

TURBOLINE

Gebrauchsanweisung | Instructions for use | Notice d'utilisation
 Manuale d'uso | Manual de instrucciones | Gebruiksaanwijzing
 Bruksanvisning | Руководство пользователя | Návod k použití



DE Geeignet für:
 Gemüse und Obst | Kräuter und Gewürze | Fisch und Fleisch gegart | Nüsse | Käse | Und vieles mehr

Perfekt für die Zubereitung von:
 Dips und Saucen | Suppen | Smoothies | Bruschetta Aufstrichen | Kleinkindnahrung (Brei) | Müsli

EN Suitable for:
 Fruits and vegetables | Herbs and spices | Cooked fish and meat | Nuts | Cheese | And much more

Perfect for preparing:
 Dips and sauces | Soups | Smoothies | Bruschetta Spreads | Baby food (porridge) | Muesli

FR Adapté pour :
 Légumes et fruits | Fines herbes et épices | Morceaux cuits de viande et de poisson | Noix | Fromage | Et bien plus encore

Parfait pour les préparations alimentaires suivantes :
 Dips et sauces | Soupes | Smoothies | Bruschetta Pâtes à tartiner | Aliments pour bébés (bouillies) Muesli

IT Adatto per:
 frutta e verdura | erbe e spezie | carne e pesce (cotti) noci | formaggio | e molto altro

Perfetto per la preparazione di:
 salse e intingoli | zuppe | frullati | bruschette composti spalmabili | alimenti per neonati (pappe) muesli

ES Apto para:
 Verduras y frutas | Hierbas y especias | Pescado y carne cocinados | Frutos secos | Queso | Y mucho más

Perfecto para preparar:
 Salsas | Sopas | Smoothies | Bruschetta | Cremas de untar | Comida para bebés (papillas) | Muesli

NL Geschikt voor:
 Groenten en fruit | Kruiden en specerijen | Vis en vlees gegaard | Noten | Kaas | En nog veel meer

Perfect voor de toebereiding van:
 Dips en sauzen | Soepen | Smoothies | Bruschetta Jams, marmelades enz. | Baby- en peutervoeding (pap) | Muesli

SE Lämplig för:
 Frukt och grönsaker | örter och kryddor | tillagad fisk och tillagat kött | Nötter | Ost | Och mycket mer

Perfekt för tillredning av:
 Dipp och såser | Soppor | Smoothies | Bruschetta Bredbara pålägg | Barnmat (gröt) | Müsli

RU Подходит для:
 овощей и фруктов | зелени и специй | мяса и рыбы приготовленных | орехов | сыра | и многое другое

Идеально для приготовления:
 дипов и соусов | супов | смуси | брускетты бутербродных масс | детского питания (каш) мюсли

CZ Vhodný pro:
 zeleninu a ovocí | bylinky a koření | tepelně zpracované ryby a maso | ořechy | sýr | a mnohé další

Výborný pro přípravu:
 dipů a omáček | polévek | ovocných a zeleninových smoothies nápojů | topinek | pomazánek | kojenecké výživy (kaše) | müsli

- Klingenbaum
- Blade shaft
- Porte-lames
- Albero lame
- Cuchillas
- Messeneenheid
- Knivinsats
- Ось с лезвиями
- Nástavec s čepelemi

- Antriebsteil
- Drive unit
- Pièce d'entraînement
- Corpo di trasmissione
- Pieza de accionamiento
- Aandrijfseenheid
- Drivdel
- Блок с приводом
- Hnaci část



- Behälter
- Container
- Récipient
- Contenitore
- Recipiente
- Kom
- Bunke
- Контейнер
- Nádoba

- Aufweiser für leichtes Schnittgut
- Mover blade for light cutting items
- Hélice pour les aliments légers
- Miscelatore per alimenti leggeri
- Elemento para alimentos ligeros
- Hulpveugel voor lichte te snijden producten
- Fördelningsarm för enkel tillskärning
- Направляющий элемент для зелени и прочего
- Přídavná lopatka pro lehké potraviny



- Schutzhülle
- Protective cover
- Étui de protection
- Involucro protettivo
- Funda protectora
- Beschermdende huls
- Skyddshölje
- Защитный чехол
- Ochranné pouzdro



Vorsicht: Klingen sind sehr scharf. Klingenbaum stets in der Schutzhülle und außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Immer waagerecht ziehen
Always pull horizontally
Toujours tirer horizontalement
Mantenere sempre in posizione orizzontale
Tirar siempre en horizontal
Altijd horizontaal trekken
Dra alltid vågrärt
Тянуть всегда горизонтально
Vždy tahejte vodorovně

Careful: Blades are very sharp. Always store the blade shaft in the protective cover and keep out of reach of children.

Attention : les lames sont très coupantes. Toujours conserver le porte-lame dans son étui de protection et le tenir hors de portée des enfants.

Attenzione: le lame sono molto affilate. Conservare l'albero lame nell'involucro protettivo e lontano dalla portata dei bambini.

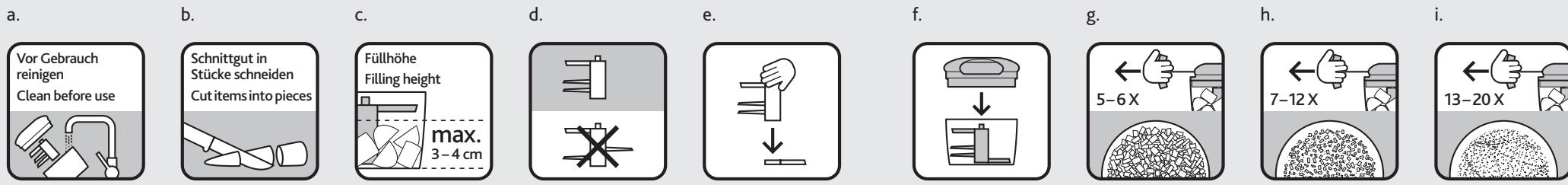
Precaución: Las cuchillas están muy afiladas. Guardar las cuchillas siempre en la funda y fuera del alcance de los niños.

Voorzichtig: de messen zijn zeer scherp. Bewaar de messeneenheid altijd in de beschermende huls en buiten bereik van kinderen.

Warning: Knivbladen är mycket vassa. Förvara alltid knivinsatsen i skyddshöljet och utom räckhåll för barn.

Осторожно: лезвия очень острые. Ось с лезвиями хранить только в защитном чехле и месте, недоступном для детей.

Pozor: Čepele jsou velmi ostré. Nástavec s čepelemi ukládejte vždy do ochranného pouzdra a mimo dosah dětí.



DE	EN	FR	IT	ES	NL	SE	RU	CZ
Bitte beachten! Gerät nicht unbefüllt betreiben.	Please note! Do not operate the device when empty.	Attention ! Ne pas utiliser l'appareil à vide.	Note Non azionare l'apparecchio a vuoto.	Atención No operar el aparato vacío.	Let op Laat het apparaat niet leeg draaien.	Observera: Använd aldrig apparaten öfylld.	Внимие Не использовать процессор пустым.	Pamatujte prosím! Nespouštějte prázdný přístroj.
a. Vor Gebrauch alle Teile reinigen. b. Schnittgut in Stücke schneiden und einfüllen bis ca. halbe Höhe, 3–4 cm. d. Klingen und fester Flügel müssen vor dem Einfüllen alle übereinander stehen. e. Aufweiser auf Arbeitsfläche legen, Flügel zeigt nach oben. Klingenbaum mit gegenüberliegenden Klingen von oben aufdrücken.	a. Clean all parts before use. b. Cut items into pieces and fill up to half height, approx. 3–4 cm. d. Blades and mover blade must be located one above the other prior to filling. e. Place the mover blade onto the working surface, wing points upward. Mount the blade shaft with its two blades facing each other from above pressing down.	a. Nettoyer toutes les pièces avant utilisation. b. Couper les aliments en petits morceaux et remplir le récipient à mi-hauteur (3–4 cm). d. Les lames et l'hélice fixe doivent être les unes au-dessus de l'autre avant d'ajouter les aliments à hacher. e. Poser l'hélice sur le plan de travail, la pale vers le haut. Appuyer sur le porte-lame avec les lames opposées.	a. Pulire tutte le parti prima dell'utilizzo. b. Tagliare a pezzi gli alimenti da tritare e riempire fino a circa mezza altezza, 3–4 cm. d. Prima di riempire, assicurarsi che le lame e il miscelatore siano tutti sovrapposti. e. Posizionare il miscelatore sul piano di lavoro, con l'alletta rivolta verso l'alto. Sovrapporre l'albero lame, con le lame rivolte nella direzione opposta.	a. Limpiar todas las piezas antes de usar. b. Cortar los alimentos en trozos y llenar hasta la mitad, aprox. 3–4 cm. d. Las cuchillas y las alas fijas tienen que estar superpuestas antes de proceder a llenar. e. Colocar el elemento sobre la superficie de trabajo, las alas miran hacia arriba. Presionar desde arriba las cuchillas contra las cuchillas opuestas.	a. Vóór gebruik alle onderdelen reinigen. b. Te snijden ingrediënt in stukken snijden en tot halve hoogte in de kom vullen, 3–4 cm. d. Knivblad och fast vinge ska alltid placeras under varandra innan påfyllning. e. Hulpvleugel op werkvlak leggen, vleugel wijst naar boven. Messeneenheid moet tegenover elkaar liggen messen van bovenaf omdrukken.	a. Rengör alla delar innan användning. b. Skär bitarna i mindre delar och fyll behållaren till hälften, cirka 3–4 cm. d. Knivblad och fast vinge ska alltid placeras under varandra innan påfyllning. e. Lägg fördelningsarmen på arbetsytan, med bladet pekandes uppåt. Tryck ned knivinsatsen med knivbladen ovanför varandra.	a. Перед использованием помыть все части. b. Продукты для нарезки нарезать кусочками и наполнить контейнер примерно до половины, 3–4 см. d. Лезвия и прикрепленная лопасть должны находиться друг над другом. e. Положить направляющий элемент на рабочую поверхность, лопасть смотрит вверх. Ось с лезвиями вставить сверху.	a. Před použitím vyčistěte všechny části. b. Potraviny nakrájejte na kousky a naplňte nádobu asi do poloviny její výšky, 3–4 cm. d. Čepele a přídavná lopatka musejí být před nasazením umístěny přímo nad sebou. e. Položte přídavnou lopatku na pracovní plochu. Lopatka směřuje nahoru. Nástavec s protilehlými čepelemi nasadte shora.
Reinigung und Pflege: Klingenbaum unter fließend-warmem Wasser reinigen. Antriebsteil mit feuchtem Lappen reinigen. Alle übrigen Teile sind spülmaschinenfest.	Cleaning and care: Clean blade shaft under warm running water. Clean drive unit with a moist cloth. All other parts are dishwasher safe.	Nettoyage et entretien : Nettoyer le porte-lame sous l'eau chaude du robinet. Nettoyer la pièce d'entraînement avec un chiffon humide. Toutes les autres pièces peuvent passer au lave-vaisselle.	Pulizia e manutenzione: Lavare l'albero lame con acqua corrente calda. Pulire il corpo di trasmissione con un panno inumidito. Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.	Limpieza y cuidados: Limpiar las cuchillas con agua corriente caliente. Limpiar la pieza de accionamiento con un paño húmedo. Todas las piezas son aptas para el lavavajillas.	Reinigung en onderhoud: Messeneenheid onder stro-mend warm water reinigen. Aandrijfeenheid met een vochtige doek reinigen. Alle andere delen zijn geschikt voor de vaatwasser.	Regöring och skötsel: Rengör knivinsats under varmt vatten. Rengör drivdelen med en fuktig trasa. Övriga delar täl maskindisk.	Чистка и уход: Ось с лезвиями мыть в проточной теплой воде. Блок с приводом протереть влажной тряпкой. Все остальные части можно мыть в посудомоечной машине.	Čištění a péče: Nástavec s čepelemi omýte pod teplou tekoucí vodou. Hnací část očistěte vlhkým hadříkem. Všechny ostatní části jsou vhodné do myčky na nádobí.