka
- sok od ½ limuna
- 1 mozzarella sir od bivolgjeg mlijeka

Obradite tikvice nožem . Obradite luk nožem . Ogulite dva avokada i stavite ih u uređaj za pripremu hrane. Dodajte listove bosiljka (ostavite nekoliko listova za ukrašavanje), limun i malo začinite. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. U tavi zagrijte maslinovo ulje i dodajte luk; pirjajte 2-3 minuta, pazite da ne zarumeni. Dodajte pinjole, potom tikvice u obliku špageta i pržite ih 3-4 minuta, pazite da ne zarumene. Dodajte rajčice i kuhajte još 2-3 minuta. Prije služenja pospite ih hrskavom slaninom, dodajte malo avokado smjese i ukasite komadićima mozzarella sira od bivolgjeg mlijeka i listovima bosiljka.

RESTANI KRUMPIR SA SLANINOM I SIROM

(Za otprilike 4 - 5 porcija)

- 6 krumpira
- 3 g cajun začina u prahu
- 1 g čilija u prahu
- 200 g cheddar sira, ribanog
- 8 nasjeckanih režnjeva slanina, pečene dok ne postane hrskave
- 1 glavica crvenog luka, izrezanog na male kockice

Obradite krumpire nožem . Izrežite na komade veličine 3-4 cm. Pržite obrađeni krumpir na 160 °C dok ne postane hrskav, skinite s vatre i osušite kuhinjskim papirom. Miješajte Cajun začini i čili u prahu i pospite mješavinu po krumpirima. Stavite krumpire u vatrostalnu posudu i pospite kockicama luka, slaninom i sirom. Stavite pod vruću rešetku 1-2 minute dok se sir ne istopi.

MUŠKATNA TIKVA U OBLIKU REZANACA S PILETINOM I KADULJOM

(Za otprilike 4 porcije)

- 1 muškatna tikva
- 30 ml maslinovog ulja
- 1 glavica crvenog luka, izrezanog na male kockice
- 2 češnja češnjaka, fino nasjeckanog
- 1 vezica svježe kadulje
- 400 g pileline bez kostiju, izrezane na komadiće veličine 1-2 cm
- 50 g maslaca
- 100 g stilton sira
- Soli i papra po želji

Obradite muškatnu tikvu nožem . U tavi zagrijte maslinovo ulje i dodajte piletinu; pirjajte 5-6 minuta. Miješajte kako bi se pileтина ravnomjerno zarumnila. Dodajte luk i češnjak i pirjajte još 3-4 minuta. Dodajte maslac i polovicu isjeckane kadulje. Kad maslac počne da se pjeni, dodajte muškatnu tikvu, začinite i pirjajte 5-6 minuta. Pospite ostatkom kadulje i izmrvljenim stilton sirom i služite.

JEDNOSTAVNA SALATA OD KRASTAVCA I AROMATIČNOG BILJA

(Za otprilike 5 - 6 porcija)

- 2 krastavca
- 15 g miješanog aromatičnog bilja (češnjak, luk vlasac, metvica, kopar, itd.)
- ½ limuna, sok i korica
- Soli i izmrvljenog crnog papra po želji

Obradite krastavac nožem . Izrežite trake krastavca na komade veličine 4-5 cm. Pomiješajte s preostalim sastojcima i služite.

SALATA U AZIJSKOM STILU

(Za otprilike 4 - 6 porcija)

- ½ daikona
- 1 velika mrkva
- 100 g slatkog graška (mange tout), narezanog
- 1 crvena paprika, narezana
- 1 žuta paprika, narezana
- 4 mlada luka, narezana

Preljev:

- 20 ml tamnog umaka od soje
- 30 g demerara smeđeg šećera
- 30 ml octa
- 100 ml sezamovog ulja
- 50 ml biljnog ulja
- 10 g sjemenki sezama, popečenih
- ½ crvenog feferona, narezanog na male kockice
- 3 g đumbira, sitno naribanog
- ½ vezice korijandera, nasjeckanog
- Soli i papra po želji

Obradite daikon i mrkvu  nožem i nakon toga ih izrežite na komadiće veličine 2 - 3 cm. Za pravljenje preljeva, stavite sve sastojke u zdjelu i dobro ih izmiješajte. U zdjelu stavite sastojke za salatu i prelijte s dovoljno preliva da prekrije cijelu salatu. Dobro promiješajte i služite.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Napravo vedno izklopite iz električne vtičnice, če jo pustite nenadzorovano in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.

Bodite previdni pri rokovanju z ostrimi noži pri praznjenju in čiščenju.

⚠ Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Naprave ne uporabljajte več kot 3 minute naenkrat. Po 3 minutah napravo izklopite za najmanj 2 minuti.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enoto motorja ne dajajte v tekočino.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|---|---|
| 1. Potiskalnik | 6. Enota motorja |
| 2. Polnilni lijak | 7. Stikalo |
| 3. Nož za rezanje v obliki tankih špagetov  | 8. Posoda |
| 4. Nož za rezanje v obliki debelih špagetov  |  Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |
| 5. Nož za rezanje v obliki traku  | |

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.
2. Zunanost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.

SESTAVLJANJE

- Napravo postavite na vodoodporno, suho, stabilno in ravno površino.
 - Kabel napeljite, tako da ne visi in da preko njega ne morete pasti ali se spotakniti.
 - Ne priključite ga v električno omrežje, dokler naprave ne sestavite do konca.
1. Posodo vstavite pod odprtino na enoti motorja.
 2. Izbrani nož vstavite v odprtino na enoti motorja (slika A).
 3. Polnilni lijak vstavite v odprtino, tako da je ▼ poravnan s simbolom  (slika B).
 4. Polnilni lijak zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, tako da je ▼ poravnan s simbolom  (slika C).

UPORABA

1. Preverite, ali je stikalo nastavljen na **O**.
2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
3. Pripravljeno hrano natakните na sredino zob, ki so na koncu potiskalnika.
4. Stikalo premaknite na **I**.
5. Vstavite potiskalnik/hrano v polnilni lijak in pritisnite navzdol.
6. Naprava bo hrano razrezala in zbrala v posodi.

7. Napravo izklopite (O) in odklopite.
- Med rezanjem enakomerno pritiskajte hrano s potiskalnikom navzdol.

NASVETI

- Dolge/debele sestavine obrežite, tako da se prilegajo polnilnemu lijaku, ne da bi ga zamašile.
- Najboljše rezultate boste dosegli s svežim in čvrstim sadjem in zelenjavo.
- Narezane sestavine, ki jih ne boste uporabili takoj, pokrijte in dajte v hladilnik.
- Nekatere sestavine bodo hitro spremenile barvo, zato je najbolje, da jih narežete na koncu.
- Narezanim jabolkom, hruškam itd. lahko dodate malo limoninega soka, da preprečite porjavenje.

Hrana	Tip noža			Opombe
				
Jabolko	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku. Peščiče/peške pustite.
Rdeča pesa	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku. Odstranite liste.
Maslena buča	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Brokoli	✓	✓	✗	Samo stebela. Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Korenček	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku. Odrežite zgornji in spodnji del.
Zelje	✗	✗	✓	Rdeče in belo zelje, ne pa ohrovt. Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Zelena	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Bučka	✓	✓	✓	Odrežite zgornji in spodnji del.
Kumara	✓	✓	✓	Narežite celega.
Melona	✓	✓	✓	Rahlo nezrele, čvrste melone je mogoče najbolje narezati. Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Repa daikon	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Čebula	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Pastinak	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Hruška	✓	✓	✓	Obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku. Peščiče/peške pustite.
Krompir	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Sladki krompir	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.
Repa/švedska repa	✓	✓	✓	Olupite in obrežite, da se prilega polnilnemu lijaku.

✓ = primerno, ✗ = neprimerno

ČIŠČENJE

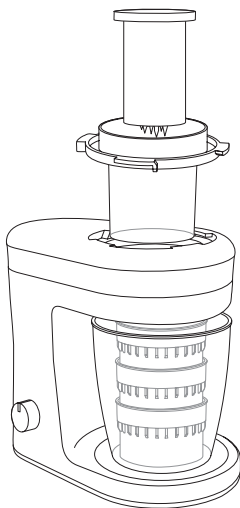
Pred čiščenjem izklopite napravo (O) in jo odklopite iz električnega omrežja.

1. Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.
2. Nože, posodo, polnilni lijak in potiskalnik lahko pomijete v pomivalnem stroju. Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
3. Zunanost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.

SHRANJEVANJE

Shranite, kot je opisano spodaj:

1. Tri nože zložite enega na drugega v posodo, nato posodo vstavite pod odprtino enote motorja.
2. Polnilni lijak obrnite na glavo in vstavite v odprtino enote motorja.
3. V polnilni lijak vstavite potiskalnik.



RECEPTI

ŠPAGETI IZ SLADKEGA KROMPIRJA S KLOBASO CHORIZO, RDEČO PAPRIKO IN BAZILIKO

(za približno 4 osebe)

- 2 sladka krompirja
- 100 g klobase chorizo, narezane na kocke
- 30 ml olivnega olja
- 8 rdečih paprik, odstranjena semena
- 2 rdeči čebuli, olupljeni in narezani
- ½ rdečega čilija, tanko narezanega na majhne kocke
- Sok ½ limone
- Šopek sveže bazilike
- Sol in poper po okusu

Sladki krompir narežite z nožem  Špagete narežite na 6–7 centimetrov dolge kose. Dve papriki narežite na kocke velikosti 1 cm in dajte na stran. Za omako na grobo nasekljajte 5 rdečih paprik in preostale 3 izsočite. V ponvi segrejte olje in nato dodajte 1 čebulo in čili. Pražite, dokler se ne zmehča (ne sme porjaveti). Nato dodajte grobo nasekljane paprike in ponovno pražite, dokler se ne zmehčajo (ne smejo porjaveti). Dodajte preostale izsočene paprike in počasi kuhajte približno 20 minut, dokler tekočina ne pokuha, začinite po okusu, dodajte limonin sok in zmiksajte do gladke teksture. V drugi ponvi popražite klobaso chorizo, da rahlo porjavi, nato dodajte na kocke narezane paprike in preostalo čebulo in pražite še 4–5 minut, vmes pogosto premešajte. . Nato dodajte sladki krompir in pražite še 5–6 minut, vmes pogosto premešajte. Dodajte dovolj omake iz rdeče paprike, da prekrijete špagete iz sladkega krompirja, in kuhajte še 3–4 minute. Postrezite in posujte z listi bazilike.

VALOVIT OCVRTI SLADKI KROMPIR

- 2 velika sladka krompirja

Sladki krompir narežite z nožem  Špagete narežite na 3–4 centimetre dolge kose. Cvrtnik segrejte na 160 °C, nato sladki krompir cvrte v majhnih količinah približno 5 minut, dokler krompir ne postane hrustljav. Odcedite na papirju, začinite in postrezite.

ZAČINJENI KROMPIRJEV ČIPS

- 2 krompirja
- 2 gr čilija v prahu
- 2 gr pekoče paprike
- 2 g kajenske mešanice začimb
- Sol

Krompir narežite z nožem . Trakove narežite na 2–3 centimetre dolge kose.

Cvrtnik segrejte na 150 °C, nato čips cvrite, dokler ne postane hrustljiv, in ga odcedite na papirju. Zmešajte čili v prahu, papriko, kajensko mešanico začimb in sol in posujte po čipsu, ko je še vroč. Pustite, da se ohladi, in postrezite.

KROMPIRJEVE POLPETE

- 2 krompirja
- 1 čebula, naribana
- Olivno olje
- Sol

Krompir narežite z nožem . Špagete narežite na 2–3 centimetre dolge kose. Zmešajte krompir, čebulo in olivno olje ter dobro začinite. Uporabite krpo, da iz mešanice iztisnete čim več tekočine. Mešanico oblikujte v kroglice velikosti žogice za golf, jih rahlo sploščite in dajte v hladilnik za približno 20 minut. Segrejte malo olja in vsako stran krompirjevih polpet popražite, dokler se ne obarvajo zlato rumeno.

BUČKINI ŠPAGETI Z AVOKADOM, PINJOLAMI, MOCARELO IN BAZILIKO

(za približno 2 osebe)

- 2 velika bučka
- 2 avokada
- ½ čebule
- 20 ml olivnega olja
- 8 češnjevih paradižnikov, narezanih na polovico
- 4 rezine slanine, hrustljivo popečene
- 40 g pinjol, popraženih
- 2 šopka bazilike
- ½ limone, sok
- 1 krogla bivolje mocarele

Bučko narežite z nožem . Čebulo narežite z nožem . Avokada olupite in ju dajte v mešalnik. Dodajte bazilikine liste (nekaj jih prihranite za dekoracijo), limono in rahlo začinite. Zmiksajte, da dobite gladko mešanico. V ponvi segrejte olje in nato dodajte čebulo in jo pražite 2–3 minute, ne da bi porjavela. Dodajte pinjole, nato pa bučkine špagete in pražite 3–4 minute, ne da bi porjaveli. Dodajte paradižnik ter kuhajte še 2–3 minute. Postrezite potreseno s hrustljivo slanino, nekaj avokadove mešanice in okrasite z natrganimi kosi mocarele in bazilikinimi listi.

PRAŽEN KROMPIR S SLANINO IN SIROM

(za približno 4–5 oseb)

- 6 krompirjev
- 3 g kajenske mešanice začimb
- 1 g čilija v prahu
- 8 rezin slanine, hrustljivo popečene, nasekljane
- 1 rdeča čebula, tanko narezana na majhne kocke
- 200 g sira cheddar, naribanega

Krompir narežite z nožem . Špagete narežite na 3–4 centimetre dolge kose. Narezan krompir cvrite pri 160 °C, dokler ni hrustljiv, nato ga odstranite in odcedite na papirnati kuhinjski brisači. Zmešajte čili v prahu in kajensko mešanico začimb in posujte po krompirju. Krompir dajte v ognjevarno posodo in posujte s čebulo, narezano na majhne kocke, slanino in sirom. Dajte v ogreto pečico in vključite žar za 1–2 minuti, dokler se sir ne stopi.

TESTENINE IZ MASLENE BUČE S PIŠČANEC IN ŽAJBLJEM

(za približno 4 osebe)

- 1 maslena buča
- 30 ml olivnega olja
- 1 rdeča čebula, tanko narezana na majhne kocke
- 2 stroka česna, tanko nasekljana
- 1 šopek svežega žajblja
- 400 g piščanca brez kosti, narezanega na 1–2-centimetre kose
- 50 g masla
- 100 g sira stilton
- Sol in poper po okusu

Masleno bučo narežite z nožem . V ponvi segrejte olje in nato dodajte piščanca ter pražite 5–6 minut. Vmes mešajte, da bo piščanec enakomerno opečen. Dodajte čebulo in česen ter kuhajte še 3–4 minute. Dodajte maslo in polovico drobno nasekljanega žajblja. Ko se maslo začne peniti, dodajte masleno bučo, začinite in pražite še 5–6 minut. Postrezite in potresite s preostalim žajbljem in nadrobljenim sirom Stilton.

PREPROSTA KUMARIČNA SOLATA Z ZELIŠČI

(za približno 5–6 oseb)

- 2 kumarici
- 15 g mešanih nasekljanih zelišč (peteršilja, drobnjaka, mete, koprcia itd.)
- ½ limone, sok in lupinica
- Sol in zdrobljen črni poper po okusu

Kumarici narežite z nožem . Kumarične trakove narežite na 4–5 centimetre dolge kose. Dodajte preostale sestavine, premešajte in postrezite.

SOLATA PO AZIJSKO

(za približno 4–6 oseb)

- ½ repe daikon
- 1 velik korenček
- 100 g strokov sladkornega graha, narezanih
- 1 rdeča paprika, narezana
- 1 rumena paprika, narezana
- 4 mlade čebule, narezane

Preliv:

- 20 ml temne sojine omake
- 30 g rjavega sladkorja demerara
- 30 ml kisa
- 100 ml sezamovega olja
- 50 ml rastlinskega olja
- 10 g sezama, popraženega
- ½ rdečega čilija, tanko narezanega na majhne kocke
- 3 g ingverja, tanko naribanega
- ½ šopka koriandra, nasekljanega
- Sol in poper po okusu

Repo daikon in korenček narežite z nožem , nato razrežite v 2–3 centimetre velike kose. Za preliv dodajte vse sestavine v skledo in dobro premešajte. Vse sestavine za solato dajte v skledo in čez prelijte toliko preliva, da dobro prekrije solato. Dobro premešajte in postrezite.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν βρίσκεται χωρίς επιτήρηση, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε κοφτερές λάμες κοπής κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό.

⚠ Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά. Μετά από 3 λεπτά, απενεργοποιήστε την για τουλάχιστον 2 λεπτά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--|--|
| 1. Πιεστήρας | 6. Μοτέρ |
| 2. Σωλήνας τροφοδοσίας | 7. Διακόπτης |
| 3. Λάμα σχηματισμού λεπτού μακαρονιού  | 8. Δοχείο |
| 4. Λάμα σχηματισμού χοντρού μακαρονιού  |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |
| 5. Λάμα σχηματισμού λωρίδας  | |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη, στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
 - Δρομολογήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην προεξέχει, να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παστείτε κάπου.
 - Μην το συνδέσετε στην πρίζα έως ότου έχετε ολοκληρώσει τη συναρμολόγησή του.
1. Τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το άνοιγμα στο μοτέρ.
 2. Τοποθετήστε την επιλεγμένη λάμα στο άνοιγμα στο μοτέρ (Εικ. Α).

3. Τοποθετήστε το σωλήνα τροφοδοσίας στο άνοιγμα με το ▼ ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο  (Εικ. Β).
4. Στρέψτε το σωλήνα τροφοδοσίας αριστερόστροφα έως ότου το ▼ να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο  (Εικ. C).

ΧΡΗΣΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι το διακόπτης είναι στο **Ο**.
 2. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
 3. Καρφώστε τα τρόφιμα που έχετε προετοιμάσει στο κέντρο των δοντιών στο άκρο του πιεστήρα.
 4. Μετακινήστε το διακόπτη στο **I**.
 5. Τοποθετήστε τον πιεστήρα/τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε προς τα κάτω.
 6. Τα τρόφιμα θα τεμαχιστούν και θα συγκεντρωθούν στο δοχείο.
 7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (**Ο**) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Διατηρείτε σταθερή την πίεση προς τα κάτω στα τρόφιμα με τον πιεστήρα κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Κόψτε τα μακριά/χοντρά συστατικά έτσι ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας χωρίς εμπλοκές.
- Τα φρέσκα, σκληρά φρούτα και λαχανικά δίνουν τα καλύτερα αποτελέσματα.
- Καλύψτε και ψύξτε τα τεμαχισμένα υλικά που δεν θα χρησιμοποιήσετε αμέσως.
- Ορισμένα υλικά χάνουν το χρώμα τους γρήγορα, συνεπώς είναι καλύτερα να τεμαχίσετε αυτά τα υλικά τελευταία.
- Τα τεμαχισμένα μήλα, αχλάδια, κ.λπ. μπορούν να αναμειχθούν με λίγο χυμό λεμονιού ώστε να μην μαυρίσουν.

Τρόφιμα	Τύπος λάμας			Παρατηρήσεις
				
Μήλο	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αφήστε τον πυρήνα και τους σπόρους.
Παντζάρια	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα φύλλα.
Κολοκύθα	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Μπρόκολο	✓	✓	✗	Μόνο τα κατσάνια. Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Καρότο	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Κόψτε το πάνω και το κάτω μέρος.
Λάχανο	✗	✗	✓	Κόκκινο και λευκό, όχι σαβόι. Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Σελινόριζα	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Κολοκύθι	✓	✓	✓	Κόψτε το πάνω και το κάτω μέρος.
Αγγούρι	✓	✓	✓	Τεμαχίστε ολόκληρο.
Πεπόνι	✓	✓	✓	Ελαφρώς άγουρο, τα σκληρά πεπόνια τεμαχίζονται καλύτερα. Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Νταϊκόν	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Κρεμμύδι	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Παστινάκη	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Αχλάδι	✓	✓	✓	Κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Αφήστε τον πυρήνα και τους σπόρους.
Πατάτα	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Γλυκοπατάτα	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Ρέβα/Γογγύλι	✓	✓	✓	Καθαρίστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρά στο σωλήνα τροφοδοσίας.

✓ = κατάλληλο, ✗ = ακατάλληλο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

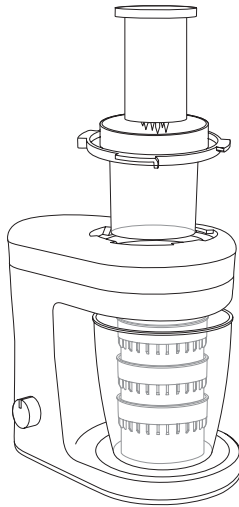
Απενεργοποιήστε (Ο) και αποσυνδέστε πριν από τον καθαρισμό.

1. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.
2. Μπορείτε να πλύνετε τις λάμες, το δοχείο, το σωλήνα τροφοδοσίας και τον πιεστήρα σε πλυντήριο πιάτων. Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
3. Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

ΦΥΛΑΞΗ

Φυλάξτε ως εξής:

1. Τοποθετήστε σε στοίβα τις τρεις λάμες μέσα στο δοχείο και στη συνέχεια τοποθετήστε το δοχείο κάτω από το άνοιγμα του μοτέρ.
2. Γυρίστε το σωλήνα τροφοδοσίας ανάποδα και τοποθετήστε τον στο άνοιγμα του μοτέρ.
3. Τοποθετήστε τον πιεστήρα στο σωλήνα τροφοδοσίας.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΤΣΟΡΙΘΟ, ΚΟΚΚΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

(Για περίπου 4 άτομα)

- 2 γλυκοπατάτες
- 100 γρ. τσορίθο, σε κύβους
- 8 κόκκινες πιπεριές χωρίς τα σπόρια
- 2 κρεμμύδια, καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες
- 30 ml ελαιόλαδο
- ½ κόκκινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- Χυμός από ½ λεμόνι
- 1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό
- Αλατοπίπερο ανάλογα με το γούστο σας

Τεμαχίστε τις γλυκοπατάτες με τη λάμα  Κόψτε τις λωρίδες σε κομμάτια 6-7 εκ. Κόψτε δύο από τις πιπεριές σε κύβους 1 εκ. και αφήστε στην άκρη. Για τη σάλτσα, κόψτε σε μεγάλα κομμάτια πέντε κόκκινες πιπεριές και αποχυμώστε τις υπόλοιπες τρεις. Ζεστάνετε το λάδι σε τηγάνι και στη συνέχεια προσθέστε τα κρεμμύδια και το τσίλι. Σωτάρετε έως ότου μαλακώσουν (χωρίς να μαυρίσουν). Στη συνέχεια, προσθέστε τις χοντροκομμένες πιπεριές και σωτάρετε πάλι έως ότου μαλακώσουν (χωρίς να μαυρίσουν). Προσθέστε τις αποχυμωμένες πιπεριές και σιγοβράστε για περίπου 20 λεπτά έως ότου μαγειρευτούν τα υγρά στις πιπεριές, αλατοπιπερώστε ανάλογα με το γούστο σας, προσθέστε το χυμό λεμονιού και ανακατέψτε έως ότου ομογενοποιηθούν.

Σε ξεχωριστό τηγάνι, σωτάρετε το τσορίθο έως ότου ροδίσει και στη συνέχεια προσθέστε τις πιπεριές σε κύβους και το υπόλοιπο κρεμμύδι και σωτάρετε για 4-5 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Στη συνέχεια, προσθέστε τις γλυκοπατάτες και σωτάρετε για 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά. Προσθέστε αρκετή από την κόκκινη σάλτσα για να καλύψετε τα спаγγέτι γλυκοπατάτας και μαγειρέψτε για άλλα 3-4 λεπτά. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με φύλλα βασιλικού.

ΣΤΡΙΦΟΓΥΡΙΣΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ

- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες

Τεμαχίστε τις γλυκοπατάτες με τη λάμα  Κόψτε τις λωρίδες σε κομμάτια 3-4 εκ. Ζεστάνετε μια φριτέζα στους 160°C και στη συνέχεια τηγανίστε τις γλυκοπατάτες τημηματικά για περίπου 5 λεπτά έως ότου οι πατάτες αρχίσουν να γίνονται τραγανές. Στραγγίστε σε χαρτί, αλατοπιπερώστε και σερβίρετε.

ΤΣΙΠΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

- 2 πατάτες
- 2 γρ. σκόνη τσίλι
- 2 γρ. καυτερή πάπρικα
- 2 γρ. καρύκευμα καγιούν
- Αλάτι

Τεμαχίστε τις πατάτες με τη λάμα  Κόψτε τις λωρίδες σε κομμάτια μήκους 2-3 εκ.

Ζεστάνετε μια φριτέζα στους 150°C και στη συνέχεια τηγανίστε τα τσιπς έως ότου γίνουν τραγανά, στραγγίστε σε χαρτί. Αναμείξτε τη σκόνη τσίλι, την πάπρικα, το καρύκευμα καγιούν και το αλάτι και στη συνέχεια πασπαλίστε τα τσιπς όσο είναι ζεστά. Αφήστε τα λίγο να κρυσώσουν και σερβίρετε.

ΚΑΤΑΚΕΡΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

- 2 πατάτες
- 1 κρεμμύδι, τριμμένο
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

Τεμαχίστε τις πατάτες με τη λάμα  Κόψτε τις λωρίδες σε κομμάτια 2-3 εκ. Αναμείξτε την πατάτα, το κρεμμύδι και το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνοντας κατάλληλα. Χρησιμοποιήστε ένα τούλι για να απομακρύνετε όσο το δυνατό περισσότερα υγρά από το μείγμα. Πλάστε σε μπαλάκια μεγέθους μπάλας του γκολφ, πατήστε ελαφρά και βάλτε στο ψυγείο για περίπου 20 λεπτά. Για το μαγείρεμα, ζεστάνετε λίγο λάδι και τηγανίστε κάθε πλευρά του χάς μπράουν έως ότου ροδίσει.

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

(Για περίπου 2 άτομα)

- 2 μεγάλο κολοκύθι
- 2 αβοκάντο
- ½ κρεμμύδι
- 20 ml ελαιόλαδο
- 8 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 40 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
- 4 λεπτές φέτες μπέικον με γραμμές, σωταρισμένο έως ότου γίνει τραγανό
- 2 ματσάκια φρέσκος βασιλικός
- ½ λεμόνι, χυμός
- 1 μπάλα μοτσαρέλας από βουβάλι

Τεμαχίστε το κολοκύθι με τη λάμα  Τεμαχίστε το κρεμμύδι με τη λάμα  Καθαρίστε τα αβοκάντο και βάλτε τα σε μπλέντερ. Προσθέστε τα φύλλα βασιλικού (φυλάξτε μερικά για το γαρνίρισμα), το λεμόνι και αλατοπιπερώστε ελαφρώς. Πολτοποιήστε έως ότου ομογενοποιηθούν. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και στη συνέχεια προσθέστε το κρεμμύδι και σωτάρετε για 2-3 λεπτά χωρίς να μαυρίσουν. Προσθέστε το κουκουνάρι, τα спаγγέτι κολοκυθίου και σωτάρετε για 3-4 λεπτά χωρίς να μαυρίσουν. Προσθέστε τις ντομάτες και μαγειρέψτε για άλλα 2-3 λεπτά. Σερβίρετε πασπαλισμένο με το τραγανιστό μπέικον, λίγο από το μείγμα αβοκάντο και γαρνίρετε με κομμάτια βουβαλίσιας μοτσαρέλας και φύλλα βασιλικού.

ΑΠΛΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ

(Για περίπου 5-6 άτομα)

- 2 αγγούρια
- 15 γρ. ανάμεικτα ψιλοκομμένα βότανα (μαϊντανός, σχοινόπρασο, μέντα, άνιθος, κ.λπ.)
- ½ λεμόνι, χυμός και ξύσμα
- Αλάτι και φρεσκοαλεσμένο πιπέρι ανάλογα με το γούστο σας

Τεμαχίστε το αγγούρι με τη λάμα  Κόψτε τις λωρίδες του αγγουριού σε κομμάτια 4-5 εκ. Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά και σερβίρετε.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

(Για περίπου 4-5 άτομα)

- 6 πατάτες
- 3 γρ. καρύκευμα καγιούν σε σκόνη
- 8 φέτες μπέικον, σωταρισμένες έως ότου γίνουν τραγανές, και ψιλοκομμένες
- 1 γρ. σκόνη τσίλι
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, κομμένο σε μικρά καρέ
- 200 γρ. τυρί τσένταρ, τριμμένο

Τεμαχίστε τις πατάτες με τη λάμα . Κόψτε τις λωρίδες σε κομμάτια 3-4 εκ. Τηγανίστε τις τεμαχισμένες πατάτες στους 160°C έως ότου γίνουν τραγανές, αφαιρέστε και στραγγίστε σε χαρτί κουζίνας. Αναμείξτε το καρύκευμα καγιούν και τη σκόνη τσίλι και πασπαλίστε πάνω από τις πατάτες. Βάλτε τις πατάτες σε πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίστε με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το μπέικον και το τυρί. Τοποθετήστε σε ζεστό γκριλ για 1-2 λεπτά έως ότου λιώσει το τυρί.

ΝΟΥΝΤΛΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

(Για περίπου 4 άτομα)

- 1 κολοκύθα
- 30 ml ελαιόλαδο
- 1 κόκκινο κρεμμύδι, κομμένο σε μικρά καρέ
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 1 ματσάκι φρέσκο φασκόμηλο
- 400 γρ. κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο, κομμένο σε κομμάτια 1-2 εκ.
- 50 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. τυρί στίλτον
- Αλάτι και πιπέρι ανάλογα με το γούστο σας

Τεμαχίστε την κολοκύθα με τη λάμα . Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και στη συνέχεια προσθέστε το κοτόπουλο και τηγανίστε για 5-6 λεπτά. Ανακατέψτε για να βεβαιωθείτε ότι το κοτόπουλο έχει ροδίσει ομοιόμορφα. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και μαγειρέψτε για άλλα 3-4 λεπτά. Προσθέστε το βούτυρο και το μισό φασκόμηλο ψιλοκομμένο. Όταν το βούτυρο αρχίσει να αφρίζει, προσθέστε την κολοκύθα, αλατοπιπερώστε και τηγανίστε για 5-6 λεπτά. Σερβίρετε πασπαλισμένο με το υπόλοιπο φασκόμηλο και το κομματιασμένο στίλτον.

ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

(Για περίπου 4-6 άτομα)

- ½ νταϊκόν
- 1 μεγάλο καρότο
- 100 γρ. πράσινα φασολάκια, λεπτοκομμένα
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε ροδέλες
- 1 κίτρινη πιπεριά, σε ροδέλες
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

Ντρέσινγκ:

- 20 ml σκουρόχρωμη σάλτσα σόγιας
- 30 γρ. ζάχαρη ντεμεράρα
- 30 ml ξύδι
- 100 ml σησαμέλαιο
- 50 ml σπορέλαιο
- 10 γρ. σπόροι σουσαμιού, καβουρδισμένοι
- ½ κόκκινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 3 γρ. τζίντζερ, ψιλοτριμμένο
- ½ ματσάκι κόλιανδρος, ψιλοκομμένος
- Αλατοπίπερο ανάλογα με το γούστο σας

Τεμαχίστε το νταϊκόν και το καρότο με τη λάμα  και στη συνέχεια κόψτε τα σε κομμάτια 2-3 εκ. Για να φτιάξετε τη σάλτσα, αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ και ανακατέψτε καλά. Βάλτε τα υλικά της σαλάτας σε ένα μπωλ και περιχύστε με αρκετό ντρέσινγκ για να καλυφθεί η σαλάτα. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετε.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha azt egy ideig felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt. Óvatosan kell eljárni az éles pengék kezelésekor, az ürítésnél és a tisztításnál.

⚠ A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

3 percnél tovább ne működtesse a készüléket. 3 perc után legalább 2 percre kapcsolja ki azt.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|---|---|
| 1. Nyomórúd | 6. Motoregység |
| 2. Adagolócső | 7. Kapcsoló |
| 3. Vékony spagetti alakú penge  | 8. Tárolóedény |
| 4. Vastag spagetti alakú penge  |  Mosogatógépben mosható |
| 5. Szalag alakú penge  | |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.
2. Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.

ÖSSZESZERELÉS

- Helyezze a készüléket egy vízálló, száraz, stabil, vízszintes felületre.
 - Vezesse el a kábelt, hogy az ne lógjon be, így nem fog elesni vagy elakadni benne.
 - Ne dugja be addig, amíg nem végzett összeszereléssel.
1. Helyezze a tárolóedényt a motoregység nyílása alá.
 2. Helyezze a kiválasztott pengét a motoregység nyílásába (A. ábra).
 3. Helyezze az adagolócsövet a nyílásba úgy, hogy az ▼ igazodjon az ■ szimbólumhoz (B ábra).
 4. Fordítsa el az adagolócsövet óramutató járásával ellentétes irányba addig, amíg az ▼ nem illeszkedik az ■ szimbólumhoz (C ábra).

HASZNÁLAT

1. Ellenőrizze, hogy a kapcsoló O-ra van állítva.
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

3. Szúrja fel az előkészített ételt az ételtoló alján lévő fogakra.
4. Állítsa a kapcsolót I-re.
5. Helyezze az ételtolót/ételt az adagolócsőbe és nyomja lefelé.
6. A gép feldolgozza és a tárolóedénybe gyűjti az ételt.
7. Kapcsolja ki a készüléket (O) és húzza ki a konnektorból.
- Feldolgozás alatt folyamatosan nyomja lefelé az ételt az ételtolóval.

TIPPEK

- Vágja fel a hosszú/vastag nyersanyagokat, hogy azok megfelelően illeszkedjenek az adagolócsőbe és ne szoruljanak be.
- A friss, kemény gyümölcsök és zöldségek felhasználásával érhető el a legjobb eredmény.
- Csomagolja be és tegye hűtőbe az összes olyan nyersanyagot, amelyet nem használ fel azonnal.
- Néhány nyersanyag hamar elszíneződik, így az a legjobb, ha ezeket dolgozza fel legkésőbb.
- A feldolgozott alma, körte, stb. barnulásának elkerülése érdekében keverje össze azt egy kevés citromlével.

Étel	Penge típusa			Megjegyzések
				
Alma	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe. Hagyja benne a magvakat.
Cékla	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe. Távolítsa el a leveleket.
Kanadai sütőtök	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Brokkoli	✓	✓	✗	Csak a szárát. Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Répa	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe. Vágja le az alsó és felső részeket.
Káposzta	✗	✗	✓	Vörös és fehér, nem kelkáposzta. Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Zeller	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Cukkini	✓	✓	✓	Vágja le az alsó és felső részeket.
Uborka	✓	✓	✓	Egészben dolgozza fel.
Dinnye	✓	✓	✓	A kissé éretlen, kemény dinnyét a legjobb feldolgozni. Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Jégcsapretek	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Hagyma	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Petrezselyem	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Körte	✓	✓	✓	Vágja fel úgy, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe. Hagyja benne a magvakat.
Burgonya	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Édesburgonya	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.
Tarlórépa	✓	✓	✓	Hámozza meg és vágja fel, hogy be tudja helyezni az adagolócsőbe.

✓ = megfelelő, ✗ = nem megfelelő

TISZTÍTÁS

Kapcsolja ki (O) és húzza ki tisztítás előtt.

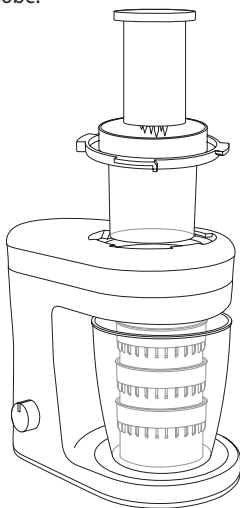
1. Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.
2. Mosogatógépben is elmosogathatja a pengéket, a tárolóedényt, az adagolócsövet és az ételtolót. A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

3. Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.

TÁROLÁS

A következőképpen tárolja:

1. Helyezze a három pengét a tárolóedénybe, majd helyezze a tárolóedényt a motoregység nyílása alá.
2. Fordítsa fejjel lefelé az adagolócsövet, és helyezze azt a motoregység nyílásába.
3. Helyezze az ételtőlót az adagolócsőbe.



RECEPTEK

ÉDESBURGONYA SPAGETTI CHORIZO KOLBÁSSZAL, PIROSPAPRIKÁVAL ÉS BAZSALIKOMMAL

(Kb. 4 adag)

- 2 édesburgonya
- 100 gr Chorizo kolbász felkockázva
- 30 ml olívaolaj
- 8 piros paprika, a magok eltávolítva
- 2 vöröshagyma, hámozva és szeletelve
- ½ piros chillipaprika, finomra kockázva
- ½ citrom leve
- 1 csokor friss bazsalikom
- Só és bors ízlés szerint

Dolgozza fel az édesburgonyát az  pengével. Vágja fel a szálakat 6-7 cm-es darabokra. Vágja a paprikákat 1 cm-es kockákra, majd tegye félre. A szószhoz vágjon fel apróra öt piros paprikát, és facsárja ki a maradék három levét. Melegítse fel az olajat egy serpenyőben, majd adja hozzá az egyik hagymát és a chilit. Süssse addig, amíg meg nem puhulnak (pirítás nélkül). Ezután adja hozzá az apróra vágott paprikákat, és újra süssse őket addig, amíg meg nem puhulnak (pirítás nélkül). Adja hozzá a kifacsart paprikákat és lassú tűzön főzze őket kb. 20 percig addig, amíg a folyadékot bele nem főtt a paprikákba, fűszerezze ízlés szerint, és adjon hozzá citromlevet és keverje simára. Egy külön edényben süssse a Chorizo kolbászt addig, amíg kissé meg nem pirul, majd adja hozzá a kockára vágott paprikát és a megmaradt hagymát, süssse 4-5 percig gyakori keverés mellett. Ezután adja hozzá az édesburgonyát, és gyakran megkeverve süssse 5-6 percig. Fedje le az édesburgonya spagettit a piros paprikás szósz egy részével, és főzze együtt még további 3-4 percig. Bazsalikomlevéllel megszórva tálalja.

KANYARGÓS SÜLT ÉDESBURGONYA

- 2 nagy édesburgonya

Dolgozza fel az édesburgonyát az  pengével. Vágja fel a szálakat 3-4 cm-es darabokra. Melegítse fel az olajsütőt 160 °C-ra, majd süssse az édesburgonyacsomókat kb. 5 percig, amíg a burgonya ropogóssá válik. Szárítsa le papírtörőln, és tálalás előtt ízesítse.

FŰSZERES BURGONYACHIPS

- 2 burgonya
- 2 gr chillipor
- 2 gr fűszerpaprika
- 2 gr Cajun fűszerkeverék
- Só

Dolgozza fel a burgonyát a  pengével. Vágja fel a szalagokat 2-3 cm-es darabokra.

Melegítse fel az olajsütőt 150 °C-ra, majd süssse a burgonyát addig, amíg a ropogóssá válik. Szárítsa le papírtörőln. Keverje össze a chilliport, a paprikát, a Cajun fűszerkeveréket és a sót, majd szórja a még forró burgonyaszirmokra. Tálalás előtt hagyja kihűlni.

RÖSZTI

- 2 burgonya
- 1 hagyma, felaprítva
- olívaolaj
- Só

Dolgozza fel a burgonyát a  pengével. Vágja fel a szálat 2-3 cm-es darabokra. Keverje össze a burgonyát, a hagymát és az olívaolajat az ízesítéshez. Egy konyharuha használatával préselje ki a lehető legtöbb folyadékot a keverékből. Formázza a keveréket golflabda nagyságú gombócokra, enyhén lapítsa ki őket, majd hűtse kb. 20 percig. A sütéshez melegítsen fel egy kevés olajat és süssse aranybarnára a rösztik mindkét oldalát.

CUKKINISPAGETTI AVOKÁDÓVAL, FENYŐMAGGAL, MOZZARELLÁVAL ÉS BAZSALIKOMMAL

(Kb. 2 adag)

- 2 nagy cukkini
- 2 avokádó
- ½ hagyma
- 20 ml olívaolaj
- 8 kókteleparadicsom, félbe vágva
- 4 szelet baconszalonna, ropogósra sütvé
- 40 gr fenyőmag, megpirítva
- 2 csokor bazsalikom
- ½ citrom leve
- 1 Bivaly mozzarella golyó

Dolgozza fel a cukkinit az  pengével, majd dolgozza fel a hagymát a  pengével. Hámozza meg az avokádót, és tegye bele a robotgépbe. Adja hozzá a bazsalikom-leveleket (hagyjon a díszítéshez is), a citromot és egy kis fűszert. Dolgozza simára. Melegítse fel az olívaolajat egy serpenyőben, majd adja hozzá a hagymát és süssse 2-3 percig anélkül, hogy megbarnulna. Adja hozzá a fenyőmagot, majd a cukkini spagettit és süssse őket 3-4 percig pirítás nélkül. Adja hozzá a paradicsomokat és főzze további 2-3 percig. Ropogós szalonnával meghintve, egy kis avokádó-keverékkel tálalja, és díszítse a bivaly mozzarella és a bazsalikom levelek letépett darabjaival.

PIRÍTOTT BURGONYA BACONNEL ÉS SAJTTAL

(Kb. 4-5 adag)

- 6 burgonya
- 3 gr Cajun fűszerkeverék
- 1 gr chillipor
- 200 gr Cheddar sajt, lereszelve
- 8 szelet baconszalonna, ropogósra sütvé, apróra vágva
- 1 vöröshagyma, finomra aprítva

Dolgozza fel a burgonyát a  pengével. Vágja fel a szálat 3-4 cm-es darabokra. Süssse ropogósra a feldolgozott burgonyát 160 °C-on, vegye ki az olajból és szárítsa le egy konyhai papírtörőln. Keverje össze a Cajun fűszerkeveréket és a chilliport, majd szórja rá a burgonyára. Tegye a burgonyát egy hőálló tálba, és szórja rá a felaprított hagymát, a baconszalonnát és a sajtot. Felforrósított grill alatt süssse 1-2 percig, amíg elolvad a sajt.

EGYSZERŰ UBORKÁS, ZÖLDFŰSZERES SALÁTA

(Kb. 5-6 adag)

- 2 uborka
- 15 gr vegyes, felaprított zöldfűszer
- (perteszelyemlévél, snidling, menta, kapor, stb.)
- ½ citrom, leve és héja
- Só és törött fekete bors ízlés szerint

Dolgozza fel az uborkát a  pengével. Vágja fel az uborkacsíkokat 4-5 cm-es darabokra. Keverje össze a további összetevővel és tálalja fel.

KANADAI SÜTŐTÖKCSÍKOK CSIRKÉVEL ÉS ZSÁLYÁVAL

(Kb. 4 adag)

- 1 kanadai sütőtök
- 30 ml olívaolaj
- 1 vörshagyma, finomra aprítva
- 2 cikk fokhagyma, finomra aprítva
- 1 csokor friss zsálya
- 400 gr kicsontozott csirkehús, 1-2 cm-es darabokra kockázva
- 50 gr vaj
- 100 gr Stilton sajt
- Só és bors ízlés szerint

Dolgozza fel a kanadai sütőtököt az  pengével. Melegítse fel az olajat a serpenyőben, és tegye bele a csirkehúst. Süsse 5-6 percig. Időnként keverje meg, hogy egyenletesen átsüljön a csirkehús. Adja hozzá a hagymát és a fokhagymát, majd főzze további 3-4 percig. Adja hozzá a vajat és a felaprított zsálya felét. Amikor a vaj felhabzik, tegye bele a kanadai sütőtököt, ízesítse és süsse 5-6 percig. Tálalás előtt szórja meg a maradék zsályával és morzsolt Stilton sajttal.

ÁZSIAI ÍZVILÁGÚ SALÁTA

(Kb. 4-6 adag)

- ½ jégcsapretek
- 1 nagy sárgarépa
- 100 gr mange tout bab, felszeletelve
- 1 piros paprika, szeletelve
- 1 sárga paprika, szeletelve
- 4 újhagyma, szeletelve

Öntet:

- 20 ml sötét szójaszószt
- 30 gr Demerara cukor
- 30 ml ecet
- 100 ml szezámolaj
- 50 ml növényi olaj
- 10 gr szezámmag, megpirítva
- ½ piros chillipaprika, finomra kockázva
- 3 gr gyömbér, finomra aprítva
- ½ csokor koriander, felaprítva
- Só és bors ízlés szerint

Dolgozza fel a jégcsapretek és a sárgarépát az  pengével, majd vágja 2-3 cm-es darabokra. A salátaöntethez keverje össze alaposan az összetevőket egy tálban. Helyezze a saláta alapanyagait egy tálba és öntsön rá annyi salátaöntetet, hogy az elfedje a salátát. Keverje jól el, és tálalhatja.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duysumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihazı ve kablolarını, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Gözetimsiz çalışırken ve montaj, demontaj veya temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini elektrik prizinden mutlaka çekin.

Boşaltma ve temizleme işlemleri sırasında keskin kesme bıçaklarına dokunurken dikkatli olun.

⚠ Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Cihazı 3 dakikadan fazla çalıştırmayın. 3 dakika sonra, cihazı en az 2 dakika kapalı tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|--|--|
| 1. İtme aparatı | 6. Motor ünitesi |
| 2. Besleme kanalı | 7. Düğme |
| 3. İnce spagetti şekillendirme bıçağı  | 8. Kap  |
| 4. Kalın spagetti şekillendirme bıçağı  | Bulaşık makinesinde yıkanabilir |
| 5. Şerit şekillendirme bıçağı  | |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

1. Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
2. Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.

MONTAJ

- Cihazı su geçirmeyen, kuru, sabit ve düz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
 - Kabloyu sarkmayacak ve takılmaya veya dolaşmaya neden olmayacak şekilde yönlendirin.
 - Montajı tamamlayana dek cihazın fişini elektrik prizine takmayın.
1. Kabı motor ünitesinin üzerindeki açıklığın altına yerleştirin.
 2. Seçilen bıçağı, motor ünitesinin üzerindeki açıklığa takın (Şekil A).
 3. Besleme kanalını ▼ işareti  sembolü ile aynı hizaya gelecek şekilde açıklığa yerleştirin (Şekil B).
 4. Besleme kanalını saatin aksi yönünde, ▼ işareti  sembolü ile hizalanıncaya kadar döndürün (Şekil C).

KULLANIM

1. Düğmeyi **O** konumuna getirin.
2. Fişi prize takın.
3. Hazırlanan yiyeceği, itme aparatının ucundaki dişlerin üzerine ortalayarak saplayın.
4. Düğmeyi **I** konumuna getirin.
5. İtme aparatını/yiyeceği besleme kanalına yerleştirin ve aşağı doğru bastırın.
6. Yiyecek işlenecek ve kapta toplanacaktır.
7. Temizlik öncesinde cihazı kapatın (**O**) ve fişini elektrik prizinden çekin.

- İşlem sırasında itme aparatı ile yiyeceğe aşağı yönde sürekli baskı uygulayın.

İPUÇLARI

- Uzun/kalın malzemeleri, besleme kanalına sıkışmadan girecekleri boyutta doğrayın.
- Taze, sert meyve ve sebzeler en iyi sonuçları sağlar.
- İşlenen ancak hemen kullanmayacağınız tüm malzemeleri, üzerlerini kapatarak buzdolabına koyun.
- Bazı malzemeler renklerini hızla kaybedebileceğinden, bunları diğer malzemelerden sonra işlemeniz önerilir.
- İşlenen elma, armut vb. malzemeler, kararmalarını önlemek için biraz limon suyu ile karıştırılabilir.

Yiyecek	Bıçak tipi			Yorumlar
				
Elma	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın. Göbek kısmını/tohumlarını içinde bırakın.
Pancar	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın. Yapraklarını ayırın.
Balkabağı	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Brokoli	✓	✓	✗	Sadece saplar. Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Havuç	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın. Üst ve alt kısımlarını keserek ayırın.
Lahana	✗	✗	✓	Kırmızı lahana ve beyaz lahana; karalahana değil. Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Kereviz	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Kabak	✓	✓	✓	Üst ve alt kısımlarını keserek ayırın.
Salatalık	✓	✓	✓	Bütün olarak işlemden geçirin.
Kavun	✓	✓	✓	En iyi işlem sonucunu henüz olgunlaşmamış, sert kavunlar sağlar. Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Beyaz turp	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Soğan	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Yabani havuç	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Armut	✓	✓	✓	Besleme kanalına girecek şekilde doğrayın. Göbek kısmını/tohumlarını içinde bırakın.
Patates	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Tatlı patates	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.
Turp/Şalgam	✓	✓	✓	Kabuklarını soyun ve besleme kanalına girecek şekilde doğrayın.

✓ = uygun, ✗ = uygun değil

TEMİZLEME

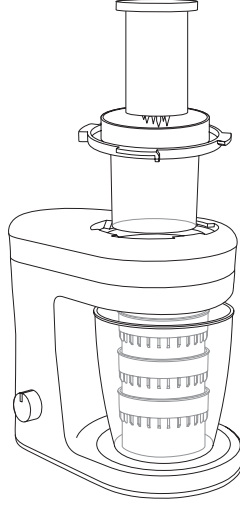
Temizlik öncesinde cihazı kapatın (O) ve fişini elektrik prizinden çekin.

- Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
- You may wash the blades, container, feed tube and pusher in a dishwasher. If you use a dishwasher the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
- Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.

SAKLAMA

Aşağıdaki şekilde saklayın:

1. Üç bıçağı kabın içine istifleyin ve ardından, kabı motor ünitesinin üzerindeki açıklığın altına yerleştirin.
2. Besleme kanalını ters çevirin ve motor ünitesi açıklığına takın.
3. İtme aparatını besleme kanalına yerleştirin.



YEMEK TARIFLARI

CHORIZO, KIRMIZI BIBER VE FESLEĞENLİ TATLI PATATES SPAGETTI

(4 kişilik)

- 2 tatlı patates
- 100 gr chorizo, zar şeklinde kesilmiş
- 30 ml zeytinyağı
- 8 kırmızı biber, tohumları çıkarılmış
- 2 kırmızı soğan, soyulmuş ve dilimlenmiş
- ½ kırmızı acı biber, küçük zar şeklinde kesilmiş
- ½ limonun suyu
- 1 demet taze fesleğen
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Tatlı patatesleri  bıçağı ile işlemden geçirin. Sapları 6-7 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin.

Biberlerden ikisini 1 cm'lik küpler halinde doğrayın ve bir kenara alın. Sos için, kırmızı biberlerden beş tanesini kabaca doğrayın ve kalan üç tanesinin özsuyunu çıkarın. Yağı bir tavada kızdırın, sonra soğanlardan birini ve acı biberi ekleyin. Yumuşayınca dek kızartın (esmerleştirmeden). Sonra, kabaca doğranmış biberleri ekleyin ve tekrar yumuşayınca kadar kızartın (esmerleştirmeden). Biber özsuyunu ekleyin ve yaklaşık 20 dakika biberler sıvıyı çekinceye dek ağır ateşte pişirin, tatlandırmak için çeşnilendirin, limon suyunu ekleyin ve pürüzsüz hale gelinceye dek blenderden geçirin. Aynı bir tavada 'chorizo'yu hafifçe esmerleşinceye dek kızartın, ardından zar şeklinde doğranmış biberleri ve kalan soğanı ekleyin ve sık sık karıştırarak 4-5 dakika kızartın. Sonra tatlı patatesleri ekleyin ve sık sık karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Tatlı patates spaghetti'sini kaplayacak kadar kırmızı biber sosu ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirin. Üzerine fesleğen yaprakları serperek servise sunun.

KIVIRCİK TATLI PATATES KIZARTMASI

- 2 büyük tatlı patates

Tatlı patatesleri  bıçağı ile işlemden geçirin. 3-4 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Fritözü 160°C'ye ısıtın ve tatlı patatesi partiler halinde, patatesler çıtır çıtır oluncaya dek yaklaşık 5 dakika kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağlarını süzdürün, tuz ekleyerek servis edin.

BAHARATLI PATATES CIPSI

- 2 patates
- 2 gr toz acı biber
- 2 gr baharatlı paprika
- 2 gr Cajun baharati
- Tuz

Patatesleri  bıçağı ile işlemden geçirin. Şeritleri 2-3 cm uzunluğunda kesin. Fritözü 150°C'ye kadar ısıtın ve patatesleri çıtır çıtır olana dek kızartarak bir kağıt havlu üzerinde yağın süzdürün. Toz acı biber, paprika, Cajun baharati ve tuzu karıştırın ve sıcak cipslerin üzerine serpin. Soğumaya bırakın ve servis edin.

PATATES MÜCVERİ

- 2 patates
- 1 soğan, rendelenmiş
- Zeytinyağı
- Tuz

Patatesleri  bıçağı ile işlemden geçirin. 2-3 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Patates, soğan, zeytinyağı ve tuzu iyice karıştırın. Karışımdaki suyu mümkün olduğunca almak için bir bez kullanarak sıkın. Karşıma golf topu büyüklüğünde şekil verin, hafifçe düzleştirin ve buzdolabında yaklaşık 20 dakika bekletin. Pişirmek için az miktarda yağı ısıtın ve mücverleri her iki tarafı da altın sarısı olana dek kızartın.

AVOKADO, ÇAM FISTIĞI, MOZZARELLA VE FESLEĞENLİ KABAK SPAGETTI

(2 kişilik)

- 2 büyük sakız kabağı
- 2 avokado
- ½ soğan
- 20 ml zeytinyağı
- 8 çeri domates, ikiye bölünmüş
- 40 gr çam fıstığı, kavrulmuş
- 4 dilim yağsız sırt beykın, ktır ktır olana dek pişirilmiş
- 2 demet fesleğen
- ½ limonun suyu
- 1 adet Manda sütünden yapılmış mozzarella topu

Kabağı  bıçağı ile işlemden geçirin. Soğanı  bıçağı ile işlemden geçirin. Avokadoların kabuklarını soyun ve mutfak robotuna koyun. Fesleğen yapraklarını (birazını süslemek için bir kenara ayırın) ve limonu ekleyin, sonra hafifçe tatlandırın. Pürüzsüz olana dek robottan geçirin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve soğanı ekleyerek kahverengileştirmeden 2-3 dakika kızartın. Çam fıstıklarını ve ardından kabaklı spaghettiyi ekleyin ve yaklaşık 3-4 dakika, esmerleştirmeden kızartın. Domatesleri ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirin. Üzerine ktır beykını ve avokado karışımının bir kısmını serpin ve manda sütünden yapılmış ve parçalanmış mozzarella parçaları ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis edin.

BEYKIN VE PEYNIRLI SOTE PATATES

(4-5 kişilik)

- 6 patates
- 3 gr toz halinde Cajun baharati
- 1 gr toz acı biber
- 200 gr cheddar peyniri, rendelenmiş
- 8 dilim beykın, ktır ktır oluncaya dek pişirilmiş, kıyılmış
- 1 kırmızı soğan, küçük zar şeklinde kesilmiş

Patatesleri  bıçağı ile işlemden geçirin. 3-4 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. İşlenmiş patatesi 160°C'de çıtır çıtır oluncaya dek kızartın, çıkarın ve kağıt havlu üzerinde yağın süzdürün. Cajun baharati ile acı biberi karıştırın ve patateslerin üzerine serpin. Patatesleri ısı geçirmez bir tabağa alın ve üzerine zar şeklinde kesilmiş soğan, beykın ve peyniri serpin. Peynirler eriyinceye dek sıcak bir ızgaranın altında 1-2 dakika tutun.

TAVUKLU VE ADAÇAYLI BALKABAĞI NOODLE

(4 kişilik)

- 1 balkabağı
- 30 ml zeytinyağı
- 1 kırmızı soğan, küçük zar şeklinde kesilmiş
- 2 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 1 demet taze adaçayı
- 400 gr kemiksiz tavuk eti, 1-2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş
- 50 gr tereyağı
- 100 gr stilton peyniri
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Balkabağını  bıçağı ile işlemden geçirin. Yağı bir tavada ısıtın ve tavuğu ekleyerek 5-6 dakika kızartın. Tavuğun her tarafının eşit derecede kahverengileşmesi için karıştırmayı unutmayın. Soğanı ve sarımsağı ekleyerek 3-4 dakika daha pişirin. Tereyağını ve kıyılmış adaçayının yarısını ekleyin. Tereyağı köpüklenmeye başladığında balkabağını ekleyin, çeşnilendirin ve 5-6 dakika kızartın. Kalan adaçayını ve ufalanmış stilton peynirini üzerine serpererek servis edin.

BASIT SALATALIK VE OT SALATASI

(5-6 kişilik)

- 2 salatalık
- 15 gr karışık kıyılmış ot (maydanoz, frenk soğanı, nane, dereotu vb.)
- ½ limon, suyu ve kabuğu
- Tatlandırmak için tuz ve taze çekilmiş karabiber

Salatalığı  bıçağı ile işlemden geçirin. Salatalık şeritlerini 4-5 cm'lik parçalara kesin. Kalan malzemelerle birleştirin ve servis edin.

ASYA TARZI SALATA

(4-6 kişilik)

- ½ beyaz turp
- 1 büyük havuç
- 100 gr körpe bezelye, dilimlenmiş
- 1 kırmızı biber, dilimlenmiş
- 1 sarı biber, dilimlenmiş
- 4 taze soğan, dilimlenmiş

Sosu için:

- 20 ml koyu soya sosu
- 30 gr esmer şeker
- 30 ml sirke
- 100 ml susam yağı
- 50 ml sebze yağı
- 10 gr susam tohumu, kavrulmuş
- ½ kırmızı acı biber, küçük zar şeklinde kesilmiş
- 3 gr zencefil, ince rendelenmiş
- ½ demet kişniş, kıyılmış
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Beyaz turp ve havucu  bıçağı ile işlemden geçirin ve sonra 2-3 cm'lik parçalara kesin. Sosu hazırlamak için tüm malzemeleri bir kasede bir araya getirin ve iyice karıştırın. Salata malzemelerini bir kaseye yerleştirin ve üzerine salatayı kaplamaya yetecek kadar sos dökün. İyice karıştırın ve servise sunun.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare. Fiți atenți când manevrați lamele ascuțite atunci când goliți și curățați aparatul.

⚠ Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Nu folosiți aparatul încontinuu mai mult de 3 minute. După 3 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 2 minute.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|--|---|
| 1. Mâner de apăsare | 6. Unitate motor |
| 2. Tub de alimentare | 7. Întrerupător |
| 3. Lamă cu formă de spaghete subțiri  | 8. Recipient |
| 4. Lamă cu formă de spaghete groase  |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |
| 5. Lamă cu formă de fundă  | |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.
2. Ștergeți exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.

MONTARE

- Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la apă, uscată, stabilă și nivelată.
 - Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne și să nu vă împiedicați de el.
 - Nu îl conectați la priză înainte de a-l asambla complet.
1. Așezați recipientul sub fanta de pe unitatea motorului.
 2. Introduceți lama dorită în fanta de pe unitatea motorului (Fig. A).
 3. Introduceți tubul de alimentare în fantă, aliniind ▼ la simbolul  (Fig. B).
 4. Rotiți tubul de alimentare în sensul opus acelor de ceasornic, până când ▼ este aliniat la simbolul  (Fig. C).

UTILIZARE

1. Verificați dacă comanda de întrerupător este setată pe **O**.
2. Băgați întrerupătorul în priză.
3. Înfingeți alimentele preparate în partea centrală a dinților de pe latura mânerului de apăsare a alimentelor.

4. Comutați întrerupătorul la I.
5. Introduceți mânerul de apăsare a alimentelor/alimentele în tubul de alimentare și apăsați în jos.
6. Alimentele vor fi procesate și colectate în recipient.
7. Opriti aparatul (O) și scoateți-l din priză.
- În timpul procesării, apăsați constant alimentele cu mânerul de apăsare a alimentelor.

SFATURI

- Tăiați ingredientele lungi/groase, în așa fel încât să intre în tubul de alimentare fără a-l bloca.
- Veți obține cele mai bune rezultate folosind fructe și legume proaspete, tari.
- Acoperiți și refrigerați toate ingredientele procesate dacă nu le folosiți imediat.
- Unele ingrediente se vor decolora rapid, de aceea este recomandat să le procesați la urmă.
- Merele, perele etc. procesate pot fi amestecate cu puțin suc de lămâie pentru a preveni înnegrirea.

Alimente	Tip lamă			Comentarii
				
Măr	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub. Nu scoateți cotorul/sâmburii.
Sfeciă	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub. Îndepărtați frunzele.
Dovleac de plăcintă	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.
Broccoli	✓	✓	✗	Doar cozile. Tăiați pentru a intra în tub.
Morcov	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub. Tăiați partea de sus și partea de jos.
Varză	✗	✗	✓	Varză roșie și albă, nu creastă. Tăiați pentru a intra în tub.
Țelină rădăcină	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.
Dovlecel	✓	✓	✓	Tăiați partea de sus și partea de jos.
Castravete	✓	✓	✓	Procesați întreg.
Pepene galben	✓	✓	✓	Pepenele galben puțin necopt, tare, se procesează cel mai bine. Tăiați pentru a intra în tub.
Ridiche albă	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.
Ceapă	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub.
Păstârnac	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub.
Pară	✓	✓	✓	Tăiați pentru a intra în tub. Nu scoateți cotorul/sâmburii.
Cartof	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.
Cartof dulce	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.
Nap	✓	✓	✓	Descojiți și tăiați pentru a intra în tub.

✓ = compatibil, ✗ = incompatibil

CURĂȚAREA

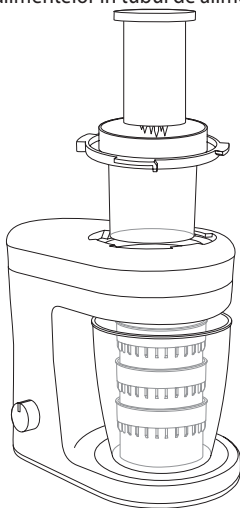
Opriti aparatul (O) și scoateți-l din priză înainte de a-l curăța.

1. Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.
2. Puteți spăla lamele, recipientul, tubul de alimentare și mânerul de apăsare a alimentelor în mașina de spălat vase. Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
3. Ștergeți exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.

DEPOZITARE

Depozitați după cum urmează:

1. Introduceți cele trei lame în recipient, apoi puneți recipientul sub fanta unității motorului.
2. Întoarceți tubul de alimentare pe verticală și introduceți-l în fanta unității motorului.
3. Introduceți mânerul de apăsare a alimentelor în tubul de alimentare.



REȚETE

SPAGHETE DIN CARTOF DULCE CU CHORIZO, ARDEI ROȘU ȘI BUSUIOC

(Aprox. 4 porții)

- 2 cartofi dulci
- 100 g chorizo, tăiați
- 30 ml ulei de măsline
- 8 ardei roșii, fără sâmburi
- 2 cepe roșii, curățate și tocate
- ½ ardei iute roșu, tăiat mărunt
- suc din ½ lămâie
- 1 legătură de busuioc
- Sare și piper, după gust

Procesați cartofii dulci cu lama . Tăiați fâșiile în bucăți de 6-7 cm. Tăiați doi dintre ardei în felii de 1 cm și lăsați-i deoparte. Pentru sos, tocați mare cinci dintre ardeii roșii și stoarceți zeama din ceilalți trei. Încingeți uleiul într-o tigaie, apoi adăugați cepele și ardeiul iute. Prăjiți până se înmoaie (se rumenesc). Apoi, adăugați ardeii tocați mare și mai prăjiți până se înmoaie (se rumenesc). Adăugați zeama de ardei și fierbeți la foc mic aprox. 20 de minute, până când lichidul a pătruns în ardei, aseasonați după gust, adăugați suc de lămâie și amestecați în blender până când compoziția devine omogenă. În altă tigaie, prăjiți cârnații chorizo până când se rumenesc puțin, apoi adăugați ardeii feliați și ceapa rămasă și prăjiți timp de 4-5 minute, amestecând frecvent. Apoi, adăugați cartofii dulci și prăjiți timp de 5-6 minute, amestecând frecvent. Adăugați o cantitate suficientă de sos de ardei roșu încât să acopere spaghettițele de cartofi duci și lăsați pe foc încă 3-4 minute. Serviți cu frunze de busuioc pe deasupra.

CHIPSURI PICANTE

- 2 g pudră de chilli
- 2 g boia de ardei iute
- 2 g condimente Cajun
- Sare

Procesați cartofii dulci cu lama . Tăiați fundițele în felii cu o lungime de 2-3 cm.

Încingeți friteuza la 150 °C, apoi prăjiți chipsurile până devin crocante, și lăsați-le să absoarbă uleiul pe un șervețel. Amestecați pudra de chilli, boia de ardei, condimente Cajun și sare și presărați peste chipsurile încă fierbinți. Lăsați la răcit, apoi serviți.

CARTOFI DULCI PRĂJIȚI SPIRALAȚI

- 2 cartofi dulci mari

Procesați cartofii dulci cu lama . Tăiați fâșiile în bucăți de 3-4 cm. Încingeți friteuza la 160 °C, apoi prăjiți cartofii dulci pe rând, circa 5 minute, până când cartoful începe să devină crocant. Lăsați cartofii să absoarbă uleiul pe un șervețel, condimentați și serviți.

CROCHETE DE CARTOFI

- 2 cartofi
- 1 ceapă, dată pe răzătoare
- Ulei de măsline
- Sare

Procesați cartofii cu lama . Tăiați fâșiile în bucăți de 2-3 cm. Amestecați cartofii, ceapa și uleiul de măsline și condimentați-le bine. Folosiți un prosop de bucătărie care să absoarbă cât mai mult lichid posibil din compoziție. Din compoziție, formați chifteluțe de mărimea unei mingi de golf, turtiți-le puțin și refrigerați-le aproximativ 20 de minute. Pentru a le găti, încingeți puțin ulei și prăjiți fiecare parte a crochetelor de cartofi până se rumenesc.

SPAGHETE DIN DOVLECEL CU AVOCADO, NUCI DE PIN, MOZZARELLA ȘI BUSUIOC

(Aprox. 2 porții)

- 2 dovlecel mare
- 2 avocado
- ½ ceapă
- 20 ml ulei de măsline
- 8 roșii cherry, jumătăți
- 4 felii de bacon slab, prăjite până devin crocante
- 40 nuci de pin, prăjite
- 2 legături de busuioc
- ½ lămâie, suc
- 1 buletă de mozzarella de bivol

Procesați dovlecelul cu lama . Procesați ceapa cu lama . Descojiți avocado și introduceți-l în robotul de bucătărie. Adăugați frunzele de busuioc (lăsați câteva pentru ornat), lămâia și condimentați puțin. Procesați până compoziția devine omogenă. Încingeți uleiul de măsline într-o tigaie, apoi adăugați ceapa și prăjiți-o 2-3 minute, fără a o rumeni. Adăugați nucile de pin, apoi spaghettițele din dovlecel și prăjiți-le 3-4 minute, fără a le rumeni. Adăugați roșiile și lăsați pe foc încă 2-3 minute. Puneți deasupra baconul crocant, puțin din amestecul de avocado și ornați cu bucăți de mozzarella de bivoliță și frunze de busuioc.

CARTOFI SOTÉ CU BACON ȘI BRÂNZĂ

(Aprox. 4-5 porții)

- 6 cartofi
- 3 g condimente Cajun pudră
- 1 g pudră de chilli
- 200 g brânză cedar tăiată cu răzătoare
- 8 felii de bacon, prăjite până devin crocante, tocate
- 1 ceapă roșie, tocată mărunt

Procesați cartofii cu lama . Tăiați fâșiile în bucăți de 3-4 cm. Prăjiți cartofii procesați la 160 °C, până devin crocanți și scoateți-i pe un prosop de hârtie pentru a absorbi uleiul. Amestecați condimentele Cajun cu pudra de chilli și presărați peste cartofi. Așezați cartofii pe o farfurie termorezistentă și asezonați cu ceapă tocată, bacon și brânză. Introduceți-i într-un grătar încins timp de 1-2 minute, până când se topește brânza.

TĂIȚEI DIN DOVLECEL GALBEN CU PUI ȘI SALVIE

(Aprox. 4 porții)

- 1 dovleac de plăcintă
- 30 ml ulei de măsline
- 1 ceapă roșie, tocată mărunt
- 2 căței de usturoi, tocat mărunt
- 1 legătură de salvie proaspătă
- 400 g piept de pui dezosat, tăiat în bucățele de 1-2 cm
- 50 g unt
- 100 g brânză Stilton
- Sare și piper, după gust

Procesați dovleacul de plăcintă cu lama . Încingeți uleiul într-o tigaie, adăugați puiul și prăjiți timp de 5-6 minute. Amestecați pentru a vă asigura că puiul se rumenește uniform. Adăugați ceapa și usturoiul și lăsați pe foc încă 3-4 minute. Adăugați untul și jumătate din salvia tocată. Când untul începe să facă spumă, adăugați dovleacul de plăcintă, condimentați și lăsați pe foc 5-6 minute. Presărați restul de salvie și brânza Stilton fărâmițată și serviți.

SALATĂ SIMPLĂ DE CASTRAVEȚI ȘI VERDEAȚĂ

(Aprox. 5-6 porții)

- 2 castraveți
- 15 g amestec de verdeață (pătrunjel, arpagic, mentă, mărar etc.)
- ½ lămâie, suc și coajă
- Sare și piper negru pisat

Procesați castravețele cu lama . Tăiați fundițele de castravete în bucăți de 4-5 cm. Omogenizați cu restul ingredientelor și serviți.

SALATĂ ASIATICĂ

(Aprox. 4-6 porții)

- ½ ridiche albă
- 1 morcov mare
- 100 g mazăre păstăi, feliată
- 1 ardei roșu, feliat
- 1 ardei galben, feliat
- 4 cepe verzi, tocate

Sos:

- 20 ml sos de soia neagră
- 30 g zahăr brut
- 30 ml oțet
- 100 g ulei de susan
- 50 ml ulei vegetal
- 10 g semințe de susan, prăjite
- ½ ardei iute roșu, tăiat mărunț
- 3 g ghimbir, ras mărunț
- ½ legătură de coriandru, tocat
- Sare și piper, după gust

Procesați ridichea albă și morcovul cu lama , apoi tăiați-le în bucăți de 2-3 cm. Pentru a prepara sosul, combinați toate ingredientele într-un castron și amestecați-le bine. Introduceți ingredientele pentru salată într-un castron și turnați suficient sos peste ele, pentru a le acoperi. Amestecați bine și serviți.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са наблюдавани/инструктирани и осъзнават опасностите. Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

За да избегнете наранявания внимавайте при боравене с остриетата, изпраждане на уреда и почистването му.

Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Подхождайте с внимание, когато работите с остриите ножове по време на изпраждане или почистване на уреда.

⚠ Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Уредът не трябва да работи в продължение на повече от 3 минути без прекъсване. След като те изтекат изключете за поне 2 минути.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте моторния блок в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- Пазете пръстите, косата, дрехите си, кухненските прибори и други подобни от движещите се части, остриетата и приставките.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--|---|
| 1. Избутвач | 6. Моторен блок |
| 2. Тръба | 7. Бутон за включване |
| 3. Нож за тънки спагети  | 8. Контейнер |
| 4. Нож за плътни спагети  |  Пригоден за миене в съдомиялна машина |
| 5. Нож за оформяне на панделки  | |

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Измийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплакнете ги добре и ги оставете да изсъхнат.
2. Избършете външната част на моторния блок с чиста влажна кърпа.

СГЛОБЯВАНЕ

- Поставете уреда върху суха, стабилна и равна повърхност.
 - Прекарайте кабела, така че да не е надвиснал и да предотвратите спъване или захващане.
 - Не го включвайте, докато не сте приключили със сглобяването.
1. Поставете контейнера под отвора на моторния блок.

2. Поставете съответния нож в отвора върху моторния блок (Фиг. А).
3. Поставете тръбата в отвора, като ▼ трябва се изравни със символа  (Фиг. В).
4. Завъртете тръбата обратно на часовниковата стрелка, докато ▼ се изравни със символа  (Фиг. С).

УПОТРЕБА

1. Проверете дали бутонът за включване е установен на **О**.
 2. Включете щепсела в захранващия контакт.
 3. Поставете приготвената храна в центъра върху зъбците в края на избутвача.
 4. Преместете бутона за включване в позиция **I**.
 5. Поставете притискача/храната в тръбата и натиснете надолу.
 6. Храната ще бъде обработена и ще попадне в контейнера.
 7. Изключете уреда (**О**) и го изключете от контакта.
- По време на обработката натискайте храната постоянно надолу с избутвача.

СЪВЕТИ

- Нарежете дългите/плътните продукти, за да преминат през тръбата, без да я запушват.
- Свежите, твърди плодове и зеленчуци дават най-добри резултати.
- Покрийте и поставете в хладилник всички обработени продукти, които няма да ползвате веднага.
- Някои продукти бързо губят цвета си, затова е препоръчително да се обработват последни.
- Обработените ябълки, круши и др. могат да се смесят с малко лимонов сок, за да не покафенят.

Храна	Тип на ножа			Коментари
				
Ябълки	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата. Оставете сърцевината/семената вътре.
Цвекло	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата. Отстранете листата.
Мускатна тиква	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.
Броколи	✓	✓	✗	Само стъбла. Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата.
Морков	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата. Отрежете горната и долната част.
Зеле	✗	✗	✓	Червено и бяло, без савайско зеле. Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата.
Целина с едри глави	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.
Тиквички	✓	✓	✓	Отрежете горната и долната част.
Краставица	✓	✓	✓	Обработвайте цели.
Пъпеш	✓	✓	✓	Леко неузрели, твърдите пъпеш се обработват най-лесно. Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата.
Ряпа	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.
Лук	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата.
Пащърнак	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата.
Круша	✓	✓	✓	Нарежете продукта, за да може да се побере в тръбата. Оставете сърцевината/семената вътре.
Картоф	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.
Сладък картоф	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.
Ряпа/Шведска ряпа	✓	✓	✓	Обелете и нарежете, за да може да се побере в тръбата.

✓ = подходящо, ✗ = неподходящо

ПОЧИСТВАНЕ

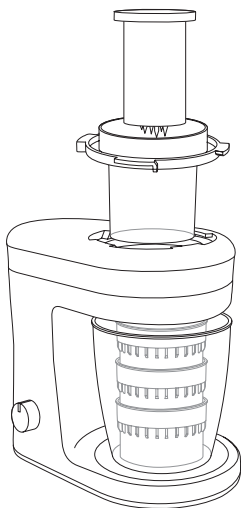
Изключете (O) и извадете щепсела от контакта преди почистване.

1. Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.
2. Ножовете, контейнерът, тръбата и избутвача са пригодени за съдомиялна машина. Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
3. Избършете външната част на моторния блок с чиста влажна кърпа.

СЪХРАНЕНИЕ

Съхранява се по следните начин:

1. Подредете трите ножа един върху друг във вътрешността на контейнера и го поставете под отвора на моторния блок.
2. Обърнете тръбата наобратно и я поставете в отвора на моторния блок.
3. Поставете избутвача в тръбата.



РЕЦЕПТИ

СПАГЕТИ ОТ СЛАДЪК КАРТОФ С ЧОРИСО, ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ И БОСИЛЕК

(Приблиз. 4 порции)

- 2 сладки картофа
- 100 г чорисо, нарязан на кубчета
- 30 мл зехтин
- 10 червени чушки, без семената
- Сок от ½ лимон
- 2 червени лука, обелени и нарязани на филийки
- ½ червена люта чушка, ситно нарязана
- 1 връзка пресен босилек
- Сол и пипер на вкус

Сладките картофи се обработват с ножа . Нарежете нишките на 6-7 см парчета. Нарежете две от чушките на 1 см кубчета и заделете настрана. За соса накълцайте пет червени чушки и изстискайте сока от останалите три. Загрейте зехтина в тиган, след което добавете едната глава лук и лютата чушка. Запържете, докато омекнат (докато станат прозрачни). След това добавете накълцаните чушки и отново запържете, докато омекнат (докато станат прозрачни). Добавете сока от чушките и оставете да покъкри в продължение на около 20 минути, докато чушките поемат течността.

Подправете на вкус, след което добавете лимоновия сок и използвайте блендер, за да обработите продуктите до омекване.

В отделен тиган запържете чорисото, докато леко покафенее, след което добавете накълцаните чушки и останалия лук. Запържете за 4 – 5 минути, като често разбърквате. След това добавете сладкия картоф и запържете в продължение на 5-6 минути, като често разбърквате. Добавете достатъчно количество от соса с червени чушки, за да покриете спагетите със сладък картоф и продължете да готвите още 3-4 минути. Поднесете поръсени с листа от босилек.

ПЪРЖЕНИ ВЪЛНИСТИ СЛАДКИ КАРТОФИ

- 2 големи сладки картофа

Сладките картофи се обработват с ножа . Нарежете нишките на 3-4 см парчета. Загрейте фритюрника на 160 °C, след което запържете сладките картофи за по 5 минути, докато се появи хрупкава коричка. Отцедете върху хартия, овкусете и поднесете.

КАРТОФЕН ЧИПС С ПОДПРАВКИ

- 2 картофа
- 2 г чили на прах
- 2 г червен пипер
- 2 г подправка Каджун
- Сол

Нарежете картофите с ножа . Нарежете панделките на парчета с дължина 2-3 см.

Загрейте фритюрник до 150 °C, запържете чипса, докато стане хрупкав, след което отцедете на хартия. Смесете чилито на прах, червения пипер, подправката Каджун и солта заедно, след което поръсете върху чипса, докато е още горещ. Оставете да изстине и поднесете.

КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА

- 2 картофа
- 1 лук, настърган
- Зехтин
- Сол

Нарежете картофите с ножа . Нарежете нишките на 2-3 см парчета. Разбъркайте добре с картофа, лука и зехтина. С помощта на кърпа отцедете възможно най-много течност от сместа. Оформете сместа на топчета с размерите на топка за голф, леко ги сплескайте и оставете в хладилника за около 20 минути. За да ги пригответе, загрейте малко зехтин и запържете от всяка страна, докато се образува златиста коричка.

ТИКВЕНИ СПАГЕТИ С АВОКАДО, КЕДРОВИ ЯДКИ, МОЦАРЕЛА И БОСИЛЕК

(Прибл. 2 порции)

- 2 голяма тиквичка
- 2 авокадота
- ½ лук
- 20 мл зехтин
- 8 чери домата, нарязани наполовина
- 40 г кедрови ядки, препечени
- 4 тънки резена шарен бекон, запържени до хрупкавост
- 2 връзки босилек
- Сок от 1/2 лимон
- 1 топка моцарела от биволско мляко

Нарежете тиквичката с ножа . Нарежете лука с ножа . Обелете двете авокадота и ги поставете в кухненски робот. Добавете листата от босилек (запазете няколко за украса), лимона и леко овкусете. Блендирайте до гладкост. Загрейте зехтина в тиган, добавете лука и запържете за 2-3 минути, без да покафенява. Добавете кедровите ядки, след което и тиквените спагети и запържете за 3 – 4 минути докато станат прозрачни. Добавете домати и гответе още 2-3 минути. При поднасяне поръсете с хрупкавия бекон, малко от сместа с авокадо и гарнирайте с парченцата моцарела от биволско мляко и листата от босилек.

СОТИРАНИ КАРТОФИ С БЕКОН И СИРЕНЕ

(Прибл. 4-5 порции)

- 6 картофа
- 3 г подправка Каджун на прах
- 1 г чили на прах
- 200 г сирене чедър, настъргано
- 8 тънки резена бекон, запържени до хрупкавост, накълцани
- 1 червен лук, ситно нарязан

Нарежете картофите с ножа . Нарежете нишките на 3-4 см парчета. Запържете картофа на 160 °C, докато стане хрупкав, отстранете го от огъня и отцедете върху кухненска хартия. Смесете подправката Каджун и чилито на прах, след което поръсете с тях картофите. Поставете картофите в топлоустойчив съд и поръсете с нарязания лук, бекона и сиренето. Поставете под горещия грил за 1-2 минути, докато сиренето се разтопи.

СПАГЕТИ ОТ МУСКАТНА ТИКВА С ПИЛЕШКО И ГРАДИНСКИ ЧАЙ

(Прибл. 4 порции)

- 1 мускатна тиква
- 30 мл зехтин
- 1 глава червен лук, ситно нарязан
- 2 скилидки чесън, накълцани на дребно
- 1 връзка свеж градински чай
- 400 г обезкостено пиле, нарязано на 1-2 см парчета
- 50 г масло
- 100 г сирене Стилтън
- Сол и пипер на вкус

Нарежете мускатната тиква с ножа . Загрейте зехтина в тиган, добавете пилешкото месо и запържете за 5-6 минути. Разбъркайте за равномерно препичане. Добавете лука и чесъна и гответе още 3-4 минути. Добавете маслото и половината накълцан градински чай. Когато маслото започне да става на пяна, добавете мускатната тиква, овкусете и запържете за 5-6 минути. Поднесете поръсено с останалия градински чай и натрошено сирене Стилтън.

ОБИКНОВЕНА САЛАТА ОТ КРАСТАВИЦИ И БИЛКИ

(Прибл. 5-6 порции)

- 2 краставици
- 15 г смесени нарязани билки (магданоз, див лук, мента, копър и др.)
- ½ лимон, сок и кора
- Сол и натрошен черен пипер на вкус

Нарежете краставицата с ножа . Нарежете панделките на парчета с дължина от 4-5 см. Смесете с останалите продукти и поднесете.

АЗИАТСКА САЛАТА

(Прибл. 4-6 порции)

- 1/2 ряпа
- 1 голям морков
- 100 г снежен грах, нарязан
- 1 червена чушка, нарязана
- 1 жълта чушка, нарязана
- 4 стръка зелен лук, нарязан
- 10 г сусамови семена, препечени
- ½ червена люта чушка, ситно нарязана
- 3 г джинджифил, ситно настърган
- ½ връзка кориандър, накълцан
- Сол и пипер на вкус

Ряпата и морковът се обработват с ножа , след което се нарязват на 2-3 см парчета. За да пригответе дресинга, смесете всички продукти в купа и разбъркайте добре. Поставете продуктите за салатата в купа и добавете дресинг, колкото да покрие продуктите. Разбъркайте добре и сервирайте.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:

يمكن ان يستخدم هذا الجهاز من قبل الاشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الاشراف عليهم وتعليمهم ذلك وادراكهم للمخاطر المعنية. يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبتوا به. اجعل الجهاز وسلك الكهرباء بعيدا عن متناول الأطفال.

قم دائما بفصل الجهاز من مقبس الكهرباء إذا ترك بدون مراقبة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة أثناء التفريغ والتنظيف.

⚠ يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

تجنب تشغيل الجهاز لأكثر من 3 دقائق. بعد 3 دقائق، يرجى إيقافه لمدة دقيقتين (2) على الأقل.

إذا كان سلك الكهرباء متضررا فاطلب استبداله من قبل الشركة المصنعة في مكتبها المعتمد للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1. الدافعة | 6. وحدة الموتور |
| 2. أنبوب التغذية | 7. المفتاح |
| 3. شفرة رقيقة على شكل السباجتي | 8. الحاوية |
| 4. شفرة سميكة على شكل السباجتي | خزانة غسالة الصحون |
| 5. شفرة على شكل شريط | |

قبل الاستخدام لأول مرة

1. اغسل الأجزاء القابلة لللفك.
2. امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.

التجميع

- ضع الجهاز على سطح ثابت مستو جاف مقاوم للماء.
 - قم بتمرير سلك الكهرباء بحيث لا يتدلى ولا يمكن التعثر أو الاشتباك به.
 - ولا تقم بتوصيله لحين الانتهاء من تجميع الجهاز.
1. ضعي الحاوية تحت الفتحة في وحدة الموتور.
 2. ضعي الشفرة المختارة في الفتحة في وحدة الموتور (الشكل A).
 3. ضعي أنبوب التغذية في الفتحة التي عليها علامة ▼ بمحاذاة الرمز (الشكل B).
 4. أديري أنبوب التغذية عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم محاذاة علامة ▼ مع الرمز (الشكل C).

الاستخدام

1. ضع مفتاح التشغيل بوضعية O.
2. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. ادفعي الطعام المعد مركزياً إلى الأسنان في طرف الدافعة.
4. ضع مفتاح التشغيل بوضعية I.
5. ضعي الدافعة/الطعام في أنبوب التغذية واضغطي للأسفل.
6. سيتم تحضير الطعام وجمعه في الحاوية.
7. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- واصل الضغط لأسفل على الطعام باستخدام الدافعة أثناء التحضير.

نصائح

- اقطعي حواف المكونات الطويلة/السميكة بحيث تناسب أنبوب التغذية دون أن تنتشر فيه.
- تحقق الفواكه والخضراوات الطازجة والصلبة أفضل النتائج.
- يجب تغطية المكونات المحضرة التي لن تستخدم على الفور ووضعها في الثلاجة.
- حيث يتغير لون بعض المكونات بسرعة، لذلك من الأفضل تحضير هذه المكونات في النهاية.
- يمكن خلط التفاح والكمثرى وغيرها من الفواكه المحضرة مع قليل من عصير الليمون للمساعدة في منع تغير اللون إلى داكن .

الطعام	نوع الشفرة			التعليقات
				
التفاح	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية. لا تنزعي اللب/البذور.
البنجر	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية. قومي بإزالة الأوراق.
قرع الجوز	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
البروكلي	X	✓	✓	السيقان فقط. اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الجزر	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية. اقطعي الجزء العلوي والسفلي.
الكرنب	✓	X	X	الأحمر والأبيض، وليس كرنب السافوي. اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الكرفس	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الكوسا	✓	✓	✓	اقطعي الجزء العلوي والسفلي.
الخيار	✓	✓	✓	حضريها كاملة.
الشمام	✓	✓	✓	من الممكن تحضير الشمام الصلب وغير مكتمل النمو تمامًا بشكل أفضل. اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الفجل الأبيض	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
البصل	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الجزر الأبيض	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
الكمثرى	✓	✓	✓	اقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية. لا تنزعي اللب/البذور.
البطاطس	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
البطاطا الحلوة	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.
اللفت/اللفت الأصفر	✓	✓	✓	قشري واقطعي الحواف لتناسب أنبوب التغذية.

✓ = مناسب

X = غير مناسب

التنظيف

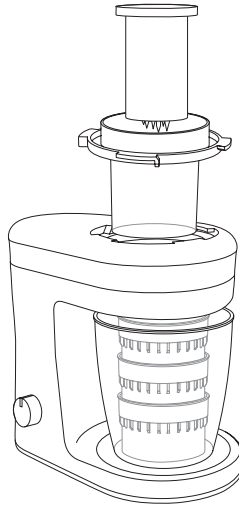
قم بإيقاف (O) وفصل الجهاز قبل التدقيق.

1. اغسل الأجزاء القابلة لللفك.
2. يمكن غسل الشفرات والحاويات وأنبوب التغذية والدافعة في غسالة الصحون. وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
3. امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.

التخزين

قومي بالتخزين على النحو التالي:

1. ضعي الشفرات الثلاث داخل الحاوية ثم ضعي الحاوية تحت فتحة وحدة الموتور.
2. ثم اقلبي أنبوب التغذية وأدخله في فتحة وحدة الموتور.
3. ضعي الدافعة في أنبوب التغذية.



رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة. بل يجب استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

