Produktdetails
https://go.cloer.eu/IM-6829

cloer®



Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Multi-Zerkleinerer Cloer-6829
Multi-Chopper Cloer-6829

SPRACHEN - LANGUAGES

DE	**Bedienungsanleitung**	**S. 5**
EN	**Instruction Manual**	**S. 9**
NL	**Gebruiksaanwijzing**	**S. 12**
FR	**Notice d´utilisation**	**S. 15**
IT	**Istruzioni sull´uso**	**S. 19**
ES	**Instrucciones de uso**	**S. 22**
PT	**Instruções de uso**	**S. 25**
LT	**Naudojimo instrukcija**	**S. 28**
LV	**Lietošanas instrukcija**	**S. 31**
DK	**Brugsanvisning**	**S. 34**
NO	**Bruksanvisning**	**S. 37**
SE	**Bruksanvisning**	**S. 40**
FI	**Használati utasitás**	**S. 43**
HU	**Használati utasitás**	**S. 46**
GR	**Οδηγίες Χρήσης**	**S. 49**


1
2
3
4
5
6
7
cloer

DE
① Starttaste
② Motoreinheit
③ Deckel
④ Dreiteiliges Messerset
⑤ Glasschüssel
⑥ Schaft
⑦ Rutschfester Gummiring

EN
① Start button
② Motor unit
③ Lid
④ Three-piece blade set
⑤ Glass bowl
⑥ Shaft
⑦ Non-slip rubber ring

NL
① Starttoets
② Motoreenheid
③ Deksel
④ Driedelige messen-set
⑤ Glazen kom
⑥ Schacht
⑦ Slipvrije rubberen ring

FR
① Bouton Marche
② Unité moteur
③ Couvercle
④ Ensemble de trois lames
⑤ Bol en verre
⑥ Arbre
⑦ Anneau en caoutchouc antidérapant

IT
① Pulsante Avvio
② Unità motore
③ Coperchio
④ Set lame in tre pezzi
⑤ Ciotola di vetro
⑥ Albero
⑦ Anello in gomma antiscivolo

ES
① Tecla de inicio
② Unidad motriz
③ Tapa
④ Juego de cuchillas, formado por 3 piezas
⑤ Recipiente de vidrio
⑥ Eje
⑦ Aro de goma antideslizante

PT
① Botão Iniciar
② Unidade do motor
③ Tampa
④ Conjunto de três lâminas
⑤ Tijela de vidro
⑥ Haste
⑦ Anel de borracha antiderrapante

LT
① Paleidimo mygtukas
② Variklio korpusas
③ Dangtelis
④ Trijų peilių komplektas
⑤ Stiklinis indas
⑥ Kotas
⑦ Slydimui atsparus guminis žiedas

LV
① Palaišanas poga
② Motora bloks
③ Vāks
④ Trīsdaļīgs nažu komplekts
⑤ Stikla trauks
⑥ Vārpsta
⑦ Neslīdošs gumijas gredzens

DK
① Startknap
② Motorenhed
③ Låg
④ Tredelt knivsæt
⑤ Glasskål
⑥ Skaft
⑦ Skridsikker gummiring

NO
① Starttast
② Motorenhet
③ Lokk
④ Tredelt knivsett
⑤ Glasskål
⑥ Skaft
⑦ Sklisikker gummiring

SE
① Startknapp
② Motorenhet
③ Täcklock
④ Tredelat knivset
⑤ Glasskål
⑥ Handtag
⑦ Halkfri gummiring

FI
① Käynnistyspainike
② Moottoriyksikkö
③ Kansi
④ Kolmiosainen teräsarja
⑤ Lasikulho
⑥ Akseli
⑦ Luistamaton kumirengas

HU
① Indítógomb
② Motoregység
③ Fedő
④ Három részes késkészlet
⑤ Üvegtál
⑥ Szár
⑦ Csúszásgátló gumizás

GR
① Διακόπτης έναρξης
② Μοτέρ
③ Καπάκι
④ Σετ τριών λεπίδων
⑤ Γυάλινο δοχείο
⑥ Κώνος
⑦ Αντιολισθητικός λαστιχένιος κρίκος

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  – in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
  – in landwirtschaftlichen Anwesen,
  – von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
  – in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  – wenn eine Störung auftritt,
  – wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,
  – vor jeder Reinigung,
  – wenn das Gerät nicht beaufsichtig wird,
  – bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser.
- Das Gerät ist zum Zerkleinern von Kräutern, Gemüse und Früchten oder Fleisch (ohne Knochen) geeignet. Es ist nicht geeignet für das Zerkleinern von heißen, flüssigen oder harten Lebensmittel oder Eiswürfeln. Eine falsche Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Die Messer sind sehr scharf, fassen Sie diese ausschließlich am Kunststoff an.
- **Vorsicht:** Beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Infos zum Reinigen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
682	220-240	50/60	400

- Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,0 W
- Das Gerät verfügt nicht über einen Standby-Zustand.

Vor dem Erstgebrauch

Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- Reinigen Sie die Schüssel und die Messer mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie den Multi-Zerkleinerer auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

- Die Maximale Verarbeitungszeit sollte nicht länger als 10 Sekunden am Stück überschreiten.
- Verwenden Sie das Gerät mit Impulsen und Zwischenpausen nicht länger als 60 Sekunden. Lassen Sie das Gerät danach für 2-3 Minuten abkühlen.
- Geben Sie keine heißen Lebensmittel in die Schüssel. Lassen Sie die Lebensmittel etwas abkühlen.
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten in die Schüssel.
- Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel oder Eiswürfel. Diese können das Gerät beschädigen.

Inbetriebnahme

- Setzten Sie mit Vorsicht das mittlere und obere Messer auf das untere und drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn fest bis sie einrasten.

ACHTUNG!
Die Messer sind sehr scharf! Fassen Sie diese ausschließlich am Kunststoff an. Verletzungsgefahr!

- Setzen Sie die Kunststoffachse der Messer auf den Schaft in der Mitte der Glasschüssel.
- Das dreiteilige Messerset kann auch ohne die beiden oberen Messer betrieben werden. Das beste Ergebnis erhalten Sie aber mit der Verwendung von 3 Messern.



- Schneiden Sie die gewünschten Lebensmittel in kleine Stücke und geben Sie diese zur Zubereitung in die Glasschüssel.
- Befüllen Sie diese bis maximal zur oberen Messersetkante.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- Durch leichtes Drehen können Sie die Motoreinheit nun am Deckel einrasten lassen.



- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Halten Sie mit einer Hand die Motoreinheit fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Starttaste um das Gerät zu betreiben.
- **Hinweis!** Ist die Motoreinheit nicht richtig eingerastet, startet das Gerät nicht.

TIPP

Viele Lebensmittel lassen sich besser in kurzen Impulsen zerkleinern. Dazu unterbrechen Sie den Betrieb immer wieder kurzzeitig. In den Pausen können Sie prüfen, ob der gewünschte Zerkleinerungsgrad bereits erreicht ist. Beachten Sie die maximalen Laufzeiten.

- Sobald der gewünschte Zerkleinerungsgrad erreicht ist, warten Sie einen kurzen Moment bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Ziehen Sie nun den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Motoreinheit und den Deckel.
- Nehmen Sie das Messerset am Kunststoff vorsichtig aus der Glasschussel.
- Nun können Sie die zerkleinerten Lebensmittel aus der Schüssel nehmen.

Mengen und Verarbeitungszeit

Hier sind einige unserer Empfehlungen aufgelistet:

Lebensmittel	Menge	Zeit
Zwiebeln	400 g	10 s
Fleisch	350 g	5 s
Äpfel	350 g	15 x 1 s
Brokkoli	350 g	15 x 1 s
Möhren	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Mandeln	200 g	5 x 10 s
Haselnüsse	200 g	15 x 1 s
Walnüsse	200 g	15 x 1 s
Käse	200 g	15 x 1 s

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Die Motoreinheit niemals in Wasser oder anderen Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
- Fassen Sie die Messer am Kunststoff an und reinigen sie unter fließendem Wasser.



ACHTUNG!
Die Messer sind sehr scharf, fassen Sie diese ausschließlich am Kunststoff an. Verletzungsgefahr!

- Reinigen Sie den Deckel, die Deckeldichtung und die Glasschüssel unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese gründlich ab.
- Die Schüssel sowie der Deckel sind spühlmaschinenfest.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder Topfschwämme.

Rezepte

Tomatenbutter

Zutaten:

- 40 g getrocknete Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Oregano getrocknet oder 2 kleine frische Zweige
- 1 TL Thymian getrocknet oder 2 kleine frische Zweige
- Salz und Pfeffer nach Geschmack je ½ TL
- 20 g Tomatenmark (1 EL)
- 125 g weiche Butter

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten und die Knoblauchzehen in den Mixbehälter geben und für 3 x 10 Sekunden zerkleinern.
Oregano und Thymian gezupft und zusammen mit dem Salz und Pfeffer hinzugeben und 1 x 10 Sekunden vermischen.
Zuerst das Tomatenmark und darüber dann die Butter in Stückchen in dem Behälter verteilen und anschließend 2-3 mal im Mixbehälter pulsieren lassen.
Das Messer vorsichtig herausnehmen, mit einem Teigspatel oder einem Löffel die Butter kurz durchmischen und abschmecken.
Die Tomatenbutter kann nun im Kühlschrank für ca. 30 Minuten ziehen oder sofort verwendet werden.

Tsatsiki

Zutaten:

- ½ Gurke, grob geschält und entkernt (150 g)
- 3 Zehen Knoblauch
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1-2 Stangen Dill
- 150 g griechischer Joghurt
- 150 g Quark
- 1 TL Limettensaft
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung:

Die grob geschnittene und entkernte Gurke zusammen mit dem Knoblauch in den Mixbehälter geben und 5 x 2 Sekunden mixen.
Mit einem Löffel, am besten aus Metall, die Masse in dem Behälter nach unten schieben und nochmal 2 x pulsieren.
Pfeffer, Salz und grob gezupften Dill 5 x pulsieren.
Joghurt, Quark, Limettensaft und das Öl weitere 5 x pulsieren.
Das Messer vorsichtig herausnehmen. Das Tsatsiki mit einem Löffel durchmischen, abschmecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



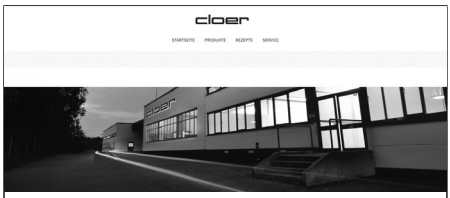
ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

DE

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer, finden sie in unserem Online-Shop.



Cloer Online-Shop
https://cloer.com

DE

Cloer® Werkskundendienst & Produktregistrierung

Die Marke Cloer® steht für außergewöhnliche Haltbarkeit und Performance. Um diesen Standard langfristig zu sichern, führen wir kontinuierliche Qualitätsüberwachungen und Haltbarkeitsstudien durch.

Durch die zeitnahe Registrierung sämtlicher Cloer®-Produkte mit der jeweiligen Seriennummer helfen Sie uns aktiv dabei, ein lückenloses Qualitätsmonitoring zu gewährleisten und die Kundenzufriedenheit sicherzustellen.

Bitte beachten Sie: Die Inanspruchnahme unseres freiwilligen Werkskundendienstes im Falle von technischen Serviceanfragen oder individuellen Kulanzprüfungen setzt Ihre Registrierung zwingend voraus. Ein Rechtsanspruch auf kostenfreie Leistungen wird hierdurch nicht begründet; Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte im Falle eines Produktmangels bestehen ausschließlichund unberührt gegenüber Ihrem Verkäufer (Handelspartner).Prüfen Sie online, ob unser Werkskundendienst aktuell in Ihrem Land angeboten wird

Produktregistrierung
https://cloer.com/service

Basic Safety Instructions

- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  – in farm houses,
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments,
  – on bed and breakfast type environments.
- Repairs of Cloer electronics appliances should be carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user.
- Operate the appliance only at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid damage.
- Pull power plug of the power socket
  – in case of a defect,
  – if the appliance is not used for a longer time,
  – before any cleaning,
  – during no supervision,
  – before removing the lid.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children to ensure they do not play with it.
- Do not immerse the appliance in water.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is suitable for shredding herbs, vegetables, fruit and meat (without bones). It is not suitable for shredding hot, fluid or hard foods or ice cubes. Improper use can lead to injury.
- The blades are very sharp. Hold them by the plastic part only.
- **Caution:** When handling the sharp cutting blades, when emptying the container and when cleaning.
- Clean all surfaces/parts of the appliance which have come into contact with the food after use. See information about cleaning on the following pages.

Technical Data

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Power consumption in off mode: 0.0 W
- The device does not have a standby mode.

Before the first use

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.

EN

- Remove all packing parts and possibly stickers, but not the type plate nor the serial number.
- Clean the bowl and the blades with a damp cloth.
- Place the Multi-Shredder on a dry, level, non-slip surface.

EC Label / Safety information

The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.

The appliance is designed for indoor domestic use only.

ATTENTION! Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.

- The maximum processing time should not exceed 10 seconds in one go.
- Use the appliance in bursts, and not for more than 60 seconds between breaks. Leave the appliance to cool down for 2-3 minutes once this time is over.
- Do not put any hot food in the bowl. Let the food cool down somewhat.
- Do not pour any liquids into the bowl.
- Do not shred any extremely hard food or ice cubes. This can damage the appliance.

Set-up

- Carefully place the middle and upper blades onto the lower one and turn the latter anticlockwise until the blades engage.

CAUTION!
The blades are very sharp! Only ever touch them on the plastic part.
Danger of injury!

- Place the plastic hubs of the blades onto the shaft in the middle of the glass bowl.
- The three-piece blade set can also be operated without the two upper blades. However, the best results are obtained when all 3 blades are used.



- Cut the food into small pieces and put it in the glass bowl.
- Fill the bowl to the maximum level of the top edge of the blade set only.
- Put the lid on the bowl.
- Now you can put the motor unit on the lid and turn it gently so that it engages.



- Plug the plug into a socket.
- Hold the motor unit firmly in one hand and press the start button with the other to operate the appliance.
- **Note!** If the motor unit is not correctly engaged, the appliance will not start.

TIP
Many types of food are best shredded in short bursts. Additionally, interrupt operation regularly for a short time. In the pauses, you can check to see if the desired degree of shredding has already been reached. Observe the maximum running times.

- Once the desired degree of shredding has been reached, wait for a moment until the blades have come to a complete standstill.
- Pull the power plug from the socket.
- Take off the motor unit and the lid.
- Carefully take the blade set out of the glass bowl by the plastic.
- You can now take the shredded food out of the bowl.

Quantities and processing time

Some of our recommendations are listed below:

Food	Amount	Time
Onions	400 g	10 s
Meat	350 g	5 s
Apples	350 g	15 x 1 s
Broccoli	350 g	15 x 1 s

Food	Amount	Time
Carrots	300 g	5 x 5 s
Peppers	200 g	10 s
Almonds	200 g	5 x 10 s
Hazelnuts	200 g	15 x 1 s
Walnuts	200 g	15 x 1 s
Cheese	200 g	15 x 1 s

Cleaning

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, and do not put it in the dishwasher.
- Wipe the motor unit with a damp cloth.
- Clean the blades under running water, holding them by the plastic.



CAUTION!
The blades are very sharp! Only ever touch them on the plastic part.
Danger of injury!

- Clean the lid, lid seal and glass bowl under running water and dry them thoroughly.
- The bowl and lid are dishwasher-safe.
- Do not use any harsh cleaning agent, cleaning spray or scouring sponges.

Recipe

Tomato butter

Ingredients:

- 40 g dried tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 1 tsp. dried oregano or 2 small fresh sprigs
- 1 tsp. dried thyme or 2 small fresh sprigs
- Salt and pepper to taste (around ½ tsp. each)
- 20 g tomato purée (1 Tbsp.)
- 125 g soft butter

Preparation:

Put the dried tomatoes and cloves of garlic in the mix container and shred for 3 x 10 seconds.
Add the oregano and thyme, plucked off the stem, together with the salt and pepper, and mix for 1 x 10 seconds.
First distribute the tomato purée, and then the butter in small pieces over it, in the container, and finally pulse the shredder 2-3 times.
Carefully take out the blade, mix the butter briefly with a spoon of a spatula, and season to taste.
You can then put the tomato butter in the refrigerator for around 30 minutes, or use it straight away.

Tsatsiki

Ingredients:

- ½ cucumber, peeled, pitted and roughly chopped (150 g)
- 3 cloves of garlic
- ½ tsp. pepper
- 1 tsp. salt
- 1-2 sticks of dill
- 150 g Greek yoghurt
- 150 g quark (similar to fromage frais)
- 1 tsp. lime juice
- 1 tsp. olive oil

Preparation:

Mix the coarsely cut, pitted cucumber with the garlic for 5 x 2 seconds.
Push the mixture downwards with a (preferably metal) spoon and pulse twice more.
Add the pepper, salt and coarsely plucked dill and pulse 5 x.
Add the yoghurt, quark, lime juice and oil, and pulse another 5 x.
Carefully remove the blade. Mix the Tsatsiki with a spoon, season to taste and put the Tsatsiki in the refrigerator for about 30 minutes.

EN

Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/ paper and plastic packaging appropriately.



ATTENTION!
Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Cloer® Manufacturer Service & Product Registration

The Cloer® brand stands for exceptional durability and performance. To maintain this standard over the long term, we conduct continuous quality monitoring and durability studies.

By promptly registering all Cloer® products using their respective serial numbers, you actively help us ensure comprehensive quality monitoring and guarantee customer satisfaction.

Please note: Registration is a mandatory requirement for accessing our voluntary manufacturer service in the event of technical service inquiries or individual goodwill assessments. This does not establish a legal entitlement to free services; your statutory warranty rights in the event of a product defect remain solely with—and unaffected by—your retailer (trading partner). Check online whether our manufacturer service is currently available in your country.

Product Registration
https://cloer.com/service

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
  – in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
  – op tuincentras,
  – door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden,
  – in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
  – wanneer een storing optreedt,
  – wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
  – voor iedere reiniging,
  – als het apparaat niet wordt gebruikt, of er geen toezicht op gehouden wordt,
  – voor elke montage of demontage.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Dit apparaat kan door kinderen en ouder worden gebruikt en door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden, wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Het apparaat is geschikt voor het fijnhakken van kruiden, groente en vruchten of vlees (zonder bot). Het is niet geschikt voor het fijnhakken van warme, vloeibare of harde levensmiddelen of ijsblokjes. Verkeerd gebruik kan tot verwondingen leiden.
- De messen zijn heel scherp, pak deze alleen bij het kunststof vast.
- **Voorzichtig:** Bij het hanteren van de scherpe snijmessen en het leegmaken van het reservoir en bij het schoonmaken.
- Reinig na gebruik van het apparaat alle oppervlakken/onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Stroomverbruik in uitgeschakelde stand: 0,0 W
- Het apparaat heeft geen stand-bymodus.

Voor het eerste gebruik

Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje en het serienummer.
- Reinig de kom en de messen met een vochtige doek.
- Zet de multi-fijnhakmachine op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.

CE-markering / Veiligheidsinstructies

Het apparaat voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde EU-richtlijnen.

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

LET OP! Wanneer niet in gebruik en voor iedere reiniging van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken!

- De maximale verwerkingstijd mag niet meer zijn dan 10 seconden ononderbroken.
- Gebruik het apparaat met impulsen en tussenpauzen niet langer dan 60 seconden. Laat het apparaat daarna gedurende 2-3 minuten afkoelen.
- Doe geen warme levensmiddelen in de kom. Laat de levensmiddelen altijd wat afkoelen.
- Schud heen vloeistoffen in de kom.
- Hak geen extreem harde levensmiddelen of ijsblokjes fijn. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

Ingebruikneming

- Zet het middelste en bovenste mes voorzichtig op het onderste en draai dit linksom vast totdat ze in klikken.

LET OP!
De messen zijn heel scherp! Pak deze alleen bij het kunststof vast.
Letselgevaar!

- Zet de kunststof as van de messen op de schacht in het midden van de glazen kom.
- De driedelige messen-set kan ook zonder de beide bovenste messen worden gebruikt. U krijgt echter het beste resultaat met het gebruik van 3 messen.



- Snij de gewenste levensmiddelen in kleine stukken en doe deze voor het bereiden in de glazen kom.
- Vul deze maximaal tot de bovenste rand van de messen-set.
- Plaats het deksel op de kom.
- Door het deksel een beetje te draaien kunt u de motoreenheid laten in klikken.



- Steek de stekker in een stopcontact.
- Houd de motoreenheid met een hand vast en druk met de andere hand op de starttoets om het apparaat te gebruiken.
- **Aanwijzing!** Is de motoreenheid niet goed in geklikt, dan start het apparaat niet.

TIP

Veel levensmiddelen kunnen beter binnen korte impulsen worden fijngehakt. Onderbreek hiervoor de werking steeds weer gedurende korte tijd. In de pauzes kunt u controleren of de gewenste graad van fijnhakken reeds bereikt is. Neem de maximale looptijden in acht.

- Zo gauw de gewenste graad van fijnhakken is bereikt, wacht u een klein moment totdat de messen volledig gestopt zijn.
- Trek nu de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de motoreenheid en het deksel.
- Pak de messen-set voorzichtig bij het kunststof uit de glazen kom.
- U kunt nu de fijngehakte levensmiddelen uit de kom halen.

Hoeveelheden en verwerkingstijd

Hier zijn enkele van onze aanbevelingen vermeld:

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Uien	400 g	10 s
Vlees	350 g	5 s
Appels	350 g	15 x 1 s
Broccoli	350 g	15 x 1 s
Wortels	300 g	5 x 5 s

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Paprika	200 g	10 s
Amandelen	200 g	5 x 10 s
Hazelnoten	200 g	15 x 1 s
Walnoten	200 g	15 x 1 s
Kaas	200 g	15 x 1 s

Reiniging

- Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de motoreenheid nooit in water of andere vloeistoffen en zet deze niet in de vaatwasser.
- Veeg de motoreenheid met een vochtige doek af.
- Pak de messen bij het kunststof vast en reinig deze onder stromend water.

NL



LET OP!
De messen zijn heel scherp! Pak deze alleen bij het kunststof vast.
Letselgevaar!

- Reinig het deksel, de dichting van het deksel en de glazen kom onder stromend water en droog deze grondig af.
- De kom en het deksel kunnen in de vaatwasser gewassen worden.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, reinigingsspray of schuursponsjes.

Recepten

Tomatenboter

Ingrediënten:

- 40 g gedroogde tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl. Oregano gedroogd of 2 kleine verse takjes
- 1 tl. Tijm gedroogd of 2 kleine verse takjes
- Voeg van allebei ½ tl zout en peper toe
- 20 g tomatenpuree (1 el)
- 125 g zachte boter

Bereiding

Voeg de gedroogde tomaten en de knoflook teentjes in de mix-bak en hak deze gedurende 3 x 10 seconden fijn. Oregano en tijm geëpileerd en samen met het zout en peper toevoegen en 1 x 10 seconden onder elkaar mengen.
Verdeel eerst de tomatenpuree en daarover dan de boter in stukjes in de bak en daarna 2-3 keer in de mix-bak laten pulseren.
Haal het mes er voorzichtig uit en meng de boter met een deegspatel en een lepel kort door en breng het op smaak.
De tomatenboter kan nu in de koelkast gedurende ca. 30 minuten doortrekken of direct worden gebruikt.

Tsatsiki

Ingrediënten:

- ½ augurk, grof geschild en ontkernd (150 g)
- 3 teentjes knoflook
- ½ tl peper
- 1 tl zout
- 1-2 pijpjes dille
- 150 g Griekse yoghurt
- 150 g quark
- 1 tl limoensap
- 1 tl olijfolie

Bereiding

Mix de grof gesneden en ontkernde augurk samen met het knoflook 5 x 2 seconden
Schuif met een lepel, het beste van metaal, de massa naar onder en pulseer nog eens 2 x.
Pulseer peper, zout en grof geëpileerd dille 5 x.
Pulseer yoghurt, quark, limoensap en de olie nog eens 5 x. Pak het mes er voorzichtig uit en meng het met een lepel door en breng het op smaak.
Laat de tsatsiki gedurende ca. 30 minuten in de koelkast trekken.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!
Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Cloer®-fabrikantenservice & productregistratie

Het merk Cloer® staat voor uitzonderlijke duurzaamheid en prestaties. Om deze standaard op de lange termijn te waarborgen, voeren wij voortdurend kwaliteitscontroles en duurzaamheidstests uit.

Door uw Cloer®-producten tijdig te registreren met het bijbehorende serienummer, helpt u ons actief bij het garanderen van een grondige kwaliteitsbewaking en klanttevredenheid.

Let op: Registratie is vereist om gebruik te kunnen maken van onze vrijwillige fabrikantenservice bij technische vragen of individuele beoordelingen op basis van coulance. Hieraan kan geen wettelijk recht op gratis diensten worden ontleend; uw wettelijke garantierechten bij een productdefect blijven uitsluitend van kracht bij – en onaangetast door – uw winkelier (handelspartner). Controleer online of onze fabrikantenservice momenteel beschikbaar is in uw land.

Productregistratie
https://cloer.com/service

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
  – dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises,
  – dans les propriétés agricoles,
  – par les clients d'hôtels,
  – motels et d'autres locaux d'habitation,
  – dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
  – lorsqu'un dérangement survient,
  – si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
  – avant chaque nettoyage,
  – Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou surveillé,
  – avant tout montage ou démontage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants ou plus, ainsi que des personnes ayants des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants.
- Ne pas immerger dans l´eau.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil convient à hacher des herbes, des légumes et des fruits ou de la viande (sans os). Il ne convient pas à hacher des aliments chauds, liquides ou durs ou des glaçons. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Les couteaux sont très tranchantes, ne touchez que le plastique.
- **Prudence:** Lors de la manipulation des lames de coupe tranchantes ainsi que lors du vidage du récipient et du nettoyage.
- Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec des aliments. Pour des informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Consommation électrique en mode arrêt : 0,0 W
- L'appareil ne dispose pas de mode veille.

Avant la première utilisation

Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Retirez toutes les pièces d'emballage et les éventuels autocollants, sauf toutefois la plaque signalétique et le numéro de série.
- Nettoyez le bol et les lames avec un chiffon humide.
- Déposer le multi-hachoir sur une surface sèche, antidérapante et plane.

FR

Marquage CE / Consignes de sécurité

L'appareil corespondait aux directives EC applicables.

L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.

ATTENTION! En cas de non-usage de l'appareil et avant tout nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur!

- Le temps de traitement maximal ne doit pas dépasser 10 secondes à la fois.
- N'utilisez l'appareil que avec des impulsions et des pauses de plus de 60 secondes. Ensuite, faites refroidir l'appareil pendant 2 à 3 minutes.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans le bol. Laissez refroidir un peu les aliments.
- Ne versez pas de liquides dans le bol.
- Ne hachez pas d'aliments très durs ou des glaçons. Ils peuvent endommager l'appareil.

Mise en service

- Placez soigneusement les couteaux du milieu et du haut sur la lame inférieure et tournez-les dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

ATTENTION !
Les lames sont très tranchantes ! Ne saisissez que le plastique.
Risques de blessures!

- Placez l'arbre en plastique des lames sur la tige au centre du bol en verre.
- L'ensemble de trois lames peut également être utilisé sans les deux couteaux supérieurs. Vous aurez le meilleur résultat avec l'utilisation de 3 lames.



- Coupez les aliments que vous voulez en petits morceaux et mettez-les dans le bol en verre pour la préparation.
- Remplissez-le jusqu'au bord de l'ensemble de couteaux.
- Mettez le couvercle sur le bol.
- Vous pouvez maintenant encliqueter l'unité moteur sur le couvercle en le tournant légèrement.



- Branchez la fiche dans une prise.
- Tenez l'unité moteur d'une main et appuyez sur le bouton de démarrage de l'autre main pour faire fonctionner l'appareil.
- **Remarque !** Si l'unité moteur n'est pas correctement encliqueté, l'appareil ne démarrera pas.

CONSEIL

De nombreux aliments sont plus faciles à hacher en petits impulsions. Pour ce faire, vous interrompez à chaque fois brièvement le fonctionnement.
Durant les pauses, vous pouvez vérifier si le degré de concassage requis a déjà été atteint.
Tenez compte des durées d'utilisation maximales.

- Dès que le degré de concassage souhaité est atteint, attendez un court instant jusqu'à ce que les couteaux soient complètement arrêtés.
- Débranchez maintenant la fiche secteur de la prise de courant.
- Retirez l'unité moteur et le couvercle.
- Prenez délicatement l'ensemble de couteaux sur le plastique du bol en verre.
- Vous pouvez maintenant retirer les aliments hachés du bol.

Quantités et temps de traitement

Voici quelques-unes de nos recommandations:

Aliments	Quantité	Durée
Oignons	400 g	10 s
Viandes	350 g	5 s
Pommes	350 g	15 x 1 s
Brocoli	350 g	15 x 1 s
Carottes	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Amandes	200 g	5 x 10 s
Noisettes	200 g	15 x 1 s
Noix	200 g	15 x 1 s
Fromage	200 g	15 x 1 s

Nettoyage

- Débranchez la prise avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Jamais plonger l'unité moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Essuyez l'unité moteur avec un chiffon humide.
- Saisissez les lames par le plastique et nettoyez-les sous l'eau courante.



ATTENTION !
Les lames sont très tranchantes ! Ne saisissez que le plastique. Risques de blessures!

- Nettoyez le couvercle, le joint du couvercle et le bol en verre sous l'eau courante et séchez-les soigneusement.
- Le bol et le couvercle vont au lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun produit nettoyant agressif, aucun spray nettoyant ni éponge à casseroles.

Recettes

Beurre de tomate

Ingrédients :

- 40 g de tomates séchées
- 2 gousses d'ail
- 1 c.à c. d'origan ou 2 petites branches fraiches
- 1 c.à c. de thym séché ou 2 petites branches fraiches
- Sel et poivre au goût, une c.à c. chacun
- 20 g de concentré de tomates (1 c. à soupe)
- 125 g de beurre mou

Préparation :

Mettez les tomates séchées et les gousses d'ail dans le récipient de mélange et hachez pendant 3 x 10 secondes.
Ajoutez l'origan et le thym cueillis avec le sel et le poivre et mélanger pendant 1 x 10 secondes.
Repartir d'abord le concentré de tomates puis le beurre en morceaux dans le récipient et ensuite palpiter 2-3 fois dans le récipient de mélange.
Délicatement retirer la lame et brièvement mélanger le beurre avec une spatule ou une cuillère et assaisonnez au goût.
Le beurre de tomate peut maintenant reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes ou être utilisé immédiatement.

Tzatziki

Ingrédients :

- 1/2 concombre, grossièrement pelé et dénoyauté (150 g)
- 3 gousses d'ail
- 1/2 c. à c. de poivre
- 1 c. à c. de sel
- 1-2 branches d'aneth
- 150 g de yaourt grec
- 150 g de fromage blanc
- 1 c. à c. de jus de citron vert
- 1 c. à c. d'huile d'olive

Préparation :

Mélanger le concombre grossièrement coupé et dénoyauté avec l'ail pendant 5 x 2 secondes.
Avec une cuillère, de préférence en métal, pousser la masse vers le bas à nouveaux palpiter 2 fois.
Pulser le poivre, le sel et l'aneth grossièrement cueilli.
Pulser le yaourt, le fromage blanc, le jus de citron vert et l'huile encore 5 fois.
Délicatement retirer la lame, mélanger avec une cuillère et assaisonner au goût.
Laisser reposer le tzatziki au réfrigérateur environ 30 minutes.

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.

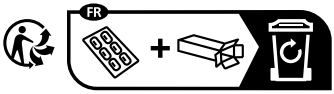


ATTENTION !
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri







Service fabricant et enregistrement des produits Cloer®

La marque Cloer® est synonyme de durabilité et de performances exceptionnelles. Afin de maintenir ce niveau d'exigence sur le long terme, nous effectuons un suivi qualité continu ainsi que des tests de durabilité.

FR

En enregistrant rapidement tous vos produits Cloer® à l'aide de leur numéro de série, vous nous aidez activement à assurer un suivi qualité complet et à garantir la satisfaction de la clientèle.

Veuillez noter : l'enregistrement est une condition préalable pour bénéficier de notre service fabricant (prestation volontaire) en cas de demande d'assistance technique ou d'examen d'une prise en charge à titre commercial. Cela ne confère aucun droit légal à des prestations gratuites ; vos droits à la garantie légale en cas de défaut du produit relèvent exclusivement de votre revendeur (partenaire commercial) et ne sont pasaffectés par cette procédure.Vérifiez en ligne si notre service fabricant est actuellement disponible dans votre pays.

Enregistrement du produit
https://cloer.com/service

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, come ad esempio:
  – nelle mense per il personale in negozi e uffici,
  – nelle tenute agricole,
  – o se utilizzato dai clienti presso hotel,
  – motel e altre strutture ricettive o,
  – nei B&B.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y". Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa
  – se si verifica un guasto,
  – se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato,
  – prima di ogni pulizia,
  – se l'apparecchio non è in uso,
  – prima di qualsiasi montaggio o smontaggio.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Non tendere il cavo di alimentazione su spigoli troppo affilati e non tenderlo eccessivamente, per evitare il rischio di far cadere il dispositivo
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini-
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- L'apparecchio è adatto per la frantumazione di erbe, verdura e frutta o carne (disossata). Non è adatto per sminuzzare cibi caldi, liquidi o duri o cubetti di ghiaccio. Un uso non corretto può causare lesioni.
- Le lame sono molto affilate, afferrarle soltanto la base plastica delle lame.
- **Attenzione:** prestare molta attenzione quando si manipolano le lame, durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Pulire l'apparecchio dopo l'uso, in tutte le aree/parti, che sono state a contatto con gli alimenti. Ulteriori informazioni sulla pulizia sono riportate nelle pagine seguenti.

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
682	220-240	50/60	400

- Consumo energetico a dispositivo spento: 0,0 W
- Il dispositivo non dispone di una modalità standby.

Prima del primo utilizzo

Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione e il numero di serie.
- Pulire la ciotola e le lame con un panno umido.
- Posizionare il Multi Tritatutto su una superficie asciutta, antiscivolo e piana

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza

Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.

Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.

ATTENZIONE! Togliere il cavo dalla presa di rete prima di ogni pulizia dell'apparecchio e quando non è in uso!

- Il tempo massimo di lavorazione non deve superare i 10 secondi alla volta.
- Non utilizzare l'apparecchio con impulsi e pause maggiori di 60 secondi. In questo caso lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 2-3 minuti
- Non mettere cibo caldo nella ciotola. Lasciar raffreddare gli alimenti.
- Non versare liquidi nella ciotola.
- Non triturare cibi estremamente duri o cubetti di ghiaccio. Essi potrebbero graffiare l'apparecchio

Messa in funzione

- Posizionare con cautela le lame centrali e superiori su quelle inferiori e ruotarle in senso antiorario fino a bloccarle in posizione.

ATTENZIONE!
Le lame sono molto affilate! Toccarle esclusivamente sulla base in plastica. Pericolo di lesioni!

- Posizionare l'asse di plastica delle lame sull'albero al centro della ciotola di vetro.
- Il set di tre lame può essere azionato anche senza le due lame superiori. Tuttavia, si ottiene il miglior risultato utilizzando le tre lame.



- Tagliare l'alimento desiderato in piccoli pezzi, quindi metterli nella ciotola di vetro per la preparazione.
- Riempire al massimo fino al bordo superiore del set di lame.
- Rimettere il coperchio sulla ciotola.
- Ruotando leggermente, è ora possibile lasciare che l'unità motore s'inserisca in posizione nel coperchio.



- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Tenere l'unità motore con una mano e premere il pulsante di avvio con l'altra mano per azionare l'apparecchio.
- **Nota!** Se l'unità motore non è inserita correttamente, l'unità non si avvia.

SUGGERIMENTO

Molti alimenti possono essere triturati meglio a brevi impulsi. A tale scopo, interrompere l'operazione più e più volte per un breve periodo di tempo. Durante le pause è possibile verificare se è già stato raggiunto il grado di triturazione desiderato. Rispettare i tempi massimi di funzionamento.

- Una volta raggiunto il grado di triturazione desiderato, attendere un breve istante fino a quando le lame non si sono fermate completamente.
- Scollegare la spina dalla presa.
- Rimuovere l'unità motore e il coperchio.
- Rimuovere con cautela il set di lame dalla base plastica dalla ciotola di vetro.
- Ora puoi togliere il cibo tritato dalla ciotola.

Quantità e tempo di lavorazione

Ecco alcune delle nostre raccomandazioni:

Alimento	Quantità	Tempo
Cipolle	400 g	10 s
Carne	350 g	5 s
Mele	350 g	15 x 1 s
Broccoli	350 g	15 x 1 s
Carote	300 g	5 x 5 s
Peperoni	200 g	10 s

Alimento	Quantità	Tempo
Mandorle	200 g	5 x 10 s
Nocciole	200 g	15 x 1 s
Noci	200 g	15 x 1 s
Formaggio	200 g	15 x 1 s

Pulizia

- Prima della pulizia rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'unità motore in acqua o altri liquidi e non metterla in lavastoviglie.
- Pulire l'unità motore con un panno umido.
- Afferrare la base plastica delle lame e pulirle sotto l'acqua corrente.



ATTENZIONE! Le lame sono molto affilate! Toccarle esclusivamente sulla base in plastica.Pericolo di lesioni!

- Pulire il coperchio, la guarnizione del coperchio e la ciotola di vetro sotto l'acqua corrente, quindi asciugarle accuratamente.
- La ciotola e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti forti, spray o spugne per pentole.

Ricette

Burro al pomodoro

Ingredienti:

- 40 g pomodori secchi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino origano secco o 2 rametti freschi
- 1 cucchiaino timo secco o 2 rametti freschi
- Sale e pepe q.b., ½ cucchiaino ciascuno
- 20 g di concentrato di pomodoro (1 cucchiaio)
- 125 g burro morbido

Preparazione:

Mettere i pomodori secchi e gli spicchi d'aglio nel contenitore di miscelazione e tritare per 3 x 10 secondi. Aggiungere origano e timo tritati con sale e pepe e mescolare 1 x 10 secondi.

Versare prima il concentrato di pomodoro e poi il burro a pezzetti nel contenitore, quindi miscelare 2-3 volte nel contenitore di miscelazione utilizzando il funzionamento a impulsi. Togliere con cura il coltello e, usando una spatola da pasticceria o un cucchiaio, mescolare brevemente il burro e condire a piacere. Lasciar riposare il burro di pomodoro in frigorifero per circa 30 minuti oppure utilizzarlo immediatamente.

Tsatsiki

Ingredienti:

- ½ cetriolo sbucciato grossolanamente e senza torsolo (150 g)
- 3 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di sale
- 1-2 rametti di aneto
- 150 g di yogurt greco
- 150 g di formaggio fresco
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva

Preparazione:

Miscelare il cetriolo tritato grossolanamente e privato dei semi con l'aglio per 5 x 2 secondi.

Con un cucchiaio, preferibilmente di metallo, spingere la massa verso il basso e miscelare utilizzando il funzionamento ad impulsi per 2 volte.

Miscelare pepe, sale e aneto tritati grossolanamente utilizzando il funzionamento ad impulsi 5 volte.

Miscelare yogurt, quark, succo di lime e l'olio utilizzando il funzionamento ad impulsi per altre 5 volte.

Rimuovere con cura la lama, mescolare con un cucchiaio e condire a piacere. Lasciar riposare lo tsatsiki in frigorifero per circa 30 minuti.

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!
Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

IT

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina

Servizio di assistenza del produttore e registrazione del prodotto Cloer®

Il marchio Cloer® è sinonimo di eccezionale durata e prestazioni. Per mantenere questo standard nel tempo, effettuiamo un monitoraggio continuo della qualità e studi sulla durata dei prodotti.

Registrando tempestivamente tutti i prodotti Cloer® tramite i relativi numeri di serie, ci aiutate attivamente a garantire un monitoraggio completo della qualità e la soddisfazione del cliente.

Nota: la registrazione è un requisito indispensabile per accedere al nostro servizio di assistenza volontario del produttore, in caso di richieste di assistenza tecnica o valutazioni individuali di cortesia commerciale. Ciò non conferisce alcun diritto legale a prestazioni gratuite; i diritti di garanzia previsti dalla legge in caso di difetto del prodotto restano di competenza esclusiva del rivenditore (partner commerciale) e non vengono in alcun modo pregiudicati. Verificate online se il nostro servizio di assistenza del produttore è attualmente disponibile nel vostro Paese.

Registrazione del prodotto
https://cloer.com/service

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
  – en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
  – en propiedades agrícolas;
  – pare clientes en hoteles;
  – moteles y otras viviendas;
  – en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y". En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
  – en caso de defecto;
  – si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo;
  – antes de cualquier limpieza;
  – cuando el aparato no se usa o controla;
  – antes de cada armado o desarmado.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- El aparato es adecuado para picar hierbas, verduras y frutas o carne (sin huesos). No se adecua para picar alimentos calientes, líquidos o duros o cubos de hielo. El mal uso puede conducir a lesiones.
- Las cuchillas son muy filosas, se las debe asir exclusivamente del plástico.
- **Precaución:** Al manipular las cuchillas filosas así como al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Después de utilizar el aparato, limpie todas las superficies/piezas que hayan estado con contacto con los alimentos. En las páginas siguientes encontrará información para la limpieza

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
682	220-240	50/60	400

- Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W
- El aparato no dispone de modo de espera.

Antes del primer uso

Lea estas instrucciones detenidamente.

- Retire todas las piezas del embalaje y las pegatinas, no se debe retirar la placa de identificación ni el número de serie.
- Limpie el recipiente y las cuchillas con un paño húmedo.
- Coloque la picadora múltiple sobre una superficie seca, antideslizante y uniforme.

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad

El aparato cumple con los requisitos de las correspondientes Directivas de la UE

El aparato está destinado exclusivamente para su uso en ambientes cerrados.

¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!

- El tiempo máximo de procesado no debería superar los 10 segundos por trozo.
- Utilice el aparato por impulsos y pausas intermedias un tiempo que no supere los 60 segundos. Deje enfriar luego el aparato 2-3 minutos.
- No vierta alimentos calientes en el recipiente. Deje enfriar un poco a los alimentos.
- No vierta líquidos en el recipiente.
- No pique alimentos extremadamente duros o cubos de hielo. Pueden dañar al aparato.

Puesta en servicio

- Coloque cuidadosamente la cuchilla media y la superior sobre la inferior y gírelas en sentido antihorario hasta que se traben firmemente.

¡ATENCIÓN!
¡Las cuchillas son extremadamente filosas! Se las debe asir exclusivamente del plástico. ¡Peligro de sufrir lesiones!

Coloque el eje plástico de las cuchillas sobre el eje en el medio del recipiente de vidrio.

- El juego de tres cuchillas también puede operarse sin las dos cuchillas superiores. Pero obtendrá el mejor resultado usando las 3 cuchillas.



- Corte los alimentos deseados en pequeños trozos y vierta el preparado en el recipiente de vidrio.
- Llénelo hasta máximo la arista superior del juego de cuchillas.
- Coloque la tapa sobre el recipiente.
- Mediante un suave giro puede ahora trabar la unidad motriz en la tapa.



- Inserte el enchufe en un tomacorriente.
- Sostenga la unidad motriz con una mano y con la otra oprima la tecla de inicio a fin de operar el aparato.
- **¡Nota!** Si la unidad motriz no está trabada correctamente, el aparato no arranca.

RECOMENDACIÓN

Muchos alimentos se dejan picar mejor usando impulsos cortos. Para ello interrumpa brevemente una y otra vez la operación.
Durante las pausas puede verificar si ya se logró el grado de picado deseado.
Observe los tiempos máximos de funcionamiento.

- Ni bien logró el grado de picado deseado, espere un instante hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Saque la unidad motriz y la tapa.
- Saque cuidadosamente el juego de cuchillas del recipiente, asiéndolo del plástico.
- Ahora puede extraer del recipiente el alimento picado.

Cantidades y tiempos de procesado

Aquí detallamos algunas de nuestras recomendaciones.

Alimento	Cantidad	Tiempo
Cebolla	400 g	10 s
Carne	350 g	5 s
Manzana	350 g	15 x 1 s
Brócoli	350 g	15 x 1 s
Zanahoria	300 g	5 x 5 s
Pimiento	200 g	10 s

Alimento	Cantidad	Tiempo
Almendra	200 g	5 x 10 s
Avellana	200 g	15 x 1 s
Nuez	200 g	15 x 1 s
Queso	200 g	15 x 1 s

Limpieza

- Antes de cada limpieza saque el enchufe del tomacorriente.
- No sumerja nunca la unidad motriz en agua u otro líquido y no lo coloque en el lavavajillas.
- Limpie la unidad motriz con un paño húmedo.
- Sujete la cuchillas del plástico y lávelas bajo agua corriente.



¡ATENCIÓN!
¡Las cuchillas son extremadamente filosas! Se las debe asir exclusivamente del plástico. ¡Peligro de sufrir lesiones!

- Limpie la tapa, la junta de la tapa y el recipiente de vidrio bajo agua corriente y séquelos concienzudamente.
- El recipiente y la tapa son aptos para lavavajillas.
- No utilice agentes limpiadores, aerosoles de limpieza fuertes o esponjas para lavado de ollas.

ES

Recetas

Mantequilla de tomate

Ingredientes:

- 40 g de tomate seco
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano seco o 2 ramitas frescas pequeñas
- 1 cucharadita de tomillo seco o 2 ramitas frescas pequeñas
- Sal y pimienta al gusto, media cucharadita de cada una
- 20 g de concentrado de tomate (1 cucharada)
- 125 g de mantequilla blanda

Preparación:

Añadir los tomates secos y los dientes de ajo a la batidora y triturar durante 3 x 10 segundos.
Añadir el orégano y el tomillo cortados, junto con la sal y la pimienta y mezclar durante 1 x 10 segundos.
Primero añadir el concentrado de tomate y luego los trozos de mantequilla al recipiente, después pulsar 2-3 veces en la batidora.
Retirar con cuidado la cuchilla y mezclar brevemente la mantequilla con una espátula o cuchara y sazonar al gusto.
La mantequilla de tomate puede dejarse reposar en el frigorífico durante unos 30 minutos o utilizarse inmediatamente.

Tsatsiki

Ingredientes:

- Medio pepino, pelado y sin semillas (150 g)
- 3 dientes de ajo
- Media cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 1-2 tallos de eneldo
- 150 g de yogur griego
- 150 g de cuajada
- 1 cucharadita de zumo de lima
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación:

Triturar el pepino troceado y sin semillas junto con el ajo durante 5 x 2 segundos.
Con una cuchara, preferiblemente de metal, empujar la masa hacia abajo y volver a pulsar 2 veces.
Añadir pimienta, sal y eneldo picado grueso, pulsar 5 veces. Añadir el yogur, la cuajada, el zumo de lima y el aceite y pulsar otras 5 veces.
Retirar con cuidado la cuchilla y mezclar con una cuchara y sazonar al gusto. Dejar el tzatziki en el refrigerador durante unos 30 minutos.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Servicio del fabricante y registro de productos Cloer®

La marca Cloer® es sinónimo de durabilidad y rendimiento excepcionales. Para mantener este estándar a largo plazo, llevamos a cabo un control continuo de la calidad y estudios de durabilidad.

Al registrar puntualmente todos los productos Cloer® mediante sus respectivos números de serie, usted contribuye activamente a garantizar un control exhaustivo de la calidad y la satisfacción del cliente.

Nota importante: El registro es un requisito indispensable para acceder a nuestro servicio voluntario del fabricante en caso de consultas técnicas o evaluaciones individuales por cortesía comercial. Esto no genera un derecho legal a servicios gratuitos; sus derechos de garantía legal ante defectos del producto dependen exclusivamente de su distribuidor (socio comercial) y permanecen inalterados. Consulte en línea si nuestro servicio del fabricante está disponible actualmente en su país.

Registro del producto
https://cloer.com/service

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
  – em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
  – em propriedades agrícolas,
  – por clientes em hotéis,
  – motéis e outros estabelecimentos residenciais ou,
  – em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
  – se ocorrer uma avaria,
  – se o aparelho não for utilizado por um longo período,
  – antes de cada limpeza,
  – quando a aparelho não esta a ser utilizado ou supervisionado,
  – antes de cada montagem ou desmontagem.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).
- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com.
- Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva). Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho destina-se a picar ervas aromáticas, legumes e frutas ou carne (sem osso). Não é adequado para picar alimentos quentes, líquidos ou sólidos ou cubos de gelo. O uso incorreto pode causar ferimentos.
- As lâminas são extremamente afiadas, pelo que deve pegá-las apenas pela parte sintética.
- **Cuidado:** Durante o manuseamento de lâminas de corte afiadas e ao esvaziar o recipiente, bem como na lavagem.
- Após a utilização do aparelho deve lavar todas as superfícies/peças que tenham entrado em contacto com o alimento. As informações relativas à lavagem constam das páginas seguintes.

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
682	220-240	50/60	400

- Consumo de energia no estado desligado: 0,0 W
- O aparelho não possui modo de espera (standby).

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova todas as partes da embalagem e autocolantes que eventualmente existam, exceto a placa de identificação e o número de série.
- Lave a tijela e as lâminas com um pano húmido.
- Coloque a picadora multiusos numa base seca, antiderrapante e plana.

Marcação CE

O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas da CE relevantes.

O aparelho destina-se apenas a utilização em espaços fechados.

ATENÇÃO! Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não estiver em utilização e antes de limpá-lo!

PT

- O tempo de processamento máximo não deve exceder os 10 segundos consecutivos.
- O aparelho deve funcionar por impulsos, com pausas intermédias, não mais de 60 segundos seguidos. De seguida, deixar o aparelho arrefecer 2 a 3 minutos.
- Não coloque alimentos quentes na tijela. Aguarde que o alimente arrefeça ligeiramente.
- Não deite líquidos na tijela.
- Não triture alimentos extremamente duros nem cubos de gelo. Estes podem danificar o aparelho

Colocação em funcionamento

- Coloque, cuidadosamente, as lâminas intermédia e superior em cima da lâmina inferior e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até encaixarem.

ATENÇÃO!
As lâminas são extremamente afiadas!
Pegue apenas pela parte sintética.
Perigo de ferimentos!

- Coloque o eixo sintético da lâmina na haste ao centro da tijela de vidro.
- O conjunto de três lâminas pode ser acionado sem as duas lâminas superiores. Todavia, os melhores resultados são obtidos com a utilização das três lâminas.



- Pique o alimento pretendido em pedaços pequenos e coloque-os na tijela de vidro.
- Encha-a no máximo até à aresta da lâmina superior.
- Coloque a tampa na tijela.
- Rodando ligeiramente, pode encaixar a unidade do motor na tampa.



- Ligue a ficha de alimentação numa tomada.
- Com uma mão segure a unidade do motor e, com a outra mão, pressione o botão Iniciar para colocar o aparelho em funcionamento.
- Nota! Se a unidade do motor não estiver bem encaixada, o aparelho não funciona.

SUGESTÃO

Muitos alimentos são mais facilmente picados em impulsos breves. O aparelho deve ter períodos de funcionamento breves e seguidos.
Durante a paragem pode verificar se o grau de picagem corresponde ao que pretende. Tenha em atenção os tempos de funcionamento máximos.

- Assim que seja atingido o grau de picagem pretendido, aguarde breves momentos até que a lâmina pare por completo.
- Desligue a ficha da tomada.
- Retire a unidade do motor e a tampa.
- Retire o conjunto de lâminas da tijela, pegando cuidadosamente pela parte sintética.
- Pode agora retirar o alimento picado da tijela.

Quantidades e tempos de processamento

Encontra aqui a listagem com as nossas recomendações.

Alimento	Quantidade	Tempo
Cebolas	400 g	10 s
Carne	350 g	5 s
Maçãs	350 g	15 x 1 s
Brócolo	350 g	15 x 1 s
Cenouras	300 g	5 x 5 s
Pimento	200 g	10 s

Alimento	Quantidade	Tempo
Amêndoas	200 g	5 x 10 s
Avelãs	200 g	15 x 1 s
Nozes	200 g	15 x 1 s
Queijo	200 g	15 x 1 s

Lavagem

- Antes de cada lavagem deve desligar a ficha de alimentação.
- Nunca mergulhar a unidade do motor em água ou outras substâncias líquidas e nunca colocar na máquina de lavar loiça.
- Lave a unidade do motor com um pano húmido.
- Pegue as lâminas pela parte sintética e lave-as em água corrente.



ATENÇÃO!
As lâminas são extremamente afiadas!
Pegue apenas pela parte sintética.
Perigo de ferimentos!

- Lave a tampa, o vedante da tampa e a tijela de vidro em água corrente e seque tudo bem.
- A tijela e a tampa podem ser lavadas na máquinas da loiça.
- Não utilize detergentes, sprays de limpeza ou esfregões abrasivos

Receitas

Manteiga de tomate

Ingredientes:

- 40 g de tomate seco
- 2 dentes de alho
- 1 colher de chá de orégãos secos 2 raminhos de orégãos frescas
- 1 colher de chá de tomilho seco ou 2 raminhos de tomilho fresco
- Sal e pimenta a gosto, respetivamente ½ colher de chá
- 20 g de polpa de tomate (1 colher de sopa)
- 125 g de manteiga macia

Preparação:

colocar o tomate seco e os dentes de alho no recipiente da picadora e picar 3 vezes durante 10 segundos.
Adicionar os orégãos e o tomilho, apenas as folhas, em conjunto com o sal e a pimenta e misturar durante 10 segundos.
Começar por adicionar a polpa de tomate e depois a manteiga, aos pedaços, ao recipiente e picar 2 a 3 vezes na picadora.
Retirar a lâmina com cuidado e com um salazar misturar bem e provar.
Deixar a manteiga de tomate repousar durante aprox. 30 minutos no frigorífico e consumir de imediato.

Tsatziki

Ingredientes:

- ½ pepino, descascado e sem sementes (150 g)
- 3 dentes de alho
- ½ colher de chá de pimenta
- 1 colher de chá de sal
- 1-2 ramos de endro
- 150 g de iogurte grego
- 150 g de queijo quark
- 1 colher de chá de sumo de lima
- 1 colher de chá de azeite

Preparação:

Picar o pepino cortado em pedaços e sem sementes com o alho 5 vezes, durante 2 segundos.
Com uma colher, preferencialmente metálica, baixar a mistura e voltar a picar 2 vezes. Adicionar pimenta, sal e as folhas de endro e picar 5 vezes. Adicionar o iogurte, o queijo quark, o sumo de lima e o azeite e picar mais 5 vezes. Retirar cuidadosamente a lâmina, misturar com uma colher e retificar temperos. Deixar o Tsatziki repousar durante aprox. 30 minutos no frigorífico.

Eliminação ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



ATENÇÃO!
Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal.

PT

Serviço de Apoio ao Cliente e Registo de Produtos da Cloer® Factory

A marca Cloer® é sinónimo de durabilidade e desempenho excecionais. Para garantir a manutenção deste padrão a longo prazo, realizamos uma monitorização contínua da qualidade e estudos de durabilidade.

Ao registar prontamente todos os produtos Cloer® com os seus respetivos números de série, ajuda-nos ativamente a garantir uma monitorização de qualidade impecável e a satisfação do cliente.

Nota: O registo é obrigatório para utilizar o nosso serviço pós-venda voluntário para consultas de assistência técnica ou avaliações de satisfação. Isto não garante qualquer direito legal a serviços gratuitos; os seus direitos de garantia legal em caso de defeito do produto permanecem exclusivos e inalterados em relação ao seu vendedor (parceiro comercial).
Verifique online se o nosso serviço pós-venda está disponível no seu país.

Registo do produto
https://cloer.com/service

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
  – parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
  – sodybose,
  – viešbučių,
  – motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba,
  – pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer" elektros prietaisus tik „Cloer" klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su įžemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer" klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
  – jeigu pasireiškia gedimas,
  – jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką,
  – prieš kiekvieną valymą,
  – kai prietaisas nenaudojamas arba neprižiūrimas,
  – kas kartą prieš surinkdami arba išardydami.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.

LT

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Prietaisas skirtas smulkinti žoleles, daržoves ir vaisius ar mėsą (be kaulų). Jis netinka smulkinti karštus, skystus arba kietus maisto produktus arba ledo kubelius. Netinkamai naudojant galima susižaloti.
- Peiliai yra labai aštrūs, tad juos imkite tik laikydami už plastiko.
- **Atsargiai** elkitės naudodami aštrius peilius, taip pat ištuštindami ir valydami indą.
- Pasinaudoję prietaisu nuvalykite visus paviršius / dalis, ant kurių pateko maisto produktų. Tolesniuose puslapiuose rasite daugiau valymo nurodymų.

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
682	220-240	50/60	400

- Energijos sąnaudos išjungus: 0,0 W
- Įrenginys neturi budėjimo režimo.

Prieš pirmąjį naudojimą

Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklo ir serijos numerio.
- Indą ir peilius valykite drėgna šluoste.
- Pastatykite daugiafunkcį smulkintuvą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.

CE ženklas / saugos nurodymai

Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.

Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždarose patalpose.

DĖMESIO! Jei prietaiso nenaudojate ir prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laido kištuką!

- Ilgiausia apdirbimo trukmė neturėtų būti ilgesnė nei 10 sekundžių vienai porcijai.
- Prietaiso su impulsais ir pertraukomis nenaudokite ilgiau nei 60 sekundžių. Leiskite prietaisui atvėsti bent 2–3 minutes.
- Į indą nedėkite karštų maisto produktų. Palaukite, kol maisto produktai šiek tiek atvės.
- Į indą nepilkite karštų skysčių.
- Nesmulkinkite labai kietų maisto produktų arba ledo kubelių. Jie gali sugadinti prietaisą.

Naudojimo pradžia

- Vidurinįjį ir viršutinį peilius atsargiai uždėkite ant apatinių peilių ir pasukite kryptimi prieš laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos.

DĖMESIO!
Peiliai yra labai aštrūs! Juos imkite tik laikydami už plastiko. Pavojus susižaloti!

- Plastikinę peilių ašį užmaukite ant koto stiklinio indo centre.
- Trijų peilių komplektą galite naudoti ir be abiejų viršutinių peilių. Tačiau geriausią rezultatą pasieksite naudodami visus tris peilius.



- Pageidaujamus maisto produktus supjaustykite nedideliais gabalėliais ir sudėkite į stiklinį indą.
- Į indą nedėkite daugiau nei iki viršutinio peilių komplekto krašto.
- Uždėkite dangtelį ant indo.
- Šiek tiek pasukdami variklio korpusą užfiksuosite ant dangtelio.



- Įkiškite kištuką į kištukinį lizdą.
- Ranka prilaikykite variklio korpusą, o kita ranka nuspauskite paleidimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą.
- Pastaba! Jeigu variklio korpusas neužfiksuotas, prietaisas neįsijungs.

PATARIMAS

Daugelį maisto produktų geriau susmulkinsite jį smulkindami trumpais impulsais. Norėdami tai padaryti, trumpam sustabdykite prietaisą. Pertraukų metu galite patikrinti, ar jau pasiekėte pageidaujamą smulkinimo laipsnį. Atsižvelkite į ilgiausias trukmes.

- Kai pasieksite pageidaujamą susmulkinimo laipsnį, šiek tiek palaukite, kol peiliai visiškai sustos.
- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Išimkite variklio korpusą ir nuimkite dangtelį.
- Iš stiklinio indo peilių komplektą imkite tik laikydami už plastiko ir labai atsargiai.
- Tik tuomet iš indo išimkite susmulkintus maisto produktus.

Kiekiai ir apdorojimo trukmė

Šiame sąraše pateikiame keletą rekomendacijų.

Maisto produktai	Kiekis	Trukmė
Svogūnai	400 g	10 s
Mėsa	350 g	5 s
Obuoliai	350 g	15 x 1 s
Brokoliai	350 g	15 x 1 s
Morkos	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s

Maisto produktai	Kiekis	Trukmė
Migdolai	200 g	5 x 10 s
Lazdyno riešutai	200 g	15 x 1 s
Graikiniai riešutai	200 g	15 x 1 s
Sūris	200 g	15 x 1 s

Valymas

- Kiekvieną kartą prieš valydami, iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką.
- Variklio korpuso niekada nenardinkite į vandenį arba kitus skysčius ir neplaukite indaplovėje.
- Nuvalykite variklio korpusą drėgna šluoste.
- Peilius laikykite už plastiko ir nuplaukite po tekančiu vandeniu.



DĖMESIO!
Peiliai yra labai aštrūs! Juos imkite tik laikydami už plastiko. Pavojus susižaloti!

- Po tekančiu vandeniu nuplaukite dangtelį, dangtelio tarpiklį bei stiklinį indą ir tuomet leiskite išdžiūti.
- Indą ir dangtelį galite plauti indaplovėje.
- Nenaudokite stiprių ploviklių, valymo purškiklių ir puodų kempinių.

Receptes

Pomidorų užtepėlė

Reikės:

- 40 g džiovintų pomidorų
- 2 skiltelių česnako
- 1 arbat. š. džiovinto raudonėlio arba 2 šakelių ką tik nuskinto
- 1 arbat. š. džiovintų čiobrelių arba 2 šakelių ką tik nuskintų
- druskos ir pipirų pagal skonį, po ½ arbat. š.
- 20 g pomidorų tyrės (1 valgom. š.)
- 125 g minkšto sviesto
-

Paruošimas:

džiovintus pomidorus ir česnakų skilteles sudėkite į maišymo indą ir smulkinkite 3 kartus po 10 sekundžių. Susmulkintą raudonėlį ir čiobrelius įdekite kartu su druska ir pipirais ir maišykite 1 kartą 10 sekundžių. Pirmiausiai į indą sudėkite pomidorų tyrę, po to sviestą, supjaustytą gabalėliais ir maišymo inde permaišykite 2–3 kartus pulsavimo režimu. Atsargiai ištraukite peilį ir permaišykite užtepėlę tešlos mentele ar šaukšteliu ir paragaukite. Pomidorų užtepėlę padėkite į šaldytuvą ir palikite ten maždaug 30 minučių arba skanaukite tuoj pat.

Dzadzikis

Reikės:

- ½ stambiai supjaustyto ir nulupto agurko, maždaug (150 g)
- 3 skiltelių česnako
- ½ arbat. š. pipirų
- 1 arbat. š. druskos
- 1–2 šakelių krapų
- 150 g graikiško jogurto
- 150 g varškės
- 1 arbat. š. žaliosios citrinos sulčių
- 1 arbat. š. alyvuogių aliejaus

Paruošimas:

stambiai supjaustytą agurką su išimtomis sėklomis ir česnaką maišykite 5 kartus po 2 sekundes. Šaukšteliu (idealiausia metaliniu) masę suspauskite ir permaišykite du kartus pulsavimo režimu. 5 kartus pulsuojančiu režimu smulkinkite pipirus, druską ir stambiai suplėšytas krapų šakeles. Dar 5 kartus pulsavimo režimu permaišykite jogurtą, varškę, žaliosios citrinos sultis ir aliejų. Atsargiai išimkite peilį, permaišykite šaukšteliu ir paragaukite. Dzadziki padėkite į šaldytuvą ir ten laikykite maždaug 30 minučių.

Utilizavimas nekenkiant gamtos

Mūsų prietaisas transportuojamas tik nekenksmingose gamtai pakuotėse. Kartoną ir popierių meskite į makulatūros surinkimo talpas, pakuotes iš sintetinių medžiagų į medžiagų atliekas.



DĖMESIO!
Elektros prietaisas epriskiriamas buitinėms atliekoms.

Elektros prietaisas turi vertingų žaliavų. Netinkamą naudojimui prietaisą pristatykite pripažintiems perdirbėjams. Apie utilizacijos galimybes Jus informuos bendruomenės arba miesto administracija.

„Cloer®“ gamintojo aptarnavimas ir gaminių registracija

„Cloer®“ prekės ženklas reiškia išskirtinį patvarumą ir našumą. Siekdami ilgalaikėje perspektyvoje išlaikyti šį standartą, nuolat atliekame kokybės stebėseną ir patvarumo tyrimus.

Nedelsdami registruodami visus „Cloer®“ gaminius naudodami atitinkamus serijos numerius, jūs aktyviai padedate mums užtikrinti išsamią kokybės stebėseną ir garantuojate klientų pasitenkinimą.

Atkreipkite dėmesį: registracija yra privaloma norint gauti mūsų savanorišką gamintojo aptarnavimą techninių užklausų ar individualių geros valios vertinimų atveju. Tai nesuteikia teisinės teisės į nemokamas paslaugas; jūsų įstatyminės garantijos teisės gaminio defekto atveju lieka tik jūsų mažmenininkui (prekybos partneriui) ir joms įtakos neturi. Patikrinkite internete, ar mūsų gamintojo aptarnavimas šiuo metu teikiamas jūsų šalyje.



Produkto registracija
https://cloer.com/service

Drošības pamatnorādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
  – darbinieku virtuvē veikalos un birojos;
  – lauku īpašumā;
  – klientu lietošanai viesnīcās;
  – moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās;
  – kur piedāvā naktsmītni un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  – ja rodas traucējums;
  – ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota;
  – pirms katras tīrīšanas;
  – ja ierīce netiek izmantota un uzraudzīta;
  – ikreiz pirms salikšanas vai izjaukšanas.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Sargājiet ierīci no mitruma (ūdens šļakatām/lietus).
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīce ir paredzēta zaļumu, dārzeņu un augļu vai gaļas (bez kauliem) smalcināšanai. Tā nav paredzēta karstu, šķidru vai cietu pārtikas produktu vai ledus gabaliņu smalcināšanai. Nepareizas lietošanas dēļ var gūt savainojumus.
- Naži ir ļoti asi, satveriet tos tikai aiz plastmasas daļas.
- **Uzmanību:** rīkojoties ar asajiem nažiem, kā arī, iztukšojot un tīrot trauku.
- Pēc ierīces izmantošanas notīriet visas virsmas/daļas, kas nonākušas saskarē ar pārtikas produktiem. Informāciju par tīrīšanu skatiet turpmākajās lappusēs.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
682	220-240	50/60	400

- Elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā: 0,0 W
- Ierīcei nav gaidstāves režīma.

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visas iesaiņojuma daļas un, ja ir, arī uzlīmes, bet nenoņemiet datu plāksnīti un sērijas numuru.
- Iztīriet trauku un notīriet nažus ar mitru drānu.
- Novietojiet daudzfunkcionālo smalcinātāju uz sausas, neslīdīgas un līdzenas pamatnes.

CE marķējums / Drošības norādes

Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.

Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.

UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvelciet ierīces tīkla kontaktspraudni!

- Maksimālais darbības laiks vienā reizē nedrīkst pārsniegt 10 sekundes.
- Strādājot impulsu veidā un ievērojot pārtraukumus, nelietojiet ierīci ilgāk par 60 sekundēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei 2-3 minūtes atdzist.
- Nelieciet traukā karstus pārtikas produktus. Ļaujiet pārtikas produktiem nedaudz atdzist.
- Nelejiet traukā šķidrumus.
- Nesmalciniet pārmērīgi cietus pārtikas produktus vai ledus gabaliņus. Tas var sabojāt ierīci.

Lietošanas sākšana

- Uzmanīgi uzlieciet vidējo un augšējo nazi uz apakšējā un pievelciet tos, griežot pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tie nofiksējas.

UZMANĪBU!
Naži ir ļoti asi! Satveriet tos tikai aiz plastmasas daļas. Savainojumu gūšanas risks!

- Uzlieciet nažu plastmasas asi uz vārpstas stikla trauka centrā.
- Trīsdaļīgo nažu komplektu var izmantot arī bez abiem augšējiem nažiem. Taču vislabāko rezultātu jūs panāksiet, izmantojot 3 nažus.



- Sagrieziet smalcināmos pārtikas produktus mazākos gabaliņos un saberiet stikla traukā.
- Piepildiet trauku maksimāli līdz augšējai nažu malai.
- Uzlieciet traukam vāku.
- Viegli pagriežot motora bloku, to var nofiksēt vākā.



- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Ar vienu roku turiet motora bloku un ar otru roku nospiediet palaišanas pogu, lai ierīce sāktu darboties.
- **Norāde!** Ja motora bloks nav pareizi nofiksējies, ierīci nevar palaist.

PADOMS

Daudzus pārtikas produktus labāk ir smalcināt īsu impulsu veidā. Šim nolūkam ik pa laikam uz īsu brīdi pārtrauciet darbu. Pārtraukumos jūs varat pārbaudīt, vai jau nav sasniegta vēlamā smalcināšanas pakāpe. Ievērojiet maksimālo darbības laiku.

- Kad ir sasniegta vēlamā smalcināšanas pakāpe, īsu brīdi pagaidiet, kamēr ir pilnībā apstājušies naži.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Noņemiet motora bloku un vāku.
- Uzmanīgi izņemiet nažu komplektu aiz plastmasas daļas no stikla trauka.
- Tagad jūs no trauka varat izņemt sasmalcinātos pārtikas produktus.

Daudzums un apstrādes laiks

Šeit ir uzskaitīti daži mūsu ieteikumi.

Pārtikas produkti	Daudzums	Laiks
Sīpoli	400 g	10 s
Gaļa	350 g	5 s
Āboli	350 g	15 x 1 s
Brokoļi	350 g	15 x 1 s
Burkāni	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Mandeles	200 g	5 x 10 s

Pārtikas produkti	Daudzums	Laiks
Lazdu rieksti	200 g	15 x 1 s
Valrieksti	200 g	15 x 1 s
Siers	200 g	15 x 1 s

Tīrīšana

- Ikreiz pirms tīrīšanas atvienojiet kontaktdakšu.
- Motora bloku nekad negremdējiet ūdenī vai citos šķidrumos un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
- Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu.
- Satveriet nažus aiz plastmasas daļas un nomazgājiet tos zem tekoša ūdens strūklas.



UZMANĪBU!
Naži ir ļoti asi! Satveriet tos tikai aiz plastmasas daļas. Savainojumu gūšanas risks!

- Vāku, vāka blīvi un stikla trauku mazgājiet zem tekoša ūdens strūklas un kārtīgi nožāvējiet.
- Trauku un vāku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrīšanas aerosolus vai tīrīšanas sūkļus.

Receptai

Tomātu sviests

Sastāvdaļas:

- 40 g kaltētu tomātu
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 TK kaltētas raudenes vai 2 nelieli zariņi svaigas raudenes
- 1 TK kaltēta timiāna vai 2 nelieli zariņi svaiga timiāna
- Sāls un pipari pēc garšas, aptuveni pa ½ TK
- 20 g tomātu pastas (1 ĒK)
- 125 g mīksta sviesta

Pagatavošana:

Kaltētos tomātus un ķiploka daiviņas 3 reizes pa 10 sekundēm sasmalciniet blenderī.
Pievienojiet plucinātu raudeni un timiānu un kopā ar sāli un pipariem blendējiet vēl 10 sekundes.
Vispirms blendera traukā pievienojiet tomātu pastu, pāri pārberiet sviesta gabaliņus un pēc tam ar 2-3 impulsiem sablendējiet.
Uzmanīgi izņemiet nazi un ar lāpstiņu vai karoti sviestu nedaudz izmaisiet un pagaršojiet.
Tomātu sviestu uz apm. 30 minūtēm var ievietot ledusskapī ievilkties vai arī lietot uzreiz.

Tzatziki

Sastāvdaļas:

- ½ gurķis, mizots, rupji sagriezts un atbrīvots no sēklām (150 g)
- 3 ķiploka daiviņas
- ½ TK piparu
- 1 TK sāls
- 1-2 diļļu kāti
- 150 g grieķu jogurta
- 150 g biezpiena
- 1 TK laima sulas
- 1 TK olīveļļas

Pagatavošana:

Rupji sagrieztu un no sēklām atbrīvotu gurķi kopā ar ķiploku blendējiet 5 reizes pa 2 sekundēm.
Ar karoti, vislabāk no metāla, masu nobīdiet uz leju un vēlreiz ar 2 impulsiem sablendējiet.
Pievienojiet piparus, sāli un rupji saplucinātas dilles un ar 5 impulsiem sablendējiet.
Pievienojiet jogurtu, biezpienu, laima sulu un eļļu un ar vēl 5 impulsiem sablendējiet.
Uzmanīgi izņemiet nazi un ar karoti masu izmaisiet un pagaršojiet.
Ievietojiet tzatziki uz apm. 30 minūtēm ledusskapī ievilkties.

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu izmetiet kopā ar otrreizējās pārstrādes atkritumiem.



UZMANĪBU!
Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūs informēs jūsu pašvaldība.

Cloer® klientu apkalpošana un produktu reģistrācija

Cloer® zīmols apzīmē izcilu izturību un veiktspēju. Lai nodrošinātu šī standarta saglabāšanu ilgtermiņā, mēs veicam nepārtrauktu kvalitātes uzraudzību un izturības pētījumus.

Nekavējoties reģistrējot visus Cloer® produktus ar to attiecīgajiem sērijas numuriem, jūs aktīvi palīdzat mums garantēt nevainojamu kvalitātes uzraudzību un nodrošināt klientu apmierinātību.

Lūdzu, ņemiet vērā: reģistrācija ir obligāta, lai izmantotu mūsu brīvprātīgo klientu apkalpošanas dienestu tehnisko pakalpojumu jautājumiem vai individuāliem labas gribas novērtējumiem. Tas nerada nekādas likumīgas tiesības uz bezmaksas pakalpojumiem; jūsu likumīgās garantijas tiesības produkta defekta gadījumā paliek ekskluzīvas un neietekmētas pret jūsu pārdevēju (tirdzniecības partneri). Pārbaudiet tiešsaistē, vai mūsu klientu apkalpošana pašlaik tiek piedāvāta jūsu valstī.



Produkta reģistrācija
https://cloer.com/service

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
  – i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
  – på landbrugsejendomme,
  – til logerende på hoteller,
  – moteller og i andre boligformer eller,
  – bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
  – hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
  – hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
  – inden rengøring,
  – hvis maskinen ikke bruges eller overvåges,
  – før hver samling eller afmontering.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke gennemføres af børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Maskinen er beregnet til at hakke urter, grøntsager, frugter eller kød (udbenet). Den er ikke beregnet til at hakke varme, flydende eller hårde madvarer eller isterninger. Forkert anvendelse kan medføre skade.
- Knivene er meget skarpe, hold dem kun på plastikken.
- **Forsigtig:** Ved håndtering af de skarpe skæreblade, ved tømning af beholderen samt ved rengøring.
- Rengør alle overflader / dele, der er kommet i berøring med madvarer, efter anvendelse af maskinen. Oplysninger om rengøring findes på følgende sider.

Tekniske data

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Strømforbrug i slukket tilstand: 0,0 W
- Enheden har ikke en standby-tilstand.

Inden brug første gang

Læs denne brugsanvisning, før enheden tages i brug første gang.

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad typeskiltet sidde.
- Rengør skålen og kniven med en fugtig klud.
- Placer multihakkeren på en tør, skridsikker og plan overflade.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger

Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver.

Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.

VIGTIGT! Når apparatet ikke bruges og før enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!

- Den maksimale forarbejdningstid må ikke overstige 10 sekunder af gangen.
- Anvend ikke maskinen med intervaller og pauser i mere end 60 sekunder. Lad derefter maskinen afkøle i 2 - 3 minutter.
- Læg ikke varme madvarer i skålen. Lad madvarerne afkøle lidt.
- Hæld ikke væsker i skålen.
- Hak ikke meget hårde madvarer eller isterninger. Det kan beskadige maskinen.

Ibrugtagning

- Placer forsigtigt den midterste og den øverste kniv på den nederste og drej mod uret ind til de klikker på plads.

ADVARSEL!
Knivene er meget skarpe! Hold dem kun på plastikken. Risiko for at komme til skade!

- Anbring knivenes plastakse på skaftet i midten af glasskålen.
- Det tredelte knivsæt kan også bruges uden de øverste knive. Du opnår dog det bedste resultat ved at bruge 3 knive.



- Snit de ønskede madvarer i små stykker og læg dem til forarbejdning i glasskålen.
- Fyld dem op til knivsættets øverste kant.
- Sæt låget på skålen.
- Klik motorenheden på plads på låget ved at dreje den lidt



- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Hold motorenheden med den ene hånd og tryk på startknappen med den anden hånd for at starte maskinen.
- **Bemærk!** Start ikke maskinen, hvis motorenheden ikke er tilsluttet korrekt.

TIP

Mange madvarer hakkes bedst i korte intervaller. Afbryd processen igen og igen for at gøre dette. Kontroller om den ønskede finhedsgrad er opnået i pauserne. Vær opmærksom på den maksimale varighed af intervallerne.

- Vent et kort øjeblik, indtil knivene står helt stille, så snart den ønskede finhedsgrad er opnået.
- Træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- Fjern motorenheden og låget.
- Fjern forsigtigt knivene fra glasskålen ved at tage dem ud, mens du holder på plastikken.
- Tag herefter de småhakkede madvarer ud af glasskålen.

Mængde og forarbejdningstid

Her er en liste over vores anbefalinger.

Fødevare	Mængde	Tid
Løg	400 g	10 s
Kød	350 g	5 s
Æbler	350 g	15 x 1 s
Broccoli	350 g	15 x 1 s
Gulerødder	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Mandler	200 g	5 x 10 s

Fødevare	Mængde	Tid
Hasselnødder	200 g	15 x 1 s
Valnødder	200 g	15 x 1 s
Ost	200 g	15 x 1 s

Rengøring

- Tag stikket ud efter hver rengøring.
- Læg aldrig motorenheden i vand eller andre væsker og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Hold knivene på plastikken og rengør dem under rindende vand.



ADVARSEL!
Knivene er meget skarpe! Hold dem kun på plastikken. Risiko for at komme til skade!

- Rengør låget og dets tætningsmateriale samt glasskålen under rindende vand og tør dem grundigt af.
- Skålen og låget kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug ikke grydesvampe, aggressive rengøringsmidler eller -sprays.

Opskrifter

Tomatsmør

Ingredienser:

- 40 g tørrede tomater
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. tørret oregano eller 2 små friske grene
- 1 tsk. tørret timian eller 2 små friske grene
- Smages til med salt og peber med ½ tsk.
- 20 g tomatpuré (1 spsk.)
- 125 g blødt smør

Tilberedning:

Tilsæt de tørrede tomater og hvidløgsfedene i blenderen og hak i 3 x 10 sekunder.
Pluk oreganoen og timianen og tilsæt det sammen med salt og peber og bland i 1 x 10 sekunder.
Fordel først tomatpuréen og dernæst smøret stykvist i beholderen og blend 2 - 3 gange i blenderen.
Tag forsigtigt kniven ud og bland smøret kort med en dejspatel eller ske og smag til.
Tomatsmørret kan nu sættes i køleskabet i ca. 30 minutter eller bruges med det samme.

Tzatziki

Ingredienser:

- ½ agurk, groft skrællet og udkernet (150 g)
- 3 fed hvidløg
- ½ tsk. peber
- 1 tsk. salt
- 1 - 2 dildstænger
- 150 g græsk yoghurt
- 150 g quark
- 1 tsk. limesaft
- 1 tsk. olivenolie

Tilberedning:

Bland de groft hakkede og udkernede agurker sammen med hvidløgsfedene i 5 x 2 sekunder.
Skub massen ned med en ske, helst af metal, og blend 2 gange til.
Blend peber, salt og groft plukket dild 5 gange.
Blend quark, limesaft og olivenolien yderligere 5 gange. Tag forsigtigt kniven ud og rør det sammen med en ske og smag til. Lad tzatzikien stå i ca. 30 minutter i køleskabet.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballager skal affaldssorteres.



VIGTIGT!
El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Cloer® Producentservice & Produktregistrering

Cloer®-mærket står for exceptionel holdbarhed og ydeevne. For at opretholde denne standard på lang sigt udfører vi løbende kvalitetsovervågning og holdbarhedsundersøgelser.

Ved at registrere alle Cloer®-produkter omgående med deres respektive serienumre hjælper du os aktivt med at sikre omfattende kvalitetsovervågning og garantere kundetilfredshed.

Bemærk venligst: Registrering er et obligatorisk krav for at få adgang til vores frivillige producentservice i tilfælde af tekniske serviceforespørgsler eller individuelle vurderinger af goodwill. Dette giver ikke en juridisk ret til gratis service; dine lovfæstede garantirettigheder i tilfælde af en produktfejl forbliver udelukkende hos – og upåvirket af – din forhandler (handelspartner).
Tjek online, om vores producentservice i øjeblikket er tilgængelig i dit land.



Produktregistrering
https://cloer.com/service

DK

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
  – i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
  – på gårder,
  – av kunder på hoteller,
  – moteller og andre bolig-fasiliteter eller,
  – bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspennigen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
  – hvis det oppstår en funksjonssvikt,
  – apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller,
  – hvis enheten ikke er i bruk eller under oppsyn,
  – før hver montering eller demontering,
  – før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Enheten er egnet for hakking av urter, grønnsaker og frukt eller kjøtt (uten bein). Den er ikke egnet til å hakke varme, flytende eller harde næringsmidler eller isbiter. Feil bruk kan føre til personskader.
- Knivene er veldig skarpe, de skal kun berøres på plastdelen.
- **Forsiktig:** Ved håndtering av de skarpe skjæreknivene, tømming av beholderen og rengjøring.
- Etter hver bruk av enheten bør du rengjøre alle flater/deler som har vært i berøring med næringsmidler. Du finner informasjon om rengjøring på de neste sidene.

Tekniske data

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Strømforbruk i av-modus: 0,0 W
- Enheten har ikke standby-modus.

Før første gangs bruk

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.

- Fjern alle emballasjedeler og ev.etiketter, ikke serienummeret.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre skålen og knivene.
- Plasser multi-kutteren på et tørt, sklisikkert og flatt underlag.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks

Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene.

Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.

OBS!
Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og når det skal engjøres!

- Den maksimale bearbeidingstiden bør ikke overstige 10 sekunder av gangen.
- Ikke bruk enheten med pulser og pauser i mer enn 60 sekunder. Deretter skal enheten avkjøles i 2-3 minutter.
- Ikke tilsett varme næringsmidler i skålen. La næringsmidler avkjøle litt først.
- Ikke hell væsker i skålen.
- Du må ikke hakke ekstremt harde næringsmidler eller isbiter. De kan skade apparatet

NO

Oppstart

- Plasser den midterste og øvre kniven forsiktig på den nedre og vri dem mot urviseren til de går i lås.

OBS!
Knivene er svært skarpe! De skal kun berøres på plastdelen. Fare for personskader!

- Plasser knivenes plastaksel på skaftet i midten av glasskålen.
- Det tredelte knivsettet kan også drives uten de to øvre knivene. Men du oppnår det beste resultatet ved bruk av 3 kniver.



- Skjær de ønskede næringsmidlene i små biter og ha dem i glasskålen for tilberedning.
- Fyll den maksimalt opp til den øvre kanten av knivsettet.
- Sett lokket på skålen.
- Du kan nå feste motorenheten på lokket ved å vri den litt.



- Stikk støpselet i en stikkontakt.
- Hold motorenheten fast med den ene hånden og trykk på startknappen med den andre hånden for å betjene enheten.
- **Merk!** Hvis motorenheten ikke er gått riktig i lås, vil enheten ikke starte.

TIPS

Mange næringsmidler kan lettere hakkes i korte pulser. For å gjøre dette må du alltid avbryte driften kort. I pausene kan du sjekke om de har blitt hakket tilstrekkelig smått.
Vær oppmerksom på de maksimale brukstidene.

- Så snart de er hakket som ønsket, vent et kort øyeblikk til knivene har stanset fullstendig.
- Trekk så støpslet ut av stikkontakten.
- Fjern motorenheten og lokket.
- Ta knivsettet på plastdelen forsiktig ut av glasskålen.
- Du kan nå ta hakkede næringsmidler ut av skålen.

Mengder og bearbeidingstid

Her er noen av våre anbefalinger:

Næringsmiddel	Mengde	Tid
Løk	400 g	10 s
Kjøtt	350 g	5 s
Epler	350 g	15 x 1 s
Brokkoli	350 g	15 x 1 s
Gulrøtter	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Mandler	200 g	5 x 10 s

Næringsmiddel	Mengde	Tid
Hasselnøtter	200 g	15 x 1 s
Valnøtter	200 g	15 x 1 s
Ost	200 g	15 x 1 s

Rengjøring

- Trekk ut strømpluggen før hver rengjøring.
- Du må aldri dykke motorenheten i vann eller andre væsker og ikke legge den i oppvaskmaskinen.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
- Ta på knivene på plastdelen og rengjør dem under rennende vann.



OBS!
Knivene er svært skarpe! De skal kun berøres på plastdelen. Fare for personskader!

- Rengjør lokket, pakningen til lokket og glasskålen under rennende vann og tørk den grundig.
- Både skålen og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringsspray eller grytesvamper.

Oppskrifter

Tomatsmør

Ingredienser:

- 40 g tørkede tomater
- 2 fedd hvitløk
- 1 teskje tørket oregano eller 2 små ferske kvister
- 1 teskje tørket timian eller 2 små ferske kvister
- salt og pepper etter smak per ½ teskje
- 20 g tomatpuré (1 spiseskje)
- 125 g mykt smør

Tilberedning:

Ha de tørkede tomatene og hvitløksfeddene i blenderen og hakk 3 x 10 sekunder.
Tilsett revet oregano og timian sammen med salt og pepper og bland 1 x 10 sekunder.
Fordel først tomatpuré og deretter smør i stykker i beholderen og la den pulsere 2-3 ganger i blenderen.
Ta kniven forsiktig ut og bland smøret kort med en slikkepott eller en skje og smak til.
La tomatsmøret nå stå i kjøleskapet i ca. 30 minutter eller bruk det umiddelbart.

Tzatziki

Ingredienser:

- ½ agurk, grovt skrelt og uten kjerner (150 g)
- 3 fedd hvitløk
- ½ teskje pepper
- 1 teskje salt
- 1-2 stenger dill
- 150 g gresk yoghurt
- 150 g kvarg
- 1 teskje limejuice
- 1 teskje olivenolje

Tilberedning:

Bland de grov kuttede agurken uten kjerner sammen med hvitløk i 5 x 2 sekunder.
Bruk en skje, helst laget av metall, til å skyve massen ned og pulsere 2 x igjen.
Pepper, salt og grovt revet dill pulseres 5 x.
Fortsett å pulsere yoghurt, kvarg, limejuice og olje ytterligere 5 x.
Ta kniven forsiktig ut og bland med en skje og smak til.
La tzatzikien stå i kjøleskapet i ca. 30 minutter.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Cloer® Produsentservice og Produktregistrering

Cloer®-merket står for eksepsjonell holdbarhet og ytelse. For å opprettholde denne standarden på lang sikt, gjennomfører vi kontinuerlig kvalitetsovervåking og holdbarhetsstudier.

Ved å registrere alle Cloer®-produkter raskt med deres respektive serienumre, hjelper du oss aktivt med å sikre omfattende kvalitetsovervåking og garantere kundetilfredshet.

Merk: Registrering er et obligatorisk krav for å få tilgang til vår frivillige produsentservice ved tekniske serviceforespørsler eller individuelle vurderinger av goodwill. Dette gir ikke juridisk rett til gratis tjenester; dine lovfestede garantirettigheter ved produktfeil forblir utelukkende hos – og upåvirket av – din forhandler (handelspartner).
Sjekk på nett om vår produsentservice for øyeblikket er tilgjengelig i ditt land.

Produktregistrering
https://cloer.com/service

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
  – i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
  – på gårder,
  – av kunder på hoteller,
  – moteller og andre bolig-fasiliteter eller,
  – bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspennigen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
  – hvis det oppstår en funksjonssvikt,
  – apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller,
  – När apparaten inte används eller övervakas,
  – Innan hopsättning eller isärtagning,
  – før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Apparaten är lämplig för att finfördela kryddor, grönsaker och frukt eller kött (utan ben). Den är inte lämplig för finfördelning av heta, flytande eller hårda livsmedel eller iskuber. Felaktig användning kan leda till skador.
- Kniven är mycket vass, fatta alltid endast tag i plastdetaljerna.
- **Försiktighet:** Vid hantering av de vassa skärknivarna liksom när man tömmer ur behållaren och vid rengöringen uppmanas till försiktighet.
- Rengör alla ytor och delar på apparaten, som kommit i beröring med livsmedel efter användningen. Information om rengöringen finns på nästkommande sidor.

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Strömförbrukning i avstängt läge: 0,0 W
- Enheten saknar standby-läge.

Innan produkten tas i bruk

Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Rengör skålen och knivarna med en fuktig duk.
- Ställ multi-finfördelaren på ett torrt, halkfritt och jämnt underlag.

CE-märkning

Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv.

Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.

VARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!

- Maximal bearbetningstid ska inte vara längre än 10 sekunder per bit.
- Använd apparaten med impulser och mellanliggande pauser men inte längre än totalt i 60 sekunder. Låt därefter apparaten svalna av i 2-3 minuter.
- Häll aldrig heta livsmedel i skålen. Låt livsmedlet i så fall svalna av först.
- Häll ingen vätska i skålen.
- Använd inte apparaten för att finfördela hårda livsmedel eller iskuber. Det kan skada apparaten.

Idrifttagande

- Sätt försiktigt fast den mittersta och övre kniven ovanpå den nedre och vrid sedan moturs tills de hakar i fästena.

VARNING!
Knivarna är mycket vassa! Fatta alltid tag endast i plastdetaljerna. Skaderisk!

- Sätt på plastaxeln till kniven på handtaget i mitten av glasskålen.
- Det tredelade knivsetet kan även köras utan den övre kniven. Bästa resultatet får man dock vid användning av alla 3 knivarna.



- Skär livsmedlen först i mindre bitar innan de läggs i glasskålen.
- Fyll upp till som mest till den övre kniven.
- Sätt på locket på skålen.
- Genom att dra lätt kan man nu få motorenheten att haka fast i locket.



- Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Håll med den ena handen fast motorenheten och tryck med den andra handen på startknappen för att köra apparaten.
- **OBS!** Om inte motorenheten hakats i på rätt sätt, startar apparaten inte.

TIPS

Många livsmedel låter sig bättre finfördelas vid intervallkörning med korta impulser. Man kör då bara apparaten kortare stunder. I pauserna kan man kontrollera om önskad finfördelningsgrad kanske redan har uppnåtts.
Beakta maximala körtiderna.

- Så snart som önskad finfördelningsgrad uppnåtts väntar man en kort stund tills knivarna står helt stilla.
- Dra nu ur kontakten ur vägguttaget.
- Avlägsna motorenheten och locket.
- Ta försiktigt ut knivsetet ur glasskålen genom att fatta tag i plastdetaljerna.
- Nu kan man ta upp de finfördelade livsmedlen ur glasskålen.

SE

Mängder och tillredningstider

Här kommer några av våra rekommendationer:

Livsmedel	Mängd	Tid
Lök	400 g	10 sek
Kött	350 g	5 sek
Äpplen	350 g	15 x 1 sek
Broccoli	350 g	15 x 1 sek
Morot	300 g	5 x 5 sek

Livsmedel	Mängd	Tid
Paprika	200 g	10 sek
Mandlar	200 g	5 x 10 sek
Hasselnötter	200 g	15 x 1 sek
Valnötter	200 g	15 x 1 sek
Ost	200 g	15 x 1 sek

Rengöring

- Dra först ur vägguttaget innan rengöringen påbörjas.
- Motorenheten får aldrig hamna i vatten eller i andra vätskor och kan inte läggas i diskmaskinen.
- Torka av motorenheten med en fuktig duk.
- Fatta tag i knivarnas plastdetaljer och rengör dessa under rinnande vatten.



VARNING!
Knivarna är mycket vassa! Fatta alltid tag endast i plastdetaljerna. Skaderisk!

- Rengör locket, tätningsringen till locket och glasskålen under rinnande vatten och torka noggrant av dem.
- Glasskålen liksom locket tål att läggas i diskmaskinen.
- Använd inte några starka rengöringsmedel, spray eller stålull.

Recept

Tomatsmör

Ingredienser:

- 40 g torkade tomater
- 2 vitlöksklyftor
- 1 tesked Torkad oregano, eller 2 små färska kvistar
- 1 tesked Torkad timjan, eller 2 små färska kvistar
- Salt och peppar efter smak ½ tesked vardera
- 20 g tomatpuré (1 matsked)
- 125 g mjukt smör

Förberedning:

Lägg de soltorkade tomaterna och vitlöksklyftorna i mixer och blanda dem i 3 x 10 sekunder.
Plockad oregano och timjan, tillsätt dem tillsammans med salt och peppar och blanda dem i 1 x 10 sekunder.
Fördela först tomatpastan och sedan smöret i bitar i behållaren och låt det sedan köras 2-3 gånger i mixern.
Ta försiktigt bort kniven och blanda smöret snabbt med en spatel eller en sked och krydda efter smak.
Tomatsmöret kan nu blötläggas i kylen i ungefär 30 minuter eller användas omedelbart.

Tzatziki

Ingredienser:

- ½ gurka, grovskalad och gropad (150 g)
- 3 vitlöksklyftor
- ½ tesked peppar
- 1 tesked salt
- 1-2 stjälkar dill
- 150 g grekisk yoghurt
- 150 g kvark
- 1 tesked limejuice
- 1 tesked olivolja

Förberedning:

Blanda den grovskurna och gropiga gurkan med vitlök i 5 x 2 sekunder.
Med en sked, helst tillverkad av metall, tryck ner massan och kör två gånger igen.
Kör peppar, salt och grovplockad dill 5 gånger.
Kör yoghurt, kvark, limejuice och oljan ytterligare 5 gånger.
Ta försiktigt bort kniven, blanda med en sked och krydda efter smak.
Låt tzatziki stå i kylen i ungefär 30 minuter.

Miljövänlig avfallshantering

Våra produkter förses uteslutande med miljövänligt emballage inför transport. Lämna in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.



VARNING!
Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna in den förbrukade produkten på en godkänd återvinningsplats. Kommun- eller stadsförvaltningen ger information om olika återvinningsalternativ.

Cloer® Tillverkarservice och Produktregistrering

Varumärket Cloer® står för exceptionell hållbarhet och prestanda. För att upprätthålla denna standard på lång sikt genomför vi kontinuerlig kvalitetsövervakning och hållbarhetsstudier.

Genom att omedelbart registrera alla Cloer®-produkter med deras respektive serienummer hjälper du oss aktivt att säkerställa omfattande kvalitetsövervakning och garantera kundnöjdhet.

Observera: Registrering är ett obligatoriskt krav för att få tillgång till vår frivilliga tillverkarservice vid tekniska serviceförfrågningar eller individuella goodwillbedömningar. Detta ger inte någon juridisk rätt till kostnadsfri service; dina lagstadgade garantirättigheter vid produktfel förblir enbart hos – och påverkas inte av – din återförsäljare (handelspartner). Kontrollera online om vår tillverkarservice för närvarande är tillgänglig i ditt land.

Produktregistrering
https://cloer.com/service

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
  – kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä,
  – maataloustiloissa,
  – hotellien,
  – motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa,
  – aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta,
  – jos laitteessa on toimintahäiriö,
  – laite on pitkään käyttämättömänä,
  – jos laitetta ei käytetä tai valvota,
  – ennen kokoonpanoa tai purkamista,
  – tai laitetta puhdistetaan.
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laite ja sen virtajohto on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Älä upota laitetta veteen.
- Laite soveltuu yrttien, vihannesten ja hedelmien sekä lihan (ilman luita) hienontamiseen. Se ei sovellu kuuman, nestemäisen tai kovan ruoan tai jääkuutioiden pilkkomiseen. Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- Veitset ovat erittäin teräviä, kosketa vain muoviosia.
- **Varo:** Teräviä leikkuuteriä niitä käsiteltäessä, astiaa tyhjennettäessä ja puhdistettaessa.
- Puhdista laitteen käytön jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet pinnat/osat. Tietoa puhdistuksesta löydät seuraavilta sivuilta.

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
682	220-240	50/60	400

- Virrankulutus pois päältä -tilassa: 0,0 W
- Laitteessa ei ole valmiustilaa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Puhdista kulho ja terät kostealla liinalla ennen ensimmäistä kuumennusta.
- Aseta monitoimisilppuri kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle alustalle.

CE-Merkintä / Turvaohjeet

Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.

Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.

HUOMIO! Kun laitetta ei käytetä sekä ennen jokaista puhdistusta irrota verkkopistoke!

- Suurin käsittelyaika ei saa olla yli 10 sekuntia kerrallaan.
- Älä käytä laitetta pulssien ja taukojen kanssa yli 60 sekunnin ajan kerrallaan. Anna laitteen jäähtyä sen jälkeen 2–3 minuuttia.
- Älä laita kulhoon kuumia aineksia. Anna ainesten jäähtyä ensin.
- Älä kaada kulhoon nestettä.
- Älä hienonna erityisen kovia aineksia tai jääkuutioita. Ne voivat vahingoittaa laitetta.

Käyttöönotto

- Aseta keskimmäinen ja ylempi terä varovasti alemman terän päälle, ja käännä niitä vastapäivään, kunnes ne napsahtavat paikalleen.

HUOMIO!
Terät ovat erittäin teräviä! Tartu vain muoviosiin. Loukkaantumisvaara!

- Aseta terien muoviakseli akselille lasikulhon keskelle.
- Kolmiosaista teräsarjaa voidaan käyttää myös ilman kahta ylempää terää. Parhaan tuloksen saat käyttämällä kolmea terää.





- Leikkaa ainekset pieniksi paloiksi ja laita ne lasikulhoon valmistusta varten.
- Täytä enintään ylemmän teräsarjan yläreunaan saakka.
- Aseta kulhon kansi paikoilleen.
- Voit nyt napsauttaa moottoriyksikön kanteen kääntämällä sitä hieman.





- Kytke virtajohto pistorasiaan.
- Pidä moottoriyksikköä kiinni yhdellä kädellä ja paina käynnistyspainiketta toisella kädellä laitteen käynnistämiseksi.
- **Ohje!** Jos moottoriyksikkö ei ole oikein kiinnitetty, laite ei käynnisty.

VIHJE

Monet elintarvikkeet on helpompi jauhaa lyhyinä pulsseina. Tätä varten keskeytä toiminta aina vähäksi aikaa. Taukojen aikana voit tarkistaa, onko haluttu hienonnusaste jo saavutettu. Huomioi suurin sallittu käyntiaika.

- Kun vaadittu hienonnusaste on saavutettu, odota hetki, kunnes terät ovat täysin pysähtyneet.
- Vedä nyt pistoke irti pistorasiasta.
- Poista moottoriyksikkö ja kansi.
- Ota muovinen teräsarja varovasti lasikulhosta.
- Voit nyt poistaa hienonnetun ruoan kulhosta.

Määrät ja käsittelyajat

Tässä on lueteltu joitakin suosituksia.

Elintarvike	Määrä	Aika
Sipuli	400 g	10 s
Liha	350 g	5 s
Omena	350 g	15 x 1 s
Parsakaali	350 g	15 x 1 s
Porkkana	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s

Elintarvike	Määrä	Aika
Mantelit	200 g	5 x 10 s
Hasselpähkinä	200 g	15 x 1 s
Saksanpähkinät	200 g	15 x 1 s
Juusto	200 g	15 x 1 s

Puhdistus

- Irrota virtajohto verkkovirrasta aina ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen tai muihin nesteisiin äläkä laita sitä astianpesukoneeseen.
- Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
- Ota kiinni terän muoviosasta ja puhdista se juoksevan veden alla.



HUOMIO!
Terät ovat erittäin teräviä! Tartu vain muoviosiin. Loukkaantumisvaara!

- Puhdista kansi, kannen tiiviste ja lasikulho juoksevan veden alla, ja kuivaa ne huolellisesti.
- Kulho ja kansi kestävät konepesun.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, puhdistussuihkeita tai kattilasieniä.

Reseptit

Tomaattivoi

Ainekset:

- 40 g kuivattua tomaattia
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 tl kuivattua oreganoa tai 2 pientä tuoretta oksaa
- 1 tl kuivattua timjamia tai 2 pientä tuoretta oksaa
- Suolaa ja pippuria maun mukaan molempia ½ tl.
- 20 g tomaattipastaa (1 rkl.)
- 125 g pehmeää voita

Valmistus:

Laita aurinkokuivatut tomaatit ja valkosipulinkynsi tehosekoittimeen ja hienonna 3 x 10 sekuntia.
Irrota oregano ja timjami varsista, ja lisää ne yhdessä suolan ja pippurin kanssa. Sekoita 1 x 10 sekuntia.
Levitä ensin tomaattipasta ja sitten voi paloiksi astiaan ja käytä tehosekoitinta 2–3 pulssia.
Poista terä varovasti ja sekoita voita lyhyesti lastalla tai lusikalla, ja mausta maun mukaan.
Tomaattivoi saa nyt tekeytyä jääkaapissa noin 30 minuuttia tai sen voi käyttää heti.

Tzatziki

Ainekset:

- ½ kurkkua, suureksi paloiteltu ja kuorittu (150 g)
- 3 valkosipulinkynttä
- ½ tl pippuria
- 1 tl suolaa
- 1–2 tillinvartta
- 150 g kreikkalaista jugurttia
- 150 g rahkaa
- 1 tl limettimehua
- 1 tl oliiviöljyä

Valmistus:

Sekoita suureksi paloiteltua ja siemenetöntä kurkkua valkosipulin kanssa 5 x 2 sekuntia.
Työnnä massa mieluiten metallista valmistetulla lusikalla alas ja käytä uudelleen kaksi kertaa.
Pulssisekoita pippuria, suolaa ja karkeaa tilliä 5 kertaa.
Pulssisekoita jogurttia, rahkaa, limemehua ja öljyä vielä 5 kertaa.
Poista terä varovasti, sekoita lusikalla ja mausta maun mukaan.
Anna tzatzikin seistä jääkaapissa noin 30 minuuttia.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksyttyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispaikoista.

Cloer®-valmistajapalvelu ja -tuotteiden rekisteröinti

Cloer®-tuotemerkki edustaa poikkeuksellista kestävyyttä ja suorituskykyä. Tämän standardin ylläpitämiseksi pitkällä aikavälillä suoritamme jatkuvaa laadunvalvontaa ja kestävyystutkimuksia.

Rekisteröimällä kaikki Cloer®-tuotteet viipymättä niiden sarjanumeroilla autat meitä aktiivisesti varmistamaan kattavan laadunvalvonnan ja takaamaan asiakastyytyväisyyden.

Huomaa: Rekisteröinti on pakollinen edellytys vapaaehtoisen valmistajapalvelumme käyttämiselle teknisten palvelukyselyiden tai yksittäisten liikearvon arviointien yhteydessä. Tämä ei luo laillista oikeutta ilmaisiin palveluihin; lakisääteiset takuuoikeutesi tuotevirheen sattuessa pysyvät yksinomaan jälleenmyyjälläsi (kauppakumppanillasi), eivätkä he vaikuta niihin.
Tarkista verkosta, onko valmistajapalvelumme tällä hetkellä saatavilla maassasi.

Tuotteen rekisteröinti
https://cloer.com/service

FI

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő:
  – boltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni,
  – A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára,
  – Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság,
  – is megszűnik.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készüléket védőföldelővel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A készülék egy „Y"-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatból,
  – ha egy üzemzavar lép fel,
  – ha a készüléket hosszabb ideig nem használja,
  – minden tisztítás előtt,
  – ha a készüléket nem használják vagy nem felügyelik,
  – minden összeszerelés vagy kiszerelés előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohase magát a vezetéket húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetéket ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetéket éles felületek vagy éles sarkok felett. Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésekor felléphetnek.
- Ez a készülék nincs arra előirányozva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fi zikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, nehogy a készülékkel játsszanak.
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- A készülék puha növények, főzelékfélék és gyümölcsök vagy (nem főtt) hús összeaprítására alkalmas. Nem alkalmas forró, folyékony vagy kemény élelmiszerek vagy jégkockák darabolására. A helytelen használat sérülésekhez vezethet.
- A kések nagyon élesek, kizárólag a műanyag részénél fogja meg azt.
- **Vigyázat:** Az éles vágókések használata, valamint a tartály ürítése és tisztítása során.
- A készülék használata után tisztítsa meg mindazon felületeket/részeket, amelyek érintkezésbe kerültek élelmiszerekkel. A tisztítással kapcsolatban a következő oldalakon találhat további információkat.

Műszaki adatok

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban: 0,0 W
- A készülék nem rendelkezik készenléti üzemmóddal.

Az első használat előtt

Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.

- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelüle-teket egy nedves puha kendővel.
- Nedves ruhával tisztítsa meg a tálat és a kést.
- A többfunkciós aprítót állítsa száraz, csúszásmentes és sima felületre.

CE jelölés / Biztonsági előírások

A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.

A készülék kizárólag beltérben használható.

FIGYELEM! Használat után, és minden tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozó dugóját!

- A maximális folyamatos feldolgozási idő nem lehet több 10 másodpercnél.
- A készüléket többször, rövid ideig és szüneteket beiktatva ne használja 60 másodpercnél hosszabb ideig. Ezután hagyja a készüléket 2-3 percig lehűlni.
- Ne tegyen forró élelmiszert a tálba. Hagyja az élelmiszert valamennyire kihűlni.
- Nem öntsön folyadékokat a tálba.
- Ne aprítson rendkívül kemény élelmiszert vagy jégkockát. Ezek károsíthatják a készüléket

Üzembe helyezés

- A középső és felső kést óvatosan helyezze fel az alsóra, majd kattanásig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.

FIGYELEM!
A kések nagyon élesek! Kizárólag a műanyag résznél fogja meg a késeket. Sérülésveszély!

- A helyezze fel a kés műanyag tengelyét az üvegtál közepén lévő szárra.
- A három részes késkészlet a két felső kés nélkül is használható. A legjobb eredményt azonban 3 kés használatával lehet elérni.



- Az aprítani kívánt élelmiszert vágja kis darabokra, majd elkészítéshez tegye be az üvegtálba.
- A tálat legfeljebb a késkészlet felső széléig töltse meg.
- Tegye fel a fedelet a tálra.
- Kissé elforgatva a motoros egység most a fedélnél bekattintható.



- Dugja be a hálózati dugaszt az aljzatba.
- Egyik kezével tartsa erősen a motoros egységet, majd a másik kezével nyomja meg az indítógombot a készülék működtetéséhez.
- **Tudnivaló!** Ha a motoros egység nincs jól bepattintva, akkor a készülék nem indul el.

TIPP

Sok élelmiszert jobb rövidebb impulzusokkal felaprítani. Ehhez a működtetést gyakran szakítsa meg rövid időre. A szünetekben ellenőrizheti, hogy elérte-e már a kívánt aprítási méretet. Ügyeljen a maximális működési időkre.

- A megfelelő aprítási méret elérésekor várjon néhány pillanatig, amíg a kések teljesen megállnak.
- Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- Távolítsa el a motoros egységet és a fedelet.
- A késkészletet a műanyag résznél óvatosan megfogva vegye ki az üvegtálból.
- Most a felaprított élemiszert ki lehet venni a tálból.

Mennyiségek és feldolgozási idő

Az alábbi felsorolásban néhány ajánlás található:

Élelmiszer	Mennyiség	Idő
Vöröshagyma	400 g	10 s
Hús	350 g	5 s
Alma	350 g	15 x 1 s
Brokkoli	350 g	15 x 1 s
Sárgarépa	300 g	5 x 5 s
Paprika	200 g	10 s
Mandula	200 g	5 x 10 s

HU

Élelmiszer	Mennyiség	Idő
Mogyorófélék	200 g	15 x 1 s
Diófélék	200 g	15 x 1 s
Sajt	200 g	15 x 1 s

Tisztítás

- Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót.
- A motoros egységet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye mosogatógépbe.
- A motoros egységet egy nedves ruhával törölje le.
- A kést a műanyag résznél fogja meg, és folyó víz alatt tisztítsa meg.



FIGYELEM!
A kések nagyon élesek! Kizárólag a műanyag résznél fogja meg a késeket. Sérülésveszély!

- A fedelet, a fedéltömítést és az üvegtálat folyó víz alatt mossa el, majd alaposan szárítsa meg.
- A tál, valamint a fedél mosogatógépben tisztítható.
- Ne használjon súroló tisztítószert, tisztítósprayt vagy edénysúrolót

Receptek

Paradicsomos vaj

Összetevők:

- 40 g szárított paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk. szárított oregánó vagy 2 kisebb friss ág
- 1 tk. szárított kakukkfű vagy 2 kisebb friss ág
- só és bors ízlés szerint, egyenként ½ tk.
- 20 g sűrített paradicsom
- 125 g lágy vaj

Elkészítés:

A szárított paradicsomot és a fokhagyma-gerezdeket a mixerbe tesszük és 3 x 10 másodpercig aprítjuk.
Az oregánót és a kakukkfüvet lehúzzuk, majd a sóval és a borssal együtt hozzáadjuk és 1 x 10 másodpercig keverjük.
Először a sűrített paradicsomot, majd a feldarabolt vajat adjuk hozzá a mixerhez, és a mixert 2-3 alkalommal impulzusszerűen működtetjük.
A darabolókést óvatosan kivesszük, majd egy tésztalapáttal vagy egy villával a vajat kissé átkeverjük, majd fűszerezzük.
A paradicsomos vajat hűtőszekrényben kb. 30 percig pihentetjük, de azonnal fogyasztható is.

Caciki

Összetevők:

- ½ uborka durván meghámozva és kimagozva (150 g)
- 3 gerezd fokhagyma
- ½ tk. bors
- 1 tk. só
- 1-2 szál kapor
- 150 g görög joghurt
- 150 g túró
- 1 tk. zöld citromlé
- 1 tk. olívaolaj

Elkészítés:

A durvára darabolt és kimagozott uborkát a fokhagymával együtt 5 x 2 másodpercig mixeljük.
Egy villával, lehetőleg fémből, a masszát toljuk lefelé, majd még 2 x forgassuk meg.
Adjuk hozzá a borsot, a sót és a durván lehúzott kaprot, 5 x forgassuk meg.
A joghurtot, a túrót, a zöld citrom levét és az olajat még 5 x forgassuk meg.
A kést óvatosan vegyük ki, egy villával keverjük át és fűszerezzük.
A cacikit kb. 30 percre tegyük a hűtőszekrénybe.

Környezetbarát selejtezés

Készülékeink szállításához kizárólag környezetbarát csomagolóanyagot használunk. A kartonpapírt és papírt papírgyűjtőbe, a műanyag csomagolást a műanyag hulladékok közé rakja.



VIGYÁZAT! Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.

Az elektromos készülékek értékes nyersanyagokat tartalmaznak. Kérjük, hogy már nem használt készülékét adja le az újra-felhasználással foglalkozó szolgáltatóknak. A hulladék leadás lehetőségeiről a település polgármesteri hivatalánál érdeklődjön.

Cloer® Ügyfélszolgálat és Termékregisztráció

A Cloer® márka a kivételes tartósságot és teljesítményt jelképezi. Annak érdekében, hogy ezt a színvonalat hosszú távon is fenntartsuk, folyamatos minőségellenőrzést és tartóssági vizsgálatokat végzünk.

Az összes Cloer® termék sorozatszámmal történő haladéktalan regisztrációjával Ön aktívan hozzájárul a zökkenőmentes minőségellenőrzés garantálásához és az ügyfelek elégedettségének biztosításához.

Felhívjuk figyelmét: A regisztráció kötelező az önkéntes ügyfélszolgálatunk igénybevételéhez műszaki szervizzel kapcsolatos kérdések vagy egyedi jótállási értékelések esetén. Ez nem jogosít fel ingyenes szolgáltatásokra; a termékhiba esetén fennálló törvényes jótállási jogai kizárólagosan és változatlanul fennállnak az eladóval (kereskedelmi partnerrel) szemben.

Ellenőrizze online, hogy ügyfélszolgálatunk jelenleg elérhető-e az Ön országában.



Termékregisztráció
https://cloer.com/service

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα
  – σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
  – σε αγροκτήματα,
  – από πελάτες ξενοδοχείων,
  – μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή,
  – σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κιν-δύνους για τον χρήστη.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέττα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φις από τη πρίζα,
  – όταν παρουσιαστεί μία βλάβη,
  – όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα,
  – πριν από κάθε καθαρισμό,
  – όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ή μένει χωρίς επιτήρηση,
  – πριν από κάθε συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φις, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Η συσκευή είναι κατάλληλη για το άλεσμα βοτάνων, λαχανικών και φρούτων ή κρέατος (χωρίς κόκαλα). Δεν είναι κατάλληλη για το άλεσμα καυτών, ρευστών ή σκληρών τροφίμων ή πάγου. Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές, παρακαλούμε να τις αγγίζετε από το πλαστικό μέρος τους.
- **Προσοχή:** Κατά τη χρήση των κοφτερών λεπίδων και κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση της συσκευής, καθαρίστε όλες τις επιφάνειες/μέρη που ήρθαν σε επαφή με τρόφιμα. Θα βρείτε πληροφορίες για το καθαρισμό της συσκευής στις επόμενες σελίδες.

Τεχνικά δεδομένα

type	volt	hz	watt
682	220-240	50/60	400

- Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: 0,0 W
- Η συσκευή δεν διαθέτει κατάσταση αναμονής.

Πριν την πρώτη χρήση



Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.

- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίζετε το δοχείο και τα μαχαίρια με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τον πολυκόφτη πάνω σε μία στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη επιφάνεια.

CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



Συσκευή σύμφωνη με τις βασικές απαιτήσεις των εφαρμόσιμων οδηγιών της Ε.Κ.



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό και όταν δεν είναι σε χρήση!

- Ο μέγιστος χρόνος επεξεργασίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 10 δευτερόλεπτα για κάθε κομμάτι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ελαφριά πίεση και με ενδιάμεσα διαλείμματα όχι πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 2-3 λεπτά.
- Μην τοποθετείτε μέσα στο δοχείο καυτά τρόφιμα. Αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν.
- Μην ανακινείτε υγρά μέσα στο δοχείο.
- Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά τρόφιμα ή παγάκια. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στη συσκευή.

Θέση σε λειτουργία

- Τοποθετήστε με προσοχή τη μεσαία και επάνω λεπίδα πάνω στην κάτω λεπίδα και γυρίστε τις αριστερόστροφα σταθερά έως ότου ασφαλίσουν στη θέση τους.



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Να αγγίζετε τις λεπίδες μόνο από το πλαστικό τους τμήμα. Κίνδυνος τραυματισμού!

- Τοποθετήστε τον πλαστικό άξονα των λεπίδων στον κώνο στη μέση του γυάλινου δοχείου.
- Το σετ τριών λεπίδων μπορεί να λειτουργήσει και χωρίς τις δύο επάνω λεπίδες. Όμως η χρήση και των τριών λεπίδων προσφέρει καλύτερα αποτελέσματα.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα της αρεσκείας σας σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα για την επεξεργασία μέσα στο γυάλινο δοχείο.
- Μην γεμίζετε το δοχείο πέραν της επάνω λεπίδας.
- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο.
- Με μία ελαφριά περιστροφή μπορείτε να ασφαλίσετε το εξάρτημα του μοτέρ πάνω στο καπάκι.
- Τοποθετήστε το φις σε μία πρίζα
- Κρατήστε σταθερά με το ένα χέρι το εξάρτημα του μοτέρ και πιέστε με το άλλο χέρι τον διακόπτη έναρξης για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Σημείωση! Εάν το εξάρτημα του μοτέρ δεν έχει ασφαλίσει καλά, η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Πολλά τρόφιμα κόβονται καλύτερα σε μικρές ταχύτητες και με λιγότερη πίεση. Για τον λόγο αυτό, να διακόπτετε τη λειτουργία συχνά για λίγη ώρα. Στα διαλείμματα μπορείτε να ελέγχετε εάν τα τρόφιμα έχουν κοπεί έτσι όπως επιθυμείτε.
Να τηρείτε τον μέγιστο χρόνο τεμαχισμού.

- Όταν τα τρόφιμα έχουν τεμαχιστεί έτσι όπως επιθυμείτε, περιμένετε για λίγο έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν πλήρως να γυρίζουν.
- Αφαιρέστε το φις από τη πρίζα.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του μοτέρ και το καπάκι.
- Απομακρύνετε το σετ λεπίδων με προσοχή από το γυάλινο δοχείο πιάνοντας το από το πλαστικό μέρος.
- Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα τεμαχισμένα τρόφιμα από το δοχείο.

Ποσότητες και χρόνος επεξεργασίας

Σας αναφέρουμε ενδεικτικά μερικές προτάσεις μας:

Τρόφιμα	Ποσότητα	Χρόνος
Κρεμμύδια	400 g	10
Κρέας	350 g	5
Μήλα	350 g	15 x 1
Μπρόκολο	350 g	15 x 1
Καρότα	300 g	5 x 5
Πιπεριές	200 g	10
Αμύγδαλα	200 g	5 x 10
Φουντούκια	200 g	15 x 1
Καρύδια	200 g	15 x 1
Τυρί	200 g	15 x 1

Καθαρισμός

- Να αφαιρείτε το φις από τη πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε ποτέ το εξάρτημα του μοτέρ μέσα σε νερό ή σε άλλα υγρά και μην το βάζετε ποτέ στο πλυντήριο.
- Καθαρίστε το εξάρτημα του μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Αγγίξτε τις λεπίδες από το πλαστικό τους μέρος και καθαρίστε τις κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Να αγγίζετε τις λεπίδες μόνο από το πλαστικό τους τμήμα. Κίνδυνος τραυματισμού!

- Καθαρίστε το καπάκι, το μονωτικό του καπακιού και το γυάλινο δοχείο κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Το δοχείο και το καπάκι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε καυστικά καθαριστικά, σπρέι καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγάρια.

Συνταγές
Βούτυρο ντομάτας

Υλικά:

- 40 g λιαστές ντομάτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.γ. ρίγανη αποξηραμένη ή 2 μικρά φρέσκα κλωναράκια
- 1 κ.γ. θυμάρι αποξηραμένο ή 2 μικρά φρέσκια κλωναράκια
- Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση από ½ κ.γ.
- 20 g ντοματοπελτέ (1 κ.σ.)
- 125 g μαλακό βούτυρο

Προετοιμασία:

Τοποθετήστε τις λιαστές ντομάτες και τις σκελίδες σκόρδο στο δοχείο αλέσματος και αλέστε για 3 x 10 δευτερόλεπτα. Τρίψτε ρίγανη και θυμάρι και προσθέστε τα μαζί με το αλάτι και το πιπέρι και ανακατέψτε για 1 x 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε πρώτα τον ντοματοπελτέ και μετά το βούτυρο σε μικρά κομμάτια μέσα στο δοχείο και αλέστε τα σε μικρή ταχύτητα στο δοχείο άλεσης 2-3 φορές. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα και ανακατέψτε για λίγο το βούτυρο με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ή με ένα κουτάλι και δοκιμάστε το μείγμα. Τοποθετήστε το βούτυρο ντομάτας στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά για να τραβήξει ή χρησιμοποιείστε το αμέσως.

Τζατζίκι

Υλικά:

- Μισό αγγούρι, αφαιρέστε μερικώς τη φλούδα και καθαρίστε τους σπόρους (150 g)
- 3 σκελίδες σκόρδο
- ½ κ.γ. πιπέρι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1-2 κλωναράκια άνηθο
- 150 g ελληνικό γιαούρτι
- 150 g στραγγιστό γιαούρτι
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο

Προετοιμασία:

Τοποθετήστε το χοντροκομμένο αγγούρι, αφού έχετε αφαιρέσει τους σπόρους, στο δοχείο άλεσης μαζί με το σκόρδο και αλέστε 5 x 2 δευτερόλεπτα. Με ένα κουτάλι, κατά προτίμηση μεταλλικό, πιέστε το μείγμα προς τα κάτω και ξανά αλέστε σε μικρή ταχύτητα 2 x Αλέστε το πιπέρι, το αλάτι και το χοντροκομμένο άνηθο σε μικρή ταχύτητα 5 x Αναμίξετε το γιαούρτι, το στραγγιστό γιαούρτι, το χυμό λεμονιού και το λάδι για άλλες 5 στροφές. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα και ανακατέψτε με ένα κουτάλι και δοκιμάστε το μείγμα. Τοποθετήστε το τζατζίκι στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά για μα τραβήξει.

Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

Οι συσκευές μας έχουν για την μεταφορά αποκλειστικά φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες. Παραδώστε τα χαρτόνια και το χαρτί στα κέντρα συλλογής μεταχειρισμένου χαρτιού, τις δε συσκευασίες που είναι από συνθετικό υλικό στα απορρίμματα εκμετάλλευσης πολυτίμων υλικών.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτρικές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα.

Οι ηλεκτρικές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες. Παραδώστε κι εσείς την παλιά σας συσκευή στις αναγνωρισμένες υπηρεσίες ανακύκλωσης. Για τις δυνατότητες διάθεσης σας πληροφορεί η διοίκηση της κοινότητας ή της πόλης σας.

Εξυπηρέτηση Κατασκευαστή & Εγγραφή Προϊόντος Cloer®

Η μάρκα Cloer® αντιπροσωπεύει εξαιρετική ανθεκτικότητα και απόδοση. Για να διατηρήσουμε αυτό το πρότυπο μακροπρόθεσμα, διεξάγουμε συνεχή παρακολούθηση ποιότητας και μελέτες ανθεκτικότητας.

Εγγράφοντας άμεσα όλα τα προϊόντα Cloer® χρησιμοποιώντας τους αντίστοιχους σειριακούς αριθμούς τους, μας βοηθάτε ενεργά να διασφαλίσουμε την ολοκληρωμένη παρακολούθηση ποιότητας και να εγγυηθούμε την ικανοποίηση των πελατών.

Σημείωση: Η εγγραφή είναι υποχρεωτική απαίτηση για την πρόσβαση στην εθελοντική υπηρεσία κατασκευαστή μας σε περίπτωση ερωτημάτων τεχνικής εξυπηρέτησης ή μεμονωμένων αξιολογήσεων καλής θέλησης. Αυτό δεν θεμελιώνει νόμιμο δικαίωμα σε δωρεάν υπηρεσίες. Τα νόμιμα δικαιώματά σας εγγύησης σε περίπτωση ελαττώματος προϊόντος παραμένουν αποκλειστικά στον λιανοπωλητή σας (εμπορικός συνεργάτης) και δεν επηρεάζονται από αυτόν. Ελέγξτε online εάν η υπηρεσία κατασκευαστή μας είναι διαθέσιμη αυτήν τη στιγμή στη χώρα σας.

Εγγραφή προϊόντος
https://cloer.com/service

cloer®

© 2026 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

https://cloer.com/contact

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.

AW-3808_IM_ART-6829.1.5