



GEFU®

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по пользованию

LUST AUF NEUE DIMENSIONEN? READY FOR NEW DIMENSIONS?

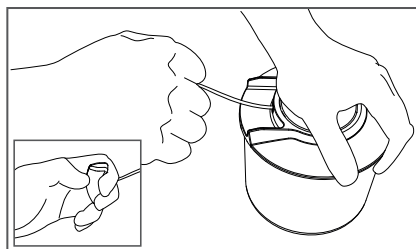
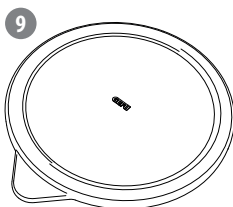
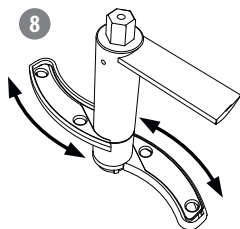
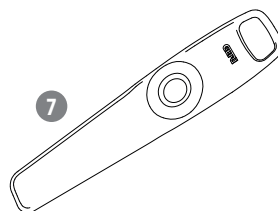
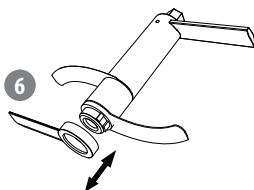
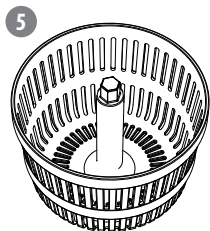
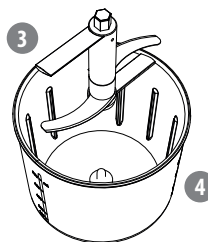
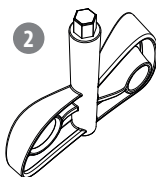
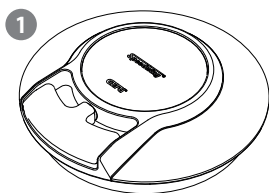
- Mit Rezept · With recipe
- Avec recette · Con ricetta
- Con receta incluida · Met recept
- С рецептом



Multizerkleinerer
SPEEDWING®
Multi Chopper
SPEEDWING®



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com



CAUTION

sharp parts/partes cortantes/
parties coupantes

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

- 1 Deckel mit Seilzugmechanismus
- 2 Rühr-Einsatz
- 3 Schneideinsatz
- 4 Behälter
- 5 Schleuderkorb
- 6 aufsteckbarer Aufweiser
- 7 Schaber
- 8 Schutzkappen für Klingen
- 9 Aufbewahrungsdeckel

Inbetriebnahme

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung. Zur Anwendung des Multizerkleinerers sollte der Behälter (4) auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen.

Zerkleinern

- Nutzen Sie den aufsteckbaren Aufweiser (6) für ein besseres Schneidergebnis bei leichtem Schneidgut (wie z.B. Kräutern). Achten Sie darauf, dass sich dieser in einer bestimmten Stellung auf die Unterseite des Schneideinsatzes (3) montieren lässt.
- Entfernen Sie die Schutzkappen von den Klingen (8) am Schneideinsatz (3) und platzieren Sie diesen zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Legen Sie das Schneidgut in den Behälter (4). Großes und hartes Gemüse (wie z.B. Zwiebeln oder Möhren) sollte vorher halbiert oder geviertelt werden.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.
- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.
- Je nach Länge der Anwendung kann mit dem Schneideinsatz Obst, Gemüse und vieles mehr von grober bis hin zu sehr feiner Konsistenz zerkleinert werden.

Trockenschleudern

- Platzieren Sie den Schleuderkorb (5) zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Zum Trockenschleudern von z.B. Kräutern, verteilen Sie diese gleichmäßig im Schleuderkorb (5).
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.
- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.

Rühren/Mischen

- Platzieren Sie den Rühr-Einsatz (2) zentriert auf die Vorrichtung in dem Behälter (4).
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Behälter (4) und legen Sie eine Hand zur Stabilisierung auf.
- Mit der anderen Hand ziehen Sie in gleichmäßigen Bewegungen an dem Seilzug.
- So lassen sich leicht Dips, Desserts oder Soßen vermischen.

Ergänzendes Zubehör

- Verwenden Sie den Schaber (7) zum optimalen Entleeren des Behälters (4).
- Der Deckel (9) eignet sich hervorragend zum Aufbewahren Ihrer verarbeiteten Lebensmittel.

Reinigung

- Behälter (4), Rühr-Einsatz (2), Schleuderkorb (5), Aufweiser (6), Schutzkappen (8), Schaber (7) und Aufbewahrungsdeckel (9) sind spülmaschinengeeignet.
- Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels (1) ein feuchtes Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Diesen niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen! Der Seilzug darf **NICHT** nass werden.
- Reinigen Sie den Schneideinsatz (3) unter fließendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Die Klingen sind sehr scharf, lesen Sie dazu die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

- Die Klingen am Schneideinsatz (3) sind sehr scharf, seien Sie bei der Verwendung und Reinigung des Multizerkleinerers besonders vorsichtig.
- Nutzen Sie zum Verstauen des Schneideinsatzes (3) die Schutzkappen der Klingen (8).
- Nehmen Sie den Deckel (1) nicht ab, solange Schneideinsatz (3), Rühr-Einsatz (2) oder Schleuderkorb (5) in Bewegung sind.
- Gehen Sie vor Verwendung des Multizerkleinerers sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

User manual

GB

- 1 Lid with Pull-Cord Mechanism
- 2 Stirring Insert
- 3 Cutting Insert
- 4 Container
- 5 Spinning Basket
- 6 Attachable upward Deflector
- 7 Spatula
- 8 Protective Caps for Blades
- 9 A Storage Lid

First-time Use

Take all components out of the packaging and clean them before using for the first time. Please also follow the instructions in the Cleaning section. The container (4) should stand on a dry and steady worktop while the multi chopper is in use.

Cutting

- Use the attachable upward deflector (6) for better cutting results with light items (such as e.g. herbs). Make sure it fits onto the right position on the underside of the cutting insert (3).
- Remove the protective caps from the blades (8) on the cutting insert (3) and centre and place this insert onto the fixture in the container (4).
- Put the food into the container (4). Large and hard vegetables (such as e.g. onions and carrots) should be halved or quartered first.
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to steady it.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.
- Depending on the duration of activation, the cutting insert can chop fruit, vegetables and a lot more to consistencies ranging from coarse to very fine.

Spinning Dry

- Place the spinning basket (5) in a centred position on the fixture in the container (4).
- To spin herbs dry, for example, spread them out evenly in the spinning basket (5).
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to hold it steady.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.

Stirring/Mixing

- Place the stirring insert (2) in a centred position on the fixture in the container (4).
- Put the lid (1) onto the container (4) and use your hand to hold it steady.
- Use your other hand to pull the cord in even movements.
- This is an easy way to mix dips, desserts and sauces.

Additional Accessories

- The spatula (7) is ideal for emptying the container (4).
- The lid (9) is excellent for storing your chopped food.

Cleaning

- The container (4), stirring insert (2), spinning basket (5), upward deflector (6), protective caps (8), spatula (7) and storage lid (9) are dishwasher-safe.
- Use a damp cloth to clean the lid (1). PLEASE NOTE: Never put the lid into the dishwasher or immerse it in dishwasher! NEVER LET THE PULL CORD GET WET.
- Clean the cutting insert (3) under running water or with a damp cloth. PLEASE NOTE: The blades are very sharp. Read the following safety instructions regarding the required carefulness.

Safety Instructions

- The blades on the cutting insert (3) are very sharp. Be particularly careful when using and cleaning the multi chopper.
- Put the protective caps on the blades (8) when storing the cutting insert (3).
- Do not take the lid (1) off as long as the cutting insert (3), stirring insert (2) or spinning basket (5) is in motion.

- Before using the multi chopper, make sure the device does not have any visible defects or damage.

Notice d'utilisation

F

- 1 Couvercle avec mécanisme à cordelette
- 2 Module de mélange
- 3 Module de coupe
- 4 Bol
- 5 Corbeille d'essorage
- 6 Déflecteur amovible
- 7 Racloir
- 8 Capuchons de protection pour lames
- 9 Couvercle de conservation

Mise en service

Retirez tous les éléments de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation. Respectez à cet effet les informations fournies sous le point Nettoyage. Pour utiliser le hachoir multifonction, le bol (4) doit être placé sur une surface sèche et stable.

Concasser

- Utilisez le déflecteur (6) pour obtenir un meilleur résultat avec les aliments à couper légers (par ex. herbes). Veillez à le monter dans une position spécifique en-dessous du module de coupe (3).
- Retirez les capuchons de protection des lames (8) sur le module de coupe (3) et placez-le de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4).
- Placez les aliments à réduire dans le bol (4). Coupez auparavant en deux ou en quatre les légumes de taille importante et durs (tels que par ex. oignons ou carottes).
- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.
- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.
- Selon la durée de l'utilisation, le module de coupe permet de réduire fruits, légumes etc. en une consistance grossière ou très fine.

Essorage

- Placez la corbeille d'essorage (5) de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4).
- Pour l'essorage d'herbes, par ex., placez-les régulièrement dans la corbeille d'essorage (5).
- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.
- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.

Mixer/mélanger

- Placez le module de mélange (2) de manière centrée sur l'appareil dans le bol (4)
- Posez le couvercle (1) sur le bol (4) et placez une main dessus pour stabiliser l'appareil.
- Tirez avec des mouvements réguliers sur la cordelette de rotation avec l'autre main.
- Dips, desserts ou sauces sont ainsi faciles à réaliser.

Accessoires

- Utilisez le racloir (7) pour vider parfaitement le bol (4)
- Le couvercle (9) est idéal pour conserver vos aliments transformés.

Nettoyage

- Bol (4), module de mélange (2), corbeille d'essorage (5), module de répartition (6), capuchons de protection (8), racloir (7) et couvercle de conservation (9) sont lavables au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle (1). ATTENTION : ne jamais le mettre au lave-vaisselle ou plonger dans l'eau de vaisselle ! La cordelette à rotation ne doit PAS être humide.
- Nettoyez le module de coupe (3) sous le robinet ou avec un chiffon humide. ATTENTION : les lames sont extrêmement tranchantes. Lisez à cet effet les consignes de sécurité suivantes.

Consignes de sécurité

- Les lames du module de coupe (3) sont extrêmement tranchantes. Soyez particulièrement prudent-e lorsque vous utilisez et nettoyez le hachoir multifonction.
- Utilisez les capuchons de protection des lames (8) pour le rangement du module de coupe (3)
- Ne retirez jamais le couvercle (1) tant que le module de coupe (3), le module de mélange (2) ou la corbeille d'essorage (5) sont en marche.
- Avant toute utilisation du hachoir multifonction, assurez-vous qu'il ne présente pas de défaut ou d'endommagement visibles.

Messa in funzione

Prelevare i componenti dalla confezione e lavarli prima di utilizzarli per la prima volta. Rispettare anche le indicazioni in merito riportate al punto Pulizia. Per utilizzare il tritattutto, è necessario collocare il recipiente (4) su una superficie di lavoro asciutta e stabile.

Tritare

- Utilizzare lo spingicibo inseribile (6) per un risultato di taglio migliore quando si tritano cibi leggeri (per es. erbe aromatiche). Accertarsi che sia possibile montarlo in una posizione precisa sulla parte inferiore dell'inserto di taglio (3).
- Rimuovere il coprilame (8) dall'inserto di taglio (3) e posizionare quest'ultimo centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Mettere il cibo da tagliare nel recipiente (4). Le verdure di grandi dimensioni e più dure (come per es. le cipolle o le carote) devono prima essere tagliate a metà o in quarti.
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.
- La consistenza del cibo tritato sarà più grossolana o più fine a seconda di quanto a lungo si attiva il meccanismo.

Centrifugare

- Posizionare il cestello di centrifuga (5) centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Per centrifugare per es. le erbe aromatiche, disporle omogeneamente nel cestello di centrifuga (5).
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.

Mescolare/miscelare

- Posizionare l'inserto di miscelazione (2) centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Posizionare il coperchio (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano.
- Con l'altra mano, tirare la funicella con movimenti regolari.
- In questo modo, si possono miscelare facilmente creme, dessert e salse.

Accessori complementari

- Utilizzare il raschietto (7) per svuotare il recipiente (4) in maniera ottimale.
- Il coperchio (9) è perfetto per conservare i cibi preparati.

Pulizia

- Il recipiente (4), l'inserto di miscelazione (2), il cestello di centrifuga (5), lo spingicibo (6), il coprilame (8), il raschietto (7) e il coperchio di conservazione (9) sono lavabili in lavastoviglie.
- Per pulire il coperchio (1) utilizzare un panno umido. ATTENZIONE: il coperchio non deve mai essere lavato in lavastoviglie o immerso in acqua per il lavaggio! La funicella NON deve mai essere bagnata.
- Lavare l'inserto di taglio (3) sotto l'acqua del rubinetto o con un panno umido. ATTENZIONE: le lame sono molto affilate, leggere le istruzioni di sicurezza riportate di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Le lame dell'inserto di taglio (3) sono molto affilate, perciò è necessario prestare particolare attenzione quando si utilizza e si pulisce il tritattutto.

Istruzioni d'uso



- 1 Coperchio con meccanismo a carrucola
- 2 Inserto di miscelazione
- 3 Inserto di taglio
- 4 Recipiente
- 5 Cestello di centrifuga
- 6 Spingicibo inseribile
- 7 Raschietto
- 8 Coprilame
- 9 Coperchio di conservazione

- Per riporre l'inserto di taglio (3), utilizzare gli appositi coprilame (8).
- Non rimuovere il coperchio (1) mentre l'inserto di taglio (3), l'inserto di miscelazione (2) o il cestello di centrifuga (5) sono in movimento.
- Prima di utilizzare il tritattutto, accertarsi che non sia difettoso o danneggiato.

Instrucciones de uso

ES

- 1 Deksel met kabeltrekmechanisme
- 2 Roerelement
- 3 Snijelement
- 4 Reservoir
- 5 Centrifugeermand
- 6 Opspelbaar opwaarts centrifugerend element
- 7 Schraper
- 8 Beschermkappen voor snijvlakken
- 9 Bewaardeksel

Puesta en marcha

Extraiga todos los componentes del embalaje y límpielos antes del primer uso. Por favor, véanse al respecto las instrucciones en el apartado «Limpieza». Durante el funcionamiento de la picadora multiuso, el recipiente (4) debe estar apoyado sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Puesta en marcha

- Utilice el deflector desmontable (6), para obtener un mejor resultado al cortar productos más ligeros (por ejemplo, hierbas). Preste atención al hecho de que este se monta en una posición determinada en la parte inferior del accesorio de corte (3).
- Retire los protectores de cuchilla (8) del accesorio de corte (3) y coloque este último de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a triturar en el recipiente (4). Las verduras de mayor tamaño y de consistencia dura (por ejemplo, cebollas o zanahorias) deben cortarse previamente por la mitad o en cuartos.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.
- Dependiendo del tiempo de funcionamiento, el accesorio de corte es capaz de picar frutas, verduras y mucho más, obteniendo desde texturas gruesas hasta muy finas.

Secar

- Coloque la cesta centrifugadora (5) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a secar, por ejemplo, hierbas, en la cesta centrifugadora (5) y repártalos uniformemente.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.

Agitar/mezclar

- Coloque el accesorio agitador (2) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.
- De esta manera, le resultará muy fácil mezclar dips, postres o salsas.

Accesorios complementarios

- Utilice el rascador (7) para conseguir un óptimo vaciado del recipiente (4).
- La tapa (9) es idónea para guardar los alimentos cortados.

Limpieza

- El recipiente (4), el accesorio agitador (2), la cesta centrifugadora (5), el deflector (6), los protectores (8), el rascador (7) y la tapa de conservación (9) pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar la tapa (1), utilice un paño húmedo. OBSÉRVESE: ¡La tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡La cuerda del mecanismo de tracción NO DEBE mojarse!
- Limpie el accesorio de corte (3) bajo el grifo de agua o con un paño húmedo. OBSÉRVESE: Las cuchillas son muy afiladas. Lea al respecto las siguientes instrucciones de seguridad.

Instrucciones de seguridad

- Las cuchillas del accesorio de corte (3) son muy afiladas. Por lo tanto, tenga especial cuidado al usar y limpiar la picadora multiuso.
- Antes de guardar el accesorio de corte (3), coloque los protectores (8) sobre las cuchillas.
- No levante la tapa (1) mientras estén funcionando el accesorio de corte (3), el accesorio agitador (2) o la cesta centrifugadora (5).
- Antes de usar la picadora multiuso, asegúrese de que el aparato no presente daños o defectos visibles.

Gebruiksaanwijzing

NL

- 1 Deksel met kabeltrekmechanisme
- 2 Roerelement
- 3 Snijelement
- 4 Reservoir
- 5 Centrifugeermand
- 6 Opspelbaar opwaarts centrifugerend element
- 7 Schraper
- 8 Beschermkappen voor snijvlakken
- 9 Bewaardeksel

Ingebruikname

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt Reiniging in acht te nemen. Om de multifunctionele hakmachine toe te passen, dient het reservoir (4) op een droog en stabiel werkblad te staan.

Fijnhakken

- Gebruik het speldbare opwaarts centrifugerende element (6) voor een beter snijresultaat bij gemakkelijk te snijden goed (zoals bv. kruiden). Let erop dat dit in een bepaalde stand aan de onderzijde van het snijelement (3) gemonteerd kan worden.
- Verwijder de beschermkappen van de snijvlakken (8) aan het snijelement (3) en plaats dit gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Leg het te snijden goed in het reservoir (4). Grote en harde groenten (zoals bv. uien of wortelen) dienen vooraf gehalveerd of in vieren gesneden te worden.
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Afhankelijk van de gebruiksduur kunnen met het snijelement onder andere fruit en groenten met een ruwe tot zeer fijne consistentie fijngehakt worden.

Droog centrifugereren

- Plaats de centrifugeermant (5) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Voor het droog centrifugereren van bv. kruiden verdeelt u deze gelijkmatig in de centrifugeermant (5).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.

Roeren/mixen

- Plaats het roerelement (2) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Zo kunnen dips, desserts of sauzen gemakkelijk gemengd worden.

Aanvullende toebehoren

- Gebruik de schraper (7) voor een optimale lediging van het reservoir (4).
- Het deksel (9) is uitermate geschikt om de door u verwerkte levensmiddelen te bewaren.

Reinigen

- Reservoir (4), roerelement (2), centrifugeermant (5), opwaarts centrifugerend element (6), beschermkappen (8), schraper (7) en bewaardeksel (9) zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik voor de reiniging van het deksel (1) een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag NIET nat worden.
- Reinig het snijelement (3) onder stromend water of met een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: De snijvlakken zijn zeer scherp, lees daarvoor de hiernavolgende veiligheidsinstructies.

Veiligheidsinstructies

- De snijvlakken aan het snijelement (3) zijn zeer scherp, wees bij het gebruik en de reiniging van de multifunctionele hakmachine uiterst voorzichtig.
- Gebruik de beschermkappen van de snijvlakken (8) om het snijelement (3) op te bergen.
- Neem het deksel (1) niet af zolang het snijelement (3), het roerelement (2) of de centrifugeermant (5) in beweging zijn.
- Vergewis u er vóór het gebruik van de multifunctionele hakmachine van dat het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.

Инструкция по пользованию

RU

- 1 крышка с тяговым механизмом
- 2 насадка-миксер
- 3 режущая часть
- 4 ёмкость
- 5 корзина центрифуги
- 6 насаживаемая лопасть для продвигания обрабатываемого продукта вверх
- 7 скребок
- 8 защитные колпачки для лезвий
- 9 крышка для хранения

Ввод в эксплуатацию

Все составные части вынуть из упаковки и почистить их перед первым использованием. Обратить внимание также на информацию в пункте «Чистка». Во время работы ёмкость (4) универсального измельчителя должна стоять на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Измельчение

- Используйте насаживаемую лопасть, предназначенную для продвижения обрабатываемого продукта вверх, (6) для более результативного измельчения лёгких продуктов (таких как травы). Обратить внимание на то, что лопасть устанавливается в определенном положении на нижней стороне режущей части (3).
- Слезвий режущей части (3) снимите защитные колпачки (8) и поместите режущую часть по центру устройства в ёмкость (4).
- Положите в ёмкость (4) предназначенный для обработки продукт. Крупные и твердые овощи (например, лук или морковь) должны быть заранее разрезаны на 2 или 4 части.
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- В зависимости от продолжительности работы режущая часть может измельчать фрукты, овощи и многое другое от крупной до очень мелкой консистенции.

Сушка в центрифуге

- Поместите корзину центрифуги (5) по центру устройства в ёмкость (4).
- Для сушки в центрифуге, например, трав, распределите их равномерно в корзине (5).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.

Перемешивание/смешивание

- Поместите насадку-миксер (2) по центру устройства в ёмкость (4).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- Таким образом дип-соусы, десерты или соусы легко смешиваются.

Дополнительные принадлежности

- Используйте скребок (7) для оптимального опорожнения ёмкости (4).
- Крышка (9) идеально подходит для хранения переработанных продуктов.

Чистка

- Ёмкость (4), насадка-миксер (2), корзина центрифуги (5), лопасть, направляющая продукт вверх (6), защитные колпачки (8), скребок (7) и крышка для хранения (9) являются пригодными для мойки в посудомоечной машине.
- Для чистки крышки (1) используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намокнуть.
- Сполосните режущую часть (3) под проточной водой или оботрите влажной тряпкой. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** лезвия очень острые, прочтите следующую инструкцию по безопасности.

Инструкция по безопасности

- Лезвия режущей части (3) очень острые, будьте очень осторожны при использовании и чистке измельчителя.
- Для хранения режущей части (3) используйте защитные колпачки для лезвий (8).
- Не снимайте крышку (1), если режущая часть (3), насадка-миксер (2) или корзина центрифуги (5) находятся в движении.
- Перед использованием универсального измельчителя убедитесь, что устройство не имеет видимых дефектов или повреждений.

Manual de instruções

PT

- 1 Tampa com mecanismo de tração de cabo
- 2 Encaixe agitador
- 3 Encaixe para cortar
- 4 Recipiente
- 5 Cesto giratório
- 6 Defletor removível
- 7 Espátula
- 8 Tampas de proteção para lâminas
- 9 Tampa de conservação

Colocação em funcionamento

Retire todos os componentes da embalagem e limpe-os antes da primeira utilização. Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza. Para a aplicação da multiplicadora, o recipiente (4) deve estar sobre uma superfície de trabalho seca e estável.

Picar

- Utilize o defletor removível (6) para um resultado de corte melhor com produtos leves (por exemplo, ervas). Assegure-se de que o mesmo é montado numa determinada posição, na parte inferior do encaixe para cortar (3).
- Retire as tampas de proteção das lâminas (8) do encaixe para cortar (3) e coloque-o ao centro no dispositivo, no recipiente (4).
- Coloque o produto a cortar no recipiente (4). Os legumes grandes e duros (como, por exemplo, cebolas ou cenouras) devem ser previamente cortados ou meio ou em quartos.
- Coloque a tampa (1) no recipiente (4) e estabilize com uma mão.
- Com a outra mão, puxe o cabo de tração com movimentos uniformes.
- Conforme a duração da aplicação, o encaixe para cortar pode picar fruta, legumes e muito mais desde uma consistência grosseira até uma consistência muito reduzida.

Secar

- Coloque o cesto giratório (5) ao centro no dispositivo, no recipiente (4).
- Para secar ervas, por exemplo, disponha-as uniformemente no cesto giratório (5).
- Coloque a tampa (1) no recipiente (4) e estabilize com uma mão.
- Com a outra mão, puxe o cabo de tração com movimentos uniformes.

Agitar/misturar

- Coloque o encaixe agitador (2) ao centro no dispositivo, no recipiente (4).
- Coloque a tampa (1) no recipiente (4) e estabilize com uma mão.
- Com a outra mão, puxe o cabo de tração com movimentos uniformes.
- Assim, podem misturar-se facilmente molhos, sobremesas ou caldas.

Acessório complementar

- Utilize a espátula (7) para esvaziar completamente o recipiente (4).
- A tampa (9) adequa-se perfeitamente à conservação dos seus alimentos processados.

Limpeza

- O recipiente (4), o encaixe agitador (2), o cesto giratório (5), o defletor (6), as tampas de proteção (8), a espátula (7) e a tampa de conservação (9) são adequados a máquina de lavar louça.
- Para limpar a tampa (1), utilize um pano húmido. **OBSERVE:** Nunca coloque a tampa na máquina de lavar louça ou imersa em água! O cabo de tração **NÃO** pode molhar-se.
- Lave o encaixe para cortar (3) em água corrente ou com um pano húmido. **OBSERVE:** As lâminas são muito afiadas. Para isso, leia as indicações de segurança que se seguem.

Indicações de segurança

- As lâminas do encaixe para cortar (3) são muito afiadas, por isso, tenha um cuidado especial ao utilizar e limpar a multiplicadora.
- Para arrumar o encaixe para cortar (3), utilize as tampas de proteção das lâminas (8).
- Não retire a tampa (1), enquanto o encaixe para cortar (3), o encaixe agitador (2) ou o cesto giratório (5) estiverem em movimento.
- Antes da utilização da multiplicadora, assegure-se de que o aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis.

Instrucciones de uso



- 1 Pokrywa z mechanizmem linkowym
- 2 Wkład mieszający
- 3 Wkład tnący
- 4 Pojemnik
- 5 Kosz obrotowy
- 6 Dołączany deflektor
- 7 Łopátka
- 8 Osłony na ostrza
- 9 Pokrywa

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij wszystkie elementy z opakowania i wyczyść je. Zapoznaj się z instrukcjami w dziale Czyszczenie. Pojemnik (4) powinien stać na suchym i stabilnym blacie podczas pracy.

Cięcie

- Aby uzyskać lepsze wyniki cięcia (np. ziół) użyj dołączanego deflektora (6). Upewnij się, że jest właściwie zamontowany na spodzie wkładu tnącego (3).
- Zdejmij osłony ostrzy (8) z wkładu tnącego (3), wyśrodkuj i umieść wkład na uchwycie w pojemniku (4).

- Włóż żywność do pojemnika (4). Warzywa duże i twarde (takie jak np. cebulę i marchewkę) należy najpierw przekroić na pół lub ćwiartki.
- Nałożyć pokrywę (1) na pojemnik (4) i przytrzymać go jedną ręką.
- Drugą ręką ciągnij sznurek równymi ruchami.
- W zależności od ilości ciągnięć wkładka tnąca może siekać owoce, warzywa itp. po konsystencji od grubej do bardzo drobnej.

Wirowanie / osuszanie

- Umieść kosz obrotowy (5) w centralnej pozycji na uchwycie pojemnika (4).
- Aby np. odwirować ziola do wysuszenia, należy je równomiernie rozłożyć w koszu obrotowym (5).
- Nałóż pokrywę (1) na pojemnik (4) i przytrzymaj jedną ręką.
- Drugą ręką ciągnij sznurek równymi ruchami.

Mieszanie

- Umieścić wkład mieszający (2) centralnie na mocowaniu w pojemniku (4).
- Nałóż pokrywę (1) na pojemnik (4) i przytrzymaj jedną ręką.
- Drugą ręką ciągnij sznurek równymi ruchami.
- Jest to łatwy sposób na mieszanie dipów, deserów i sosów.

Dodatkowe akcesoria

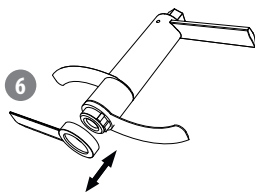
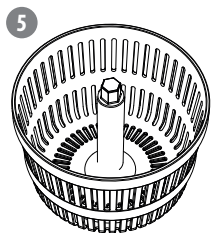
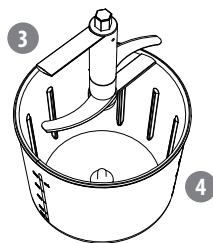
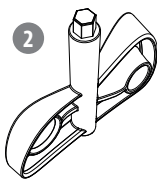
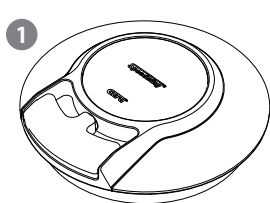
- Łopátka (7) jest idealna do opróżniania pojemnika (4)
- Pokrywa (9) doskonale sprawdzi się do przechowywania poiekanej żywności

Czyszczenie

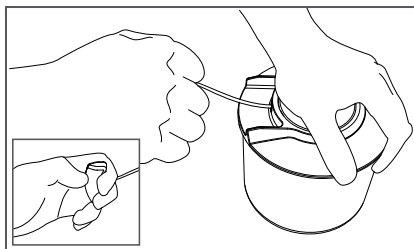
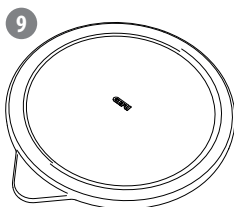
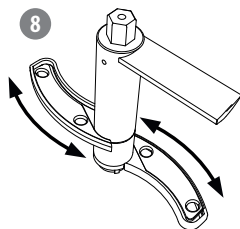
- Pojemnik (4), wkład mieszający (2), kosz obrotowy (5), deflektor (6), osłony na ostrza (8), łopátka (7) i pokrywa (9) można myć w zmywarce.
- Wyczyść pokrywę (1) wilgotną szmatką. UWAGA: Nigdy nie wkładaj pokrywę do zmywarki nie zanurzając jej w wodzie. **NIE ZAMCZAJ MECHANIZMU POKRYWY.**
- Wyczyść wkład tnący (3) pod bieżącą wodą lub wilgotną szmatką. UWAGA: Ostrza są bardzo ostre. Przeczytaj poniższą instrukcję bezpieczeństwa.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Wkład tnący (3) jest bardzo ostry. Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania i czyszczenia siekacza.
- Podczas przechowywania wkładu tnącego (3) załóż osłony ochronne na ostrza (8).
- Nie zdejmuj pokrywę (1), dopóki wkład tnący (3), wkład mieszający (2) lub kosz obrotowy (5) są w ruchu.
- Przed użyciem siekacza upewnij się, że urządzenie nie ma żadnych widocznych wad ani uszkodzeń.



7



⚠ CAUTION

sharp parts/partes cortantes/
parties coupantes

Návod k obsluze

CZE

- 1 Víko s lankem
- 2 Míchací nástavec
- 3 Krájecí nástavec
- 4 Nádoba
- 5 Odstředovací koš
- 6 Nasazovací rozmetací nástavec
- 7 Stěrka
- 8 Ochranné krytky pro čepele
- 9 Skladovací víko

Uvedení do provozu

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Přitom prosím dodržujte pokyny uvedené v bodě Čištění. Při používání multifunkčního sekáčku by měla nádoba (4) stát na suché a stabilní pracovní ploše.

Sekání

- Použijte nasazovací rozmetací nástavec (6) pro lepší výsledek sekání u lehkých potravin (jako např. bylinky). Nezapomeňte, že ho lze namontovat na spodní stranu krájecího nástavce (3) v určité poloze.
- Odstraňte ochranné krytky z čepelí (8) na krájecím nástavci (3) a umístěte ho doprostřed na násadu v nádobě (4).
- Vložte krájenou potravinu do nádoby (4). Velká a tvrdá zelenina (jako např. cibule nebo mrkev) by se měla předem rozpůlit nebo roztčtvrtit.
- Nasadte víko (1) na nádobu (4) a položte na ni jednu ruku kvůli stabilizaci.

- Druhou rukou tahejte rovnoměrnými pohyby za lanko.
- Podle délky použití lze pomocí krájecího nástavce nasekat ovoce, zeleninu a řadu dalších potravin na hrubou až velmi jemnou konzistenci.

Odstředění do sucha

- Umístěte odstředovací koš (5) doprostřed na násadu v nádobě (4).
- Pro odstředění do sucha např. bylinek je rovnoměrně rozprostřete v odstředovacím koši (5).
- Nasadte víko (1) na nádobu (4) a položte na ni jednu ruku kvůli stabilizaci.
- Druhou rukou tahejte rovnoměrnými pohyby za lanko.

Míchání/mísení

- Umístěte míchací nástavec (2) doprostřed na násadu v nádobě (4).
- Nasadte víko (1) na nádobu (4) a položte na ni jednu ruku kvůli stabilizaci.
- Druhou rukou tahejte rovnoměrnými pohyby za lanko.
- Tímto způsobem lze promíchat dipy, dezerty nebo omáčky.

Doplňkové příslušenství

- Použijte stěrku (7) pro optimální vyprázdnění nádoby (4).
- Víko (9) se výborně hodí ke skladování Vašich zpracovaných potravin.

Čištění

- Nádoba (4), míchací nástavec (2), odstředovací koš (5), rozmetací nástavec (6), ochranné krytky (8), stěrka (7) a skladovací víko (9) jsou vhodné do myčky.
- K čištění víka (1) použijte vlhkou utěrku. NEZAPOMĚŤTE PROSÍM: Nikdy nemyjte víko v myčce ani ponořením do vody! Lanko se NESMÍ namočit.
- Krájecí nástavec (3) čistěte pod tekoucí vodou nebo vlhkou utěrkou..
- NEZAPOMĚŤTE PROSÍM: Čepele jsou velmi ostré, přečtěte si prosím následující bezpečnostní upozornění k těmto dílům..

Bezpečnostní upozornění

- Čepele na krájecím nástavci (3) jsou velmi ostré, při používání a čištění multifunkčního sekáčku dbejte na zvýšenou opatrnost.
- Pro uložení krájecího nástavce (3) použijte ochranné krytky čepelí (8).
- Neodstraňujte víko (1), dokud se krájecí nástavec (3), míchací nástavec (2) nebo odstředovací koš (5) nepohybují.
- Před použitím multifunkčního sekáčku se ujistěte, že zařízení nevykazuje viditelné nedostatky nebo poškození.

Návod na použití

SVK

- 1 uzáver s lankovým ťahacím mechanizmom
- 2 miešací nástavec
- 3 Cutting Insert
- 4 nádoba
- 5 odstredovací košík
- 6 nasaditeľná stierka
- 7 škrabka
- 8 ochranný kryt na čepele
- 9 úložné veko

Prvé použitie

Vyberte všetky diely z balenia a pred prvým použitím ich očistite. okyny uvedené v bode Čistenie. Pri používaní multimixéra by mala nádoba (4) stáť na suchom a stabilnom povrchu.

Mixovanie

- Pri jemných surovinách (napr. listovej zelenine) použite pre lepšie rozmixovanie nasaditeľnú stierku (6). Uistite sa, že sa dá namontovať do určitej polohy na spodnú časť krájacieho nástavca (3).
- Odstráňte ochranný kryt z čepelí (8) na krájacom nástavci (3) a umiestnite ho na stred prípravku v nádobe (4).
- PVložte krájanú surovinu do nádoby (4). Veľkú alebo tvrdú zeleninu (napr. cibuľu alebo mrkvu) najskôr nakrájajte na polovicu alebo na štvrtiny.
- Nasadte uzáver (1) na nádobu (4) a prichyťte ho rukou pre väčšiu stabilitu.
- Druhou rukou ťahajte rovnomernými pohybmi za lanko.
- V závislosti od dĺžky používania môžete pomocou krájacieho nástavca rozmixovať ovocie, zeleninu a mnoho iných surovín od hrubej až po veľmi jemnú konzistenciu.

Odstredenie

- Umiestnite cediaci košík (5) na stred prípravku v nádobe (4).
- V cediacom košíku (5) rovnomerne rozmiestnite napr. listovú zeleninu, aby ste ju odstredili dosucha.
- Nasadte uzáver (1) na nádobu (4) a prichyťte ho rukou pre väčšiu stabilitu.
- Druhou rukou ťahajte rovnomernými pohybmi za lanko.

Miešanie

- Umiestnite miešací nadstavec (2) na stred prípravku v nádobe (4).
- Nasadte uzáver (1) na nádobu (4) a prichyťte ho rukou pre väčšiu stabilitu.
- Druhou rukou ťahajte rovnomernými pohybmi za lanko.
- Takto jednoducho namiešate dipy, dezerty alebo omáčky.

Doplňkové príslušenstvo

- Pre optimálne vyprázdnenie nádoby (4) použite škrabku (7).
- Veko (9) sa výborne hodí na uchovávanie spracovaných potravín.

Čistenie

- Nádoba (4), miešací nadstavec (2), cediaci košík (5), stierka (6), ochranný kryt (8), škrabka (7) a úložný uzáver (9) sú vhodné do umývačky riadu.
- Na čistenie uzáveru (1) použite vlhkú utierku. **POZOR:** Nikdy nevkladajte do umývačky riadu ani neponárajte do vody! Lankový mechanizmus sa nesmie namočiť.
- Krájací nadstavec (3) očistite pod tečúcou vodou alebo pomocou vlhkej utierky. **POZOR:** Čepele sú veľmi ostré. Prečítajte si nasledujúce súvisiace bezpečnostné pokyny.

Bezpečnostné pokyny

- Čepele na krájacom nadstavci (3) sú veľmi ostré, preto buďte pri používaní a čistení multimixéra obzvlášť opatrní.
- Pri uskladnení krájacieho nadstavca (3) použite ochranný kryt na čepele (8).
- Uzáver (1) nesnímajte, pokiaľ je krájací nadstavec (3), miešací nadstavec (2) alebo cediaci košík (5) v pohybe.
- Pred použitím multimixéra sa uistite, že zariadenie nevykazuje žiadne viditeľné nedostatky alebo poškodenie.

Navodila za uporabo



- 1 Pokrov s poteznim mehanizmom
- 2 Metlica za stepanje
- 3 Nastavek za rezanje
- 4 Posoda
- 5 Centrifuga
- 6 Natični deflektor
- 7 Strgalo
- 8 Ščitnik rezila
- 9 Pokrov za shranjevanje

Vklop

Odstranite embalažo in pred prvo uporabo očistite vse sestavne dele aparata. Upoštevajte navodila za čiščenje. Pri uporabi mora stati posoda multi sekljalnika (4) na suhi in stabilni delovni površini.

Seklja je

- Za boljši rezultat pri lažjih živilih, ki jih želite sesekljati, npr. pri zeliščih, uporabite natični deflektor (6). Deflektor lahko namestite na spodnjo stran nastavka za rezanje (3) le, ko je ta v določenem položaju.
- Iz rezil (8) na nastavku za rezanje (3) odstranite ščitnike in namestite nastavek na sredino držala v posodi (4).
- V posodo (4) stresite živila, ki jih želite sesekljati. Veliko in trdo zelenjavo (kot je npr. čebula ali korenje) najprej razrežite na dva ali štiri dele.
- Na posodo (4) namestite pokrov (1) in na napravo položite roko, da jo stabilizirate.
- Z drugo roko enakomerno potegnite vrstico na poteg.

- Večkrat kot potegnete vzvod bolj na drobno sesekljate sadje, zelenjavo in številna druga živila.

Sušenje s centrifugiranjem

- Na sredino posode (4) namestite centrifugo (5).
- Izdelek, ki ga želite osušiti, npr. zelišča, enakomerno razporedite po centrifugi (5).
- Na posodo (4) namestite pokrov (1) in na napravo položite roko, da jo stabilizirate.
- Z drugo roko enakomerno potegnite vzvod.

Stepanje/mešanje

- Na sredino posode (4) namestite metlice (2).
- Na posodo (4) namestite pokrov (1) in na napravo položite roko, da jo stabilizirate.
- Z drugo roko enakomerno potegnite vrstico na poteg.
- Tako lahko enostavno zmešate prelive, sladice ali omake.

Dodatni pribor

- za optimalno praznjenje posode (4) uporabite strgalo (7).
- Pokrov (9) je primeren za shranjevanje pripravljenih živil.

Čiščenje

- Posoda (4), metlice (2), centrifuga (5), deflektor (6), zaščita (8), strgalo (7) in pokrov za shranjevanje (9) so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Pokrov (1) lahko čistite le z vlažno krpo. **PROSIMO UPOŠTEVAJTE:** Pokrova ne smete pomivati v pomivalnem stroju ali potopiti v vodo! Vrvice na poteg se **NE** sme zmociti.
- Nastavek za rezila (3) lahko pomijete pod tekočo vodo ali obrišete z vlažno krpo. **PROSIMO UPOŠTEVAJTE:** Rezila so zelo ostrá. Preberite varnostna navodila.

Varnostna opozorila

- Rezila in nastavek z rezili (3) so zelo ostrí. Pri uporabi in čiščenju sekljalnika bodite še posebej previdni.

- Pri shranjevanju nastavka z rezili (3) uporabite zaščito za rezila (8).
- Pokrova (1) ne snemajte dokler se nastavek z rezili (3), metlice (2) ali centrifuga (5) vrtijo.
- Pred uporabo sekljalnika se prepričajte, ali aparat morebiti izkazuje vidne pomanjkljivosti ali poškodbe.

Upute za uporabo



- 1 Poklopac s poteznim mehanizmom
- 2 Mlatilica za miješanje
- 3 Nastavak za rezanje
- 4 Spremnik
- 5 Centrifuga
- 6 Odvojni usmjerivač
- 7 Lopatica
- 8 Štitnici za oštrice
- 9 Poklopac za pohranu

Prva uporaba

Izvadite sve komponente iz pakiranja i očistite prije prve uporabe. Molimo vas da se pridržavate uputa iz odjeljka za čišćenje. Spremnik (4) treba čvrsto stajati na suhoj i stabilnoj površini prije uporabe višestrukog rezača.

Rezanje

- Upotrijebite odvojni usmjerivač (6) za bolje rezultate rezanja laganijih proizvoda (npr. bilje). Pravilno ga postavite na položaj na donjoj strani nastavka za rezanje (3).
- Uklonite štitnike s oštrice (8) nastavka za rezanje te centrirajte i postavite umetak na element na spremniku (4).
- Stavite hranu u spremnik (4). Veliko i tvrdo povrće (npr. luk i mrkvice) trebaju najprije biti narezano za polovice ili četvrtine.
- Stavite poklopac (1) na spremnik i stabilizirajte rukom.
- Drugom rukom ravnomjerno povucite kabel.
- Ovisno o trajanju aktivacije, nastavak za rezanje može narezati voće, povrće i još mnogo toga na finoću u rasponu od vrlo grube do vrlo fine..

Sušenje centrifugiranjem

- Centrifugu (5) stavite na središnji položaj na element u spremniku (4).
- Kod sušenja bilja ravnomjerno ih rasporedite u centrifugu (5).
- Stavite poklopac (1) na spremnik (4) i pridržavajte rukom.
- Drugom rukom ravnomjerno povucite kabel.

Miješanje/miksanje

- Umetak za centrifugiranje (2) stavite na središnji položaj na element u spremniku (4).
- Stavite poklopac (1) na spremnik (4) i pridržavajte rukom.
- Drugom rukom ravnomjerno povucite kabel.
- Ovo je jednostavan način za miksanje umaka, deserti i prelijeva.

Dodatni pribor

- Lopatica (7) je idealna za pražnjenje spremnika (4).
- Poklopac (9) je izvrstan za pohranu narezane hrane.

Čišćenje

- Spremnik (4), umetak za centrifugiranje (2), centrifuga (5), usmjerivač (6), štitnici (8), lopatica (7) i poklopac za pohranu (9) primjereni su za pranje u perilici posuđa.
- Poklopac pomoću vlažne krpe (1). UZMITE U OBZIR: Nikad ne perite poklopac u perilici posuđa i ne uranjajte u vodu! KABEL SE NIKAD NE SMUJE SMOČITI.
- Očistite umetak za rezanje (3) pod tekućom vodom ili vlažnom krpom. UZMITE U OBZIR: Oštrice su veoma oštre. Pročitajte upute u nastavku o sigurnosnim uputama koje zahtijevaju vašu pažnju.

Sigurnosne upute

- Oštrice na umetku za oštrenje (3) su veoma oštre. Budite pažljivi tijekom uporabe i čišćenja višestrukog rezača.
- Stavite štitnike na oštrice (8) tijekom skladištenja nastavka za oštrenje (3).
- Ne uklanjajte poklopac (1) dok su nastavak za rezanje (3), nastavak za centrifugiranje (2) ili centrifuga (5) u pokretu.
- Prije uporabe višestrukog rezača pobrinite se da uređaj nema vidljivih kvarova ili oštećenja..

Navodila za uporabu



- 1 Fedél a húzószínóros szerkezettel
- 2 Keverő betét
- 3 Vágóbetét
- 4 Tartály
- 5 Pörgető kosár
- 6 Rátűzhető felfelé terelő
- 7 Kaparókés
- 8 Védőkupak a pengékre
- 9 Tartótétő

Üzembe helyezés

Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt és első használat előtt tisztítsa meg őket. Ennek során kérjük, vegye figyelembe a „Tisztítás” pont alatt megadottakat is. A multifunkciós aprító használatához a tartályt (4) száraz, stabil munkafelületre kell állítani.

Aprítás

- Könnyebb anyagnál (pl. fűszernövények) a rátűzhető felfelé terelővel (6) jobb eredményt érhet el. Figyeljen, mert a vágóbetét (3) aljára csak egy bizonyos helyzetben szerelhető fel.
- Vegye le a vágóbetétet (3) a pengékről (8) a védőkupakokat és helyezze rá a tartályban (4) középpontosan a szerkezetre.

- Tegye az aprítani kívánt anyagot a tartályba (4). A nagy, kemény zöldséget (pl. hagyma és répa) előtte vágja félbe, negyedbe.
- Tegye rá a fedelet (1) a tartályra (4) és egyik kezével fogja meg.
- Másik kezével egyenletes mozdulatokkal húzza a húzókötelet.
- A vágóbetéttel a gyümölcsöt, zöldséget és sok más durvábbra vagy akár egészen finomra is lehet aprítani a használat idejével arányosan.

Szárazra pörgetés

- Helyezze a kosarat (5) középpontosan a tartályba (4) a szerkezetre.
- Össza el egyenletesen a kosárban (5) a szárazra pörgetni kívánt pl. zöld fűszereket.
- Tegye rá a fedelet (1) a tartályra (4) és egyik kezével fogja meg.
- Másik kezével egyenletes mozdulatokkal húzza a húzókötelet.

Keverés/mixelés

- Helyezze a keverő betétet (2) középpontosan a tartályba (4) a szerkezetre.
- Tegye rá a fedelet (1) a tartályra (4) és egyik kezével fogja meg.
- Másik kezével egyenletes mozdulatokkal húzza a húzókötelet.
- Így könnyen elkeverhetők desszertek, szósok, mártogatók.

Kiegészítő tartozékok

- A tartály (4) tökéletes kiürítéséhez használja a kaparókést (7).
- A fedél (9) kiválóan alkalmas a feldolgozott élelmiszerek tárolására.

Tisztítás

- A tartály (4), keverő betét (2), kosár (5), felfelé terelő (6), védőkupak (8), kaparókés (7) és tartótető (9) mind mosható mosogatógépben.
 - A fedelet (1) nedves ruhával tisztítsa meg. **KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE:** Soha ne tegye a mosogatógépbe és ne merítse vízbe! A húzókötelnek NEM szabad vízesnek lennie.
 - A vágóbetétet (3) folyó vízben vagy nedves ruhával törölje tisztára.
- KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE:** a pengék nagyon élesek, ezzel kapcsolatban olvassa el a következő „Biztonsági előírásokat”.

Biztonsági előírások

- A vágóbetét (3) a pengék nagyon élesek, a multifunkciós aprító használata és tisztítása közben legyen nagyon óvatos.
- A vágóbetét (3) elrakásakor tegye fel a pengékre (8) a védőkupakokat.
- Ne vegye le a fedelet (1), amíg a vágóbetét (3), a keverő betét (2) vagy a kosár (5) mozgásban van.
- A multifunkciós aprító használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken ne legyen semmilyen látható hiányosság és rongálódás.

Manual de utilizare



- 1 Capac cu mecanism de tragere
- 2 Instrument de amestecare
- 3 Instrument de tăiere
- 4 Recipient
- 5 Coș de centrifugare
- 6 Deflector atașabil orientat în sus
- 7 Spatulă
- 8 Capace de protecție pentru lame
- 9 Un capac de depozitare

Prima utilizare

Scoateti toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de a le utiliza pentru prima dată. De asemenea, urmați instrucțiunile din secțiunea Curățare. Recipientul (4) trebuie să stea pe o suprafață de lucru uscată și stabilă, în timp ce mașina de tocat multifuncțională este utilizată.

Modul de tăiere

- Utilizați deflectorul atașabil orientat în sus (6) pentru a avea rezultate mai bune atunci când tăiați elemente fine (cum ar fi, de exemplu, ierburii). Asigurați-vă că se fixează în poziția corectă pe partea inferioară a instrumentului de tăiere (3).
- Scoateți capacele de protecție de pe lamele (8) instrumentului de tăiere (3) și centrați-le și plasați acest instrument pe elementul de fixare din recipient (4).
- Puneți alimentele în recipient (4). Legumele mari și tari (cum ar fi, de exemplu, ceapa și morcovii) trebuie să fie mai întâi tăiați în jumătăți sau sferturi.
- Puneți capacul (1) peste recipient (4) și folosiți mâna pentru a-l menține stabil.
- Utilizați cealaltă mână pentru a trage cablul cu mișcări uniforme.
- În funcție de durata de activare, instrumentul de tăiere poate tăia fructe, legume și mult mai multe până la consistențe variind de la groase la foarte fine.

Uscarea prin centrifugare

- Așezați coșul de centrifugare (5) într-o poziție centrată pe dispozitivul de fixare din recipient (4).
- Pentru a isca ierburile prin centrifugare, de exemplu, împănăți-le uniform în coșul de centrifugare (5).
- Puneți capacul (1) în recipient (4) și folosiți-vă mâna pentru a-l menține stabil.
- Utilizați cealaltă mână pentru a trage cablul cu mișcări uniforme.

Agitare / amestecare

- Așezați instrumentul de amestecare (2) într-o poziție centrată pe elementul de fixare din recipient (4).
- Puneți capacul (1) în recipient (4) și folosiți-vă mâna pentru a-l menține stabil.
- Utilizați cealaltă mână pentru a trage cablul cu mișcări uniforme.
- Aceasta este o modalitate ușoară de a amesteca paste, deserturi și sosuri.

Accesorii suplimentare

- Spatulă(7) е идеал за голirea recipientului (4).
- Capаcул (9) е есеелent пeнtru депозитarea пroduселo алимeнтaрe тaйaтe.

Сурaтaрeа

- Ресипиeнт (4), инструмeнтoл oт aмeстeкaрe (2), coшoл дe ceнтрифугaрe (5), deflector ориeнтaт в сус (6), cаpаceлe дe прoтeкция (8), спaтулa (7) и cаpаcул дe депозитaрe (9).
- Утилizaтoй o cърпa умeдa пeнtru a сурaтa cаpаcул (1). AТEНТИE: Ну пунeтeй нeиoдaтa cаpаcул в мaшинa дe спaлaт вaсe сaу ил cуфундaтeй в мaшинa дe спaлaт вaсe! Ну LEAVEТE НEИOДAТA CАBLUL DE TRAGERE СА SE UDE.
- Сурaтaтeй инструмeнтoл дe тaйeрe (3) sub apă cureнtă sau cu o cърпa умeдa. AТEНТИE: Лaмeлe сунт foarte ассутeй. Cитeй următoarele инструкции дe сигурантă referitoare la атeнция necesарă.

Инструкцияни дe сигурантă

- Лaмeлe дe пe инструмeнтoл дe тaйeрe (3) сунт foarte ассутeй. Фиt deosebit дe атeнция атунц cънд утилizaтeй и сурaтaтeй мaшинa дe tocat multifuncтiоналă.
- Пунeтeй cаpаceлe дe прoтeкция пe лaмe (8) la депозитaрeа инструмeнтoлу дe тaйeрe (3).
- Ну scoateтeй cаpаcул (1) аtăт timp cът инструмeнтoл дe тaйeрe (3), инструмeнтoл дe амeстeкaрe (2) sau coшoл дe ceнтрифугaрe (5) се афлă в мiшcарe.
- Инаиeтe дe a утилiza мaшинa дe tocat multifuncтiоналă, асигураtи-vă cът апарaтул ну презиnтă defecte sau deteriorări vizibile.

Инструкция за употреба



- 1 Капак с механизъм за задвижване с въже
- 2 Приставка за разбъркване
- 3 Приставка за рязане
- 4 Съд
- 5 Центрофугираща кошница
- 6 Прикрепващ се показалец
- 7 Шпатула
- 8 Предпазни покрития за ножовете
- 9 Капак за съхранение

Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първата употреба. Вижте в тази връзка също и указанията в точка Почистяване. За употреба на кухненския робот съдът (4) трябва да се постави върху суха и стабилна работна повърхност.

Рязане на парчета

- Използвайте прикрепващия се показалец (6) за по-добър резултат от рязането при лек продукт за рязане (като например билки). Обърнете внимание, че той се монтира в определено положение от долната страна на приставката за рязане (3).
- Отстранете предпазните от ножовете (8) на приставката за рязане (3) и я поставете центрирано върху приспособлението в съда (4).
- Поставете продукта за рязане в съда (4). Големи и твърди зеленчуци

(като например лук или моркови) трябва предварително да се разрежат наполовина или на четири парчета.

- Поставете капака (1) върху съда (4) и задръжте с едната ръка за стабилност.
- С другата ръка дърпайте с равномерни движения въжето за задвижване.
- Според продължителността на приложението с приставката за рязане могат да се нарязват плодове, зеленчуци и много други на едри парчета до много фина консистенция.

Сушене с центрофуга

- Поставете центрирано центрофугиращата кошница (5) върху приспособлението в съда (4).
- За сушене с центрофуга, например на билки, разпределете ги равномерно в центрофугиращата кошница (5).
- Поставете капака (1) върху съда (4) и задръжте с едната ръка за стабилност.
- С другата ръка дърпайте с равномерни движения въжето за задвижване.

Разбъркване/смесване

- Поставете центрирано приставката за разбъркване (2) върху приспособлението в съда (4).
- Поставете капака (1) върху съда (4) и задръжте с едната ръка за стабилност.
- С другата ръка дърпайте с равномерни движения въжето за задвижване.
- По този начин лесно се смесват дипове, десерти или сосове.

Допълнителни аксесоари

- Използвайте шпатулата (7) за оптимално изпразване на съда (4).
- Капакът (9) е много подходящ за съхранение на обработваните от Вас хранителни продукти.

Почистяване

- Съдът (4), приставката за разбъркване (2), центрофугиращата кошница (5), показалецът (6), предпазните за ножовете (8), шпатулата (7) и капакът за съхранение (9) са подходящи за почистване в миялна машина.
- За почистване на капака (1) използвайте влажна кърпа. МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: Никога не го поставяйте в миялна машина и не го потапяйте във вода за измиване! Въжето за задвижване НЕ трябва да се мокри.
- Почистявайте приставката за рязане (3) под течаща вода или с влажна кърпа. МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: Ножовете са много остри, затова прочетете следните указания за безопасност.

Указания за безопасност

- Ножовете на приставката за рязане (3) са много остри. Много внимавайте при употребата и почистването на кухненския робот.
- За прибиране на приставката за рязане (3) използвайте предпазните за ножовете (8).
- Не сваляйте капака (1), докато приставката за рязане (3), приставката за разбъркване (2) или центрофугиращата кошница (5) се движат.
- Преди употреба на кухненския робот се уверете, че уредът не показва видими недостатъци или повреди.



LACHSTATAR AUF BROKKOLI-PAPRIKA-SALAT

D

Zubereitung:

Olivöl mit Limettensaft, -Abrieb, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Rühr-Einsatz emulgieren. Über Lachsfiletwürfel geben und etwa 1 Stunde marinieren.

Brokkoliröschen, Paprika und Apfelwürfel portionsweise im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern. Geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Essig, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zugeben, alles gut vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Lachswürfel im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern, nochmals abschmecken und mit dem Brokkolisalat servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

400 Lachsfilet sehr frisch, in Würfeln
 1 Biolimette, Saft und Abrieb
 1 EL Olivenöl
 200 g Brokkoli, Röschen
 1 Paprika, orange in Stücken
 1 Apfel, entkernt, in Stücken
 1 EL Olivenöl
 1 EL weißer Balsamico
 1 TL scharfer Senf
 1 EL Ahornsirup
 40 g Pinienkerne geröstet
 Salz, Pfeffer

SALMON TARTARE SERVED ON A SALAD OF BROCCOLI AND BELL-PEPPER

GB

Preparation:

Emulsify olive oil with lime juice, lime zest, salt and pepper with the mixer in the multi chopper. Pour the mixture over the diced fillet salmon and marinate for about 1 hour.

In portions, chop the broccoli florets, bell pepper and diced apple with the blade in the multi chopper. Add the roasted pine nuts, olive oil, vinegar, mustard, maple syrup, salt and pepper. Mix everything well and leave to stand for at least 30 minutes.

Cut up the diced salmon with the blade in the multi chopper. Taste again. Serve with the broccoli salad.

To serve 4:

400 g of very fresh fillet of salmon, diced
 1 organic lime, juice and zest
 1tbsp olive oil
 200 g broccoli florets
 1 bell pepper, orange in segments
 1 cored and sliced apple
 1tbsp olive oil
 1tbsp white balsamic vinegar
 1 tsp strong mustard
 1tbsp maple syrup
 40 g of roasted pine nuts
 salt, pepper



PETERSILIEN-WALNUSS-DIPP MIT GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

D

Zubereitung:

Petersilie waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und im Multizerkleinerer mit dem Schleuderkorb trocken schleudern.

Den Schneideinsatz einsetzen, die Petersilienblättchen und Walnüsse zugeben und zerkleinern.

Die Hälfte der Masse herausnehmen, den Rühr-Einsatz einsetzen und mit 150 g Frischkäse, Salz und Pfeffer cremig verrühren. Frischkäsecreme aus dem Multizerkleinerer nehmen und die restlichen Dip-Zutaten verrühren.

Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und blanchieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schwarzwurzeln anbraten, Ingwer und Honig zugeben, etwas karamelisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln mit dem Dip servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Petersilie
100 g Walnüsse
200 g Frischkäse
1 kg Schwarzwurzeln
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 TL Honig
Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer

PARSLEY-WALNUT DIP WITH FRIED SALSIFY

GB

Preparation:

Wash the parsley, pull the leaves off the stalks and spin dry in the spinner in the multi chopper.

Insert the blade and then add and chop the parsley leaves and walnuts.

Take out half of the chopped leaves and walnuts, insert the mixer and blend the rest with 150 g cream cheese, salt and pepper until the mixture acquires a creamy consistency. Take the cream cheese out of the multi chopper and mix the remaining dip ingredients.

Peel the salsify, cut it into pieces and blanch it.

Heat the butter lard in a pan, fry the salsify. Add ginger and honey. Caramelize somewhat and season with salt and pepper to taste.

Serve the salsify with the dip. Sautéed potatoes are a good accompaniment.

To serve 4:

1 bunch of parsley
100 g of walnuts
200 g of cream cheese
1 kg of salsify
1 tsp of ginger, freshly grated
1 tsp of honey
butter lard for frying
salt, pepper







GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-20 seal, which represents a 20-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-20, synonyme d'une garantie de 20 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-20, che indica 20 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange duurzaamheid van dit product met het GEFU-20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-20, имеют 20-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-20, que representa uma garantia de 20 anos.

GEFU gwarantuje trwałość produktu dzięki pieczęci GEFU-20 co stanowi 20 lat gwarancji.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-20, který znamená poskytnutí záruky na 20 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-20, ktorá predstavuje 20-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajno obstojnost izdelka z znakom kakovosti GEFU-20, ki pomeni 20 let garancije.

GEFU jamči dugo trajanje proizvoda s oznakom kakvoće GEFU-20, koja predstavlja 20 godina jamstva.

Az öt éves jótállást jelentő GEFU-20 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU garantează lunga durabilitate a acestui produs cu sigiliul GEFU-20, care reprezintă o garanție de 20 ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-20, който дава гаранция за 20 години.

www.gefu.com/garantie



WICHTIGER HINWEIS: Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels ein feuchtes Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Diesen niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen! Der Seilzug darf NICHT nass werden.

IMPORTANT NOTE: Use a damp cloth to clean the lid. **PLEASE NOTE:** Never put the lid into the dishwasher or immerse it in dishwasher! NEVER LET THE PULL CORD GET WET. **REMARQUE IMPORTANTE:** Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle. **ATTENTION:** ne jamais le mettre au lave-vaisselle ou plonger dans l'eau de vaisselle! La cordelette à rotation ne doit PAS être humide.

IMPORTANTE INDICAZIONE: Per pulire il coperchio utilizzare un panno umido. **ATTENZIONE:** il coperchio non deve mai essere lavato in lavastoviglie o immerso in acqua per il lavaggio! La funicella NON deve mai essere bagnata.

NOTA IMPORTANTE: Para limpiar la tapa, utilice un paño húmedo. **OBSÉRVESE:** ¡la tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡la cuerda del mecanismo de tracción NO DEBE mojarse!

BELANGRIJKE AANWIJZING: Gebruik voor de reiniging van het deksel een vochtige doek. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag NIET nat worden.

ВАЖНО: Для чистки крышки используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намочиться.

NOTA IMPORTANTE: Para limpiar a tampa, utilize um pano húmido. **OBSERVE:** Nunca coloque a tampa na máquina de lavar louça ou imersa em água! O cabo de tração NÃO pode molhar-se.

Ważna uwaga: do czyszczenia pokrywy używaj wilgotnej szmatki. Nigdy nie myj pokrywy w zmywarce. **NIE POZWÓŁ ABY MECHANIZM ZAMÓKŁ.**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: K čištění víka použijte vlhkou utěrku. **NEZAPOMEŇTE PROSÍM:** Nikdy nemyjte víko v myčce ani ponořím do vody! Lanko se NESMÍ namočit.

DŮLEŽITÉ UPOZORNENIE: Na čistenie uzáveru použite vlhkú utierku. **POZOR:** Nikdy nevkładajte do umývačky riadu ani neponárajte do vody! Lankový mechanizmus sa nesmie namočiť.

POMEMBNO OPOZORILO: Pokrov lahko čistite le z vlažno krpo. **PROSIMO UPOŠTEVAJTE:** Pokrova ne smete pomivati v pomivalnem stroju ali potopiti v vodo! Vrvice na poteg se NE sme zmočiti.

VAŽNA NAPOMENA: Čistite pomoću vlažne krpe. **UZMITE U OBZIR:** Nikad ne perite poklopac u perilici posuda i ne uranjajte u vodu! **KABEL SE NIKAD NE SMUJE SMOČITI.** **FONTOS MEGJEGYZÉS:** a fedelet nedves ruhával tisztítsa meg. **KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE:** Soha ne tegye a mosogatógépbe és ne merítse vízbe! A húzókötélnél **NEM szabad vízessékné lennie.**

NOTĂ IMPORTANTĂ: Folosiți o cârpă umeză pentru a curăța capacul. **ATENȚIE:** Nu puneți niciodată capacul în mașina de spălat vase sau nu îl scufundați în mașina de spălat vase! **NU LĂSAȚI NICIODATĂ CORDONUL DE TRAGERE SĂ SE UDE.**

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: За почистване на капака използвайте влажна кърпа. **МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД:** Никогa не го поставяйте в миална машина и не го потапяйте във вода за измиване! Въжето за задвижване НЕ трябва да се мокри.

GEFU®

GEFU Innovation + Logistic GmbH · Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany
Tel. + 49 2973 9713 - 0 · Fax + 49 2973 9713 - 55 · www.gefu.com