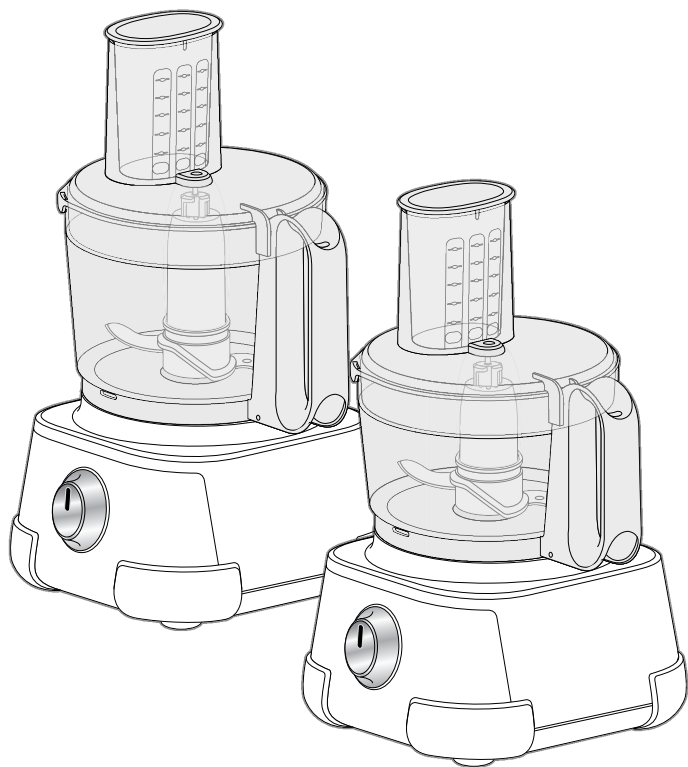
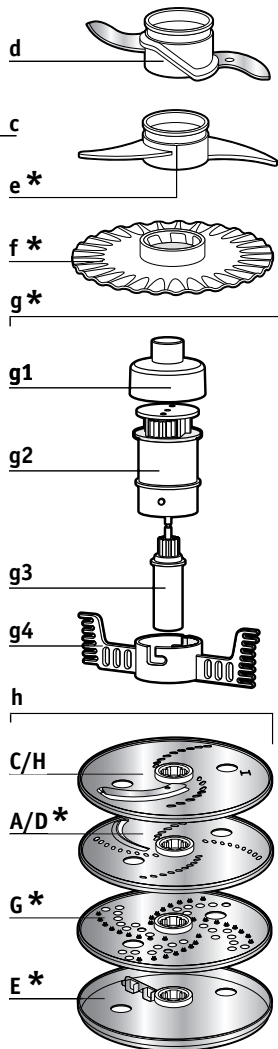
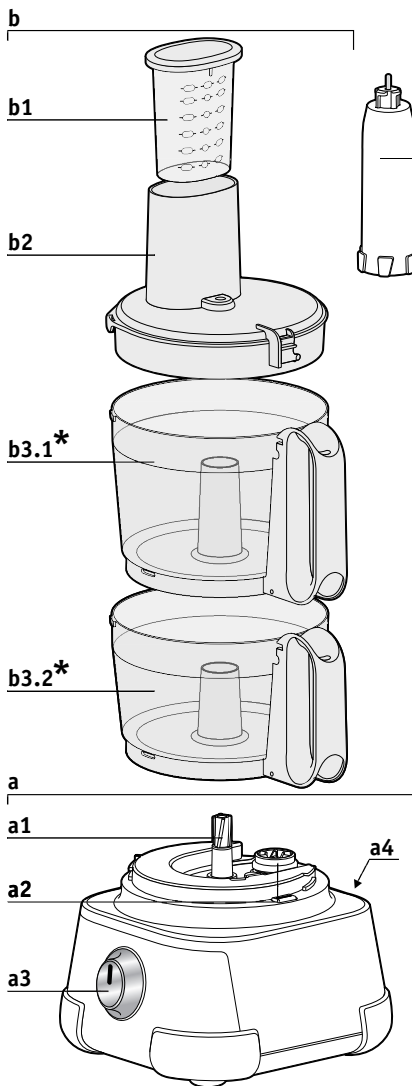


EN	P. 1 - 2
HU	P. 3 - 4
CS	P. 5 - 6
SK	P. 7 - 8
BS	P. 9 - 10
BG	P. 11 - 12
HR	P. 13 - 14
RO	P. 15 - 16
SR	P. 17 - 18
SL	P. 19 - 20
ET	P. 21 - 22
LV	P. 23 - 24
LT	P. 25 - 26
PL	P. 27 - 28
DA	P. 29 - 30
NO	P. 31 - 32
SV	P. 33 - 34
FI	P. 35 - 36
ES	P. 37 - 38
NL	P. 39 - 40
TR	P. 41 - 42

masterchef 5000



EN
HU
CS
SK
BS
BG
HR
RO
SR
SL
ET
LV
LT
PL
DA
NO
SV
FI
ES
NL
TR



i *

i1-1 *

i2-1 *

i1-2 *

i2-2 *

i3

m *

m1

m2

m3

m7-1

m7-2

m8

m7

m6

m5

m4

i4 *

i5 *

j *

j1

j2

j3

k *

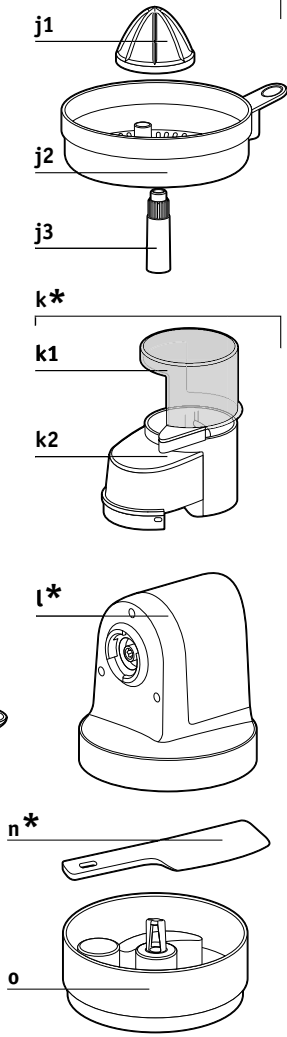
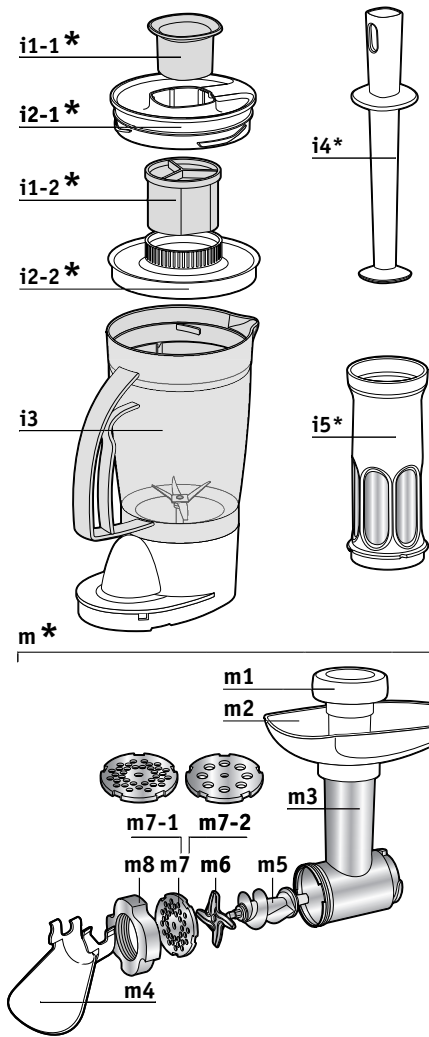
k1

k2

l *

n *

o



b,c,d,e,f,
g,h,i,j,k,
m,n,o

1.1



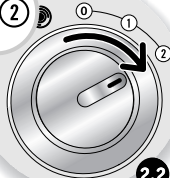
1.2

pulse



2.1

1 2



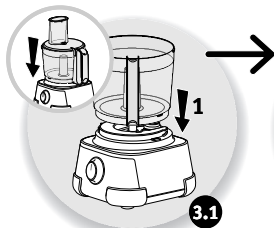
2.2

stop

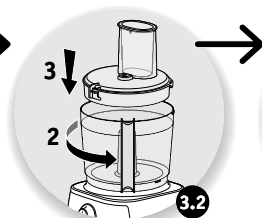
0



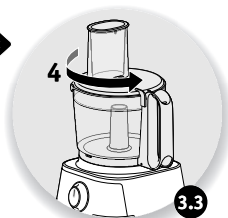
2.3



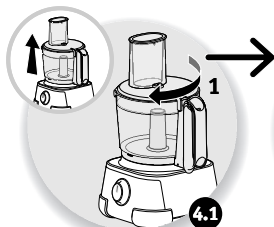
3.1



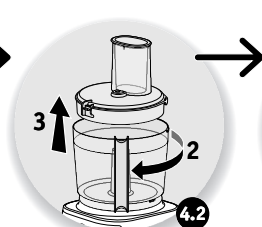
3.2



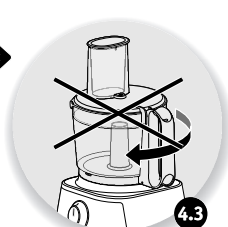
3.3



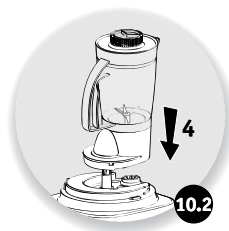
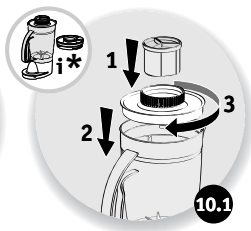
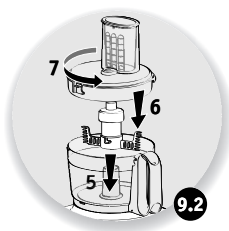
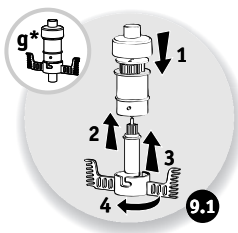
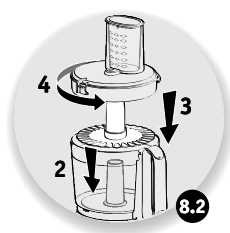
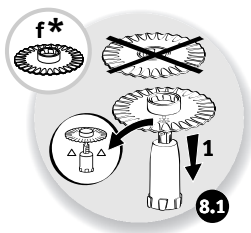
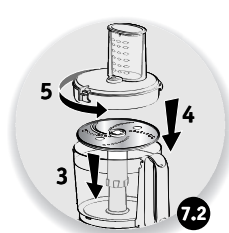
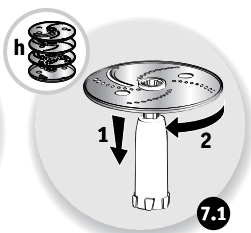
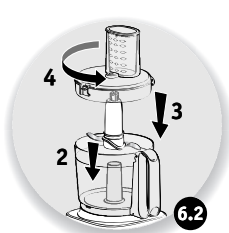
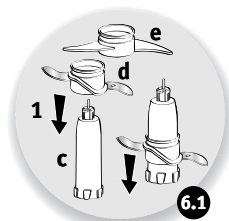
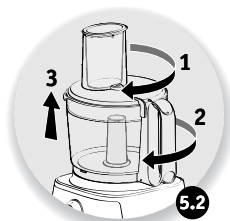
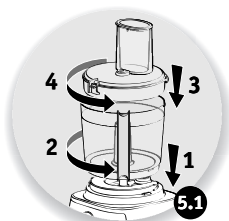
4.1

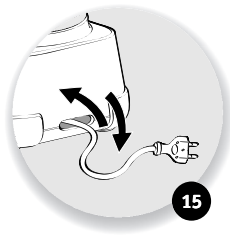
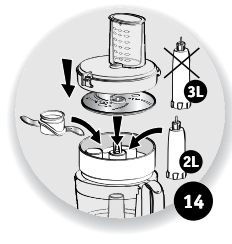
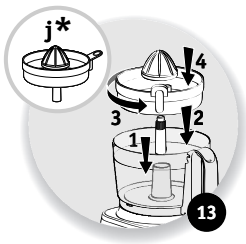
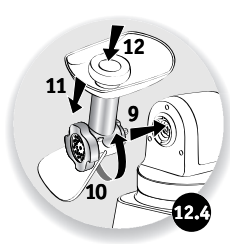
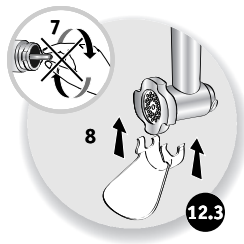
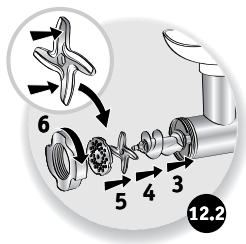
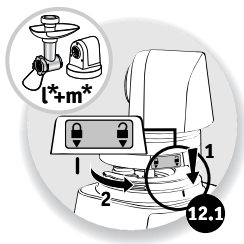
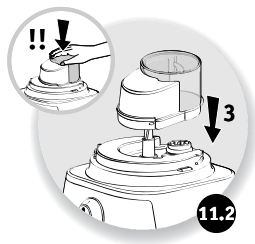
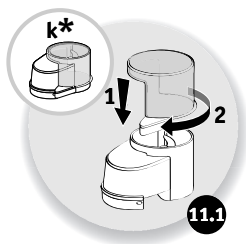
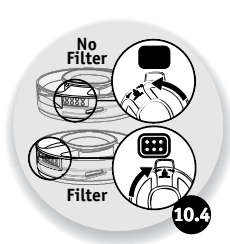
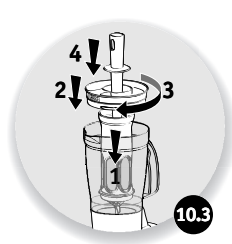


4.2



4.3





2L



3L



d 		300g max	30s	600g max	1 min	2 + <i>pulse</i>
		0,5L	20s	1L	45s	
e* 		600g	30s	1Kg	60s	2 + <i>pulse</i>
		500g	30s	800g	60s	
		600g	1min 30 ▶ 2min	1,2Kg	1min 30 ▶ 3min	
		0,5L	1min ▶ 1min 30	1L	1min ▶ 1min 30	
f* 		1max	30 s ▶ 3min	1max	30 s ▶ 3min	1 2
		0,2L max	30 s ▶ 3min	0,2L max	30 s ▶ 3min	
		6max	30 s ▶ 3min	6max	30 s ▶ 3min	
C A* 		300g	30s	600g	1min	2
						1
						2
						1



		0,8L max	2min	① ② + pulse
		1L max		
		0,8L max	2min	
		0,6L max	1min	①
		50g max	10s	② + pulse
		80g max	5s	
	① ↓ ② ↓ 2x2cm 		15min	① ②

The accessories contained in the model that you have just bought are represented on the label placed over the wrapping.

*according to model

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on. EN

- Never use the pestle (i4*) without the mixing bowl lid (i2-1*), otherwise it could touch the blades.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- Citrus fruit presser (j*): Attention, you must rinse the filter basket (j2*) every 0.2 L.
- Meat grinder (m*): make sure that the meat is completely defrozen.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories: They can all go into the dishwasher, be immersed or be washed under running water, excepting the meat grinder block (l+m3+m6+m7+m8) and the motor unit (a). Dry the latter with a wet sponge.
- Once they are dry, cover the 4 branch blade (m6) and the grills with cooking oil in order to avoid rusting.
- Pour hot water with some drops of liquid soap into the mixing bowl (i3). Close the lid (i2) with its dose stop (il). Activate the appliance a few times, for 1 or 2 seconds. Unplug the appliance. Rinse the bowl.
- **The accessory blades are extremely sharp. Handle them with care.**

Tip: Should your accessories look stained by foods such as carrots or oranges, rub them with a cloth drenched in vegetable oil, then clean as usual.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work properly, check:

- that it is plugged in properly.
- that each accessory is properly screwed on.

Your appliance still doesn't work? Go to an authorized service centre (see list in the service booklet).

ACCESSORIES

You can personalize your appliance by purchasing any of the following accessories at your usual reseller store or at one of our authorized service centres:

- **d**: Stainless steel meat grinder blade
- **e**: Kneading blade
- **f**: Emulsifying disk
- **g**: whisk
- **h**: Vegetable-cutting disk
 - C/H: Thick grater / cutter
 - A/D: Fine grater / cutter
 - G Parmesan - Reibekuchen
 - E French fry cutter
- **i**: Mixer bowl
- **i5, i4, i1-1 and i2-1**: Juice filter + pestle + lid + doser
- **j**: Citrus fruit presser
- **k**: Fine herbs mill
- **l + m** : Adapter + grinder
- **n**: spatula

Attention: In order to purchase any accessory for this appliance, you must necessarily present the instructions manual provided with it or the appliance itself.

A most vásárolt modell tartozékait a csomagoláson lévő címke tünteti fel.
* modell szerint

FIGYELEM! A biztonsági előírások a készülék részét képezik. Kérjük, a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Tartsa a leírást olyan helyen, ahol a későbbiekben szükség esetén könnyen hozzáférhet a dokumentumhoz.

- Soha ne használja az aprítórudat (i4*) a keverőtál fedele (i2-1*) nélkül, különben hozzáérhet a késekhez.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Citrusprés (j*): Figyelem, a szűrőkosarat (j2*) 0,2 l-enként ki kell öblítenie!
- Húsdaráló (m*): győződjön meg arról, hogy a hús teljesen kiolvadt-e.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
 - A könnyebb tisztíthatóság érdekében a tartozékokat mossa el gyorsan a használat után.
 - Mossa el és szárítsa meg a tartozékokat: Mindegyik elmosható mosogatógépben, vízbe meríthető vagy folyóvíz alatt elmosható, kivéve a húsdaráló blokkot (l+m3+m6+m7+m8) és a motor egységet (a). Az utóbbit egy nedves szivaccsal tisztítsa.
 - Amikor megszáradtak, kenje be főzőolajjal a 4-ágú kést (m6) és a rácsokat, hogy elejét vegye a rozsdásodásnak.
 - A keverőtálba (i3) öntsön forró vizet néhány csepp mosogatószerrel. Zárja le a fedelet (i2) az adagolókupakkal (i1). Kapcsolja be a készüléket néhányszor, 1-2 másodpercre. Húzza ki a készüléket. Öblítse el a tálat.
 - **A tartozék kései rendkívül élesek. Óvatosan bánjon velük.**
- Tipp:** Amennyiben a tartozékokon azt látja, hogy megszínezték olyan ételek, mint a répa vagy a narancs, dörzsölje át őket egy növényi olajba mártott ronggyal, majd a szokásos módon tisztítsa meg.

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

Ha a készülék nem megfelelően működik, ellenőrizze, hogy:

- be van-e dugva rendesen.
- minden tartozék rendesen fel van-e csavarozva.

Még így sem működik a készülék? Menjen el egy hivatalos szervizközpontba (a listát megtalálja a szervizelési kiadványokban).

TARTOZÉKOK

Személyre szabhatja a készüléket az alábbi tartozékok bármelyikének megvásárlásával a helyi forgalmazó boltjában vagy a hivatalos szervizközpontok valamelyikében:

- **d** : Rozsdamentes húsdaráló kés
- **e** : Tésztagyúró kés
- **f** : Keverőtárcsa
- **g** : Habverő
- **h** : Zöldségvágó tárcsa
 - C/H : Durvára reszelő / vágó
 - A/D : Finomra reszelő / vágó
 - G : Parmezán - Burgonyalángos
- **E** : Hasábburgonya vágó
- **i** : Keverőtál
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Gyümölcsle szűrő + aprítórúd + fedél + adagoló
- **j** : Citrusprés
- **k** : Fűszermalom
- **l + m** : Adapter + daráló
- **n** : Spatula

Figyelem: A tartozék megvásárlásához feltétlenül be kell mutatnia a hozzá adott használati útmutatót vagy magát a készüléket.

Príslušenství, které je součástí právě zakoupeného modelu, je uvedeno na etiketě umístěné na obalu.

*podle modelu

POZOR: bezpečnostní pokyny jsou přiloženy k zařízení. Před tím, než svůj nový přístroj poprvé použijete, si je pozorně přečtěte. Uchovávejte je na místě, kde je možné je nalézt a odkazovat na ně. 

- Tlouček (i4*) nikdy nepoužívejte bez víka mísy (i2-1*), v opačném případě by mohl přijít do kontaktu s břity.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

- Lis na citrusy (j*): Pozor, košík filtru (j2*) musíte po každých 0,2 l vypláchnout.
- Mlýnek na maso (m*): ujistěte se, že je maso zcela rozmrazené.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte spotřebič.
 - Aby bylo čištění snazší, opláchněte příslušenství ihned po použití.
 - Příslušenství omyjte a osušte: veškeré příslušenství lze mýt v myčce na nádobí, lze ho ponořit do vody nebo umýt pod tekoucí vodou, s výjimkou bloku na mletí masa (l+m3+m6+m7+m8) a motorové jednotky (a). Osušte druhý jmenovaný navlhčenou houbičkou.
 - Jakmile bude příslušenství suché, potřete ostří (m6) kuchyňským olejem, abyste předešli zreznutí.
 - Do mixovací mísy (i3) nalijte horkou vodu s pár kapkami čistícího prostředku na nádobí. Zavřete víko (i2) dokud se nezastaví (il). Spotřebič několikrát zapněte, na 1 nebo 2 sekundy. Odpojte spotřebič. Mísu opláchněte.
 - **Břity příslušenství jsou extrémně ostré. Manipulujte s nimi opatrně.**
- Tip:** Je-li příslušenství zabarveno sekanými potravinami, např. mrkví nebo pomeranči, otřete jej hadříkem namočeným do rostlinného oleje a potom vyčistěte jako obvykle.

CO DĚLAT POKUD VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

Pokud váš spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte:

- zda je řádně zapojen.
- že je příslušenství řádně přišroubováno.

Váš spotřebič stále nefunguje? Kontaktujte autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní brožuře).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Svůj spotřebič můžete přizpůsobit zakoupením některého z následujících příslušenství v obchodě vašeho prodejce nebo v některém z našich autorizovaných servisních center:

- **d** : Mlýnek na maso z nerezové oceli
- **e** : Hnětací hák
- **f** : Emulzifikační disk
- **g** : Metla
- **h** : Disk na krájení zeleniny
 - C/H : Hrubé struhadlo/kráječ
 - A/D : Jemné struhadlo/kráječ
 - G : Struhadlo na parmezán
- **E** : Kráječ na hranolky
- **i** : Mísa mixéru
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filtr + tlouk + víko + nádoba odšťavňovače
- **j** : Lis na citrusy
- **k** : Mlýnek na bylinky
- **l + m** : Adaptér + brus
- **n** : lopatka

Upozornění: Při zakoupení kteréhokoli příslušenství pro tento spotřebič musíte nezbytně dodržet pokyny v návodu, který je s příslušenstvím dodán.

Príslušenstvo patriace k modelu, ktorý ste si práve zakúpili, je zobrazené na štítku umiestnenom na obale.

* Podľa modelu.

POZOR: Bezpečnostné predpisy sú súčasťou spotrebiča. Skôr ako prvýkrát použijete svoj nový spotrebič, si ich starostlivo **SK** prečítajte. Uchovajte ich na dostupnom mieste, aby ste do nich mohli v prípade potreby neskôr nahliadnuť.

- Tlčík (i4*) nikdy nepoužívajte bez veka mixovacej nádoby (i2-1*), v opačnom prípade by sa mohol dotýkať čepelí.

RADY TYKAJUCE SA POUŽÍVANIA

- Lis na citrusy (j*): Pozor: Po každom 0,2 l musíte filtračný košík (j2*) opláchnuť.
- Mlynček na mäso (m*): uistite sa, že mäso je úplne rozmrazené.

ČISTENIE

- Prístroj odpojte z elektrickej siete.
- Kvôli jednoduchšiemu čisteniu príslušenstvo po každom použití rýchlo opláchnite.
- Príslušenstvo umyte a osušte: s výnimkou zostavy mlynčeka na mäso (l + m3 + m6 + m7 + m8) a bloku motora (a) ho môžete ho umyť v umývačke riadu, vo vode alebo pod tečúcou vodou. Príslušenstvo, ktoré sa nesmie umývať, utrite vlhkou špongiou.
- Po vyschnutí natrite štvorramenný nôž (m6) a mriežky olejom na varenie, aby ste predišli hrdzaveniu.
- Do mixovacej nádoby (i3) nalejte teplú vodu s niekoľkými kvapkami tekutého čistiacего prostriedku. Zatvorte veko (i2) dávkovacím uzáverom (ii). Prístroj niekoľko krát zapnite na jednu alebo dve sekundy. Prístroj odpojte z elektrickej siete. Nádobu opláchnite.
- **Čepele príslušenstva sú mimoriadne ostré. Manipulujte s nimi opatrne.**

Tip: V prípade, že dôjde k zafarbeniu príslušenstva potravinami (napr. mrkvou alebo pomarančom), utrite ho handričkou napustenou rastlinným olejom a potom ho očistite bežným spôsobom.

ČO ROBIŤ, KEĎ PRÍSTROJ NEFUNGUJE

Ak prístroj nefunguje správne, skontrolujte:

- správne zapojenie do elektrickej siete,
- správne zaistenie všetkého príslušenstva.

Prístroj stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

PRÍSLUŠENSTVO

Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v jednom z autorizovaných servisných stredísk si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:

- **d** : nôž mlynčeka na mäso z
nehrdzavejúcej ocele,
- **e** : nôž na miesenie,
- **f** : emulzný kotúč,
- **g** : šľahacia metlička,
- **h** : kotúč na krájanie zeleniny,
 - C/H : hrubé strúhadlo/krájač,
 - A/D : jemné strúhadlo/krájač,
 - G : parmezán - strúhadlo na syr,
- **E** : kotúč na krájanie hranolčekov,
- **i** : mixovacia nádoba,
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : filter na šťavu +
tlačík + veko + dávkovač,
- **j** : lis na citrusy,
- **k** : mlynček na bylinky,
- **l + m** : adaptér + mlynček,
- **n** : stierka.

Upozornenie: Akékoľvek príslušenstvo k tomuto prístroju si budete môcť zakúpiť až po predložení tohto návodu alebo samotného prístroja.

Nastavci sadržani u modelu koji ste upravo kupili prikazani su na etiketi postavljenoj na ambalaži.
* ovisno o modelu

OPREZ: mjere opreza dio su uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prvog korištenja novog uređaja. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći i kasnije pogledati.

BS

- Nikad ne koristite tučak (i4*) bez poklopca posude za mikser (i2-1*), inače on može dodirivati oštrice.

nAČin UPOTREBE

- Cjedilo za agrume (j*): Pažnja, morate isprati filter korpu (j2*) na svakih 0,2 L.
- Mašina za mljevenje mesa (m*): pobrinite se da meso bude potpuno odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Za lakše čišćenje, isperite nastavke odmah nakon upotrebe.
- Operite i posušite nastavke : Svi oni mogu ići u mašinu za pranje posuđa, uranjati se ili prati pod tekućom vodom, osim bloka mašine za mljevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i motorne jedinice (a). Njih posušite vlažnom spužvom.
- Kad su suhi, premažite nož sa četiri oštrice (m6) i rešetke kuhinjskim uljem, da biste spriječili hrđanje.
- Naspite vrelu vodu s nekoliko kapi tečnog deterdženta u posudu za mikser (i3). Zatvorite poklopac (i2) s njegovim čepom za doziranje (il). Pokrenite aparat u rad nekoliko puta na 1 do 2 sekunde. Isključite aparat iz struje. Isperite posudu.
- **Oštrice nastavaka su izuzetno oštre. Rukujte s njima oprezno.**

Savjet: Ako vaši nastavci izgledaju zamrljani hranom poput mrkve ili naranče, istrljajte ih krpom namočenom u biljno ulje, a onda čistite kao i obično.

ŠTA UČINITI AKO VAŠ APARAT NE RADI

Ako vaš aparat ne radi kako treba, provjerite sljedeće:

- Je li on ispravno uključen u struju.
- Je li svaki nastavak montiran kako treba.

Vaš aparat još uvijek ne radi? Otiđite u ovlašteni servisni centar (vidi listu u servisnoj brošuri).

NASTAVCI

Svoj aparat možete prilagoditi svojim potrebama ako kupite neki od sljedećih nastavaka kod svog uobičajenog prodavača ili u nekom od ovlaštenih servisnih centara:

- **d** : Nastavak za mljevenje mesa od nehrđajućeg čelika
- **e** : Nastavak za miješenje tijesta
- **f** : Nastavak za emulgiranje
- **g** : Mutilica
- **h** : Nastavak za rezanje povrća
 - C/H : Za krupno ribanje / rezanje
 - A/D : Za sitno ribanje / rezanje
 - G : Parmezan – Uštipci s krompirom
 - E : Nastavak za pomfrit
- **i** : Posuda za mikser
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filter za sok + tučak + poklopac + dozer
- **j** : Cjedilo za agrume
- **k** : Sjeckalica za začinsko bilje
- **l + m** : Adapter + mašina za mljevenje
- **n** : Lopatica

Pažnja: Da biste kupili neki od nastavaka za ovaj aparat, morate prikazati priručnik s uputstvima koji se dostavlja uz njega ili uz sam aparat.

Принадлежностите, съдържащи се в току-що закупения от вас модел, са изобразени на етикета, поставен над опаковката.

* съобразно с модела

ВНИМАНИЕ: мерките за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате Вашия нов уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където ще можете да ги намерите и да ги разгледате на по-късен етап.

- Никога не използвайте чукалото (i4*) без капака на смесителната кана (i2-1*), иначе то може да докосне ножовете.

СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА

- Преса за цитрусови плодове (j*): Внимание, трябва да изплаквате филтърната кошничка (j2*) след всеки 0,2 L.
- Месомелачка (m*): уверете се, че месото е напълно размразено.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда.
- За по-лесно почистване, изплаквайте принадлежностите набързо след употреба.
- Измийте и подсушете принадлежностите: Всички те могат да се поставят в машината за миене на съдове, да бъдат потапяни или измивани под течаща вода, с изключение на блока на месомелачката (l+m3+m6+m7+m8) и възела на мотора (a). Последните избършете с влажна гъба.
- След като изсъхнат, покрийте 4-те клона на ножа (m6) и решетките с готварско олио, за да избегнете ръждясване.
- Налейте топла вода с няколко капки течен сапун в смесителната кана (i3). Затворете капака (i2) с мерната му чаша (i1). Задействайте уреда няколкократно, за 1 или 2 секунди. Изключете уреда. Изплакнете каната.
- **Ножовете на принадлежностите са изключително остри.**

Съвет: Ако принадлежностите ви изглеждат оцветени от храни, като напр. моркови или портокали, потъркайте ги с парцал, намокрен с растително олио, след това ги почистете както обикновено.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ ВИ НЕ РАБОТИ

Ако уредът ви не работи правилно, проверете:

- че той е включен правилно.
- че всяка принадлежност е правилно завинтена.

Вашият уред все още не работи? Обърнете се към оторизиран сервизен център (вижте списъка в сервизната книжка).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Можете да персонализира уреда си, като закупите някои от следните принадлежности в обичайния си магазин на дребно или в един от оторизираните сервизни центрове:

- **d** : Нож за месомелачка от
неръждаема стомана
- **e** : Нож за месене
- **f** : Емулгиращ диск
- **g** : Бъркалка
- **h** : Диск за рязане на зеленчуци
 - C/H : Дебело ренде / диск за резени
 - A/D : Фино ренде / диск за резени
- **G** : Пармезан - Деруни
- **E** : Резач за френски картофи фри
- **i** : Смесителна купа
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Филтър за сок +
чукало + капак + дозатор
- **j** : Преса за цитрусови плодове
- **k** : Мелница за зелени подправки
- **l + m** : Адаптер + мелачка
- **n** : шпатула

Внимание: За да закупите някоя принадлежност за този уред, вие трябва задължително да представите това ръководство за употреба, доставено с него или самия уред.

Nastavci sadržani u modelu koji ste upravo kupili predstavljeni su na etiketi postavljenoj na pakiranju.

*ovisno o modelu

UPOZORENJE: Mjere opreza čine dio ovog uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prvog korištenja novog uređaja. Čuvajte ih na mjestu na kojem ćete ih kasnije moći pronaći i pročitati. 

- Nikad ne rabite stopalo (i4*) bez poklopca (i2-1*), inače će on možda doticati oštrice.

SAVJETI ZA UPORABU

- Cjedilo agruma (j*): Pažnja! morate isprati filter (j2*) nakon svake uporabe.
- Stroj za mljevenje mesa (m*): pobrinite se da meso bude potpuno odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Isključite uređaj iz struje.
- Za lakše čišćenje, isperite nastavke odmah nakon uporabe.
- Operite i posušite nastavke: Svi oni mogu ići u perilicu za posuđe, uranjati se ili prati pod tekućom vodom, osim bloka stroja za mljevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i motorne jedinice (a). Njih posušite vlažnom spužvom.
- Kad su suhi, premažite nož sa četiri oštrice (m6) i rešetke kuhinjskim uljem, kako biste spriječili hrđanje.
- Ulijte vruću vodu s nekoliko kapi tekućeg deterdženta u posudu (i3). Zatvorite poklopac (i2) s njegovim čepom za doziranje (il). Pokrenite uređaj da radi nekoliko puta na 1 do 2 sekunde. Isključite uređaj iz struje. Isperite posudu.
- **Oštrice nastavaka su oštre. Pažljivo baratajte s njima.**

Savjet: Ako nastavci ili dijelovi postanu obojani hranom poput mrkve ili naranče, istrljajte ih krpom namočenom u biljno ulje, a onda čistite kao i obično.

ŠTO AKO VAŠ UREĐAJ NE FUNKCIONIRA

Ako vaš uređaj ne funkcionira kako treba, provjerite sljedeće:

- Je li on ispravno uključen u struju.
- Je li svaki nastavak pravilno postavljen.

Vaš uređaj još uvijek ne funkcionira? Obratite se u ovlaštenu servisnu centar (vidi listu u jamstvenom listu).

NASTAVCI

Svoj uređaj možete prilagoditi svojim potrebama ako kupite neki od sljedećih nastavaka u ovlaštenom servisnom centru:

- **d** : Oštrica za mljevenje mesa od inoxa
- **e** : Nastavak za miješanje tijesta
- **f** : Disk za emulgiranje
- **g** : Metlica
- **h** : Disk za rezanje povrća
 - C/H : Za krupno ribanje / rezanje
 - A/D : Za sitno ribanje / rezanje
 - G : Za ribanje parmezana/krumpira
- **E** : Rezač krumpira (pomfrit)
- **i** : Posuda
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filter za sok + stopalo + poklopac + mjerna posuda
- **j** : Čjedilo agruma
- **k** : Sjeckalica za začinsko bilje
- **l + m** : Adapter + stroj za mljevenje
- **n** : Lopatica

Pažnja: Kako biste kupili neki od nastavaka za ovaj uređaj, morate prikazati priručnik s uputama koji se dostavlja uz njega ili uz sam uređaj.

Accesoriile conținute în modelul pe care tocmai l-ați cumpărat sunt reprezentate pe eticheta aplicată pe ambalaj.

*în funcție de model

ATENȚIE: măsurile de siguranță nu pot fi separate de aparat. Citiți-le cu atenție înainte de a utiliza pentru prima dată noul dumneavoastră aparat. Păstrați-le într-un loc în care să le puteți găsi și consulta ulterior.

- Nu folosiți niciodată pisălogul (i4*) fără capacul vasului de mixare (i2-1*), altfel pisălogul ar putea atinge cuțitele.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Storcătorul de citrice (j*): Atenție, trebuie să clătiți coșul-filtru (j2*) după fiecare 0.2 L de suc !
- Tocătorul de carne (m*): Atenție, carnea trebuie să fie complet decongelată !

CURĂȚAREA

- Scoateți aparatul din priză.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizare.
- Spălați și uscați accesoriile: Acestea pot fi introduse în mașina de spălat vase, pot fi băgate în apă sau spălate sub jet de apă, cu excepția ansamblului tocătorului de carne (l+m3+m6+m7+m8) și a blocului motor (a). Pe acestea din urmă, doar ștergeți-le cu un burete de vase umed.
- După ce s-au uscat, ungeți cu ulei alimentară cuțitul cu 4 lame (m6) și sitele pentru a le feri de rugină.
- Turnați apă caldă cu puțin săpun lichid în vasul de mixare (i3). Închideți capacul (i2) cu dopul dozator (il). Porniți aparatul de câteva ori, pentru 1 sau 2 secunde. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul.
- **Cuțitele accesoriilor sunt extrem de ascuțite. Manipulați-le cu foarte mare grijă.**

Indicație: Dacă accesoriile au un aspect pătat de la alimente, precum morcovii sau portocalele, frecăți-le cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal, apoi curățați-le ca de obicei.

CE SĂ FACEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ

Dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător, vă rugăm să verificați ca:

- ștecherul cablului de alimentare să fie introdus bine în priză.
- fiecare accesoriu să fie montat/înșurubat corect.

Aparatul tot nu funcționează ? Vă rugăm să mergeți la un centru autorizat de service (vedeți lista acestora în carnetul de service).

ACCESORII

Puteți personaliza aparatul cumpărând oricare dintre următoarele accesorii de la magazinul distribuitorului acestuia frecventat de dumneavoastră sau de la unul dintre centrele noastre de service autorizate:

- **d** : Cuțit din oțel inoxidabil pentru tocătorul de carne
- **e** : Rotor de frământat
- **f** : Disc de emulsionare
- **g** : Tel
- **h** : Disc de tăiat legume
 - C/H : Răzătoare mare / Feliator gros
 - A/D : Răzătoare fină / Feliator subțire
- **G** : Răzătoare parmezan, cartofi
- **E** : Tăietor de cartofi pai
- **i** : Vas de mixare
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filtru suc + pisălog + capac + dozator
- **j** : Storcător de citrice
- **k** : Tocător de ierburi aromate
- **l + m** : Adaptor + tocător
- **n** : Spatulă

Atenție: Pentru a cumpăra vreun accesoriu destinat acestui aparat, trebuie în mod obligatoriu să prezentați manualul de instrucțiuni furnizat împreună cu aparatul sau chiar aparatul propriu-zis.

Dodaci koji se dobijaju uz aparat koji ste upravo kupili prikazani su na zalepljenoj etiketi kutiji.
* u zavisnosti od modela

OPREZ: mere predostrožnosti su deo uređaja. Pre prve upotrebe svog novog uređaja pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih možete pronaći i kasnije pogledati. SR

- Nikada nemojte da koristite tučak (i4*) bez poklopca posude miksera (i2-1*), jer će dodirivati oštrice.

SAVETI ZA UPOTREBU

- Presa za citruse (j*): Pažnja, ispirajte konus filter (j2*) na svakih 0,2 L.
- Mlin za mlevenje mesa (m*): pobrinite se da meso bude u celosti odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Za lakše čišćenje, operite dodatke odmah nakon upotrebe.
- Operite i osušite dodatke: Svi oni mogu da se peru u u mašinu za pranje posuđa, uranjaju ili peru pod tekućom vodom, osim bloka mlina za mlevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i motorne jedinice (a). Te delove obrišite vlažnom krpom..
- Kada su suvi, premažite nož sa četiri oštrice (m6) i rešetke kuhinjskim uljem, da biste sprečili rđanje.
- Sipajte vruću vodu i malo deterdženta u posudu miksera (i3). Zatvorite poklopac (i2) njegovim dozirnim čepom (il). Uključite aparat, ostavite da radi par sekundi. Isključite aparat iz struje. Isperite posudu.
- **Oštrice dodatka su veoma oštre. Pažljivo rukujte njima.**

Savet: Ako vaši dodaci izgledaju da su ipoprimali boju od hrane poput šargarepe ili pomorandže, istrljajte ih krpom natopljenom kuhinjskim uljem, a zatim očistite kao i obično.

ŠTA DA UČINITE AKO VAŠ APARAT NE RADI

Ako vaš aparat ne radi kako treba, proverite sledeće:

- Da li je on ispravno uključen u struju.
- Da li svaki priključak navrnut kako treba.

Vaš aparat još uvek ne radi? Obratite se ovlašćenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).

DODACI

Svoj aparat možete da prilagodite svojim potrebama ako kupite neki od sledećih dodataka u ovlašćenom centru:

- **d** : Nož za mlevenje mesa od nerđajućeg čelika
- **e** : Dodatak za mešenje testa
- **f** : Disk za emulgovanje
- **g** : Žica za mućenje
- **h** : Disk za seckanje povrća
 - C/H : Za krupno rendanje / seckanje
 - A/D : Za sitno rendanje / seckanje
 - G : Dodatak za parmezan – Uštipke sa krompirom
- E : Dodatak za pomfrit
- **i** : Posuda miksera
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filter za sok + tučak + poklopac + dozer
- **j** : Presa za citrusno voće
- **k** : Seckalica za začinsko bilje
- **l + m** : Adapter + mlin
- **n** : Lopatica

Pažnja: Da biste kupili neki od dodataka za ovaj aparat, morate da pokažete uputstvo za upotrebu koji se dostavlja uz sam aparat.

Pripomočki, ki jih vaš pravkar nabavljen model vključuje so predstavljeni na oznaki, ki se nahaja na embalaži.

*skladno z modelom

POZOR: navodila z varnostnimi ukrepi so del naprave. Natančno jih preberite pred prvo uporabo vašega novega aparata. Shranite jih na priročno mesto, da jih boste lahko uporabili v prihodnje.

- Potiskala (i4*) nikoli ne uporabljajte brez pokrova mešalne posode (i2-1*), saj bi lahko prišel v stik z rezili.

nASVETI ZA UPORABO

- Ožemalnik (j*): Pozor. Filtrirno posodo (j2*) izperite po vsakih 0,2 l iztisnjenega soka.
- Priprava za mletje mesa (m*): Prepričajte se, da je meso popolnoma odtajano.

ČIŠČENJE

- Izključite aparat.
- Zaradi lažjega čiščenja pripomočke po uporabi vedno izplaknite pod vodo.
- Pripomočke očistite in osušite: Vse pripomočke je mogoče čistiti v pomivalnem stroju oziroma jih čistiti pod tekočo vodo. Izjemo predstavljata zgolj sestav za mletje mesa (l+m3+m6+m7+m8) in enota z motorjem (a). Slednjo osušite s pomočjo vlažne gobice.
- Ko se pripomočki osušijo je potrebno štiristransko rezilo (m6) in rešetke namazati z oljem in s tem preprečiti rjavenje.
- V mešalno posodo (i3) nalijte toplo vodo z nekaj kapljicami čistila. Pokrov (i2) zaprite s pomočjo zapiral (il). Aparat nekajkrat aktivirajte za sekundo ali dve. Izključite aparat. Posodo izplaknite.
- **Rezila pripomočkov so izjemno ostrá. Z njimi ravnajte izjemno previdno.**

Namig: Če izgleda pripomoček zamazan s hrano, kot je korenje ali pomaranče, pripomočke zdrgnite s krpo namočeno v rastlinskem olju in jih nato očistite na običajen način.

KAJ STORITI V PRIMERU NEDELOVANJA APARATA

V primeru nedelovanja aparata preverite:

- Ali je aparat ustrezno povezan z napajanjem.
- Ali so vsi pripomočki ustrezno priviti.

Kaj storiti, če aparat še vedno ne deluje? Aparat predajte v pooblaščen servis (glej seznam v knjižici o vzdrževanju).

PRIPOMOČKI

Aparat lahko prilagodite vašim potrebam z nakupom sledečih pripomočkov, ki jih lahko najdete pri vašem običajnem prodajalcu oziroma v naših pooblaščenih servisih:

- **d** : Rezilo za mletje mesa iz nerjavečega jekla
- **e** : Nastavek za gnetenje
- **f** : Disk za emulgiranje
- **g** : metlica
- **h** : Disk za rezanje zelenjave
 - C/H : Grobi strgalnik / sekljalnik
 - A/D : Drobní strgalnik / sekljalnik
 - G : Strgalnik za sir
- **E** : Rezalnik za krompirček
- **i** : Mešalna posoda
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filter za sok + bat + pokrov + dozirnik
- **j** : Ožemalnik citrusov:
- **k** : Mlinček za drobno mletje začimb
- **l + m** : Adapter + mlinček
- **n** : lopatica

Pozor: Pri nakupu pripomočkov za ta aparat je potrebno predložiti aparatu priložena navodila za uporabo oziroma napravo samo.

Teie poolt ostetud mudeliga kaasasolevad lisatarvikud on kirjas toote pakendil.

* vastavalt mudelile

TÄHELEPANU: ohutusabinõud kuuluvad seadme juurde. Lu-ge need enne uue seadme esimest kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid hiljem kasutamiseks hõlpsasti leitavas kohas. **ET**

- Ärge kasutage surumispulka (i4*) ilma segamiskausi kaaneta (i2-1*), vastasel korral võib see puutuda terade vastu.

KASUTUSnOUAnDED

- Tsitrusviljade press (j*): Tähelepanu! Filtri korvi (j2*) peab puhastama iga 0,2 l järel.
- Hakklihamasin (m*): veenduge, et liha on täielikult üles sulanud.

PUHASTAMINE

- Lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Puhastamise lihtsustamiseks loputage seadme osad alati kohe pärast kasutamist üle.
- Peske ja kuivatage seadme osad: Kõiki seadme osi on võimalik pesta nõudepesumasinas, neid võib panna vette likku ja pesta voolava vee all, v.a. peenesti plokk (l+m3+m6+m7+m8) ja mootor (a). Pühkige need üle niiske lapiga.
- Kui nad on kuivad, määri-ge hakklihamasina 4 lõikuri osa (m6) ja restid toiduõliga, see hoiab ära rooste tekkimise.
- Valage kuum vesi, milles on mõni tilk vedelseepi, mikserikaussi (i3). Sulgege kaas (i2) selle sulguriga (il). Pange seade mõneks korra-ks tööle - 1-2 sekundiks. Lülitage masin vooluvõrgust välja. Loputage kauss üle.

- **Kõik seadme terad on väga teravad. Toimetage nendega ettevaatlikult.**

Nõuanne: Kui teie kodumasin osad on määrdunud näit. porgandi või apelsinimahlast, hõõruge neid toiduõli sisse kastetud lapiga ja peske seejärel nagu tavaliselt.

MIDA TEHA, KUI TEIE KODUMASIN EI TÖÖTA

Kui teie seade ei tööta korralikult, kontrollige:

- kas see on korralikult vooluvõrku ühendatud
- kas kõik seadme osad on kõik korralikult kinnitatud

Teie kodumasin ikka ei tööta ? Pöörduge volitatud teenindustöökotta (vt. nimekirja teenindusraamatus).

LISATARVIKUD

Te saate oma kodumasinat täiendada mistahes alltoodud lisatarvikute abil, mida saate osta oma edasimüüjalt või meie volitatud teeninduskeskustest:

- **d** : Roostevaba hakklihamasina tera
- **e** : Taigna segamise tera
- **f** : Kreemi segamise ketas
- **g** : Vispel
- **h** : Kõõgivilja lõiketera
 - C/H : Jäme riiv / lõikur
 - A/D : Peen riiv / lõikur
 - G : parmesani riiv
- **E** : friikartulite lõikur
- **i** : mikseri kauss
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : mahla filter + surumispult + kaas + dosaator
- **j** : tsitrusviljade press
- **k** : ürdiveski
- **l + m** : adapter + peenestaja
- **n** : spaatel

Tähelepanu: Mistahes lisatarviku ostmisel sellele kodumasinale peate esitama selle kodumasinale kasutusjuhendi

Jūsu iegādātā modeļa piederumi ir attēloti etiķetē, kas novietota virs iepakojuma.

* atbilstoši modelim

UZMANĪBU: drošības pasākumu apraksts ir iekļauts ierīces komplektācijā. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo aprakstu. Glabājiet to vietā, kurā vēlāk varat to atrast **IV** un pārskatīt.

- Nekādā gadījumā neizmantojiet piestu (i4*) bez miksera trauka vāka (i2-1*), jo pretējā gadījumā tā var saskarties ar asmeņiem.

LIETOŠANAS PADOMI

- Citrusaugļu spiede (j*): uzmanību, filtra groziņš (j2*) ir jāskalo ik pēc 0,2 l.
- Gaļas mašīna (m*): gādāji, lai gaļa būtu pilnīgi atkausēta.

TĪRĪŠANA

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lai tīrīšana būtu vieglāka, pēc lietošanas ātri noskalojiet piederumus.
- Nomazgājiet un nosusiniet piederumus: tos visus var likt trauku mazgājamā mašīnā, iemērkot ūdenī vai mazgāt zem tekoša ūdens, izņemot gaļas mašīnas bloku (l+m3+m6+m7+m8) un motora bloku (a). Pēdējo noslaukiet ar mitru sūkli.
- Kad tie ir sausi, ieeļļojiet četrzaru asmeni (m6) un restes ar cepamo eļļu, lai novērstu rūšēšanu.
- Ielejiet miksera traukā (i3) karstu ūdeni ar dažiem pilieniem šķidro ziepju. Aizveriet vāku (i2) ar dozatoru (il). Dažas reizes aktivizējiet ierīci uz 1 vai 2 sekundēm. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izskalojiet trauku.

- **Piederumu asmeņi ir ārkārtīgi asi. Rīkojieties piesardzīgi.**

Padoms. Ja izskatās, ka uz piederumiem ir traipi, piemēram, no burkāniem vai apelsīniem, ieberziet tos ar drāniņu, kas izmērcēta dārzenu eļļā, un pēc tam tīriet kā parasti.

KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS

Ja ierīce nedarbojas pareizi, pārbaudiet:

- vai tā ir pareizi pievienota elektrotīklam;
- vai katrs piederums ir pareizi uzskrūvēts.

Vai ierīce joprojām nedarbojas? Apmeklējiet autorizētu servisa centru (sarakstu skatiet apkopes brošūrā).

PIEDERUMI

Ierīci var personalizēt, iegādājoties tai tālāk norādītos piederumus parastajā tālākpārdevēja veikalā vai kādā no mūsu autorizētajiem servisa centriem:

- **d** : nerūsējošā tērauda gaļas mašīnas asmens
- **e** : mīcīšanas asmens
- **f** : emulģēšanas disks
- **g** : putošanas piederums
- **h** : dārzeņu griešanas disks
 - C/H : biežā rīve/griešanas instruments
 - A/D : smalkā rīve/griešanas instruments
 - G : Parmas siera — kartupeļu pankūku rīve
- **E** : frī kartupeļu griešanas instruments
- **i** : miksera trauks
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : sulas filtrs + piesta + vāciņš + dozators
- **j** : citrusaugļu sulu spiede
- **k** : smalko zaļumu dzirnaviņas
- **l + m** : adapteris + gaļas mašīna
- **n** : lāpstīņa

Uzmanību: lai iegādātos šai ierīcei piederumus, noteikti ir jāuzrāda kopā ar to saņemtā lietošanas rokasgrāmata vai pati ierīce.

Jūsų ką tik įsigyto modelio priedai pateikti ant pakuotės esančioje etiketėje.

* pagal modelį

ĮSPĖJIMAS: saugos įspėjimai yra prietaiso dalis. Pradėdami naudoti savo naują prietaisą atidžiai juos perskaitykite. Saugokite saugos įspėjimus ten, kur galėtumėte vėliau juos rasti **LT** ir peržiūrėti.

- Niekada nenaudokite grūstuvo (i4*) be maišyti skirto dubens dangčio (i2-1*), nes kitu atveju jis gali liestis su peiliukais.

NAUDOJIMO PATARIMAI

- Citrusinių vaisių spaustuvas (j*): Dėmesio, filtro krepšį (j2*) reikia skalauti kas 0,2 l.
- Mėsmaalė (m*): Įsitikinkite, kad mėsa visiškai atitirpinta.

VALYMAS

- Atjunkite aparatą nuo tinklo.
- Kad būtų lengviau valyti, priedus nuskalaukite iš karto po naudojimo.
- Priedus nuplaukite ir nusauskinkite: juos visus galima dėti į indaplovę, įmerkti arba plauti po bėgančiu vandeniu, išskyrus mėsmalės bloką (l+m3+m6+m7+m8) ir variklio dalį (a). Pastarąją nusauskinkite naudodami šlapią kempinę.
- Jiems išdžiūvus, 4 dalių peiliuką (m6) ir groteles ištepkite kepimo aliejumi, kad nesurūdytų.
- Į maišyti skirtą dubenį (i3) įpilkite karšto vandens ir įlašinkite šiek tiek skysto muilo. Uždarykite dangtį (i2) su dozavimo ribotuvu (il). Kelis kartus įjunkite aparatą 1 arba 2 sekundėms. Atjunkite aparatą nuo tinklo. Nuskalaukite dubenį.
- **Pridedami peiliukai itin aštrūs. Su jais elkitės atsargiai.**

Patarimas: jei ant priedų yra maisto, pvz., morkų arba apelsinų, paliktų dėmių, jas patrinkite augaliniu aliejumi suvilgyta šluoste, tada nuvalykite įprastiniu būdu.

KĄ DARYTI, JEI JŪSŲ APARATAS NEVEIKIA?

Jei jūsų aparatas tinkamai neveikia, patikrinkite, ar:

- jis tinkamai įjungtas į tinklą.
- tinkamai prisuktas kiekvienas priedas.

Ar aparatas vis dar neveikia? Nuvykite į įgaliotą techninės priežiūros centrą (sąrašas pateikiamas aptarnavimo knygelėje).

PRIEDAI

Aparatą galite pritaikyti sau įprasto pardavėjo parduotuvėje arba viename iš įgaliotų techninio aptarnavimo centrų įsigydami bet kuriuos toliau nurodytus priedus:

- **d** : Nerūdijančio plieno mėsmalės peiliukas
- **e** : Minkymo mentė
- **f** : Emulsinis diskas
- **g** : plaktuvas
- **h** : Daržovių pjaustymo diskas
 - C/H : Stambi trintuvė / pjaustytuvas
 - A/D : Smulki trintuvė / pjaustytuvas
 - G : Parmezanas, vokiški bulviniai blynai (Reibekuchen)
- **E** : Gruzdintų bulvyčių pjaustytuvas
- **i** : Maišytuvo dubuo
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Sulčių filtras + grūstuvus + dangtis + dozatorius
- **j** : Citrusinių vaisių spaustuvas
- **k** : Žolelių smulkintuvas
- **l + m** : Adapteris + maltuvas
- **n** : mentelė

Dėmesio: jei norite įsigyti bet kuriuos šio aparato priedus, turite būtinai pateikti su juo gautą instrukcijų vadovą.

Akcesoria dostarczane razem z zakupionym modelem są przedstawione na etykiecie przyklejonej do opakowania.

*w zależności od modelu

UWAGA: niniejsze zalecenia bezpieczeństwa stanowią część urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie je przeczytać. Zalecenia należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc później z nich skorzystać.

- Nie wolno używać popychacza (i4*) bez pokrywy misy (i2-1*); w przeciwnym razie mógłby on dotknąć ostrzy.

ZAŁECENIA UŻYTKOWANIA

- Wyciskarka do cytrusów (j*): Koszyk (j2*) należy płukać po każdym 0,2 l soku.
- Maszynka do mielenia mięsa (m*): mięso powinno być całkowicie rozmrożone.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Dla łatwiejszego czyszczenia akcesoria należy opłukać zaraz po użyciu.
- Mycie i suszenie akcesoriów: wszystkie akcesoria można myć w zmywarce, zanurzać i myć pod bieżącą wodą, z wyjątkiem zespołu maszynki do mielenia mięsa (l+m3+m6+m7+m8) i jednostki napędowej (a). Jednostkę napędową czyści się wilgotną gąbką.
- Po osuszeniu ostrze maszynki (m6) i sitka smaruje się olejem kuchennym, aby zapobiec rdzewieniu.
- Do misy (i3) należy wlać gorącą wodę z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń. Zamknąć wieko (i2) blokadą dawkowania (il). Kilukrotnie uruchomić urządzenie na 1 do 2 sekund. Odłączyć urządzenie od zasilania. Opłukać misę.
- **Ostrza akcesoriów są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność.**

Wskazówka: W przypadku zabrudzenia akcesoriów takimi produktami jak marchew lub pomarańcze można je przetrzeć ściereczką zamoczoną w oleju roślinnym, a następnie oczyścić jak zwykle.

CO ROBIĆ, KIEDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź:

- czy jest prawidłowo podłączone.
- czy wszystkie akcesoria są odpowiednio zamontowane.

Urządzenie wciąż nie działa? Udaj się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książce serwisowej).

AKCESORIA

Urządzenie można przystosować do swoich potrzeb, zakupując następujące akcesoria w zwykłym sklepie lub w którymś z naszych autoryzowanych punktów serwisowych:

- **d**: Ostrze do rozdrabniania mięsa ze stali nierdzewnej
- **e**: Ostrze do wyrabiania ciasta
- **f**: Tarcza emulgacyjna
- **g**: trzepaczka
- **h**: Tarcze do szatkowania
 - C/H: Tarcza do tarcia na grubo
 - A/D: Tarcza do tarcia na drobno
 - G: Tarcza do tarcia parmezanu/ziemniaków
- E Tarcza do cięcia na frytki
- **i**: Blender
- **i5, i4, i1-1 i i2-1**: Filtr do soków + popychacz + pokrywa + dozownik
- **j**: Wyciskarka do cytrusów
- **k**: Rozdrabniacz do ziół
- **l + m**: Przejściówka + maszynka do mięsa
- **n**: Szpatułka

Uwaga: Kupując akcesoria do urządzenia, należy koniecznie okazać niniejszą instrukcję obsługi lub samo urządzenie.

Tilbehøret til den model, du har købt, vises på etiketten oven på emballagen
*i henhold til modellen

ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt igennem, inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem. DA

- Brug aldrig støderen (i4*) uden låget til blenderskålen (i2-1*) påsat, ellers risikerer den at berøre knivene.

CODE RÅD OM BRUG

- Citruspresser (j*): bemærk, filterkurven (j2*) skal skylles for hver 0,2 l.
- Hakker (m*): kød skal være helt optøet.

RENGØRING

- Afbryd apparatet fra stikkontakten.
- Skyl tilbehøret straks efter brug for at lette rengøringen.
- Vask og tør tilbehøret: det tåler opvask i opvaskemaskinen, i vand eller under vandhanen, undtagen tilbehøret til hakkeren (l+m3+m6+m7+m8) og motorblokken (a). Disse skal tørres af med en fugtig svamp.
- Kniven med 4 grene (m6) og hulsriverne (m7) skal smøres med madolie efter aftørring for at forhindre rustdannelse.
- Hæld varmt vand med nogle dråber sulfo i blenderskålen (i3). Luk låget (i2) med doseringsproppen påsat (i1). Tryk et par gange for at lade apparatet køre. Afbryd apparatet fra stikkontakten. Skyl skålen.
- Knivene på tilbehøret er meget skarpe. Håndtér dem med forsigtighed.

- **Knivene på tilbehøret er meget skarpe. Håndtér dem med forsigtighed.**

Tip: Hvis tilbehøret bliver misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner o. lign.), skal de gvides med en klud vædet med madolie og derefter rengøres på sædvanlig .

HVAD GØR JEG, HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

hvis apparatet ikke virker, skal du kontrollere:

- apparatets tilslutning.
- at tilbehøret er korrekt fastlåst.

Virker apparatet stadig ikke? Henvend dig til et godkendt servicecenter (se listen i servicehåndbogen).

TILBEHØR

Du kan tilpasse apparatet og købe følgende tilbehør hos din sædvanlige forhandler eller på et godkendt servicecenter:

- **d:** Hakkekniv af rustfrit stål
- **e:** Æltekniv
- **f:** Emulgeringsskive
- **g:** pisser
- **h:** Skiver til skæring af grøntsagers
 - C/H: Tilbehør til grov rivning / tykke skiver
 - A/D: Tilbehør til fin rivning / tynde skiver
 - G: Parmesan - rivekager
 - E: Pommefrites-jern
- **i:** Blenderskål
- **i5, i4, i1-1 og i2-1:** Saftfilter + støder + låg + doseringsglas
- **j:** citruspresser
- **k:** Krydderurtekværn
- **l + m :** Adapter + hakker
- **n:** spatel

Bemærk: tilbehør kan kun købes ved fremvisning af brugsvejledningen eller apparatet.

De tilbehørene som leveres med apparatet du kjøper, er avbildet på merkelappen plassert på emballasjen.

*avhengig av modell

OBS: Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk. NO

- Aldri bruk morteren (i4*) uten lokket på blandebollen (i2-1*), ellers kan du risikere å komme i kontakt med knivene.

TIPS FOR GODE RESULTATER

- Sitruspressen (j*): advarsel, du må skylle filteret (j2*) etter hver 2. dl.
- Hakkehodet (m*): sørg for at kjøttet du bruker er helt tint.

RENGJØRING

- Koble fra apparatet.
- Skyll tilbehørene etter bruk for å lette rengjøringen.
- Vask og tørk tilbehørene: de kan settes i oppvaskmaskin, i vann eller under springen med unntak av delene for hakkehodet (l+m3+m6+m7+m8) og motorenheten (a). De sist nevnte kan tørkes med en fuktig svamp.
- Når de er tørket, dekkles de 4 knivene (m6) og ristene (m7) med matolje for å unngå risiko for oksidering.
- Hell varmt vann tilsatt noen dråper oppvaskmiddel i blandebollen (i3). Lukk lokket (i2) med doseringsproppen (il). Gi noen pulser. Koble fra apparatet. Skyll bollen.
- **Knivene på tilbehørene er meget skarpe. Håndteres med forsiktighet.**

Tips: I tilfelle tilbehørene blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner, o.l.), kan de tørkes med en klut dyppet i matolje. Fortsett med alminnelig rengjøring.

HVA GJØR DU HVIS IKKE APPARATET FUNGERER?

Hvis apparatet ikke fungerer, kontroller at:

- apparatet er koblet til.
- hvert tilbehør er låst fast.

Fungerer apparatet ditt fremdeles ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i serviceheftet).

TILBEHØR

Du kan tilpasse apparatet ditt og skaffe deg de følgende tilbehørene fra forhandleren din eller fra et godkjent servicesenter:

- **d:** Hakkekniv i rustfritt stål
- **e:** Eltekniv
- **f:** Blandeplate
- **g:** visp
- **h:** : Kutteplater - grønnsaker
 - C/H: Grovt riv/tykke skiver
 - A/D: Fint riv/tynne skiver
 - G: Parmesan - Reibekuchen (ost)
 - E: Pommes frites kutter
- **i:** Blandebolle
- **i5, i4, i1-1 og i2-1:** Juicefilter + mortar + lokk + målebeger
- **j:** sitruspresse
- **k:** Urtekværn
- **l + m:** Adapter + hakker
- **n:** spatel

Merk: du vil ikke kunne kjøpe noe tilbehør uten å presentere bruksanvisningen eller apparatet.

De tillbehör som medföljer den här modellen som du har köpt anges på etiketten på utsidan av förpackningen.

*beroende på modell

OBSERVERA: Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

- Använd inte mortelstöten (i4*) utan lock på mixerskålen (i2-1*), annars riskerar man att komma åt knivarna av misstag.

TIPS VID ANVÄNDNING

- Citruspress (j*): Obs! Insatsfiltret (j2*) måste rengöras efter 0,2 L.
- Hackhuvud (m*): kontrollera att köttet är ordentligt tinat.

RENGÖRING

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.
- Rengöringen blir enklare om du sköljer av tillbehören efter användning.
- Diska och torka tillbehören: de går att diska i diskmaskin, i vatten eller under kranen, utom tillbehören för hackhuvudet (l+m3+m6+m7+m8) och motorenheten (a). Dessa kan torkas av med en fuktig svamp.
- Olja in kniven med 4 blad (m6) och gallren (m7) när du torkat dem, så undviker du risk för rost.
- Håll hett vatten med några droppar diskmedel i mixerskålen (i3). Sätt på och regla locket (i2) med doseringskorken på plats (i1). Kör pulsläget några gånger. Dra ur strömsladden ur vägguttaget. Skölj skålen.

Tillbehörens knivar är mycket vassa. Handskas försiktigt med dem.

Tips! Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.

VAD GÖR MAN OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

Kontrollera följande om apparaten inte fungerar:

- kontakten.
- att respektive tillbehör är korrekt reglat.

Fungerar apparaten ändå inte? Kontakta ett godkänt servicecenter (se listan i servicehäftet).

TILLBEHÖR

Om du vill anpassa apparaten efter dina behov går det att köpa fler tillbehör hos din vanliga återförsäljare eller ett servicecenter:

- **d:** Rostfri hackkniv
- **e:** Degkniv
- **f:** Emulgeringsskiva
- **g:** visp
- **h:** Skivor för att skära grönsaker
 - C/H: Riva grovt/skiva grovt
 - A/D: Riva fint/skiva fint
 - G: Parmesan - Reibekuchen
 - E: Pommies frites-skärare
- **i:** Mixerskål
- **i5, i4, i1-1 et i2-1:** Juicefilter + mortelstöt + lock + mått
- **j:** citruspress
- **k:** Kvarn för färska kryddor
- **l + m:** Adapter + hackare
- **n:** slickepott

Observera att det inte går att köpa några tillbehör utan bruksanvisning för apparaten eller själva apparaten

Ostamaasi malliin kuuluvat lisätarvikkeet on esitetty pakkaukseen merkityssä lipukkeessa.
*riippuen mallista

HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin. **FI**

- Älä koskaan käytä survinta (i4*) ilman monitoimikulhon kantta (i2-1*). Muussa tapauksessa se saattaa koskettaa teriä.

KÄYTTÖOHJEITA

- Sitruspuristin (j*): Huomio! Suodatinkori (j2*) tulee huuhdella 0,2 litran välein.
- Terän pää (m*): varmista, että liha on sulanut kokonaan.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta.
- Helpottaaksesi puhdistusta huuhtelee lisävarusteet nopeasti käytön jälkeen.
- Pese ja pyyhi lisävarusteet: ne voidaan pestä pesukoneessa, vedessä tai vesihanalla, terän päätä (l+m3+m6+m7+m8) ja moottoria (a) lukuun ottamatta. Pyyhi edellä mainitut osat kostealla sienellä.
- Pyyhittyäsi ne pyyhi nelivartinen terä (m6) ja ritilä (m7) ruokaöljyllä välttääksesi niiden hapettumisen.
- Kaada monitoimikulhoon (i3) kuumaa vettä, johon on lisätty muutama pisara nestemäistä pesuainetta (i3). Laita mittakorkilla (il) varustettu kansi kiinni (i2). Käytä pulssitoimintoa muutaman kerran. Irrota laite sähköverkosta. Huuhtelee kulho.
- **Lisävarusteiden terät ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varoen.**

Vinkki: Mikäli lisävarusteet värjäytyvät ruoka-aineista (porkka, appelsiini...), hankaa niitä rätillä, joka on kostutettu ruokaöljyllä, ja suorita sitten tavanomainen puhdistus.

MITÄ TULEE TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI?

Mikäli laite ei toimi, tarkista:

- että laite on liitetty sähköverkkoon
- että kaikki lisälaitteet on kiinnitetty asianmukaisesti.

Mitä jos laite ei toimi vieläkään? Käänny hyväksytyn huoltokeskuksen puoleen. (Katso huoltokirjassa oleva luettelo.)

LISÄVARUSTEET

Voit täydentää laitteesi hankkimalla myymälästäsi tai huoltokeskuksesta seuraavat lisävarusteet:

- **d:** Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paloitteluterä
- **e:** Vaivausterä
- **f:** Emulgointilevy
- **g:** Vatkein
- **h:** Viipalointilevyt – vihanneksille
 - C/H: Karkea raaste / paksut viipaleet
 - A/D: Hieno raaste / ohuet viipaleet
 - G: Parmesaani - Reibekuchen
 - E: Perunan viipaloija
- **i:** Monitoimikulho
- **i5, i4, i1-1 ja i2-1:** Mehusuodatin + survin + kansi + mittari
- **j:** Sitruspuristin
- **k:** Yrttimylly
- **l + m:** Kiinnike + terä
- **n:** Lasta

Huomio: lisälaitteiden myynti edellyttää laitteen tai käyttöohjeen esittämistä.

Los accesorios que incluye el modelo que ha adquirido aparecen reflejado en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

*en función del modelo

PRECAUCIÓN: las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

- Nunca utilice la mano de mortero (i4*) sin la tapa del bol mezclador (i2-1*), en caso contrario existe el riesgo de tocar las cuchillas.

CONSEJOS DE USO

- Exprimidor de cítricos (j*): atención, debe aclarar el filtro de la cesta (j2*) cada 0,2 L.
- Cabeza picadora (m*): asegúrese de que la carne esté bien descongelada.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- Para que la limpieza resulte más sencilla, enjuague rápidamente el accesorio tras su uso.
- Lave y enjuague los accesorios: pueden lavarse en el lavavajillas o bien mediante agua del grifo exceptuando el conjunto de la cabeza picadora (l+m3+m6+m7+m8) y el bloque motor (a). Para enjuagar estos elementos utilice una esponja húmeda.
- Una vez enjuagados, cubra con aceite de alimentación el cuchillo de 4 brazos (m6) y las parrillas (m7) para evitar que se oxiden.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el bol mezclador (i3). Cierre la tapa (i2), provista del tapón dosificador (il). Dé algunos impulsos. Desconecte el aparato. Lave el bol.
- **Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.**

Truco: En caso de que los accesorios se decoloren por causa de los alimentos (zanahorias, naranjas, ...) frótelos con un paño embebido en aceite de alimentación y luego proceda a efectuar la limpieza habitual.

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

Si el aparato no funciona, verifique lo siguiente:

- la conexión del aparato.
- que cada accesorio esté correctamente bloqueado.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

ACCESORIOS

Resulta posible personalizar el aparato y obtener en su revendedor habitual o en un centro de servicio autorizado los siguientes accesorios:

- **d:** Cuchillo de picadora inoxidable
- **e:** Cuchillo de amasadora
- **f:** Disco emulsionador
- **g:** Batidora
- **h:** Disco corta verduras
 - C/H: Rallado grueso / Cortado grueso
 - A/D: Rallado fino / Cortado fino
 - G: Parmesano - Reibekuchen
 - E: Corta patatas
- **i:** Bol mezclador
- **i5, i4, i1-1 y i2-1:** Filtro de zumo + mano de mortero + tapa + dosificador
- **j:** Exprimidor de cítricos
- **k:** Molino de finas hierbas
- **l + m :** Adaptador + picadora
- **n:** Spatel

Atención, no podrá adquirirse ningún accesorio sin la presentación del manual de uso o del aparato.

De accessoires die worden meegeleverd bij het model dat u heeft gekocht, worden afgebeeld op het etiket aan de bovenkant van de verpakking.

*afhankelijk van het model

OPGELET: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

- Gebruik de stamper (i4*) nooit zonder het deksel van de mengkom (i2-1*). De stamper kan de messen raken.

GEBRUIKSTIPS

- Citruspers (j*) : opgelet, u moet de filtermand (j2*) spoelen na het persen van 0,2 L sap.
- Hakkop (m*) : zorg ervoor dat het vlees volledig is ontdooid.

SCHOONMAKEN

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Spoel de accessoires na gebruik onmiddellijk af om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Maak de accessoires schoon en droog ze af: ze zijn vaatwasbestendig, mogen in water worden gedompeld en onder de kraan worden gehouden met uitzondering van het hakkopgeheel (l+m3+m6+m7+m8) en het motorblok (a). Maak deze laatste accessoires schoon met een vochtige spons.
- Na het afdrogen bestrijkt u het mes met 4 lemmetten (m6) en de roosters (m7) met eetbare olie om oxidatie te voorkomen.
- Giet warm water met enkele druppels vloeibare zeep in de mengkom (i3). Sluit het deksel (i2) en breng de doseerdop (i1) aan. Geef enkele pulsen. Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom.
- De messen van de accessoires zijn zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- **The accessory blades are extremely sharp. Handle them with care.**

Truie : De accessoires kunnen door de ingrediënten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren.

U kunt de verkleurde accessoires met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan of :

- de stekker in het stopcontact zit.
- de onderdelen goed vergrendeld zijn.

Uw apparaat werkt nog steeds niet? Breng het apparaat naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

ACCESSOIRES

U kunt de volgende accessoires kopen bij uw verkoper of in een erkend service center :

- **d:** Inox hakmes
- **e:** Kneder
- **f:** Emulgeerschijf
- **g:** garde
- **h:** Groentesnijschijf
 - C/H: Grof raspen / Grof snijden
 - A/D: Fijn raspen / Fijn snijden
 - G: Parmezaanse kaas - Reibekuchen
 - E: Fieten snijden
- **i:** Mengkom
- **i5, i4, i1-1 en i2-1:** Sapfilter + stamper *
- **j:** Citruspers
- **k:** Kruidenmolen
- **l + m :** Adapter + hakmolen
- **n:** Spatel

Opgelet, om accessoires aan te kopen moet u altijd de bijsluiter of het apparaat meebrengen.

Satın aldığınız model içerisinde bulunan aksesuarlar, ambalajın üzerinde yer alan etiket üzerinde belirtilmiştir.

DİKKAT: Güvenlik onlemleri cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik onlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun. TR

- Tıkacı (i4*) asla karıştırıcı haznenin kapağı (i2-1*) olmadan kullanmayın, aksi halde bıçaklara değebilir.

Pratik öneriler

- Narenciye sıkacağı (j*) : dikkat, Her 0.2 L 'de bir filtre sepetini (j2*) durulamalıyız.
- Kiyma aparatı (m*) : etin buzunun iyice çözülmüş olmasından emin olun.

Temizlik

- Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.
 - Daha kolay bir temizlik için, kullanım sonrasında hemen aksesuarları durulayın.
 - Aksesuarları yıkayın ve kurulayın: Kıyma başlığı(l+m3+m6+m7+m8) ve motor ünitesi (a) haricinde hepsi bulaşık makinesinde, suda veya akan musluk suyu altında yıkanabilir.
- Kıyma başlığını ve motor ünitesini nemli bir süngerle silin.
- Paslanma riskini önlemek amacıyla sildikten sonra, 4 parçalı bıçağı (m6) ve ızgaraları (m7) besin yağı ile yağlayın.
 - Karıştırıcı hazne (i3) içerisine birkaç damla sıvı sabun eklenmiş sıcak su dökün. Ölçekli kapak (i1) takılı olan kapağı (i2) kapatın. Birkaç kere kısa çalıştırma yapın. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin. Hazneyi durulayın.

- **Aksesuarların bıçakları çok keskindir.**

Bunları ellerken dikkatli olun.

İpucu: Aksesuarların besinler tarafından boyanması halinde (havuç, portakal...), bunları yağa batırılmış bir bezle silin ve ardından her zamanki temizlik işlemlerini gerçekleştirin.

Cihazınız çalışmıyorsa ne yapılmalıdır?

Cihazınız çalışmıyorsa, şunları kontrol edin:

- cihazınızın elektrik bağlantısını.
- her aksesuarın kilitlenmiş olmasını.

Cihazınız hala çalışmıyor mu? Yetkili bir servis merkezine başvurun (Servis kitapçığındaki listeye bakınız).

Aksesuarlar

Aşağıdaki aksesuarları her zamanki satıcınızdan veya yetkili bir servisten satın alarak cihazınızı özelleştirebilirsiniz:

- **d:** Paslanmaz çelik kıyma bıçağı
- **e:** Hamur yoğurma bıçağı
- **f:** Çırpma disk
- **g:** Çırpıcı mikser
- **h:** Sebze kesme diskleri
 - C/H: Kalın rendeleme / Kalın dilimleme
 - A/D: İnce rendeleme / İnce dilimleme
 - G Parmesan - Reibekuchen
 - E Patates dilimleyici
- **i:** Blender haznesi
- **i5, i4, i1-1 ve i2-1:** Meyve suyu filtresi + tokmak + kapak
- **j:** Narenciye sıkacağı
- **k:** Öğütücü
- **l + m :** kısaltıcı + Kıyıcı
- **n:** Spatula

Dikkat: Bu cihaz için herhangi bir aksesuar satın almak için, cihazla birlikte verilen kullanım kılavuzunu ya da cihazı mutlaka yanınızda getirmeniz gerekmektedir.