

CAUTION

sharp and rotating parts/ partes cortantes y rotativas/ parties coupantes et rotatives

**Reinigung**

- Behälter (4), Schneideinsatz (3), Rühr-Einsatz (2) und Eitrenn-Einsatz (5) sind spülmaschinengeeignet.
- Empfohlen wird jedoch, den Schneideinsatz (3) unter fließendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- BITTE BEACHTEN:** Die Klingen sind sehr scharf, lesen Sie dazu die nachfolgenden **Sicherheitshinweise**.
- Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels und der Kurbel (1) ein feuchtes Tuch.

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 Schutzkappe der Klingen.
- Nehmen Sie den Deckel (1) nicht ab, solange Schneideinsatz (3) oder Rühr-Einsatz (2) in Bewegung sind.
- Haben Sie den Eitrenn-Einsatz (5) entfernt, fassen Sie bei Anwendung nicht durch das Loch im Deckel (1).
- Gehen Sie vor Verwendung des Multizerkleinerers sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist.

GB First-time Use

Remove all parts from the packaging and clean them before first use. Please also note the information under **Cleaning**. To use the multi chopper, the bowl (4) should be placed on a dry, stable surface.

Chopping

- Remove the protective cap from the blades on the cutting insert (3) and place the insert on the stem in the centre of the bowl (4).
- Put the items to be cut in the bowl (4).
- PLEASE NOTE:** large, hard vegetables (such as onions or carrots) should be cut into smaller pieces beforehand. Also make sure not to fill the bowl (4) to more than half of its volume, to stop the blades from getting jammed.
- Place the lid with the crank (1) on the bowl (4) and place one hand on top to keep it stable. Turn the crank with the other hand.
- Depending on how long you turn it, the cutting insert (3) can be used to chop fruit, vegetables and much more to anything from a coarse to an extremely fine consistency.

Stirring

- Place the stirring insert on the stem in the centre of the bowl (4).
- Fill the bowl (4).
- Place the lid with the crank (1) on the bowl (4) and place one hand on top to keep it stable. Turn the crank with the other hand.
- This is an easy way to mix dips, desserts or sauces.

Cleaning

- The bowl (4), cutting insert (3), stirring insert (2) and egg-separating insert (5) are dishwasher-safe.
- However, we recommend cleaning the cutting insert (3) under running water or with a damp cloth. **PLEASE NOTE:** the blades are very sharp; please read the following **safety advice**.
- Use a damp cloth to clean the lid and the crank (1).

Safety advice

- The blades on the cutting insert (3) are very sharp: be especially careful when using and cleaning the multi chopper.
- When storing the cutting insert (3), use the protective cap for the blades.
- Do not remove the lid (1) while the cutting insert (3) or the stirring insert (2) are in motion.
- If you have removed the egg-separating insert (5), do not reach through the hole in the lid (1) during use.
- Before using the multi chopper, ensure that the device has no visible defects or damage.

F Mise en service

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation. Veuillez également consulter à cet effet les informations fournies sous le point **Nettoyage**. Le récipient (4) doit être posé sur une surface de travail sèche et stable pour utiliser le multi-hachoir.

Couper

- Retirez le capuchon de protection des lames de l'élément de découpe (3) et placez-le au centre de l'appareil dans le récipient (4).
- Mettez les aliments à couper dans le récipient (4). **ATTENTION :** Les légumes gros et durs (tels qu'oignons ou carottes) doivent être coupés au préalable en petits morceaux. Veillez également à ne pas remplir plus de la moitié du volume du récipient (4) pour éviter de bloquer les lames.
- Placez le couvercle avec la manivelle (1) sur le récipient (4) et posez une main dessus pour le stabiliser. Actionnez la manivelle de l'autre main.
- Selon la longueur de l'utilisation, l'élément de découpe (3) peut être utilisé pour hacher fruits, légumes etc., avec un résultat grossier à extra fin.

Mélanger

- Placez l'élément de mélange (2) au centre de l'appareil dans le récipient (4).
- Remplissez le récipient (4).
- Placez le couvercle avec la manivelle (1) sur le récipient (4) et posez une main dessus pour le stabiliser. Actionnez la manivelle de l'autre main.
- Dips, desserts ou sauces sont ainsi faciles à mélanger.

Nettoyage

- Le récipient (4), l'élément de découpe (3), l'élément de mélange (2) et l'élément de séparation de jaune d'œuf (5) sont lavables au lave-vaisselle.
- Il est cependant recommandé de nettoyer l'élément de découpe (3) sous l'eau courante ou avec un chiffon humide.
- REMARQUE :** les lames sont très tranchantes, veuillez lire à cet effet les **instructions de sécurité** ci-après.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle et la manivelle (1).

Instructions de sécurité

- Les lames de l'élément de découpe (3) sont très tranchantes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous utilisez ou les nettoyez.
- Utilisez le capuchon de protection pour ranger l'élément de découpe (3).
- Ne retirez pas le couvercle (1) pendant que l'élément de découpe (3) ou de mélange (2) est en mouvement.
- Si vous avez retiré l'élément de séparation de jaune d'œuf (5), ne passez pas votre doigt par l'ouverture du couvercle (1) pendant l'utilisation.
- Avant d'utiliser le multi-hachoir, assurez-vous qu'il ne présente aucun défaut ou endommagement visibles.

I 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

- Rimuovere le protezioni dalle lame dell'inserto di taglio (3) e posizionare quest'ultimo centrandolo sul supporto all'interno del recipiente (4).
- Mettere il cibo da tagliare nel recipiente (4).
- ATTENZIONE:** Le verdure di grandi dimensioni e più dure (come per es. le cipolle o le carote) devono prima essere tagliate in pezzi più piccoli. Ricordare inoltre di non riempire il recipiente (4) oltre la metà del suo volume, in modo da evitare che lame si inceppino.
- Posizionare il coperchio con la manovella (1) sul recipiente (4) e tenerlo fermo con una mano. Azionare la manovella con l'altra mano.
- La consistenza del cibo tritato sarà più grossolana o più fine a seconda di quanto a lungo si attiva il meccanismo, utilizzando l'inserto di taglio (3) per la frutta, la verdura e molto altro.

Mescolare

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

Pulizia

- Il recipiente (4), l'inserto di taglio (3), il cestello di miscelazione (2) e l'inserto separa-tuorlo (5) sono lavabili in lavastoviglie.
- Si consiglia però di 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.
- Per pulire il coperchio e la manovella (1), utilizzare un panno umido.

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.
- Per riporre l'inserto di taglio (3), utilizzare gli appositi coprilame.
- Non rimuovere il coperchio (1) mentre l'inserto di taglio (3) o l'inserto di miscelazione (2) sono in movimento.
- Se è stato rimosso l'inserto separa-tuorlo (5), non inserire le dita nel foro sul coperchio (1) durante l'utilizzo.
- Prima di utilizzare il tritattutto, accertarsi che non sia difettoso o danneggiato.



CAUTION

sharp and rotating parts/ partes cortantes y rotativas/ parties coupantes et rotatives



Picadora multiuso / Multifunctionele hakmachine / Универсальный измельчитель

- 1 Tapa con manivela extraíble / Deksel met afneembare zwengel / крышка со съёмной рукояткой
- 2 Accesorio agitador / Roerelement / насадка для перемешивания
- 3 Accesorio de corte con 3 cuchillas curvadas / Snijelement met 3 golvend gevormde snijvlakken / режущая пластина с 3 изогнутыми лезвиями
- 4 Recipiente / Reservoir / контейнер
- 5 Accesorio separador de huevos extraíble / Ei-scheidingselement, uitneembaar / съёмная насадка для отделения желтка от белка

ES Picadora multiuso

Retire todos los componentes del embalaje y límpielos antes del primer uso. Consulte también al respecto las instrucciones en el apartado **Limpieza**. Para utilizar la picadora multiuso, el recipiente (4) debe apoyarse sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Picar

- Quite el capuchón protector de las cuchillas y coloque el accesorio de corte (3) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los alimentos a cortar en el recipiente (4). **OBSERVE:** Las verduras de mayor tamaño y de consistencia dura (por ejemplo, cebollas o zanahorias) deben cortarse previamente en trozos más pequeños. También hay tener cuidado de no llenar el recipiente (4) más de la mitad de su volumen, para evitar que se bloqueen las cuchillas.
- Coloque la tapa con la manivela (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una

mano para mayor estabilidad. Gire la manivela con la otra mano.
- Dependiendo del tiempo de funcionamiento, el accesorio de corte (3) pica frutas, verduras y mucho más, obteniendo texturas desde gruesas hasta muy finas.

Agitar

- Coloque el accesorio agitador (2) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Llene el recipiente (4).
- Coloque la tapa con la manivela (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad. Gire la manivela con la otra mano.
- De esta manera, le resultará muy fácil agitar dips, postres o salsas.

Limpieza

- El recipiente (4), el accesorio de corte (3), el accesorio agitador (2) y el

accesorio separador de huevos (5) son aptos para lavavajillas.
- No obstante, recomendamos limpiar el accesorio de corte (3) bajo el agua del grifo o con un paño húmedo. **OBSERVE:** Las cuchillas son muy afiladas. Lea al respecto las **instrucciones de seguridad** que figuran a continuación.
- Limpie la tapa y la manivela (1) con un paño húmedo.

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 el capuchón protector sobre las cuchillas.
- No levante la tapa (1) mientras esté funcionando el accesorio de corte (3) o el accesorio agitador (2).
- Si ha quitado el accesorio separador de huevos (5), no introduzca los dedos en el orificio de la tapa (1) durante el uso de la picadora.
- Antes de usar la picadora multiuso, asegúrese de que el aparato no presente daños o defectos visibles.

NL 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

- Verwijder de beschermkap van de snijvlakken aan het snijelement (3) en plaats dit gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Leg het te snijden voedsel in het reservoir (4).
- **GELIEVE IN ACHT TE NEMEN:** Grote en harde groenten (zoals bv. uien of wortelen) dienen vooraf in kleine stukken gesneden te worden. Let er bovendien op, het reservoir (4) niet over de helft van het volume te vullen om blokkeringen van de snijvlakken te vermijden.
- Plaats het deksel samen met de zwengel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op. Bedien de zwengel met de andere hand.
- Afhankelijk van de gebruiksduur kunnen met het snijelement (3) fruit, groenten en veel meer met een ruwe tot zeer fijne consistentie finge-hakt worden.

Roeren

- Plaats het roerelement (2) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Vul het reservoir (4).
- Plaats het deksel samen met zwengel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op. Bedien de zwengel met de andere hand.

- Zo kunnen dips, desserts of sauzen gemakkelijk gemengd worden.
Reiniging
- Reservoir (4), snijelement (3), roerelement (2) en ei-scheidingselement (5) zijn vaatwasmachinebestendig.
- Aanbevolen wordt echter, het snijelement (3) onder stromend water of met een vochtige doek te reinigen. **GELIEVE IN ACHT TE NEMEN:** De snijvlakken zijn zeer scherp, lees in dit verband de hiernavolgende **veiligheidsinstructies**.
- Gebruik voor de reiniging van het deksel en van de zwengel (1) een vochtige doek.

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 beschermkap van de snijvlakken om het snijelement (3) op te bergen.
- Neem het deksel (1) niet af zolang het snijelement (3) of het roerelement (2) in beweging is.
- Hebt u het ei-scheidingselement (5) verwijderd, dan komt u met uw hand tijdens het gebruik niet door het gat in het deksel (1).
- Vergewis u er vóór het gebruik van de multifunctionele hakmachine van dat het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.



RU Ввод в эксплуатацию

Вынуть все ингредиенты из упаковки и помыть перед первым использованием. Обратите внимание на информацию в пункте «Чистка». Во время использования измельчителя контейнер (4) должен стоять на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Размешивание

- Снять защитный колпачок с лезвий режущей пластины (3) и поместить его по центру на устройство в контейнере (4).
- Поместить продукт для обработки в контейнер (4).

ВНИМАНИЕ: крупные и твердые овощи (например, лук или морковь) должны быть предварительно нарезаны на мелкие кусочки. Удостоверьтесь также в том, что контейнер (4) заполнен не более чем на половину объема, чтобы избежать блокировки лезвий.
- Зафиксируйте крышку вместе с кривошипным приводом (1) на контейнере (4) и положите на нее руку для стабилизации. Другой рукой крутите рукоятку.
- С помощью режущей пластины (3) в зависимости от продолжительности применения можно измельчать фрукты, овощи и многое другое от грубой до очень мелкой консистенции.

Перемешивание

- Поместите насадку для перемешивания (2) по центру на устройство в контейнере (4).
- Заполните контейнер (4).
- Зафиксируйте крышку вместе с кривошипным приводом (1) на



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

контейнере (4) и положите на нее руку для стабилизации. Другой рукой крутите рукоятку.
- Таким образом легко смешивать дип-соусы, десерты или соусы.

Чистка

- Контейнер (4), режущую пластину (3), насадку для перемешивания (2) и насадку для отделения желтка от белка (5) можно мыть в посудомоечной машине.
- Тем не менее, рекомендуется сполоснуть режущую пластину (3) под струей воды или протереть влажной тряпкой. **ВНИМАНИЕ:** лезвия очень острые, прочитайте следующие **инструкции по технике безопасности**.
- Используйте влажную тряпку для очистки крышки и кривошипного привода (1).

Инструкция по технике безопасности

- Лезвия на режущей пластине (3) очень острые, будьте особо осторожны при чистке и мойке измельчителя.
- При хранении режущей пластины (3) используйте защитный колпачок для лезвий.
- Не снимайте крышку (1), если режущая пластина (3) или насадка для перемешивания (2) ещё находятся в движении.
- Если вы сняли насадку для отделения желтка от белка (5), то при манипуляции не хватайтесь за отверстие в крышке (1).
- Перед использованием измельчителя убедитесь, что на устройстве нет видимых дефектов или повреждений.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

www.gefu.com/garantie



Lust auf neue Dimensionen?
Ready for new dimensions?



Multizerkleinerer SPINO
Multi Chopper SPINO
Art.-Nr.: 89470



GEFU®

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