



Thinking of you
Electrolux



**The Expressionist
Collection**

EFP7xxx

BG БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ
CS PŘÍRUČKA K POUŽITÍ
DA VEJLEDNING
DE ANLEITUNG
EE KASUTUSJUHEND
EN INSTRUCTION BOOK
ES LIBRO DE INSTRUCCIONES
FI OHJEKIRJA
FR MODE D'EMPLOI
HR KNJŽICA S UPUTAMA

HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
IT ISTRUZIONI
LT INSTRUKCIJŲ KNYGA
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
NL GEBRUIKSAANWIJZING
NO BRUKSANVISNING
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
RU ИНСТРУКЦИЯ

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
SL NAVODILA
SR UPUTSTVO
SV BRUKSANVISNING
TR EL KİTABI
UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА





CONTENTS

БЪЛГАРСКИ	3	LATVIEŠU	69
ČEŠTINA	3	NEDERLANDS	69
DANSK	3	NORSK	69
DEUTSCH	3	POLSKI	91
EESTI	25	PORTUGUÊS	91
ENGLISH	25	ROMÂNĂ	91
ESPAÑOL	25	РУССКИЙ	91
SUOMI	25	SLOVENČINA	113
FRANÇAIS	47	SLOVENŠČINA	113
HRVATSKI	47	СРПСКИ	113
MAGYAR	47	SVENSKA	113
ITALIANO	47	TÝRKÇE	135
LIETUVIŠKAI	69	УКРАЇНСЬКА	135

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories and Consumables for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.





BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

BG

Компоненти

- A. Моторен блок
- B. Бутон „Готовност“
- C. Бутон Dough (Тесто)
- D. Бутон Pulse (Пулс)
- E. Бутон Cut (Рязане)
- F. Бутон Chop (Ситно рязане)
- G. Бутон Whisk (Разбъркване)
- H. Голяма купа за обработване на продукти
- I. Капак на купата
- J. Тласкач
- K. Острие за тесто
- L. Диск за разбиване
- M. Диск за пържени картофи*
- N. Реверсивен дисков резач
- O. Ръоци/картофи и сирене диск*
- P. Подвижен диск за тънко рязане
- Q. Шпиндел
- R. Голям мултифункционален нож/острие за кълцане
- S. Захранващ кабел

*в зависимост от модела

CS

Součásti

- A. Motorová základna
- B. Tlačítko úspěšného režimu
- C. Tlačítko pro hnětení těsta
- D. Pulsní tlačítko
- E. Tlačítko pro krájení
- F. Tlačítko pro sekání
- G. Tlačítko pro šlehání
- H. Velká mísa
- I. Víko mísy
- J. Pěchovač
- K. Nůž na těsto
- L. Šlehací disk
- M. Disk na hranolky*
- N. Výměnné krájecí disky
- O. Rosti / brambory a sýr disk*
- P. Nastavitelný krájecí disk
- Q. Hnací hřídel
- R. Velký víceúčelový nůž / sekací nůž
- S. Napájecí kabel

*v závislosti na daném modelu

DA

Komponenter

- A. Motorsokkel
- B. Standby-knap
- C. Dejknap
- D. Impulsknap
- E. Skæreknap
- F. Snitteknep
- G. Piskningsknap
- H. Stor skål
- I. Låg til skål
- J. Stopper
- K. Dejklunge
- L. Piskeskive
- M. Pommes frites skive*
- N. Vendbar skæreskive
- O. Røsti/kartoffel og ost rive-/snitteskive*
- P. Justerbar skivesnitner
- Q. Spindel
- R. Stor multi-/hakkekniv
- S. Strømlledning

*afhænger af model

DE

Teile

- A. Motorblock
- B. Taste „Standby“
- C. Taste „Dough“ (Teig)
- D. Taste „Pulse“ (Impulse)
- E. Taste „Cut“ (Schneiden)
- F. Taste „Chop“ (Zerkleinern)
- G. Taste „Whisk“ (Schneebeesen)
- H. Große Rührschüssel
- I. Schieber
- J. Knethaken
- L. Emulierscheibe zum Sahne schlagen
- M. Scheibe für Pommes Frites*
- N. Umdrehbare Schneidscheibe
- O. Rösti/Kartoffeln und Käse Scheibe*
- P. Einstellbare Hobelscheibe
- Q. Spindel
- R. Universalmesser/ Zerkleinerungshaken groß
- S. Netzkabel

*modellabhängig





Прочетете следните инструкции внимателно, преди да използвате уреда за първи път.

BG

C

- Този уред не бива да се използва от деца.
- Дръжте уреда и кабела му далеч от достъпа на деца.
- Уредите могат да се използват от хора с нарушени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако те са под надзор или са обучени относно използването на уреда по безопасен начин и ако те разбират свързаните с използването му опасности.
- Децата не бива да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако захранващият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Никога не докосвайте ножовете или подложките с ръка или инструменти, докато уредът е включен.
- Ножовете и подложките са много остри! Опасност от нараняване!
-  Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
- Не позволявайте уредът да работи с продължителност повече от 90 секунди при голямо зареждане. и. След 90 секунди работа с големи количества продукти, уредът трябва да се остави да се охлади поне за 10 минути.
- Не надвишавайте максималния обем на пълнене, както е указано на уредите.
- Не използвайте този уред за разбъркване на боя. Опасност от експлозия!
- Не позволявайте захранващият кабел да докосва горещи повърхности или да виси от ръба на масата или плота.
- Никога не използвайте аксесоари или части, произведени от други производители, които не се препоръчват или продават; това може да причини риск от нараняване на хората.
- Дръжте ръцете си и приборите далеч от уреда по време на работа, за да намалите риска от сериозни наранявания или повреда на самия уред.
- Никога не избутвайте храната с ръка. Винаги използвайте тласкача за храна.
- Никога не работете с уреда - ако капакът не е правилно фиксиран на място.
- Бъдете внимателни при работа с острите ножчета, при изпразване на купата и при почистване.
- Изключете уреда, включително и от захранването преди да извършите смяна на приставки или да се доближите до части, които се движат по време на употреба.
- Внимавайте при добавяне на горещи течности в уреда, тъй като е възможно да прелеят в случай на внезапно изпускане на пара.
- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.
- **НЕ ОТВАРЯЙТЕ ПРЕДИ ДА СА СПРЯЛИ НОЖОВЕТЕ. ОСТРИ НОЖОВЕ - НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЕЗАЧКАТА, АКО НЕ Е НАПЪЛНО СГЛОБЕНА.**





Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

CS

- Tento spotřebič nesmí používat děti.
- Uchovávejte tento spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Osoby tělesně postižené, osoby se sníženým smyslovým vnímáním, mentálně postižené osoby a osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou spotřebiče používat pouze pod dozorem nebo po důkladném předvedení bezpečného používání a za předpokladu, že jsou schopné rozpoznat hrozící nebezpečí.
- Dbejte na to, aby se zařízením nemanipulovaly děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
- Jestliže je přístroj připojen k zásuvce, nikdy se nedotýkejte nožů ani nástavců rukama ani žádným nástrojem.
- Nože a nástavce jsou velmi ostré! Nebezpečí zranění!
-  Přístroj neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Nenechávejte spotřebič běžet déle než 90 vteřin, pokud je silně zatížen. Poté, co je spuštěn po dobu 90 vteřin při silné zátěži, byste měli spotřebič nechat alespoň 10 minut vychladnout.
- Nepřekračujte maximální plnicí objem vyznačený na přístroji.
- Tento přístroj nepoužívejte k míchání barvy. Nebezpečí, mohlo by dojít k výbuchu!
- Napájecí šňůra se nesmí dotýkat horkých povrchů a nesmí viset přes hranu stolu nebo pultu.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců, které nejsou doporučovány nebo prodávány pro tento spotřebič. Mohlo by vzniknout nebezpečí zranění osob.
- Pokud spotřebič běží, nevkládejte do něj ruce ani žádné náčiní, aby se snížilo riziko vážného zranění osob či poškození spotřebiče.
- Nikdy neplňte spotřebič pouze rukou. Vždy používejte pěchovač potravin.
- Nikdy spotřebič nespouštějte, pokud není víko řádně zajištěno na svém místě.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování misky a během čištění buďte opatrní.
- Než budete manipulovat s pohyblivými díly, vypněte spotřebič a odpojte jej z napájení.
- Při nalévání horkých kapalin do přístroje dodržujte bezpečnost, protože může dojít k náhlému uvolnění páry.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.
- NEOTVÍREJTE, DOKUD SE NOŽE NEZASTAVÍ. OSTRÉ NOŽE – NIKDY NEPOUŽÍVEJTE KRÁJEČ, DOKUD NENÍ ZCELA SESTAVEN.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Læs følgende instrukser omhyggeligt, før du tager apparatet i brug for første gang.

DA

- Dette apparat bør ikke anvendes af børn.
- Apparatet og dets ledning skal holdes utilgængelige for børn.
- Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de overvåges eller er oplært i at bruge apparatet på forsvarlig vis, og hvis de forstår, hvilke farer det indebærer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
 - ledningen er beskadiget
 - motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Rør aldrig knivene eller indsætterne med hånden eller noget andet værktøj, mens apparatet er tilsluttet en stikkontakt.
- Knivene og indsætterne er meget skarpe! Fare for personskade!
-  Nedsæk ikke apparatet i vand eller anden form for væske.
- Lad ikke apparatet køre med tung belastning i mere end 90 sekunder ad gangen. Når apparatet har kørt med tung belastning i 90 sekunder, skal det køle af i mindst 10 minutter.
- Overskrid aldrig den maksimale påfyldningsmængde, der er angivet på apparatet.
- Brug ikke dette apparat til at røre maling. Det er farligt og kan medføre en eksplosion!
- Strømkablet må ikke berøre varme overflader eller hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele fremstillet af andre producenter, der ikke anbefales eller sælges, da det kan forårsage risiko for personskade.
- Stik ikke hænder eller redskaber i apparatet, mens det er i drift, da dette kan forårsage alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet.
- Put aldrig mad i med hænderne. Brug altid stopperen.
- Betjen aldrig apparatet, hvis dækslet ikke er korrekt fastlåst.
- Vær forsigtig under håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og rengøres.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af kontakten, før du skifter tilbehør eller kommer i berøring med dele, der bevæger sig under brug.
- Vær forsigtig, når du hælder varm væske ned i apparatet, da det kan sprøjte tilbage pga. pludselig dampudvikling.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.
- **MÅ IKKE ÅBNES, FØR KNIVENE ER STANDSET. SKARPE KNIVE – BRUG ALDRIG HAKKEREN, MEDMINDRE DEN ER HELT SAMLET.**





Lesen Sie sich die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

D

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
- Bewahren Sie das Gerät inklusive Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie im Vorfeld eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn sie die mit der Verwendung verbundenen Gefahren kennen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn
 - das Netzkabel oder
 - das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
- Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
- Die Klingen oder Einsätze nie mit der Hand oder Werkzeugen berühren, wenn das Gerät noch eingesteckt ist.
- Die Klingen und Einsätze sind sehr scharf! Verletzungsgefahr!
-  Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Lassen Sie das Gerät mit vollständig gefüllter Rührschüssel nicht länger als 90 Sekunden am Stück laufen. Wenn das Gerät 90 Sekunden lang, mit voller Rührschüssel in Betrieb war, sollten Sie es anschließend mindestens 10 Minuten lang abkühlen lassen.
- Die auf den Geräten angegebene maximale Füllhöhe nicht überschreiten.
- Das Gerät darf nicht zum Umrühren von Farbe verwendet werden. Vorsicht, Explosionsgefahr!
- Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über den Tisch- oder Arbeitsplattenrand hängen lassen.
- Niemals Zubehör oder Teile von anderen, nicht empfohlenen Herstellern verwenden, da dies ein Verletzungsrisiko zur Folge haben kann.
- Halten Sie Hände und Utensilien während des Betriebs vom Gerät fern, um das Verletzungsrisiko zu minimieren und Schäden am Gerät zu verhindern.
- Füllen Sie die Zutaten niemals per Hand in die Rührschüssel. Benutzen Sie dazu stets den Schieber.
- Schalten Sie das Gerät nicht an, solange der Deckel nicht richtig und fest sitzt.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig um.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie Zubehör wechseln oder mit Teilen arbeiten, die sich im Betrieb bewegen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Gerät gießen. Es kann dabei zu einem plötzlichen Dampfausstoß kommen.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.
- **ÖFFNEN SIE DAS GERÄT ERST NACH DEM ANHALTEN DER MESSER. SCHARFKANTIGE MESSER - VERWENDEN SIE DEN SCHNEIDER ERST NACH VOLLSTÄNDIGER MONTAGE.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Преди първата употреба / Před prvním použitím
Før ibrugtagning / Vor der ersten Inbetriebnahme



BG

1. **Преди да започнете работа с кухненския робот**, отстранете целия опаковъчен материал, всички пластмаси, етикети, стикери или накрайници, прикрепени към моторния блок, както и купи или принадлежности.

 **Внимание!** Ножовете и дисковете са изключително остри!

CS

1. **Před prvním použitím kuchyňského robotu** odstraňte veškeré obalové materiály, plasty, štítky, samolepky nebo visáčky, které mohou být připojeny k podstavci s motorem, miskám nebo nástavcům.

 **Pozor!** Nože a disky jsou velmi ostré!

DA

1. **Før ibrugtagning af foodprocessoren** fjernes al emballage, plast, etiketter, klistermærker eller mærkater, der kan være sat på motorkabinettet, skåle eller tilbehør.

 **Forsigtig!** Knivene og rive-/snitteskiverne er meget skarpe!

DE

1. **Entfernen Sie vor der Verwendung** Ihrer Küchenmaschine das gesamte Verpackungsmaterial, Kunststoffe, Schilder, Aufkleber oder Etiketten, die am Motorblock, an den Schalen oder Aufsätzen angebracht sind.

 **Vorsicht!** Die Messer und Scheiben sind scharfkantig!

2. Измийте всички части, **с изключение на моторния блок**, в топла, сапунена вода. Подсушете старателно всяка от частите преди употреба.

 **Важно!** Всички части, **с изключение на моторния блок**, са устойчиви при миене в съдомиялна машина. Ако използвате съдомиялна машина, частите на уреда трябва да се поставят само на най-горния й рафт.

 **Предупреждение!** Никога не потапяйте корпуса, щепсела или кабела във вода или други течности.

2. Omyjte všechny části **kromě** podstavce s motorem ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte.
-  **Важно!** Všechny části **kromě** podstavce **s motorem** lze bezpečně mýt v myčce na nádobí. Pokud používáte myčku na nádobí, umístěte části pouze na horní rošt.

 **Varování!** Kryt, zástrčka ani kabel se nesmí nikdy ponořit do vody ani jakékoliv jiné kapaliny.

2. Vask alle dele, **med undtagelse af motorkabinettet**, i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug.

 **Важно!** Alle dele, **med undtagelse af motorkabinettet**, kan vaskes i opvaskemaskinen. Hvis der bruges opvaskemaskine, kan delene kun anbringes på den øverste hyld i maskinen.

 **Advarsel!** Motorhus, stik eller ledning må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

2. Reinigen Sie alle Teile **mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig.

 **Важно!** Alle Teile **mit Ausnahme des Motorblocks** sind spülmaschinenfest. Bei Verwendung eines Geschirrspülers die Teile nur in den oberen Korb des Geschirrspülers legen.

 **Warnung!** Tauchen Sie niemals das Gehäuse, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

3. **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа**, след което да се подсушава със суха кърпа. **Забележка:** Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.

3. **Kryt je nutné čistit jen měkkým vlhkým hadříkem** a poté usušit hadříkem. **Poznámka:** K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.

3. **Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud** og skal derefter tørres af med en klud. **Bemærk:** Brug ikke slibende rensmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.

3. **Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden. **Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.



Първи стъпки / Začínáme
Sådan kommer du i gang / Erste Schritte

Сглобяване на приставките / Montáž nástavců
Samling af tilbehør / Anbringen des Zubehörs



BG

1. **Поставете моторния блок върху суха, равна, стабилна повърхност**, като например плот или маса. Той трябва да е на известно разстояние от ръба на плота. Задължително оставете празно пространство около вентилационните отвори в задната част на уреда.

⚠ **Внимание!** Проверете дали захранващият кабел е изключен.

CS

1. **Umístěte podstavec s motorem na suchý, rovný a stabilní povrch**, například na linku nebo na stůl. Neumísťujte přístroj na okraj linky. Ujistěte se, že je kolem ventilačních otvorů v zadní části přístroje dostatečný prostor.

⚠ **Pozor!** Zajistěte, aby byl odpojen napájecí kabel.

DA

1. **Placer motorkabinettet på et tørt, plant, stabilt underlag**, såsom et køkkenbord eller en bordplade. Hold det væk fra kanten af køkkenbordet. Sørg for, at der er masser af plads omkring ventilationsåbningerne bag på apparatet.

⚠ **Forsigtig!** Kontroller, at ledningen ikke er tilsluttet lysnettet.

DE

1. **Positionieren Sie den Motorblock auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche**, wie z. B. einer Arbeitsplatte oder einem Tisch. Halten Sie ihn von der Arbeitsflächenkante fern. Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gehäuses vorhanden ist.

⚠ **Vorsicht!** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.

2. **Поставете купата за обработване на продукти в моторния блок** (купата е поставена правилно върху блока когато дръжката е насочена надясно). Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, за да я заключите.

2. **Umístěte mísu na základnu s motorem** (mísa zapadne na své místo pouze tehdy, bude-li madlo směřovat doprava). Pro zajištění mísy otočte madlem po směru hod ruček.

2. **Placer skålen på motorsoklen** (skålen kan kun placeres korrekt på soklen, når håndtaget vender mod højre). Drej håndtaget med uret for at låse.

2. **Stellen Sie die Rührschüssel auf den Motorblock** (diese passt nur auf den Block, wenn sich der Henkel rechts befindet.) Bewegen Sie den Henkel im Uhrzeigersinn, um ihn festzustellen.

3. **Сглобяване на дисковете:** Монтирайте шпиндела, като го притиснете здраво върху задвижващия вал. Изберете желания диск и го монтирайте, като го притиснете здраво върху шпиндела. Затворете капака и поставете храната през отвора за пълнене върху капака. **Забележка:** Ножът за тесто, ножът за ситно рязане и дискът за разбиване се сглобяват с шпиндела, преди да бъдат фиксирани върху задвижващия вал.

3. **Sestavte disky:** Upevněte hnací hřídel pevným přitlačením na pohon hřídele. Vyberte požadovaný disk a pevným přitlačením jej upevněte na hnací hřídel. Zavřete víčko a plnicím otvorem ve víčku vložte surovinu. **Poznámka:** Čepel na těsto, sekací čepel a šlehačský disk musí být pevně připojeny k hnací hřídeli před jejím připevněním na pohon hřídele.

3. **Monter rive-/snitteskiverne:** Fastgør spindlen ved at trykke den på plads på drivakslen. Vælg den ønskede skive, og monter skiven ved at trykke den på plads på spindlen. Luk låget, og isæt madsålen gennem påfyldningsshullet i låget. **Bemærk:** Dejkniven, hakkekniven og piskeskiven skal sidde fast på spindlen, før enheden trykkes på plads på drivakslen.

3. **Montieren Sie die Scheiben:** Setzen Sie die Spindel ein, indem Sie sie auf der Antriebswelle fest in Position drücken. Wählen Sie die gewünschte Scheibe aus und setzen Sie die Scheibe ein, indem Sie sie auf der Spindel fest in Position drücken. Schließen Sie den Deckel und füllen Sie die Lebensmittel durch die Einfüllöffnung im Deckel ein. **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass das Teigmesser, Schneidmesser und die Scheibe zum Schlagen fest mit der Spindel verbunden sind, bevor sie auf der Antriebswelle in Position gedrückt werden.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

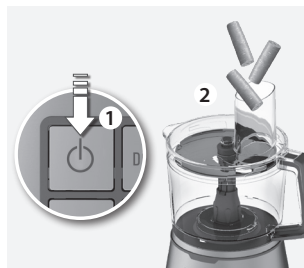
SK
SL
SR
SV

TR
UK





Добавяне на продуктите / Přidávání přísad Tilsætning af ingredienser / Hinzufügen der Zutaten



BG

1. В случаите, когато използвате ножа за ситно рязане, диска за разбиване или ножа за тесто, поставяйте приставката върху шпиндела, след което го притискайте здраво върху задвижващия вал. Поставете всички продукти в купата, преди да затворите капака. Също така, може да добавяте допълнителни продукти през отвора за пълнене. За големи количества ви препоръчваме да ги поставяте директно в купата, след което да затворите капака съгласно инструкциите по-горе.

2. Поставете капака в горната част на работната купа, като заключващият механизъм трябва да бъде обърнат към ваше дясно. Леко плъзнете капака в посока на часовниковата стрелка и го фиксирайте на място. Поставете тласкача в отвора за пълнене.

3. Когато използвате дисковете за рязане и нарязване на ленти, винаги включвайте уреда и функциите/скоростите, преди да добавите съставки в купата/отвора за пълнене. По този начин ще получите добри резултати още от първото рязане.

CS

1. Při použití sekací čepele, šlehacího disku nebo čepele na těsto je upevněte na hnací hřídel a poté pevně přitlačte na hnací hřídel a poté pevně přitlačte hřídel na pohon hřídele. Před uzavřením víčka vložte přísady do misky. Přísady mohou být také přidány později plnicím otvorem. Větší objemy doporučujeme vložit přímo do misky a poté zavřít víčko podle pokynů výše.

2. Položte víčko na horní část pracovní misky tak, aby blokovací mechanismus směřoval vpravo. Lehce víčkem otočte po směru hodinových ručiček a tím ho zajistíte. Vložte péchovač do plnicího otvoru.

3. Při použití disků pro krájení a drcení vždy spusťte přístroj a příslušnou funkci / rychlost před přidáním přísad do misky / plnicího otvoru. Tento způsob zajistí dobré výsledky od prvního řezu.

DA

1. Når hakkekniven, piskeskiven eller dejkniven bruges, sættes tilbehøret på spindlen, og derefter presses spindlen på plads på drivakslen. Kom alle ingredienserne i skålen, inden låget lukkes. Ingredienserne kan også tilsættes efterfølgende gennem påfyldningshullet. Ved store mængder anbefaler vi, at de lægges direkte i skålen, hvorefter låget lukkes som anvist ovenfor.

2. Sæt låget på tilberedningsskålen med låsemekanismen pegende mod højre. Skub forsigtigt låget i urets retning, indtil det låser sig fast. Sæt nedstopperen i påfyldningshullet.

3. Når der bruges snitte- og riveskiver, skal apparatet og funktionerne altid startes, før ingredienserne tilsættes i skålen/påfyldningshullet. På den måde opnår du gode resultater fra første skæring.

DE

1. Setzen Sie bei Verwendung von Schneidmesser, Scheibe zum Schlagen oder Teigmesser den Aufsatz auf die Spindel und drücken Sie dann die Spindel auf der Antriebswelle fest in Position. Geben Sie vor dem Schließen des Deckels die Zutaten in die Schüssel. Die Zutaten können durch die Einfüllöffnung auch nachträglich hinzugefügt werden. Bei einer größeren Menge empfehlen wir, diese direkt in die Schüssel zu geben und anschließend den Deckel wie oben beschrieben zu schließen.

2. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, sodass der Verriegelungsmechanismus nach rechts zeigt. Drehen Sie den Deckel vorsichtig im Uhrzeigersinn fest. Positionieren Sie den Stopfer in der Einfüllöffnung.

3. Schalten Sie bei Verwendung der Hobel- und Raspelscheibe das Gerät immer erst ein und stellen Sie die Funktionen/Geschwindigkeit ein, bevor Sie die Zutaten in die Schüssel/Einfüllöffnung geben. So erhalten Sie gute Ergebnisse ab Anfang an.



**BG**

4. **Не запълвайте отвора над ръба му.** Винаги използвайте тласкача за леко натискане на съставките в посока към дисковете. Не натискайте съставките прекалено силно, тъй като е възможно това действие да повреди дисковете. Винаги работете с малки количества храна.

⚠ **Внимание!** Никога не поставяйте пръсти или прибори в отварящата/подаващата фуния.

CS

4. **Nikdy neplňte plnicí otvor přes okraj.** Přísady vždy lehce přitlačujte k diskům pomocí pěchovače. Nepřitlačujte přísady silou, protože by mohlo dojít k poškození disků. Přísady vkládejte vždy v malém množství.

⚠ **Pozor!** Nikdy do plnicího otvoru / násypky nestrkejte prsty nebo náčiní.

DA

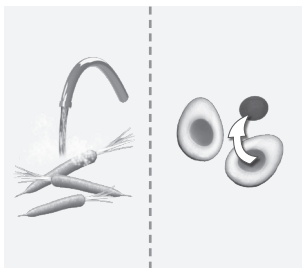
4. **Fyld aldrig så meget i, at ingredienserne løber ud over påfyldningshullet.** Brug altid nedstopperen til forsigtigt at skubbe ingredienserne ned mod rive-/snitteskiverne. Tryk ikke hårdt for at tvinge ingredienserne ned i skålen, da dette kan beskadige rive-/snitteskiverne. Tilsæt kun små mængder ad gangen.

⚠ **Forsigtig!** Stik ikke fingre eller redskaber i åbningen/fødeskaktten.

DE

4. **Befüllen Sie die Einfüllöffnung niemals bis über die Kante hinaus.** Verwenden Sie immer den Stopfer, um die Zutaten vorsichtig zu den Scheiben herunterzudrücken. Drücken Sie die Zutaten nicht zu stark nach unten, da sonst die Scheiben beschädigt werden können. Geben immer kleine Mengen hinzu.

⚠ **Vorsicht!** Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Öffnung/den Einfülltrichter.



5. **При обработка на зеленчуци те трябва да са предварително измити и при необходимост – обелени. Отстранявайте твърдите и големи семки, като например от авокадо или манго,** преди да поставите продуктите в купата през отвора за пълнене.

5. **Zpracovávanou zeleninu** předem důkladně umyjte a v případě potřeby ooloupejte. **Před vložením do mísy nebo do plnicího otvoru vždy odstraňte těžká velká semena,** jako například jádra avokáda nebo manga.

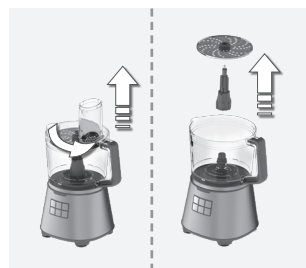
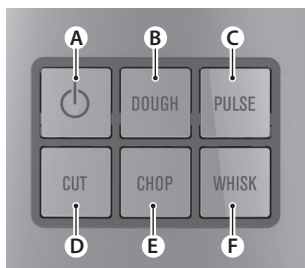
5. **Når der forarbejdes grøntsager,** skal de vaskes grundigt før forarbejdningen og skrælles om nødvendigt. **Fjern altid store, hårde kerner, f.eks. avocado- og mangokerner,** inden ingredienserne kommes i skålen eller gennem påfyldningshullet.

5. **Waschen Sie Gemüse** vor der Verarbeitung gründlich und schälen Sie es bei Bedarf. **Entfernen Sie stets harte große Kerne, wie Avocado- oder Mangokerne,** bevor Sie die Zutaten in die Schüssel oder durch die Einfüllöffnung geben.

**BG
CS
DA
DE****EE
EN
ES
FI****FR
HR
HU
IT****LT
LV
NL
NO****PL
PT
RO
RU****SK
SL
SR
SV****TR
UK**



Избор на скорост и функция / Volba otáček a funkce Valg af hastighed og funktion / Auswahl der Geschwindigkeit und Funktion



BG

1. Включете щепсела в контакта. **Натиснете бутона за вкл./изкл. (A).** Натиснете желания бутон за избор на функции (B – F), за да започнете обработката. Препоръчителната функция/ скорост е упомената върху всеки диск. **Натиснете и задръжте бутона Pulse (Пулс) (C), за да активирате функцията за пулс.** Функцията за пулс остава включена, докато е натиснат съответният за това бутон.

2. За тежък режим на работа (макс. количество тесто за хляб) уредът не трябва да се включва за повече от **90 секунди** без прекъсване.

3. **Когато обработката завърши, можете да отстраните капака.** Извадете приставката и шпиндела от работната купа, преди да извадите обработената храна.

CS

1. Zapojte napájecí šňůru do sítě. **Stiskněte tlačítko napájení (A)** Stisknutím tlačítka funkce (B – F) **spustíte zpracování.** Na každém disku je napsána doporučená funkce / rychlost. **Stiskněte a podržte tlačítko funkce Pulse (C) a funkce se aktivuje.** Funkce Pulse zůstane aktivní tak dlouho, dokud je tlačítko funkce Pulse stisknuto.

2. Při velké zátěži (např. přípravě chlebového těsta) nesmí být spotřebič spuštěn bez přestávky déle než **90 sekund.**

3. **Po dokončení zpracování odstraňte víčko.** Z pracovní mísy před odebráním zpracovaných potravin odstraňte nástavec a hnací hřídel.

DA

1. Sæt ledningen i stikkontakten. **Tryk på tænd/sluk-knappen (A). Tryk på én af funktionsknapperne (B-F) for at starte forarbejdningen.** Den anbefalede funktion/hastighed er påtrykt den enkelte skive. **Tryk og hold nede på impuls-knappen (C) for at aktivere impulsfunktionen.** Impulsfunktionen forbliver tændt, så længe impuls-knappen trykkes ned.

2. Ved svær forarbejdning (maks. brøddøj) bør apparatet ikke være tændt i mere end **90 sekunder** uden stop.

3. **Når bearbejdningen er fuldført, fjernes låget.** Fjern tilbehøret og spindlen fra skålen, før de forarbejdede fødevarer fjernes.

DE

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. **Drücken Sie auf den Netzschalter (A). Drücken Sie eine Funktionstaste (B–F), um die Verarbeitung zu starten.** Die empfohlene Funktion/Geschwindigkeit steht auf jeder Scheibe geschrieben. **Halten Sie die Taste „Impulse“ (C) gedrückt, um die Funktion zu aktivieren.** Die Impulsfunktion bleibt so lange eingeschaltet, solange die Taste „Impulse“ gedrückt wird.

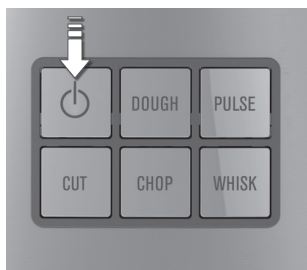
2. Bei schweren Arbeiten (max. Brotteig) darf das Gerät nicht länger als **90 Sekunden** ununterbrochen laufen.

3. **Entnehmen Sie den Deckel, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.** Entnehmen Sie den Aufsatz und die Spindel aus der Schüssel, bevor Sie die verarbeiteten Lebensmittel herausnehmen.





Грижи и почистване / Čištění a údržba Rengøring og vedligeholdelse / Reinigung und Pflege

**BG**

1. **Изключете уреда**, извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато инструментите са спрели напълно.

2. **Измийте всички части, с изключение на моторния блок, в топла, сапунена вода.** Подсушете старателно всяка от частите преди употреба. Всички части, с изключение на моторния блок, са устойчиви при миене в съдомиялна машина. Ако използвате съдомиялна машина, частите на уреда трябва да се поставят само на най-горния ѝ рафт.

3. **Корпусът трябва да се почиства с мека, влажна кърпа**, след което да се подсушава със суха кърпа.
Забележка: Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на повърхностите на уреда.

CS

1. **Vypněte spotřebič,** vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud se nástroje nepřestanou zcela pohybovat.

2. **Omyjte všechny části kromě podstavce s motorem** ve vlažné vodě se saponátem. Každou část před použitím důkladně osušte. Všechny části kromě podstavce s motorem lze bezpečně mýt v myčce na nádobí. Pokud používáte myčku na nádobí, umístěte části pouze na horní rošt.

3. **Kryt je nutné čistit jen měkkým vlhkým hadříkem** a poté usušit hadříkem.
Poznámka: K čištění povrchů přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky.

DA

1. **Sluk apparatet,** træk stikket ud af stikkontakten, og vent indtil tilbehøret er stoppet helt.

2. **Vask alle dele, med undtagelse af motorkabinettet,** i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt af før brug. Alle dele, med undtagelse af motorkabinettet, kan vaskes i opvaskemaskinen. Hvis der bruges opvaskemaskine, må delene kun anbringes på den øverste hylde i maskinen.

3. **Huset må kun rengøres med en blød, fugtig klud** og skal derefter tørres af med en klud.
Bemærk: Brug ikke slibende rensedmidler eller skuresvampe til at rengøre overfladerne på apparatet.

DE

1. **Schalten Sie das Gerät aus,** ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Einsätze zum Stillstand gekommen sind.

2. **Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks** mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig. Alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks sind spülmaschinenfest. Bei Verwendung eines Geschirrspülers die Teile nur in den oberen Korb des Geschirrspülers legen.

3. **Das Gehäuse sollte nur mit einem weichen feuchten Tuch** gereinigt und anschließend mit einem Tuch abgetrocknet werden.
Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteoberflächen keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

BG
CS
DA
DE**EE**
EN
ES
FI**FR**
HR
HU
IT**LT**
LV
NL
NO**PL**
PT
RO
RU**SK**
SL
SR
SV**TR**
UK



СЪВЕТИ И ТЪНКОСТИ

BG

Ситно рязане

За максимално добри и постоянни резултати е препоръчително да обработвате приблизително еднакви по размер парчета храна. Ще получите по-добри резултати, ако нарязвате храната на равномерни парчета, преди да започнете обработването ѝ. Ако резервоарът не е претоварен, ще получите последователни резултати.

Смилане

Предварително нарежете место на кубчета с размер приблизително 2 см.

Зеленчуци

При обработване на зеленчуци, като например лук, ги обелете, разделете ги на четвъртини, а по-големите зеленчуци нарежете на осем парчета.

Разбъркване

Количествата, които могат да се обработат в работната купа, варират според това колко гъста е сместа.

Добавяне на продукти

В случаите, когато за някои рецепти са необходими сухи хранителни продукти, напр. брашно, добавяйте ги директно в работната купа, преди да започнете работа. Няма нужда да пресявате

продуктите, в случай че използвате кухненския робот. Можете да добавяте течни продукти, докато работи уредът, като ги сипвате през улея в капача на робота.

При рязане, настъргване на ленти и ситно настъргване

Най-важната предпоставка за качествено рязане и настъргване е начинът, по който се поставя храната в улея за подаване.

Нарежете всички продукти, така че да се побират без проблем в улея за подаване. Напълнете улея за подаване и придържайки храната в стабилно и изправено положение, натиснете с прилагане на равномерна сила, докато всички продукти бъдат нарязани или настъргани на ленти.

Не използвайте прекомерна сила, тъй като това може да причини повреда на кухненския робот.

⚠ Внимание! Никога не натискайте с пръсти храната по улея за подаване. Винаги използвайте тласкача.

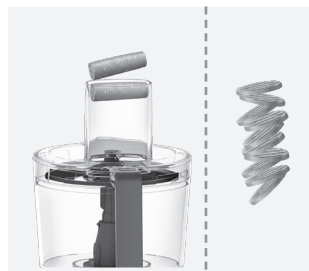
За максимално добри резултати от рязането

Улеят за подаване винаги трябва да е плътно запълнен, за да може всяко парче храна да подпира останалите. Между тласкача и ножа винаги остава известно количество необработена храна.

За максимални резултати при настъргване на ленти и ситно настъргване

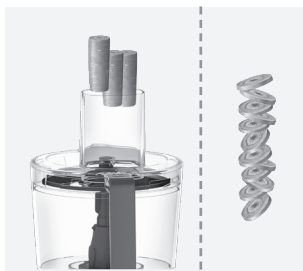
Запомнете, че по-меките храни, като например сиренето (cheddar, моцарела или швейцарско сирене), трябва да са добре охладени преди обработка. Потвърдите храни, като например сирене пармезан или романо, трябва да се съхраняват на стайна температура преди обработване.

Забележка: При ситно настъргване на пармезан не натискайте тласкача прекалено силно.



За дълги резени

Поставяйте хоризонтално храната в улея за подаване.



За къси резени

Поставяйте вертикално храната в улея за подаване.



В случай на обезцветяване на пластмасовите части вследствие обработката на плодове или зеленчуци:

този ефект се отстранява лесно с помощта на който и да е вид мазнина за готвене. Намокрете мека кърпа с малко количество мазнина и леко изтръкайте повърхността на купата, за да се отстранят петната. По този начин се отстраняват дори много стари петна от който и да е пластмасов материал.





Typy a triky:

CS

Sekání

Pro dosažení nejlepších a rovnoměrných výsledků zkuste zpracovávat kusy potravin, které jsou přibližně stejné velikosti. Jestliže potraviny před zahájením zpracování nakrájíte na jednotné kusy, budou výsledky rovnoměrnější. Konzistentnější výsledky zpracování dosáhnete, pokud není nádoba přetížena.

Mletí

Maso předem nakrájejte na kostky o hraně přibližně 2 cm.

Zelenina

Zpracovávanou zeleninu, např. cibuli, oloupejte a nakrájejte na osminy.

Míchání

Množství potravin, která mohou být zpracována v pracovní míse, se budou lišit podle hustoty směsi.

Přidávání přísad

Pokud recepty vyžadují suché přísady, jako je např. mouka, přidejte je před zpracováním přímo do pracovní mísy. Písady použité v kuchyňském robotu není nutné prosívat. Tekuté přísady mohou být přidávány během provozu

robotu prostřednictvím plnicího tubusu v krytu robotu.

Krájení, drcení a strouhání

Nejdůležitějším faktorem pro úspěšné krájení a drcení je způsob, jakým je potravina vložena do plnicího tubusu.

Pokrájejte všechny přísady na velikost, která se pohodlně vejde do plnicího tubusu. Naplňte plnicí tubus, držte potraviny v rovné poloze pomocí pěchovače a rovnoměrně tlačte dolů, dokud nejsou všechny přísady nakrájeny nebo rozdrceny.

Nepoužívejte nadměrnou sílu, abyste robot nepoškodili.



Pozor! Nikdy nepoužívejte k přitlačování potravin v plnicím tubusu prsty. Vždy používejte pěchovač.

Nejlepší výsledky při krájení

Plnicí tubus musí být vždy důkladně naplněn, aby byly kusy potravin dobře rozloženy. Mezi pěchovačem a čepelí bude vždy přítomen malý kousek nezpracované potraviny.

Nejlepší výsledky při drcení a strouhání

Nezapomeňte, že měkčí potraviny, jako například sýr (čedar, mozzarella nebo švýcarské sýry) by měly být před zpracováním správně zchlazeny. Tvrdší potraviny, jako například parmezán nebo sýry italského typu, by měly mít při zpracování pokojovou teplotu.

Poznámka: Při strouhání parmezánu netlačte na pěchovač příliš velkou silou.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

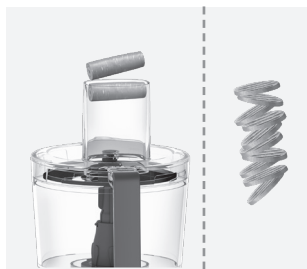
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

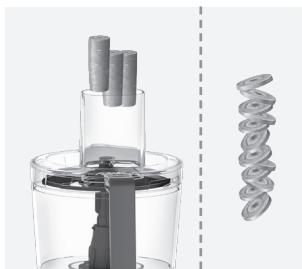
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Příprava dlouhých plátků

Vložte potraviny do plnicího tubusu vodorovně.



Příprava krátkých plátků

Vložte potraviny do plnicího tubusu svisle.



Případné zabarvení plastových důl ovocem nebo zeleninou lze snadno odstranit stolním olejem.

Namočte měkkou tkaninu trochu oleje a jemným drhnutím povrchu mísy skvrny odstraňte. Tímto způsobem je možné odstranit i velmi staré skvrny na každém plastovém materiálu.





Tips og gode råd

DA

Snitning

For at opnå de bedste og mest ensartede resultater bør du prøve at forarbejde madvarer, der er nogenlunde ens i størrelse. Hvis du skærer maden i ensartede stykker, før du påbegynder forarbejdningen, bliver det færdige resultat mere ensartet. Mere ensartede forarbejdningsresultater opnås, hvis beholderen ikke overfyldes.

Hakning

Skær først kødet i firkanter på ca. 2 cm.

Grøntsager

Ved forarbejdning af grøntsager, som f.eks. løg, bør de skrælles og skæres i kvarte stykker, mens store grøntsager bør skæres i otte stykker.

Blanding

De mængder, der kan forarbejdes i skålen, varierer afhængigt af blandingens massefylde.

Tilsætning af ingredienser

Hvis forskellige opskrifter kræver tørre ingredienser, som f.eks. mel, skal de tilsættes direkte i skålen før forarbejdningen. Der er ingen grund til at sigte ingredienserne, når du bruger foodprocessoren. Flydende ingredienser

kan tilsættes, mens processoren kører, ved at hælde dem gennem påfyldningstragten i processordækslet.

Skiveskæring, snitning og rivning

Den vigtigste faktor for en vellykket skiveskæring og snitning er den måde, hvorpå maden fødes ned i påfyldningstragten.

Skær alle ingredienser ud i en størrelse, der passer perfekt til påfyldningstragten. Fyld påfyldningstragten og, mens ingredienserne holdes stabile og oprejste ved hjælp af nedstopperen, tryk jævnt ned, indtil alle ingredienser er skåret i skiver eller snittet.

Brug ikke overdreven kraft, da du derved kan beskadige foodprocessoren.

⚠ Forsigtigt! Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid nedstopperen.

Sådan opnås det bedste resultat ved skiveskæring

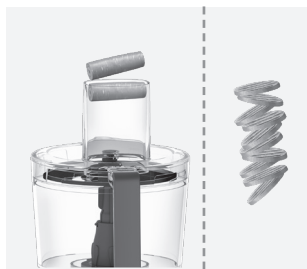
Påfyldningstragten skal altid være fyldt forsvarligt, så den enkelte ingrediens kan støtte de andre. Der vil altid være

en lille del af ingredienserne mellem nedstopperen og kniven, der forbliver uforarbejdede.

Sådan opnås det bedste resultat ved rivning og snitning

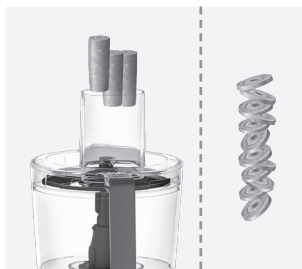
Husk, at blødere fødevarer, som f.eks. ost (Cheddar, Mozzarella eller Schweizerost), skal være afkølede før forarbejdningen. Hårdere fødevarer, som f.eks. parmesan- eller Romano-ost, skal have stuetemperatur før forarbejdningen. **Bemærk:** Når parmesanost rives, må der ikke anvendes for hårdt et tryk på nedstopperen.

D



Forarbejdning af lange skiver

Stop maden vandret ned i påfyldningstragten.



Forarbejdning af korte skiver

Stop maden lodret ned i påfyldningstragten.



I tilfælde af en eventuel misfarvning af plastdele fra frugter eller grøntsager:

Den kan nemt fjernes med alle former for madolie. Fugt en blød klud med lidt olie, og skrub forsigtigt på overfladen af skålen for at fjerne pletterne. På den måde er det muligt at fjerne selv meget gamle pletter på alle former for plastmateriale.





Tipps und Tricks

DE

Zerkleinern

Um optimale und gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie versuchen, ungefähr gleich große Stücke der Lebensmittel zu verarbeiten. Wenn Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in gleichmäßige Stücke schneiden, sind die fertigen Ergebnisse gleichmäßiger. Gleichmäßigere Ergebnisse werden erzielt, wenn der Behälter nicht überfüllt wird.

Hackfleisch

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel.

Gemüse

Wenn Sie Gemüse (z. B. Zwiebeln) verarbeiten, schälen und vierteln Sie diese oder achtern Sie großes Gemüse.

Mixen

Die Mengen, die in der Schüssel verarbeitet werden können, variieren je nach der Dichte der Mischung.

Hinzufügen der Zutaten

Wenn laut Rezept trockene Zutaten (z. B. Mehl) erforderlich sind, geben Sie diese vor der Verarbeitung direkt in die Schüssel. Bei Verwendung der Küchenmaschine müssen die Zutaten

nicht gesiebt werden. Flüssige Zutaten können hinzugefügt werden, während die Küchenmaschine in Betrieb ist, indem Sie in den Einfüllschacht im Deckel der Küchenmaschine gegeben werden.

Beim Hobeln, Raspeln und Reiben

Das Wichtigste für ein erfolgreiches Ergebnis beim Hobeln und Raspeln ist die Art und Weise, in der die Lebensmittel in den Einfüllschacht gegeben werden.

Schneiden Sie alle Zutaten auf eine Größe zu, die bequem in den Einfüllschacht passt. Befüllen Sie den Einfüllschacht und drücken Sie die Lebensmittel gleichmäßig herunter, während Sie diese ruhig und senkrecht zum Stopfer halten, bis alle Zutaten gehobelt und geraspelt sind.

Gehen Sie dabei vorsichtig und mit wenig Kraft vor, sonst beschädigen Sie die Küchenmaschine.

⚠ Vorsicht! Drücken Sie Lebensmittel niemals mit den Fingern in den Einfüllschacht. Benutzen Sie dazu stets den Stopfer.

Optimale Ergebnisse beim Hobeln

Der Einfüllschacht sollte immer gut befüllt sein, sodass die Lebensmittelstücke aufeinander liegen. Zwischen Stopfer und Messer verbleibt immer ein kleiner Teil unverarbeiteter Lebensmittel.

Optimale Ergebnisse beim Raspeln und Reiben

Vergessen Sie nicht, dass weichere Lebensmittel wie Käse (Cheddar, Mozzarella oder Schweizerkäse) vor der Verarbeitung gut gekühlt sein sollten. Härtere Lebensmittel, wie Parmesan oder Romanokäse, sollten vor der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Hinweis: Üben Sie beim Reiben von Parmesankäse keinen starken Druck auf den Stopfer aus.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

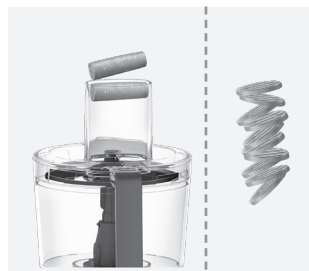
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

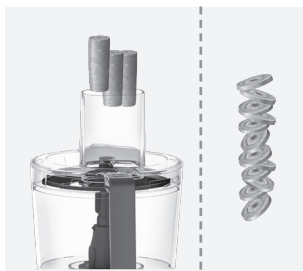
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Vorbereiten langer Scheiben

Geben Sie Nahrungsmittelstücke horizontal in die Einfüllöffnung.



Vorbereiten kurzer Scheiben

Geben Sie Nahrungsmittelstücke vertikal in die Einfüllöffnung.



Verfärbungen der Kunststoffteile durch Früchte oder Gemüse können leicht mit jeder Art von Speiseöl entfernt werden.

Befeuchten Sie ein weiches Tuch mit etwas Öl und reiben Sie es sanft auf die Oberfläche der Schüssel, um die Flecken zu entfernen. Auf diese Weise können sogar sehr alte Flecken auf Kunststoff entfernt werden.





Количества и времена за обработка

BG

Време за максимална обработка	90 с	Количества и времена за пасиране/разбиване			
		Съставки	Количество	Време	Скорост
		Сметана	200-600 гр	40~60 с	Whisk
		Белтък	120-360 гр	~ 30 с	Whisk

Количества за мултифункционалния нож и време за обработка

Съставки	Количество	Степен	Час	Степен	Час	Степен	Час	Скорост
Ядки (Бадем)	100-200 гр	Грубо	\	Средно	5 с	Фино	5 с за 2 пъти	Chop
	200-300 гр		3 с		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
	300-400 гр		3 с		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
Месо (говеждо)	200-400 гр		\		\		5 с за 2 пъти	Chop
Галета	100-200 гр		\		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
	200-400 гр		3 с		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
Зеленчуци (лук)	100-200 гр		\		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
	200-300 гр		3 с		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
	300-400 гр		3 с		5 с		5 с за 2 пъти	Chop
Супа	100-200 гр		5 с за 6 пъти		\		\	Chop
	200-400 гр		\		5 с за 2 пъти		5 с за 6 пъти	Chop
	400-800 гр		\		\		5 с за 4 пъти	Chop
Лед на кубчета	100-200 гр		\		3 с за 5 пъти		3 с за 5 пъти	Pulse
	200-300 гр		\		3 с за 5 пъти		3 с за 5 пъти	Pulse
	300-400 гр		\		3 с за 5 пъти		3 с за 5 пъти	Pulse

Месене на тесто с острието за тесто

Рецепта	Съставки/Количество	Приготвяне	Час	Скорост
Тесто за хляб	350 г брашно; 5 г сол; 10 г маргарин; 10 г захар; 200 г вода; Жива мая	Поставете всички съставки в купата и започнете да месите до получаване на еднородна смес.	~ 60 с	Dough
Тесто за пица	270 мл топла вода; 70 мл мазнина; 570 г пшенично брашно; 1 яйце; 30 г студена мая или 10 г суха; 3 ч.л. сол (около 15 г); 1 ч.л. захар (около 5 г);	Поставете всички съставки в купата и започнете да месите до получаване на еднородна смес.	~ 90 с	Dough

Диск за храна

	Храна	Скорост
Парчета	Моркови	Cut
	Гъби	Cut
	Джинджирил	Cut
Смилане	Моркови	Cut
	Кашкавал	Cut
Ръсти	Моркови	Cut
	Картофи	Cut
Пържени картофи	Картофи	Cut



Množství a doby zpracování

CS

Maximální doba mixování	90 s	Doby přípravy a množství ke šlehání			
		Přísady	Množství	Čas	Rychlost
		Smetana	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Vejce - bílek	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Množství a doby přípravy s víceúčelovým nožem

Přísady	Množství	Kvalita	Čas	Kvalita	Čas	Kvalita	Čas	Rychlost
Ořechy (mandle)	100-200 g	Hrubá	\	Střední	5 s	Jemná	5 s 2 krát	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 krát	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krát	Chop
Maso (hovězí)	200-400 g		\		\		5 s 2 krát	Chop
Strouhanka	100-200 g		\		5 s		5 s 2 krát	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krát	Chop
Zelenina (cibule)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 krát	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 krát	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krát	Chop
Polévka	100-200 g		5 s 6 krát		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 krát		5 s 6 krát	Chop
	400-800 g		\		\		5 s 4 krát	Chop
Kostky ledu	100-200 g		\		3 s 5 krát		3 s 5 krát	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 krát		3 s 5 krát	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 krát		3 s 5 krát	Pulse

Hnětení těsta nožem na těsto

Recept	Přísady/Množství	Příprava	Čas	Rychlost
Těsto na chleba	350 g mouky, 5 g soli, 10 g margarínu, 10 g cukru, 200 g vody, instantní droždí	Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá.	~ 60 s	Dough
Těsto na pizzu	270 ml teplé vody, 70 ml oleje, 570 g pšeničné mouky, 1 vejce (asi 60 g), 30 g čerstvého droždí nebo 10 g sušeného droždí, 3 čajové lžičky soli (asi 15 g), 1 čajová lžička cukru (asi 5 g).	Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá.	~ 90 s	Dough

Disk na jídlo

	Jídlo	Rychlost
Krájení	Mrkev	Cut
	Houby	Cut
	Zázvor	Cut
Strouhání	Mrkev	Cut
	Sýr	Cut
Rosti	Mrkev	Cut
	Brambory	Cut
Hranolky	Brambory	Cut

**BG
CS
DA
DE**EE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Mængder og forarbejdningstider

DA

Maksimal behandlingstid	90 s	Røre-/piskemængder og behandlingstider			
		Ingredienser	Mængde	Tid	Hastighed
		Fløde	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Æggehvide	120-360 g	~ 30 s	Whisk

D

Mængder og bearbejdningstider for multikniv

Ingredienser	Antal	Kvalitet	Tid	Kvalitet	Tid	Kvalitet	Tid	Hastighed
Nød (mandel)	100-200 g	Grov	\	Middel	5 s	Fin	5 s for 2 gange	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 gange	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 gange	Chop
Kød (bøf)	200-400 g		\		\		5 s for 2 gange	Chop
Brødkrummer	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 gange	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 gange	Chop
Grøntsag (løg)	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 gange	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 gange	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 gange	Chop
Suppe	100-200 g		5 s for 6 gange		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s for 2 gange		5 s for 6 gange	Chop
	400-800 g		\		\		5 s for 4 gange	Chop
Isterninger	100-200 g		\		3 s for 5 gange		3 s for 5 gange	Pulse
	200-300 g		\		3 s for 5 gange		3 s for 5 gange	Pulse
	300-400 g		\		3 s for 5 gange		3 s for 5 gange	Pulse

Æltning af dej med dejklinge

Opskrift	Ingredienser/Antal	Tilberedning	Tid	Hastighed
Brøddej	350 g mel 5 g salt 10 g margarine 10 g sukker 2 dl vand Gær	Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det har den ønskede konsistens .	~ 60 s	Dough
Pizzadej	270 ml varmt vand 70 ml olie 570 g hvedemel 1 æg (ca. 60 g) 30 g frisk gær eller 10 g tørgær 3 tsk. salt (ca. 15 g) 1 tsk. sukker (ca. 5 g)	Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det har den ønskede konsistens.	~ 90 s	Dough

Madskive

	Mad	Hastighed
Snitning	Gulerod	Cut
	Champignon	Cut
	Ingefær	Cut
Rivning	Gulerod	Cut
	Ost	Cut
Røsti	Gulerod	Cut
	Kartofler	Cut
Pommes Frites	Kartofler	Cut





Mengen und Verarbeitungsdauer

DE

Maximale Arbeitszeit	90 s	Schlagmenge für Emulgierscheibe und Verarbeitungsdauer			
		Zutaten	Menge	Zeit	Geschwindigkeit
		Sahne	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Eiweiß	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Verarbeitungsmenge für Universalmesser und Verarbeitungsdauer

Zutaten	Menge	Qualität	Zeit	Qualität	Zeit	Qualität	Zeit	Geschwindigkeit
Nuss (Mandel)	100-200 g	Grob	\	Mittel	5 s	Fein	2 Mal jeweils 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
Fleisch (Rindfleisch)	200-400 g		\		\		2 Mal jeweils 5 s	Chop
Paniermehl	100-200 g		\		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
Gemüse (Zwiebel)	100-200 g		\		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 Mal jeweils 5 s	Chop
Suppe	100-200 g		6 Mal jeweils 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2 Mal jeweils 5 s		6 Mal jeweils 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 Mal jeweils 5 s	Chop
Eiswürfel	100-200 g		\		5 Mal jeweils 3 s		5 Mal jeweils 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 Mal jeweils 3 s		5 Mal jeweils 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 Mal jeweils 3 s		5 Mal jeweils 3 s	Pulse

Teig mit dem Teighaken kneten

Rezept	Zutaten/Menge	Zubereitung	Zeit	Geschwindigkeit
Brotteig	350 g Mehl 5 g Salz 10 g Margarine 10 g Zucker 200 g Wasser Schnellhefe	Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	~ 60 s	Dough
Pizzateig	270 ml warmes Wasser 70 ml Öl 570 g Weizenmehl 1 Ei (ca. 60 g) 30 g Frischhefe oder 10 g Trockenhefe 3 Teelöffel Salz (ca. 15 g) 1 Teelöffel Zucker (ca. 5 g)	Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	~ 90 s	Dough

Scheibe

	Lebensmittel	Geschwindigkeit
	Karotte	Cut
Hobeln	Pilz	Cut
	Ingwer	Cut
	Karotte	Cut
Raspeln	Käse	Cut
	Karotte	Cut
Rösti	Kartoffel	Cut
	Kartoffel	Cut
Pommes Frites	Kartoffel	Cut

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Отстраняване на неизправности / Odstraňování závad

BG

Симптом	Причина	Решение
Парчетата са наклонени или не са равни.	Храната е лека и отскача при рязане.	Поставете храна в отвора за пълнене. Поставете големия / малкия тласкач върху храната и натиснете. Можете да започнете.
След обработката е останала храна върху диска.	Нормално е след обработка да останат малки парченца.	Винаги почиствайте храната, която е запушила диска за рязане.
Моторът намалява темпото по време на работа.	Количеството тесто може да надвиши максималния капацитет.	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
	Тестото може да е прекалено влажно и да залепне върху стената на купата.	Добавете повече брашно, по 1 лъжица, докато моторът увеличи темпото. Продължете, докато тестото се почисти от стената на купата.
Моторът намалява темпото, за да започне работа с S-образното острие.	Количеството месо може да надвиши максималния капацитет.	Извадете месото и процедирайте на два пъти.
	Месото съдържа прекалено много мазнина.	Имайте предвид, че за отлични резултати трябва да отстраните мазнините от месото преди да процедирате.
Моторът не работи.	Фиксаторите пречат на мотора да започне, ако не е сглобен правилно.	Уверете се, че работната купа и капакът са правилно разположени. Проверете дали големият тласкач е поставен правилно в голямата подаваща тръба.
	Уредът не е свързан към електрозахранването.	Включете уреда в контакта преди работа.
Процесорът за храна се изключва по време на работа.	Капакът може да се е отключил.	Проверете, за да се уверите, че е правилно разположен.
Процесорът за храна вибрира/движи се по време на работа.	Гумените крачета са влажни.	Проверете дали гумените крачета на дъното на уреда са чисти и сухи.
	Нормално за голямо зареждане (напр. голямо количество тесто, сирене).	Извадете половината и процедирайте на два пъти.
Уредът спира да работи при обработване на голямо количество тесто.	Прегрял мотор поради голямо натоварване.	Оставете мотора да се охлади, след което предпазният прекъсвач ще го включи повторно.

D**CS**

Symptom	Příčina	Řešení
Plátky jsou šikmé nebo nerovnoměrné.	Jídlo je lehké a během krájení na plátky poskakuje.	Vložte jídlo do plnicího otvoru. Na jídlo umístěte velký / malý pěchovací a zatlačte na něj. Spusťte spotřebič.
Některé jídlo po zpracování zůstalo na disku.	Po zpracování je běžné, že zůstanou malé kousky.	Vlastnoručně vždy vyčistěte jakékoliv ucpané jídlo ze strouhacího disku.
Během provozu se zpomaluje chod motoru.	Množství těsta může přesahovat maximální kapacitu.	Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.
	Těsto může být příliš mokré a lepi se na stěny mísy.	Po lžičkách přidejte mouku, dokud se chod motoru nezrychlí. Nechte pracovat, dokud těsto nevyčistí stěny mísy.
Motor je při spouštění s nožem do tvaru S pomalý.	Množství masa může přesahovat maximální kapacitu.	Odstraňte maso a zpracujte jej na dvě části.
	Maso je příliš tučné.	Nejlépeší výsledků dosáhnete nařezáním masa nebo tučných částí před jeho zpracováním.
Motor nefunguje.	Motor je vybaven bezpečnostním blokovacím spínačem, který brání jeho spuštění v případě nesprávného sestavení.	Ujistěte se, že je mísa i víčko správně zajištěné. Zkontrolujte, zda je velký pěchovací správně vložen do velké plnicí trubice.
	Spotřebič není zapojený do zásuvky.	Před spuštěním se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky.
Kuchyňský robot se během chodu vypne.	Víčko se mohlo odjistit.	Zkontrolujte, zda je bezpečně zajištěné.
Kuchyňský robot se během provozu pohybuje/vibruje.	Gumové nožičky jsou mokré.	Ujistěte se, že jsou gumové nožičky na spodní straně jednotky čisté a suché.
	U velkých zátěží se jedná o normální jev (např. hutné těsto, sýr).	Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.
Výrobky přestanou pracovat, pokud zpracovávají velké množství těsta.	Motor se přehřívá kvůli velké zátěži.	Nechte motor vychladnout a bezpečnostní spínač umožní opětovné spuštění motoru.

D



Fejlfinding / Fehlersuche

DA

Symptom	Årsag	Løsning
Skiverne er skrå eller ujævne.	Fødevaren er let, den hopper under udkæringen.	Put mad i påfyldningshullet. Skub maden ned med den store/lille stopper. Start derefter.
Der bliver noget af fødevaren tilbage på skiven, når du er færdig.	Det er normalt for mindre stykker, at de forbliver tilbage.	Fjern altid selv fødevarer, der blokerer for skæreskiven.
Motoren kører langsommere under brug.	Mængden af dej må ikke være mere, end apparatet kan klare.	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
	Dejen kan være for våd, så den klæber fast på siden af skålen.	Tilsæt mere mel, 1 spsk. ad gangen, indtil motoren kører hurtigere. Fortsæt, indtil dejen ikke klæber fast på siden af skålen.
Motoren kører langsommere i begyndelsen med S-kniven.	Mængden af fødevarer må ikke være mere, end apparatet kan klare.	Tag fødevaren fra, og behandl den i to portioner.
	Der er for meget fedt i kødet.	Bemærk, at det bedste resultat fås ved at skære fedtet fra først.
Motoren virker ikke.	Der findes en sikkerhedsafbryder, der forhindrer motoren i at køre, hvis den ikke er samlet korrekt.	Sørg for, at låget til tilberedningsskålen er låst helt på plads. Kontroller, at den store stopper er placeret korrekt i det store tilførselsrør.
	Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.	Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter.
Foodprocessoren slukker, mens den er i brug.	Låget er muligvis ikke låst fast.	Kontrollér, at det sidder helt på plads.
Foodprocessoren vibrerer/bevæger sig, mens den er i brug.	Gummifødderne er våge.	Sørg for, at gummifødderne i bunden af enheden er rene og tørre.
	Det er normalt for større mængder (dvs. gærdej, ost).	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
Produkterne holder op med at fungere ved forarbejdning af en stor mængde dej.	Motoren overophedes pga. en stor belastning.	Lad motoren køle af, hvorefter sikkerhedsafbryderen lader motoren køre igen.

**BG
CS
DA
DE****EE
EN
ES
FI****FR
HR
HU
IT****LT
LV
NL
NO****DE**

Symptom	Ursache	Abhilfe
Die Scheiben sind schräg oder ungleichmäßig.	Das Lebensmittel wiegt wenig und springt während des Schneidens.	Geben Sie das Lebensmittel in die Einfüllöffnung. Legen Sie den kleinen/großen Schieber auf das Lebensmittel, und drücken Sie den Schieber herunter. Beginnen Sie mit der Verarbeitung.
Lebensmittelreste auf der Scheibe nach der Verarbeitung.	Es ist normal, dass kleinere Lebensmittelstücke nach der Verarbeitung zurückbleiben.	Lebensmittelreste immer von der Scheibe entfernen.
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Der Motor treibt das S-Messer nur langsam an.	Die Fleischmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Das Fleisch entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Fettanteil des Fleisches ist zu hoch.	Für optimale Ergebnisse den Fettrand vom Fleisch noch vor der Verarbeitung entfernen.
Der Motor funktioniert nicht.	Ein Sperrschalter verhindert den Motorstart, falls dieser nicht ordnungsgemäß montiert ist.	Sicherstellen, dass Schüssel und Deckel fest eingerastet sind. Stellen Sie sicher, dass der große Schieber korrekt auf der großen Einfüllöffnung platziert ist.
	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Die Küchenmaschine schaltet sich während des Betriebs aus.	Der Deckel hat sich möglicherweise gelockert.	Sicherstellen, dass der Deckel fest eingerastet ist.
Die Küchenmaschine vibriert oder bewegt sich während des Betriebs.	Die Gummifüße sind nass.	Sicherstellen, dass die Gummifüße auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
Bei der Verarbeitung eines großen Teigs stellen die Produkte den Betrieb ein.	Der Motor ist aufgrund der übermäßigen Befüllung überhitzt.	Lassen Sie den Motor abkühlen. Danach kann der Motor über den Sicherheitsschalter erneut gestartet werden.

**PL
PT
RO
RU****SK
SL
SR
SV****TR
UK**



Изхвърляне / Likvidace Bortskaffelse / Entsorgung

BG

Рециклирайте материалите със

символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди.

Не изхвърляйте уредите, означени

с символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

CS

Recyklujte materiály označené symbolem

. Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

DA

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket

med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

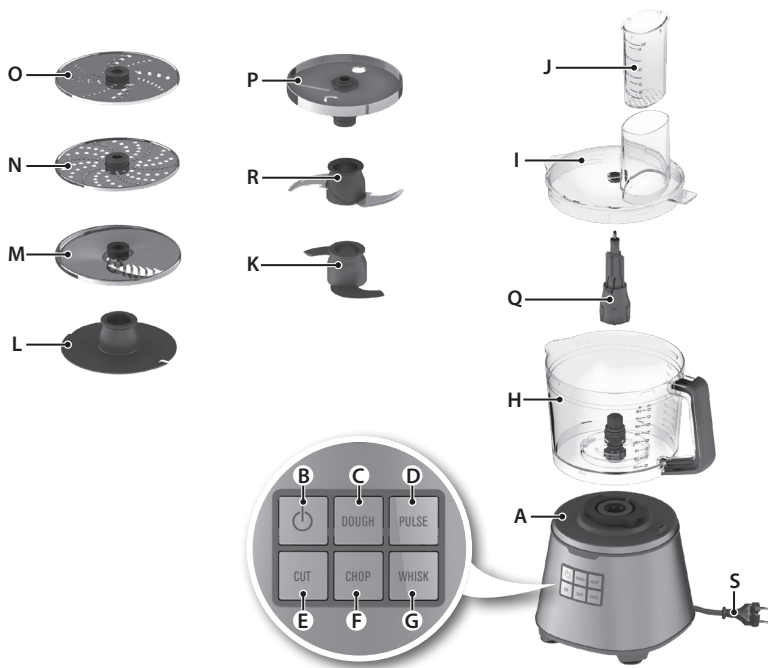
DE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol

. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem

Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

EE

Koostisosad

- A. Mootoriüksus
- B. Ooterežiimi nupp
- C. Nupp Dough (Taigen)
- D. Nupp Pulse (Impulss)
- E. Nupp Cut (Lõikamine)
- F. Nupp Chop (Tükeldamine)
- G. Nupp Whisk (Vispeldamine)
- H. Suur töötlemisnõu
- I. Nõu kaas
- J. Suruja
- K. Taigalaba
- L. Vahustamisketas
- M. Friikartulite ketas*
- N. Ümberpööratav lõikamisketas
- O. Rösti-/kartuli- ja juustuketas*
- P. Reguleeritav viilutamisketas
- Q. Võll
- R. Suur mitme noaga tükeldamistera
- S. Toitejuhe

*sõltub mudelist

EN

Components

- A. Motor Base
- B. Stand by button
- C. Dough button
- D. Pulse button
- E. Cut button
- F. Chop button
- G. Whisk button
- H. Large processing bowl
- I. Bowl Lid
- J. Pusher
- K. Dough Blade
- L. Whisk disc
- M. French fries disc*
- N. Reversible Cutting Disc
- O. Rösti/potatoe and cheese disc*
- P. Adjustable Slicing Disc
- Q. Spindle
- R. Large multi knife/chopping blade
- S. Power Cord

*depending on model

ES

Componentes

- A. Base del motor
- B. Botón de modo de espera
- C. Botón Dough (Amasar)
- D. Botón Pulse (Impulsar)
- E. Botón Cut (Cortar)
- F. Botón Chop (Trocear)
- G. Botón Whisk (Batir)
- H. Recipiente de procesamiento grande
- I. Tapa del recipiente
- J. Accesorio para empujar alimentos
- K. Cuchilla para masa
- L. Disco para batir
- M. Disco para patatas fritas*
- N. Disco reversible para cortar
- O. Disco para rallar queso o patatas para tortitas*
- P. Disco ajustable para cortar en rodajas
- Q. Eje
- R. Cuchilla multiusos grande para cortar
- S. Cable de alimentación

*según el modelo

FI

Osat

- A. Moottoriosa
- B. Valmiustilapainike
- C. Dough-taikinapainike
- D. Pulse-sykäyspainike
- E. Cut-leikkupainike
- F. Chop-pilkkomispainike
- G. Whisk-vatkauspainike
- H. Iso kulho
- I. Kulhon kansi
- J. Syöttöpainin
- K. Taikinaterä
- L. Vatkaainlevy
- M. Ranskanperunalevy*
- N. Käännettävä raastinterä
- O. Rösti-/peruna- ja juustoterä*
- P. Säädettävä leikkauslevy
- Q. Akseli
- R. Iso monitoimiterä/pilkkomisterä
- S. Virtajohto

*vaihtelee malleittain





Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult järgmiseid juhendeid.

EE

- Seda seadet ei tohi kasutada lapsed.
- Hoidke seade ja selle juhe laste käeulatuses eemal.
- Vähendatud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või eelneva kasutuskogemuse ja vastavate teadmisteta isikud võivad kasutada seadet juhul, kui neid seadme kasutamisel jälgitakse või kui neile seadme ohutut käsitlemist õpetatakse ja kui nad mõistavad seadmega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinget ja sagedust vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
 - toitejuhe on kahjustatud;
 - korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
- Kui seade on ühendatud vooluvõrguga, siis ärge kunagi katsuge lõiketerasid või vahetatavaid osasid käe või tööriistaga.
- Lõiketerad ja vahetatavad osad on väga teravad! Vigastuse oht!
-  Ärge asetage seadet vette või mõnda muusse vedelikku.
- Suuremate koguste töötlemisel ärge kasutage seadet järjest kauem kui 90 sekundit. Kui olete kasutanud seadet suuremate koguste töötlemisel järjest 90 sekundit, laske sellel vähemalt 10 minutit jahtuda.
- Ärge ületage seadmel näidatud maksimaalset täitekogust.
- Ärge kasutage seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib põhjustada plahvatuse!
- Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega või rippuda üle laua-/lētiserva.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud/müüdavaid tarvikuid või osasid, mida me pole heaks kiitnud: vastasel juhul riskite kehavigastustega.
- Ärge pange töötavasse seadmesse käsi ega söögiriistu, et vältida tõsiseid kehavigastusi või seadme kahjustamist.
- Ärge sisestage toiduaineid kunagi käsitsi. Kasutage alati toidusurujat.
- Ärge kasutage seadet, kui kaas ei ole korralikult paika lukustunud.
- Teravate lõiketerade käsitlemisel, nõu tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Enne tarvikute vahetamist või kasutamisel liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Olge kuumade vedelike seadmesse valamisel ettevaatlik, sest vedelik võib äkilise auramise tõttu seadmeist välja paiskuda.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.
- **ÄRGE AVAGE ENNE, KUI TERAD ON PEATUNUD. TERAVAD TERAD – ÄRGE KASUTAGE VIILUTAJAT, KUI SEE EI OLE TÄIELIKULT KOKKU PANDUD.**





Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

EN

- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons 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 if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never touch the blades or inserts with your hand or any tools while the appliance is plugged in.
- The blades and inserts are very sharp! Danger of injury!
-  Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not let the appliance run for more than 90 seconds at a time using heavy loads. After running for 90 seconds with heavy loads, the appliance should be left to cool for at least 10 minutes.
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliances.
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Keep hands and utensils out of the appliance during operation to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
- Never feed food by hand. Always use the food pusher.
- Never operate the appliance if the cover is not properly locked in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- **DO NOT OPEN UNTIL BLADES STOP. SHARP BLADES - NEVER USE SLICER UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Lea detenidamente las instrucciones siguientes antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

ES

- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
- El aparato lo pueden utilizar personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se les supervise o se les faciliten indicaciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entiendan los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No toque nunca las cuchillas ni los accesorios con la mano ni con cualquier herramienta mientras el electrodoméstico está enchufado.
- Las cuchillas y los accesorios están muy afilados. ¡Peligro de lesión!
- ☒ No sumerja el electrodoméstico en agua ni en cualquier otro líquido.
- No utilice el aparato durante más de 90 segundos seguidos con alimentos consistentes. Si lo utiliza durante más de 90 segundos con alimentos consistentes, tendrá que dejar que se enfríe durante al menos 10 minutos.
- No supere el volumen máximo de llenado, como se indica en los aparatos.
- No utilice este aparato para mezclar pintura. Podría producirse una explosión.
- El cable de alimentación no debe estar en contacto con superficies calientes ni colgar por el borde de la mesa o la encimera.
- Nunca utilice accesorios o piezas de otros fabricantes que no se recomienden o comercialicen, ya que podrían causar lesiones personales.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales graves y los daños al aparato, no acerque las manos ni ningún utensilio al mismo durante su funcionamiento.
- No introduzca nunca alimentos con la mano. Utilice siempre el accesorio para empujar.
- No utilice nunca el aparato si la tapa no está correctamente encajada en su sitio.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de colocarlo cerca de piezas en movimiento.
- Tenga cuidado al verter líquido caliente en el aparato, ya que podría salir expulsado como consecuencia de una exposición repentina al vapor.
- Este electrodoméstico está diseñado únicamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar responsabilidad alguna por los posibles daños causados por un uso inadecuado o incorrecto.
- **NO ABRA LA UNIDAD HASTA QUE LAS CUCHILLAS NO SE DETENGAN. LAS CUCHILLAS SON AFILADAS: NO UTILICE NUNCA LA MÁQUINA DE CORTAR SI NO ESTÁ COMPLETAMENTE MONTADA.**





Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

FI

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai jotka eivät ole käyttäneet laitetta tai tunne sitä vain, jos heidät opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön tai jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Älä kosketa teriä tai pidikkeitä käsillä tai työkaluilla, kun laite on kytkettynä pistorasiaan.
- Terät ja pidikkeet ovat erittäin teräviä! Loukkaantumisvaara!
-  Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna laitteen käydä yli 90 sekunnin ajan suurella kuormituksella. Kun laitetta on käytetty 90 sekunnin ajan suurella kuormituksella, anna sen jäähtyä vähintään 10 minuutin ajan.
- Älä ylitä laitteisiin merkittyjä enimmäistäyttömääriä.
- Älä käytä laitetta maalin sekoittamiseen. Vaara, voi aiheuttaa räjähdysken!
- Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua pöydän tai tiskin reunalta.
- Älä käytä sellaisia muiden valmistajien valmistamia lisävarusteita tai -osia, joita ei suositella tai jotka eivät ole yleisessä myynnissä. Muussa tapauksessa voi aiheutua henkilövahinkoja.
- Älä laita käsiä tai keittiövälineitä laitteeseen käytön aikana.
- Älä koskaan paina ruokaa laitteeseen käsin. Käytä aina syöttöpaininta.
- Älä käytä laitetta, jos kansi ei ole kunnolla paikallaan.
- Teräviä leikkausteriä käsiteltäessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä laitteeseen, koska laitteesta voi syöksähtää kuumaa höyryä.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.
- **ÄLÄ AVAA ENNEN KUIN TERÄT OVAT PYSÄHTYNEET. TERÄT OVAT TERÄVIÄ – ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, ELLEI SITÄ EI OLE ASIANMUKAISESTI KASATTU KOKOON.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Enne esmakordset kasutamist / Before first use
Antes del primer uso / Käyttöönotto



EE

1. Enne köögikombaini kasutamist eemaldage kogu pakkematerjal, plast, sildid ja kleebised, mis võivad olla kinnitatud mootorikorpusele, kaussidele või lisatarvikutele.



Ettevaatus! Terad ja kettad on väga teravad!

2. Peske kõiki osi, välja arvatud mootorikorpust, sooja seebiveega. Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt.



Kõiki osi peale mootorikorpuse võib pesta nõudepesumasinas. Nõudepesumasina kasutamisel pange osad ainult ülemisele restile.



Hoiatus! Ärge kunagi kastke korpust, pistikut või toitejuhet vette või muusse vedelikku.

3. Korpust tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga. Seejärel pühkige lapiga kuivaks. Märkus: Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid.

E

EN

1. Before using your food processor, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the motor base, bowls or attachments.



Caution! The blades and discs are very sharp!

2. Wash all parts, except for the motor base, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.



All parts, except for the motor base, are dishwasher safe. If using the dishwasher, place parts only on the top rack of your dishwasher.



Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

3. The housing should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a cloth.

Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

E

ES

1. Antes de utilizar el procesador de alimentos, retire todo el material de embalaje, el plástico, las etiquetas o las pegatinas que puedan estar adheridas a la base del motor, los recipientes o los accesorios.



Precaución! Las cuchillas y los discos están muy afilados.

2. Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, excepto la base del motor. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.



Todas las piezas, excepto la base del motor, son aptas para lavavajillas. En caso de que utilice el lavavajillas, las piezas deben colocarse únicamente en el soporte superior del mismo.



Advertencia! No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.

3. El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

E

FI

1. Ennen kuin käytät monitoimikonetta, irrota kaikki pakkausmateriaalit, muovit, etiketit, tarrat tai tunnisteet moottoriosasta, kulhoista tai liitososista.



Huomio! Terät ja levyt ovat hyvin teräviä!

2. Pese kaikki osat paitsi moottoriosan lämpimällä pesuainvedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä.



Kaikki muut osat paitsi moottoriosan voi pestä astianpesukoneessa. Aseta osat aina astianpesukoneen yläkoriin.



Varoitus! Älä koskaan upota moottorin koteloa, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

3. Puhdista runko ainoastaan pehmeällä, kostutetulla liinalla ja kuivaa toisella liinalla.

Huomautus: älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen pintojen puhdistamiseen.

F





Alustamine / Getting started
Introducción / Aluksi

Tarvikute kokupanek / Assembling the attachments
Montaje de los accesorios / Lisävarusteiden kokaminen



EE

1. Asetage mootorikorpusele kuivale, tasasele ja stabiilsele pinnale, nt tööpinnale või lauale. Hoidke see eemal tööpinna servadest. Jätke seadme tagaküljel olevate ventilatsioonivõrkade ümber rohkesti ruumi.



Ettevaatus! Veenduge, et toitejuhe on pistikust eemaldatud.

EN

1. Place the motor base on a dry, level, stable, surface such as a countertop or table. Keep it away from the countertop edge. Be sure to leave plenty of room around air vents at the back of the appliance.



Caution! Ensure that the power cord is unplugged.

ES

1. Coloque la base del motor sobre una superficie seca, plana y estable como una encimera o una mesa. Aléjela del borde de la encimera. Asegúrese de que queda suficiente espacio alrededor de las aberturas de ventilación de la parte posterior del aparato.



Precaución! Asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado.

FI

1. Aseta moottoriosa kuivalle, vaakasuoralle, vakaalle pinnalle, kuten työtasolle tai pöydälle. Älä aseta sitä työtason reunaan. Jätä runsaasti tilaa laitteen takaosan ilmanvaihtoaukkujen ympärille.



Huomio! Varmista, että virtajohto on irrotettu.



2. Asetage töötlemisnõu mootoriüksusele (nõu paigutub mootoriüksusele õigesti vaid juhul, kui käepide asub paremal). Lukustamiseks pöörake käepidet päripäeva.

2. Place the Processing Bowl onto the Motor Base (the bowl will only fit correctly on the base when the handle is positioned to the right). Rotate the handle clockwise to lock.

2. Coloque el recipiente de procesamiento sobre la base del motor (el recipiente solo encajará correctamente en la base cuando el asa esté situada a la derecha). Gire el asa hacia la derecha para bloquearla.

2. Kiinnitä kulho moottoriosaan (kulhon saa kiinnitettyä vain, kun kahva on oikealla). Lukitse kiertämällä kulhoa myötäpäivään.



3. Pange kokku kettad. Selleks paigaldage völli, vajutades selle tugevasti ajamivõlliile. Valige ja paigaldage soovitud ketas, vajutades selle tugevasti völliile. Sulgege kaas ja sisestage toiduaineid kaanes oleva täitisava kaudu.
Märkus: Taigalaba, tükeldamistera ja vispliketas paigaldatakse tugevasti völliile enne selle vajutamist ajamivölliile.

3. Assemble the discs: Fit the spindle, by pressing it firmly into place on the drive shaft. Select the desired disc and fit the disc by pressing it firmly into place on the spindle. Close the lid and insert the food through the filling hole on the lid.
Note: The dough blade, chopping blade and whisk disc are assembled firmly with spindle before pressing it into place on the drive shaft.

3. Monte los discos: presione firmemente el eje sobre el motor para encajarlo. Seleccione un disco y colóquelo ejerciendo presión firmemente sobre el eje para encajarlo en su posición. Cierre la tapa e introduzca los alimentos a través de la abertura para alimentos.
Nota: Las cuchillas para amasar, trocear y batir se montan firmemente en el eje antes de presionar este último sobre el motor para encajarlo en su posición.

3. Raastin- ja suikalointilevyn kokoaminen: Aseta akseli paikalleen ja kiinnitä se tiukasti. Valitse haluamasi terä ja aseta se paikalleen painamalla tiukasti akseliin. Sulje kansi ja lisää ruoka kannen täyttöaukosta.
Huomautus: kiinnitä taikina- ja leikkuuterä sekä vatkeinlevy tiukasti kiinni akseliin.
Huomautus: kiinnitä taikina- ja leikkuuterä sekä vatkeinlevy tiukasti kiinni akseliin.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

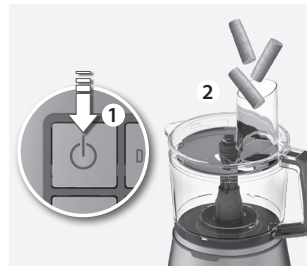
SK
SL
SR
SV

TR
UK





Koostisainete lisamine / Adding the ingredients Adición de los ingredientes / Ainesten lisääminen



EE

1. Tükeldamistera, vispliketta või taignalaba kasutamisel paigutage see võlliile ja seejärel vajutage völli tugevasti ajamivõlliile. Pange kõik koostisained enne kaane sulgemist kaussi. Koostisaineid saab lisada ka hiljem täitmisaava kaudu. Suuremate koguste puhul soovitate panna need otse kaussi ja seejärel sulgeda kaane, nagu eespool kirjeldatud.

2. Pange kaas töötlemiskausi peale, nii et lukustusmehhanism jääb teist paremale. Keerake kaant ettevaatlikult päripäeva ja lukustage see kohale. Pange suruja täitmisaavas.

3. Viilutamisa- ja purustamisketaste kasutamisel käivitage masin ja valige funktsioon/kiirus alati enne koostisainete kaussi/täitmisaavas lisamist. Nii saate juba tükeldamise alguses hea tulemuse.

E

EN

1. When using the chopping blade, whisk disc or dough blade – place the attachment on to the spindle and then press the spindle firmly into place on the drive shaft. Place the ingredients into the bowl before closing the lid. Ingredients can also be added afterwards through the filling hole. For large amounts, we recommend to place them directly into the bowl, and then close the lid as instructed above.

2. Place the lid on top of the processing bowl, with the locking mechanism facing to your right. Gently slide the lid clockwise and lock into position. Place the pusher into the filling hole.

3. When using the slicing and shredding discs, always start the appliance and the functions/speed before adding the ingredients into the bowl/filling hole. This way you can get good results from the first cut.

E

ES

1. Cuando utilice las cuchillas para trocear, batir o amasar, coloque el accesorio sobre el eje y, a continuación, presione el eje firmemente sobre el motor para encajarlo en su posición. Introduzca los ingredientes en el recipiente antes de cerrarlo con la tapa. También puede añadir los ingredientes después de cerrar el recipiente a través de la abertura para alimentos. Para grandes cantidades, recomendamos colocar los alimentos directamente en el interior del recipiente y después cerrarlo con la tapa, tal y como se indicaba con anterioridad.

2. Coloque la tapa en la parte superior del recipiente de procesamiento con el mecanismo de cierre apuntando hacia la derecha. Con suavidad, deslice la tapa en el sentido de las agujas del reloj y encájela en su posición. Coloque el accesorio empujador en la abertura para alimentos.

3. Cuando utilice los discos para cortar en rodajas y rallar, siempre debe poner en funcionamiento el aparato y seleccionar las funciones o velocidades antes de añadir los ingredientes al recipiente o a la abertura para alimentos. De este modo, obtendrá resultados óptimos en el primer corte.

E

FI

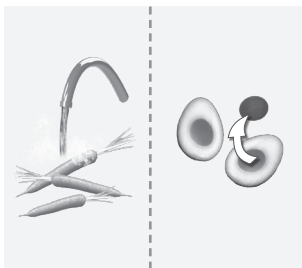
1. Kun käytät leikkuuterää, vatkailevyä tai taikinaterää, aseta kukin liitososa akseliin ja paina akseli tukevasti paikalleen. Lisää ainekset kulhoon ja sulje kansi. Aineksia voi lisätä myös myöhemmin täyttöaukosta. Jos käsittelet suuria ainesmääriä, lisää ne suoraan kulhoon ja sulje kansi edellä mainittujen ohjeiden mukaan.

2. Aseta kansi kulhon päälle siten, että lukitusmekanismi osoittaa sinusta oikealle. Käännä kanta varovasti myötäpäivään ja lukitse se paikalleen. Aseta syöttöpainin täyttöaukkoon.

3. Kun käytät viipalointi- ja suikalointiterää, käynnistä ensin aina laite ja valitse haluttu toiminto/nopeus ennen kuin lisäät ainekset kulhoon/täyttöaukkoon. Siten saat hyvän tuloksen alusta lähtien.

F



**EE**

4. **Ärge täitke täitisava kunagi üle serva.** Kasutage koostisainete õrnalt ketaste poole vajutamiseks alati surujat. **Ärge suruge koostisaineid liiga tugevasti, kuna nii võite kettaid kahjustada.** Kasutage alati väikest kogust.

 **Ettevaatust!** Ärge pange täiteavas käsi ega söögiriistu.

EN

4. **Never fill the filling hole over the edge.** Always use the pusher to gently push down the ingredients towards the discs. **Do not push hard to force down the ingredients, since this could damage the discs.** Use small amounts each time.

 **Caution!** Never put fingers or other utensils in the opening/feed chute.

ES

4. **Nunca llene la abertura para alimentos hasta el borde.** Utilice siempre el accesorio empujador para introducir con suavidad los ingredientes hacia los discos. **Al introducir los alimentos, no los empuje con fuerza, ya que podría dañar los discos.** Utilice cantidades pequeñas e introdúzcalas poco a poco.

 **Precaución:** No introduzca nunca los dedos ni otros utensilios en la abertura/tolva de alimentación.

FI

4. **Älä täytää täyttöaukkoa sen reunojen yli.** Paina aineksia aina syöttöpainimella varovasti levyjä kohti. **Älä paina aineksia alaspäin kovaa, koska levyt voivat vahingoittua.** Lisää pieni ainesmäärä kerrallaan.

 **Huomio!** Älä laita sormia tai keittiövälineitä syöttöputkeen.

5. **Köögilviljade töötlemisel peske need kõigepealt hoollega puhtaks ja vajaduse korral koorige. Enne koostisainete panemist kaussi või täitmisavasse eemaldage alati suured kõvad seemned (nt avokaado- ja mangoseemned).**

5. **When processing vegetables, wash them thoroughly before processing, and if necessary peel the skin off. Always remove hard large seeds, such as avocado or mango seeds, before placing the ingredients into the bowl or through the filling hole.**

5. **Cuando utilice verduras, lávelas bien antes de procesarlas y, si es necesario, retirelas la piel. Antes de colocar los ingredientes en el recipiente o de introducirlos a través de la abertura para alimentos, debe quitarles siempre las semillas o los huesos duros y de gran tamaño, como los huesos de los aguacates o de los mangos.**

5. **Pese kasvikset huolellisesti ja kuori ne tarvittaessa ennen käsittelyä. Poista aina kovat, suurikokoiset siemenet esimerkiksi avokadosta tai mangosta, ennen kuin lisäät ainekset kulhoon tai täyttöaukon kautta.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

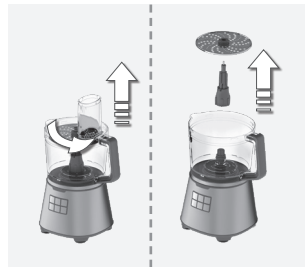
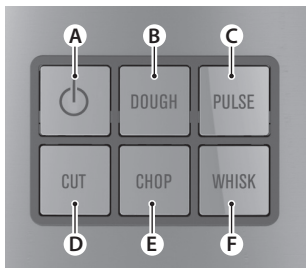
SK
SL
SR
SV

TR
UK





Kiiruse ja funktsiooni valimine / Choosing the speed and function
Elección de la velocidad y de la función / Nopeuden ja toiminnon valitseminen



EE

1. Ühendage toitejuhe vooluvõrku. **Vajutage toitenuppu (A). Vajutage funktsiooninuppu (B-F), et alustada töötlemist.** Soovitav funktsioon/kiirus on märgitud kõigile ketastele. **Impulsifunktsiooni aktiveerimiseks vajutage pikalt impulsinuppu (C).** Impulsifunktsioon toimib seni, kuni hoiate impulsinuppu all.

2. Tugevama töötlemise puhul (max leivataigen) ei tohi kasutada seadet korraga üle **90 minuti**.

3. **Kui töötlemine on lõpetatud, eemaldage kaas.** Eemaldage tarvik ja völli töötlemiskausist, seejärel eemaldage töödeldud toiduained.

E

EN

1. Plug in the power cord to the mains. **Press the power button (A). Press a function button (B - F) to start processing.** The recommended function/speed can be found written on each disc. **Press and hold the pulse button (C) to activate the pulse function.** The pulse function remains on as long as the pulse button is pressed down.

2. For heavy work, (max bread dough) the appliance should not be switched on more than **90 seconds** without stopping.

3. **When processing is complete, remove the lid.** Remove the attachment and spindle from the processing bowl before removing the processed food.

E

ES

1. Enchufe el cable a la corriente eléctrica. **Pulse el botón de encendido (A). Pulse un botón de función (B - F) para poner en marcha el procesamiento de los alimentos.** La función o velocidad recomendada se encuentra escrita en cada disco. **Mantenga presionado el botón Pulse (Impulsar) (C) para activar la función de impulso,** que se mantendrá en funcionamiento mientras el botón se mantenga presionado.

2. Para tareas más complejas (como la elaboración de masa grande de pan), el aparato no debe mantenerse en funcionamiento más de **90 segundos** seguidos.

3. **Cuando termine el procesamiento, retire la tapa.** Quite el accesorio y el eje del recipiente de procesamiento antes de sacar los alimentos procesados.

E

FI

1. Liitä virtajohto pistorasiaan. **Paina virtapainiketta (A). Aloita käsittely painamalla toimintopainiketta (B - F).** Suositeltu toiminto/nopeus on painettu kuhunkin levyyn/terään. **Paina sykäyspainiketta (C), kunnes sykäystoiminto käynnistyy.** Sykäystoiminto on käynnissä niin kauan kuin Pulse-sykäyspainiketta painetaan.

2. Vaativassa käytössä (suurin mahdollinen leipätaikina) laitetta saa käyttää enintään **90 sekuntia** yhtäjaksoisesti.

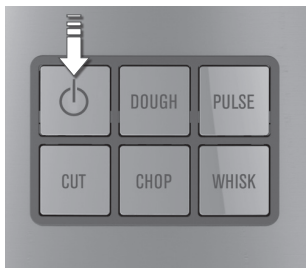
3. **Kun käsittely on loppunut, avaa kansi.** Irrota liitinosia ja akseli ennen ruoan ottamista kulhosta.

F





Puhastamine ja hooldus / Cleaning and care Limpieza y mantenimiento / Puhdistaminen ja hoitaminen



EE

1. **Lülitage seade välja**, eemaldage toitejuhe seinakontaktist ja oodake, kuni tarvikud on pöörlemise täielikult lõpetanud.

2. **Peske kõiki osi, välja arvatud mootorikorpust, sooja seebiveega.** Kuivatage osad enne kasutamist hoolikalt. Kõiki osi peale mootorikorpuse võib pesta nõudepesumasinas. Nõudepesumasina kasutamisel pange osad ainult ülemisele restile.

3. **Korpust tohib puhastada ainult pehme niiske lapiga.** Seejärel pühkige lapiga kuivaks.
Märkus. Ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimiskäsnaid."

EN

1. **Switch the appliance off**, remove the plug from the wall socket and wait until the tools have stopped completely.

2. **Wash all parts, except for the motor base, in warm soapy water.** Dry each part thoroughly before use. All parts, except for the motor base, are dishwasher safe. If using the dishwasher, place parts only on the top rack of your dishwasher.

3. **The housing should only be cleaned with a soft damp cloth**, then dried with a cloth.
Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

ES

1. **Apague el aparato**, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente.

2. **Lave todas las piezas en agua tibia con jabón, excepto la base del motor.** Sequé bien cada una de las piezas antes del uso. Todas las piezas, excepto la base del motor, son aptas para lavavajillas. En caso de que utilice el lavavajillas, las piezas deben colocarse únicamente en el soporte superior del mismo.

3. **El compartimento del motor solo debe limpiarse con un paño suave humedecido; a continuación, debe secarse con otro paño.**
Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar las superficies del aparato.

FI

1. **Katkaise laitteesta virta**, irrota johto pistorasiasta ja odota, kunnes välineet ovat lakanneet pyörimästä.

2. **Pese kaikki osat paitsi moottoriosan lämpimällä pesuainevedellä.** Kuivaa kaikki osat hyvin ennen käyttöä. Kaikki muut osat paitsi moottoriosan voi pestä astianpesukoneessa. Aseta osat aina astianpesukoneen ylätelineeseen.

3. **Puhdista runko ainoastaan pehmeällä, kostutetulla liinalla ja kuivaa toisella liinalla.**
Huomautus: älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen pintojen puhdistamiseen.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Nipid ja näpunäited

EE

Tükeldamine

Kõige parema ja ühtlasema tulemuse saavutamiseks töödelge enam-vähem ühesuuruseid tükke. Kui töötlete ebaühtlase suurusega tükke, on ka lõpptulemus ebaühtlane. Kõige ühtlasema tulemuse saavutamiseks vältige anuma liigset täitmist.

Hakkimine

Lõigake liha umbes 2 cm kuubikuteks.

Köögililjad

Köögililjade (nt sibulate) töötlemisel koorige ja lõigake need olenevalt suurusest neljaks või kaheksaks tükiks.

Segamine

Töötlemiskausis töödeldava toiduaine kogus sõltub segu tihedusest.

Koostisainete lisamine

Kui retsept nõuab kuivade koostisainete (nt jahu) lisamist, lisage need enne töötlemist otse töötlemiskaussi. Köögikombaini kasutades pole koostisaineid vaja sõeluda. Vedelaid koostisaineid saab lisada ka seadme töötamise ajal, valades need kaanes oleva söötmistoru kaudu kaussi.

Viilutamine, purustamine ja riivimine

Eduka viilutamise ja purustamise tähtsaim tegur on toiduaine asend söötmistorus. Lõigake kõik koostisained hõlpsasti söötmistorusse mahtuvateks tükideks.

Täitke söötmistoru ning hoides koostisaineid toidusuruja abil kindlalt ja püstises asendis, suruge neid ühtlaselt allapoole, kuni kõik on viilutatud või purustatud.

Ärge kasutage liigset jõudu, vastasel juhul võite köögikombaini kahjustada.

⚠ Ettevaatust! Ärge vajutage toiduaineid söötmistorus allapoole sõrmede abil. Kasutage alati toidusurujat.

Parimate tulemuste saavutamine viilutamisel

Söötmistoru tuleb alati tihedalt täita, et iga toidutükk toetaks teisi. Toidusuruja ja tera vahele jääb alati väike osa töötlemata toiduaineid.

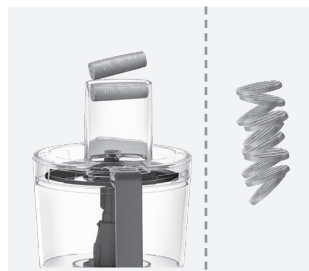
Parimate tulemuste saavutamine purustamisel ja riivimisel

Pidage meeles, et pehmemaid toiduaineid, nagu juust (Cheddari, mozzarella või Šveitsi juust), tuleb enne

töötlemist korralikult jahutada. Kõvemad toiduained, nagu parmesani või romano juust, peavad olema enne töötlemist toatemperatuuril.

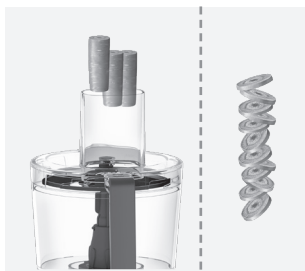
Märkus: Parmesani riivimisel ärge vajutage toidusurujat liiga tugevasti.

Et



Pikkade viilude lõikamine

Pange toiduained horisontaalselt söötmistorusse.



Lühikeste viilude lõikamine

Pange toiduained vertikaalselt söötmistorusse.



Kui plastosad muudavad puu- või köögiviljade tõttu värvi, saab plekid hõlpsasti eemaldada mis tahes toiduõli abil. Niisutage pehmet lappi õliga ja hõõruge plekkide eemaldamiseks õrnalt kausi pinda. Nii saab eemaldada mis tahes plastesemetelt ka väga vanad plekid.





Tips and tricks

EN

Chopping

For the best, most consistent results, you should try to process pieces of food that are approximately equal in size. When you cut food into uniform pieces before you begin processing, the finished results will be more uniform. More consistent processing results are achieved if the container is not overloaded.

Mincing

Pre-cut meat into cubes approximately 2 cm square.

Vegetables

When processing vegetables such as onions, peel and quarter or cut large vegetables into eighths.

Mixing

The quantities that can be processed within the processing bowl will vary with the density of the mixture.

Adding Ingredients

When various recipes require dry ingredients such as flour, add them directly into the processing bowl before processing. There is no need to sift ingredients when using your food processor. Liquid ingredients may be added while the processor is operating by

pouring them through the feed tube in the processor cover.

When slicing, shredding and grating

The most important factor for successful slicing and shredding is the way in which the food is packed into the feed tube.

Cut all ingredients to a size that fits comfortably into the feed tube. Pack the feed tube and, while holding food steady and upright with the food pusher, press down evenly until all ingredients are sliced or shredded.

Do not to use excessive force or you may damage the food processor.

⚠ Caution! Never use fingers to push food down the feed tube. Always use the food pusher.

For best results when slicing

The feed tube should always be packed firmly to allow each piece of food to support the others. There will always be a small portion of food left unprocessed between the food pusher and the blade.

For best results when shredding and grating

Remember that softer foods such as cheese (Cheddar, Mozzarella or Swiss) should be well chilled before processing. Harder foods such as Parmesan or Romano cheese should be at room temperature before processing.

Note: When grating Parmesan cheese do not apply a lot of pressure to the food pusher.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

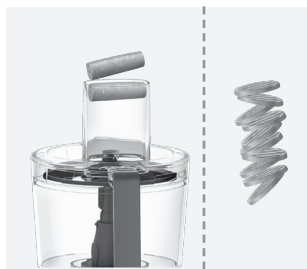
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

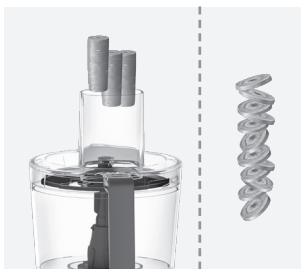
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Preparing long slices

Pack food items horizontally in the feed tube.



Preparing short slices

Pack the food items vertically in the feed tube.



In case of any discoloring of plastic parts from fruits or vegetable:

This can easily be removed with any type of cooking oil. Wet a soft cloth with some oil and scrub gently on the surface of the bowl to remove the stains. This way it is possible to remove even very old stains on any plastic material.





Consejos y trucos

ES

Trocear

Para obtener un resultado satisfactorio y uniforme, debe procurar procesar trozos de alimentos con un tamaño parecido. Si corta los alimentos en trozos iguales antes de procesarlos, el resultado final será más uniforme. Y si no carga en exceso el recipiente, obtendrá resultados de procesamiento aún más uniformes.

Picar

Con antelación, corte la carne en dados de aproximadamente 2 cm2.

Verduras

Cuando procese verduras como las cebollas, pélelas y córtelas en cuartos o trozos más grandes.

Mezclar

La cantidad que se puede procesar en el recipiente de procesamiento varía según la densidad de la mezcla.

Añición de ingredientes

Cuando la receta requiera el uso de ingredientes secos, tales como la harina, colóquelos directamente en el recipiente de procesamiento antes de poner en marcha el aparato. Con este procesador de alimentos, no es necesario tamizar los ingredientes. Los ingredientes líquidos

pueden añadirse mientras el procesador está en funcionamiento a través del tubo para alimentos de la cubierta del procesador.

Cortar en rodajas y rallar

El factor más importante para que las funciones de corte en rodajas y rallado se realicen correctamente radica en el modo en el que los alimentos se disponen en el tubo para alimentos.

Corte todos los ingredientes con un tamaño que facilite su disposición en el tubo para alimentos. Colóquelos en el tubo para alimentos y, al tiempo que los sujeta con firmeza y en posición vertical con el accesorio empujador, diríjalos hacia abajo de manera uniforme hasta que todos queden cortados o rallados.

No ejerza una fuerza excesiva ya que podría dañar el procesador de alimentos.

 **Precaución:** No utilice nunca los dedos para empujar los alimentos por el tubo para alimentos. Utilice siempre el accesorio empujador de alimentos.

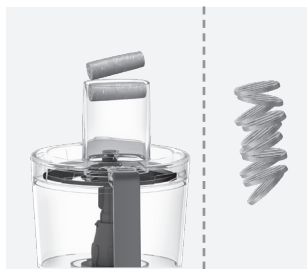
Cómo obtener los mejores resultados al cortar en rodajas

El tubo para alimentos siempre debe llenarse firmemente de forma que los alimentos se mantengan en posición vertical apoyados unos contra otros. Siempre quedará una pequeña parte de los alimentos sin procesar entre el accesorio empujador y la cuchilla.

Cómo obtener los mejores resultados al rallar

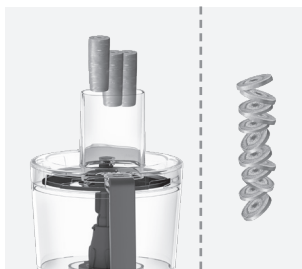
Recuerde que los alimentos blandos, tales como el queso cheddar, la mozzarella o los quesos suizos, deben estar bien fríos antes de procesarse. Los alimentos más sólidos, como el queso parmesano o romano, deben estar a temperatura ambiente antes del procesamiento.

Nota: Cuando ralle queso parmesano, no aplique mucha presión al accesorio empujador de alimentos.



Preparar rodajas grandes

Introduzca los alimentos en posición horizontal en el tubo para alimentos.



Preparar rodajas pequeñas

Introduzca los alimentos en posición vertical en el tubo para alimentos.



En caso de que las piezas de plástico se tiñan con el color de las frutas o de las verduras, puede

eliminar la mancha fácilmente con cualquier tipo de aceite para cocinar. Humedezca un paño suave con aceite y, con suavidad, frote la superficie del recipiente para eliminar la mancha. De este modo se pueden llegar a eliminar hasta las manchas más viejas de cualquier material de plástico.





Vinkkejä ja vihjeitä

FI

Leikkaaminen

Saat parhaan, yhtenäisen tuloksen käsittelemällä keskenään suunnilleen samankokoisia aineksia. Lopputulos on yhtenäinen, kun leikkaat ainekset samankokoisiin osiin ennen käsittelyä. Voit varmistaa yhtenäisen lopputuloksen myös, kun et ylitäytä säiliötä.

Jauhaminen

Leikkaa liha etukäteen noin 2 cm:n kuutioiksi.

Kasvikset

Kun käsittelet kasviksia, kuten sipuleita, kuori ja kuutioi ne tai paloittele suuret kasvikset kahdeksaan osaan.

Vatkaaminen

Suurin kulhossa käsiteltävä ainesmäärä vaihtelee seoksen sakeuden mukaan.

Ainesten lisääminen

Kun ohjeessa käytetään kuivia aineksia, kuten jauhoja, lisää ne suoraan kulhoon ennen käsittelyä. Aineksia ei tarvitse siiväidä ennen käsittelyä monitoimikoneessa. Nestemäisiä aineksia voi lisätä monitoimikoneen käydessä kaatamalla kannen syöttöputkesta.

Viipalointi, suikalointi ja raastaminen

Viipalointiin ja raastamiseen vaikuttaa eniten se, miten ainekset lisätään syöttöputkeen.

Paloittele kaikki ainekset siten, että ne mahtuvat hyvin syöttöputkesta. Täytä syöttöputki, pidä aineksia paikallaan ja pystysuunnassa syöttöpainimella ja paina tasaisesti, kunnes kaikki ainekset on viipaloitu tai raastettu.

Älä paina kovaa, jotta monitoimikone ei vahingoitu.



Huomio! Älä milloinkaan paina aineksia syöttöputkesta sormilla. Käytä aina syöttöpaininta.

Paras viipaloitintulos

Täytä syöttöputki aina tukevasti, jotta ainekset tukevat toisiaan. Syöttöpainimen ja terän väliin jää aina hiukan käsittelemätöntä ainesta.

Paras suikalointi- ja raastamistulos

Kun käytät pehmeitä aineksia, kuten juustoa (cheddaria, mozzarellaa tai reikäjuustoa), jäähdtyä ne hyvin ennen käsittelyä. Kovempia aineksia, kuten

parmesaania tai vastaavaa juustoa, on käsiteltävä huoneenlämpöisenä.

Huomautus: kun raastat parmesaania, paina syöttöpainimella vain kevyesti.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

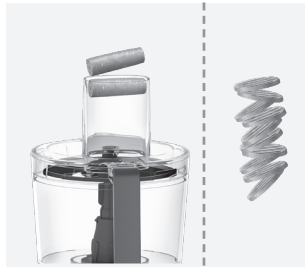
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

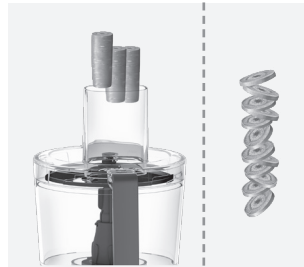
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Pitkät viipaleet

Lisää ainekset syöttöputkeen vaakasuuntaisesti.



Lyhyet viipaleet

Lisää ainekset syöttöputkeen pystysuuntaisesti.



Jos muoviosat värjäntyvät kasviksista tai hedelmistä,

värjäntymät voidaan poistaa helposti ruokaöljyllä. Kostuta pehmeä liina öljyllä ja poista tahrat hankaamalla kulhon pintaa kevyesti. Tällä tavalla voi poistaa vanhojakin tahroja muovipinnoilta.





Kogused ja töötlemisajad

EE

Maksimaalne töötluaeg	90 s	Kloppimine/vahustamine, kogused ja töötlemisajad			
		Koostisained	Kogus	Aeg	Kiirus
		Koor	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Munavalge	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Et

Kogused ja töötlemisajad mitme noa kasutamisel

Koostisained	Kogus	Jahvatus	Aeg	Jahvatus	Aeg	Jahvatus	Aeg	Kiirus
Pähklid (mandel)	100-200 g	Jäme	\	Keskmine	5 s	Peen	5 s 2 korda	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 korda	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 korda	Chop
Liha (veiseliha)	200-400 g		\		\		5 s 2 korda	Chop
Riivsai	100-200 g		\		5 s		5 s 2 korda	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 korda	Chop
Köögiviljad (sibul)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 korda	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 korda	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 korda	Chop
Supp	100-200 g		5 s 6 korda		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 korda		5 s 6 korda	Chop
	400-800 g		\		\		5 s 4 korda	Chop
Jääkuubikud	100-200 g		\		3 s 5 korda		3 s 5 korda	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 korda		3 s 5 korda	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 korda		3 s 5 korda	Pulse

Taignalabaga taigna sõtkumine

Retsept	Koostisained/Kogus	Valmistamine	Aeg	Kiirus
Leivataigen	350 g jahu 5 g soola 10 g margariini 10 g suhkrut 200 g vett kuivpärm	Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis.	~ 60 s	Dough
Pitsataigen	270 ml sooja vett 70 ml õli 570 g nisujahu 1 muna (umbes 60 g) 30 g presspärimi või 10 g kuivpärimi 3 tl soola (umbes 15g) 1 tl suhkrut (umbes 5 g)	Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis.	~ 90 s	Dough

Toiduketas

	Toiduaine	Kiirus
Viilutamine	Porgandid	Cut
	Seened	Cut
	Ingver	Cut
Riivimine	Porgandid	Cut
	Juust	Cut
Rösti	Porgandid	Cut
	Kartulid	Cut
Friikartulid	Kartulid	Cut



Quantities and processing times

EN

Maximum processing time	90 s	Whisking/Whipping quantities and Processing Times			
		Ingredients	Quantity	Time	Speed
		Cream	200-600 g	40~60 sec	Whisk
		Egg-white	120-360 g	~ 30 sec	Whisk

Multi Knife quantities and Processing Times

Ingredients	Quantity	Quality	Time	Quality	Time	Quality	Time	Speed
Nut (Almond)	100-200 g	Coarse	\	Medium	5 s	Fine	5 s for 2 times	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 times	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 times	Chop
Meat (Beef)	200-400 g		\		\		5 s for 2 times	Chop
Bread crumbs	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 times	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 times	Chop
Vegetable (onion)	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 times	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 times	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 times	Chop
Soup	100-200 g		5 s for 6 times		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s for 2 times		5 s for 6 times	Chop
	400-800 g		\		\		5 s for 4 times	Chop
Ice cubes	100-200 g		\		3 s for 5 times		3 s for 5 times	Pulse
	200-300 g		\		3 s for 5 times		3 s for 5 times	Pulse
	300-400 g		\		3 s for 5 times		3 s for 5 times	Pulse

Kneading dough with dough blade

Recipe	Ingredients/Quantity	Method	Time	Speed
Bread dough	350 g flour; 5 g salt; 10 g margarine; 10 g sugar; 200 g water : Quick yeast	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.	~ 60 s	Dough
Pizza dough	270 ml of warm water; 70 ml of oil; 570g of wheat flour; 1 egg (about 60g); 30 g of cold yeast or 10g of dry yeast; 3 teaspoons of salt (about 15g); 1 teaspoon of sugar (about 5g).	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.	~ 90 s	Dough

Food disk

	Food	Speed
Slicing	Carrot	Cut
	Mushroom	Cut
	Ginger	Cut
Shredding	Carrot	Cut
	Cheese	Cut
Rosti	Carrot	Cut
	Potato	Cut
French Fries	Potato	Cut

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Cantidades y tiempos de procesamiento

ES

Tiempo de procesamiento máximo	90 s	Cantidad y tiempo de procesamiento de batido/montado			
		Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
		Nata	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Huevo - Clara	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Cantidades para los distintos procesos de corte y tiempos de procesamiento

Ingredientes	Cantidad	Calidad	Tiempo	Calidad	Tiempo	Calidad	Tiempo	Velocidad
Frutos secos (almendras)	100-200 g	Grueso	\	Medio	5 s	Fino	5 s 2 veces	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 veces	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 veces	Chop
Carne (vacuno)	200-400 g		\		\		5 s 2 veces	Chop
Pan rallado	100-200 g		\		5 s		5 s 2 veces	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 veces	Chop
Verduras (cebolla)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 veces	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 veces	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 veces	Chop
Sopa	100-200 g		5 s 6 veces		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 veces		5 s 6 veces	Chop
	400-800 g		\		\		5 s 4 veces	Chop
Cubitos de hielo	100-200 g		\		3 s 5 veces		3 s 5 veces	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 veces		3 s 5 veces	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 veces		3 s 5 veces	Pulse

Preparación de masa con la cuchilla para masa

Receta	Ingredientes/Cantidad	Método	Tiempo	Velocidad
Masa para pan	350 g de harina 5 g de sal 10 g de margarina 10 g de azúcar 200 g de agua Levadura rápida	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.	~ 60 s	Dough
Masa para pizza	270 ml de agua templada 70 ml de aceite 570 g de harina de trigo 1 huevo (unos 60 g) 30 g de levadura fresca o 10 g de levadura seca 3 cucharaditas de sal (unos 15 g) 1 cucharadita de azúcar (unos 5 g)	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.	~ 90 s	Dough

Disco para alimentos

	Alimentos	Velocidad
Corte en rodajas	Zanahorias	Cut
	Champiñones	Cut
	Jengibre	Cut
Rallado	Zanahorias	Cut
	Queso	Cut
Verduras par hacer tortitas	Zanahorias	Cut
	Patatas	Cut
Patatas fritas	Patatas	Cut



Ainesmäärät ja käsittelyajat

FI

Suurin sallittu sekoitusaika	90 s	Vatkaussmäärät ja käsittelyajat			
		Ingredients	Quantity	Time	Speed
		Kerma	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Munanvalkuainen	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Määrät ja käsittelyajat käytettäessä monitoimiterää

Ainekset	Määrä	Laatu	Aika	Laatu	Aika	Laatu	Aika	Nopeus
Pähkinät (mantelit)	100-200 g	Karkea	\	Keskikarkea	5 s	Hieno	5 s 2 kertaa	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
Liha (naudan)	200-400 g		\		\		5 s 2 kertaa	Chop
Korppujauho	100-200 g		\		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
Vihannekset (sipuli)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 kertaa	Chop
Keitto	100-200 g		5 s 6 kertaa		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 kertaa		5 s 6 kertaa	Chop
	400-800 g		\		\		5 s 4 kertaa	Chop
Jääkuutiot	100-200 g		\		3 s 5 kertaa		3 s 5 kertaa	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 kertaa		3 s 5 kertaa	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 kertaa		3 s 5 kertaa	Pulse

Taikinan vaivaaminen taikinaterällä

Resepti	Ainekset/Määrä	Valmistus	Aika	Nopeus
Taikina	350 g vehnä jauhoja 5 g suolaa 10 g margariinia 10 g sokeria 200 g vettä Pikahiivaa	Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi.	~ 60 s	Dough
Pizzataikina	270 ml lämmintä vettä 70 ml ruokaöljyä 570 g vehnä jauhoja 1 kananmuna (noin 60 g); 30 g tuorehiivaa tai 10 g kuivahiivaa 3 teelusikallista suolaa (noin 15 g) 1 teelusikallinen sokeria (noin 5 g).	Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi.	~ 90 s	Dough

Ruoankäsittelylevyt

	Ruokalaji	Nopeus
Leikkauslevy	Porkkanat	Cut
	Sienet	Cut
	Inkivääri	Cut
Silppuamislevy	Porkkanat	Cut
	Juusto	Cut
Rösti	Porkkanat	Cut
	Peruna	Cut
Ranskalaiset perunat	Peruna	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Veaotsing / Troubleshooting

EE

Tunnus	Põhjus	Lahendus
Viilud on kõverad või ebaühtlased.	Tegemist on kerge toiduainega, mis hakkab viilutamise ajal hüppama.	Sisestage toiduained täiteavasse. Asetage väike/suur suruja toiduainete peale ja suruge. Seejärel käivitage.
Pärast töötlemist on jäänud kettale veidi toitu.	See on normaalne – väikesed toidukogused võivadki kettale jääda.	Kinnijäänud toit tuleb viilutusketta küljest alati eemaldada.
Mootori töö aeglustub kasutamise ajal.	Taigna kogus võib olla maksimumkogusest suurem.	Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.
	Taigen sisaldab liiga palju vedelikku ja see jääb nõu seinte külge kinni.	Lisage jahu (1 spl korraga), kuni mootori töö läheb kiiremaks. Töödelge tainast niikaua, kuni see nõu seinte küljest lahti lööb.
S-teraga töötlemist alustades mootori töö aeglustub.	Liha kogus võib olla ette nähtud suurem.	Eemaldage pool lihast ja töödelge kaks kogust eraldi.
	Liha on liiga rasvane.	Parima tulemuse saamiseks tuleks liigne rasv enne töötlemist eemaldada.
Mootor ei tööta.	Seadmel on sisemine turvalukk, mis takistab mootori käivitumise, kui seadme osad pole õigesti paigas.	Veenduge, et nõu ja kaas on turvaliselt kohale lukustunud. Veenduge, et suurem suruja on õigesti suurde täiteavasse paigaldatud.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse.
Köögikombain lülitub kasutamise ajal välja.	Kaas võib olla lukust lahti tulnud.	Kontrollige, kas see on korralikult paigas.
Köögikombain vibreerib/liigub kasutamise ajal.	Kummist tugijalad on märjad.	Veenduge, et seadme all olevad kummist tugijalad oleksid puhtad ja kuivad.
	Tugevat töötlemist vajavate toitude puhul (kövem taigen, juust) on see normaalne.	Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.
Suure taignakoguse töötlemisel toode seiskub.	Mootor on suure koormuse tõttu ülekuumenenud.	Laske mootoril jahtuda, kuni turvalüliti võimaldab teil selle uuesti käivitada.

E**EN**

Problem	Possible cause	Solution
Slices are slanted or uneven.	The food is light, it jumps during slicing.	Load food in the filler hole. Place big / small pusher onto food and apply pressure. Then start.
Some food remained on the disc after processing.	It is normal for small pieces to remain after processing.	Always clear any blocked food from chipper disc by yourself.
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The motor slows to start with S-blade.	Amount of meat may exceed maximum capacity.	Remove the meat and process in two batches.
	Too much fat in the meat.	Note that for best result trim the meat of fat before processing.
The motor does not work.	There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled.	Make sure the processing bowl, lid are securely locked into position. Make sure that the large pusher is correctly placed into the large feeding tube.
	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The food processor shuts off during operation.	The lid may have become unlocked.	Check to make sure it is securely in position.
The food processor vibrates/moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
The products stops working when processing a large dough.	The motor is overheated because of heavy load.	Let the motor cool down and the safety switch will allow to run the motor again.

F



Solución de problemas / Vianetsintä

ES

Problema	Causa	Solución
Los cortes están torcidos o son desiguales	La comida es ligera y salta durante el corte.	Introduzca alimentos en la abertura. Coloque el accesorio para empujar alimentos grande o pequeño sobre los alimentos y presiónelo. A continuación, comience a procesar los alimentos.
Queda algo de comida en el disco tras procesarla.	Es normal que queden algunos trozos pequeños después de procesar.	Limpie siempre los alimentos que queden atascados en el disco.
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Quite la mitad y procese en dos series.
	La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco.	Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios.
El motor se ralentiza con la cuchilla en S.	La cantidad de carne puede superar la capacidad.	Quite la carne y procese en dos series.
	La carne es demasiado grasa.	Para obtener el mejor resultado, retire la grasa de la carne antes de procesar.
El motor no funciona.	Hay un interruptor de interbloqueo de seguridad para evitar que el motor arranque si no está correctamente montado.	Asegúrese de que el cuenco de procesamiento y la tapa están bien colocados. Asegúrese de que el accesorio grande está correctamente colocado en la abertura para añadir ingredientes.
	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento.	Puede que la tapa se haya desbloqueado.	Compruebe que se encuentra correctamente en su posición.
El procesador de alimentos vibra/se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.
Los productos detienen el funcionamiento del aparato cuando se procesa una masa grande.	El motor se sobrecalienta debido a que el recipiente está cargado en exceso.	Deje que el motor se enfríe y el interruptor de seguridad le permitirá volver a poner en funcionamiento el motor.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK**FI**

Ongelma	Syy	Korjaustoimenpide
Siivut ovat vinoja tai epätasaisia.	Ruoka on kevyttä, se hypähtelee leikkaamisen aikana.	Laita ruoka täyttöaukkoon. Paina isolla/pienellä painimella. Aloita käsittely.
Ruokaa jää levyyn käsittelyn jälkeen.	Pienien palojen jääminen levyyn käsittelyn jälkeen on normaalia.	Poista aina kiinni jäänyt ruoka silppurilevystä itse.
Moottori hidastuu käytön aikana.	Taikinamäärä voi ylittää maksimikapasiteetin.	Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.
	Taikina voi olla liian kostea, se kiinnittyy kulhon reunoille.	Lisää jauhoja yksi ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes moottorin nopeus kasvaa. Vatkaa taikinaa, kunnes se irtaoo kulhon reunoilta.
Moottori hidastuu S-terän käytön alussa.	Lihämäärä voi ylittää maksimikapasiteetin.	Poista liha ja käsittele se kahdessa erässä.
	Lihassa on liian paljon rasvaa.	Leikkaa lihan rasva ennen käsittelyä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
Moottori ei toimi.	Turvavarmistus estää moottorin käynnistymisen, jos laitetta ei ole koottu oikein.	Varmista, että sekoituskulho ja kansi ovat hyvin paikoillaan. Varmista, että iso painin on paikallaan syöttöaukossa.
	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon ennen käyttöä.
Tehosekoitin sammuu käytön aikana.	Kansi on voinut avautua.	Varmista, että kansi on hyvin kiinni.
Tehosekoitin tärisee/liikkuu käytön aikana.	Kumijalat ovat märät.	Varmista, että laitteen pohjassa olevat kumijalat ovat puhtaat ja kuivat.
	Se on normaalia suurilla kuormilla (esim. raskas taikina, juusto).	Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.
Laitte pysähtyy, kun sillä käsitellään suurta taikinamäärää.	Moottori on ylikuumentunut kovan kuormituksen vuoksi.	Anna moottorin jäähtyä. Moottori käynnistyy taas jonkin ajan kuluttua turvakytimen avulla.





Jäätmekäitlusse andmine / Disposal Cómo desechar el electrodoméstico / Hävittäminen

EE

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.



Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

EN

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with



the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseche los aparatos marcados con



el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

FI

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.



Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.





FR

Composants

- A. Base moteur
- B. Touche veille
- C. Touche Dough
- D. Touche Pulse
- E. Touche Cut
- F. Touche Chop
- G. Touche Whisk
- H. Grand bol
- I. Couvercle du bol
- J. Poussoir
- K. Lame de pétrissage
- L. Disque pour émulsionner
- M. Disque à frites*
- N. Disque de découpe réversible
- O. Disque pour röstti/pommes de terre et fromage*
- P. Disque à trancher réglable
- Q. Tige de rotation
- R. Grandcouteau multifonction/lame pour hacher
- S. Cordon d'alimentation

*selon le modèle

HR

Sastavni dijelovi

- A. Podnožje s motorom
- B. Gumb za stanje pripravnosti
- C. Tipka za tijesto
- D. Tipka za pulsni rad
- E. Tipka za sjeckanje
- F. Tipka za rezanje
- G. Tipka za miješanje
- H. Velika posuda za obradu hrane
- I. Poklopac posude
- J. Gurač za umetanje hrane
- K. Nož za tijesto
- L. Disk pjenilice
- M. Disk za pomfrit*
- N. Preobratni disk za sjeckanje
- O. Disk za Röstti/ribanje krumpira i sira*
- P. Podesivi disk za sjeckanje
- Q. Vratilo
- R. Velik višenamjenski nož za rezanje/sjeckanje
- S. Kabel za napajanje

*ovisno o modelu

HU

A készülék részei

- A. Motorrész
- B. Készlet gomb
- C. Dagasztás gomb
- D. Pulzálás gomb
- E. Vágás gomb
- F. Aprítás gomb
- G. Habverő gomb
- H. Nagy keverőtál
- I. Tál fedele
- J. Nyomórúd
- K. Dagasztókés
- L. Habverő tárcsa
- M. Hasábburgonya tárcsa*
- N. Megfordítható vágótárcsa
- O. Röstti/burgonya és sajt tárcsa*
- P. Állítható szeletelőtárcsa
- Q. Tengely
- R. Nagy késfej/apritókés
- S. Hálózati kábel

*típustól függően

IT

Componenti

- A. Base del motore
- B. Tasto Stand-by
- C. Pulsante Dough
- D. Pulsante Pulse
- E. Pulsante Cut
- F. Pulsante Chop
- G. Pulsante Whisk
- H. Recipiente per la lavorazione grande
- I. Coperchio del recipiente
- J. Pestello
- K. Lama per impasto
- L. Disco sbattitore
- M. Disco patatine fritte*
- N. Disco per tagliare reversibile
- O. Disco per patate e grattugia fine*
- P. Disco per affettare regolabile
- Q. Perno
- R. Lama per tritare/gruppo multilame grande
- S. Cavo di alimentazione

*dipende dal modello

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Les instructions suivantes doivent être lues attentivement avant d'utiliser la machine pour la première fois.

FR

H

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont sous surveillance, si elles ont reçu les instructions d'utilisation de l'appareil qui conviennent et si elles ont compris les risques associés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé ;
 - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Ne jamais toucher les lames ou autres accessoires, que ce soit avec la main ou un outil, pendant que l'appareil est branché.
- Les lames et autres accessoires sont très coupants ! Danger de blessure !
-  Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 90 secondes d'affilée lorsqu'il contient une grande quantité d'aliments. Après avoir fait fonctionner l'appareil pendant 90 secondes lorsqu'il contient une grande quantité d'aliments, laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes.
- Ne pas dépasser le volume de remplissage maximum indiqué sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour remuer de la peinture. Danger, risque d'explosion !
- Ne laissez pas le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre dans l'angle d'une table ou d'un plan de travail.
- N'utilisez jamais des accessoires ou des pièces fabriqués ou vendus par d'autres fabricants non recommandés au risque de blesser des personnes.
- Gardez les mains et tenez les ustensiles à distance de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement pour limiter les risques de dommages corporels et de dégâts matériels.
- N'insérez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le couvercle n'est pas correctement en place.
- Lors du vidage du bol et lors du nettoyage, manipulez les lames avec précaution ; celles-ci sont très tranchantes.
- Éteignez l'appareil et débranchez son câble d'alimentation avant de remplacer des accessoires ou d'être en contact avec des éléments qui sont en mouvement lorsqu'il fonctionne.
- Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans l'appareil, ce liquide pouvant être soudainement expulsé sous forme de vapeur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.
- **NE PAS OUVRIR AVANT L'ARRÊT COMPLET DE L'APPAREIL - LAMES TRANCHANTES - NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SI LES PIÈCES NE SONT PAS PARFAITEMENT ASSEMBLÉES.**





Pažljivo pročitajte sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

HR

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca.
- Držite uređaj i njegovu žicu izvan dohvata djece.
- Uređaje smiju upotrebljavati osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za upotrebu na siguran način i ako razumiju koje su opasnosti povezane uz rad uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje aparata ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
 - kabel za napajanje oštećen,
 - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba da biste izbjegli opasnost.
- Aparat uvijek postavljajte na vodoravnu površinu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Oštrice i umetke ne dodirujete rukama ili alatima dok je uređaj priključen.
- Oštrice i umetci su vrlo oštri! Opasnost od ozljede!
-  Ne uranjajte uređaj u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Nemojte dopustiti da aparat radi duže od 90 sekundi pod punim opterećenjem. Nakon što 90 sekundi radi pod punim opterećenjem, aparat se mora hladiti najmanje 10 minuta.
- Ne premašujte maksimalnu količinu punjenja naznačenu na uređaju.
- Uređaj nikad ne koristite za miješanje boja. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Pazite da kabel za napajanje ne dodiruje vruće površine i ne visi preko ruba stola ili radne ploče.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor ili dijelove izrađene od strane drugih proizvođača, koji nisu preporučeni ili koje tvrtka ne prodaje; postoji opasnost od osobnih ozljeda.
- Ruke i kuhinjski pribor nemojte umetati u aparat tijekom rada jer to može uzrokovati tjelesne ozljede ili oštećenje aparata.
- Hranu nikada nemojte umetati rukama. Uvijek koristite gurač za umetanje hrane.
- Aparat nikada nemojte koristiti ako poklopac nije ispravno pričvršćen.
- Budite oprezni prilikom rukovanja ostrim rezačima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Isključite aparat i iskopčajte ga iz struje prije zamjene nastavaka ili rukovanja pomičnim dijelovima.
- Budite oprezni prilikom nalijevanja vruće tekućine u uređaj jer bi mogla uslijed naglog isparenja izaći iz uređaja.
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.
- **NEMOJTE OTVARATI SVE DOK SE NOŽEVI NE ZAUSTAVE. OŠTRI NOŽEVI – SJEKAČ NEMOJTE KORISTITI AKO NIJE U POTPUNOSTI SASTAVLJEN.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





HU

A készülék első használatát megelőzően olvassa el figyelmesen a következő utasításokat.

- Ezt a berendezés gyermekek nem használhatják.
- Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét gyermekektől.
- A készülékeket használhatják csökkent fizikai, szenzoros vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan felhasználók is, felügyelet alatt, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a fennálló veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
 - megsérült a tápkábel,
 - ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
- Amíg a készülék az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva, a vágókéseket és a csatlakoztatható fejeket soha ne érintse meg sem kézzel, sem más eszközzel.
- A vágókések és a csatlakoztatható fejek rendkívül élesek. Sérülésveszély!
-  A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Nagyobb terhelés esetén ne működtesse a készüléket 90 másodpercnél hosszabb ideig folyamatosan. Ha nagy terheléssel 90 másodpercig működtette a készüléket, legalább 10 percig hagyja lehűlni.
- Ne lépje túl a készüléken feltüntetett maximális töltési mennyiséget.
- A készüléket ne használja festék keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- Ne hagyja, hogy a tápkábel hozzáérjen forró felületekhez vagy áthajoljon az asztal vagy pult szélén.
- Soha ne használjon más gyártmányú tartozékokat vagy alkatrészeket; ezek személyi sérülés kockázatát jelentik.
- Működtetés közben tartsa távol a kezét és egyéb eszközöket a készüléktől a személyi sérülések és készülékkárosodás kockázatának csökkentése érdekében.
- Soha ne a kezével nyomja be az alapanyagot. Mindig használja a nyomórudat.
- Ne használja a készüléket, ha a burkolat nincs a helyére rögzítve.
- Körültekintően járjon el az éles vágóélek kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás közben.
- Tartozékcseré előtt, illetve mielőtt a működés alatt mozgásban lévő részekhez közelítene, kapcsolja ki a készüléket és válassza le a hálózati áramkörrel.
- Ha forró folyadékot önt a készülékbe, legyen óvatos, mert az kifröcskölni lehet a hirtelen gőzölgésnek köszönhetően.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.
- **NE NYISSA FEL A PENGÉK MEGÁLLÁSA ELŐTT. ÉLES PENGÉK – NE HASZNÁLJA A SZELETELŐT TELJES ÖSSZESZERELÉS ELŐTT.**





Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

IT

- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio ed il filo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con esperienza o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o vengano istruiti adeguatamente in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio, in modo da comprendere i rischi che esso comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
- Non toccare le lame o i componenti con le mani o altri utensili mentre l'apparecchio è collegato all'alimentazione di rete.
- Le lame e i componenti sono molto affilati e possono procurare ferite!
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione per più di 90 secondi di seguito con carichi pesanti. Se ciò si dovesse verificare, l'apparecchio va lasciato raffreddare per almeno 10 minuti.
- Non superare la capacità massima di riempimento indicata sugli apparecchi.
- Non utilizzare l'apparecchio per mescolare vernice. È un'operazione pericolosa che potrebbe provocare esplosioni!
- È consigliabile che il filo dell'alimentazione non venga a contatto con superfici calde o sporga sul bordo di tavoli o banconi.
- Non utilizzare mai accessori o parti realizzate da produttori terzi, che non siano consigliate o vendute: questi potrebbero comportare rischio di lesioni a persone.
- Tenere le mani e gli utensili lontano dall'apparecchio in funzione per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni seri all'apparecchio.
- Non caricare mai il cibo con le mani. Usare sempre il pestello.
- Non azionare mai l'apparecchio se il coperchio non è correttamente bloccato in posizione.
- Prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nell'apparecchiatura, poiché potrebbe esserne espulso a causa di un'emissione improvvisa di vapore.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.
- **NON APRIRE FINCHÉ LE LAME NON SI FERMANO. LAME AFFILATE - L'AFFETTATRICE NON VA MAI UTILIZZATA SE NON COMPLETAMENTE MONTATA.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Avant la première utilisation / Prije prve uporabe
Az első használat előtt / Operazioni preliminari al primo utilizzo



FR

1. **Avant d'utiliser votre robot de cuisine**, retirez tous les emballages, plastiques, étiquettes ou autocollants susceptibles de se trouver sur la base moteur, les bols ou les accessoires.

⚠ Attention! Les lames et les disques sont très coupants!

2. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.

🧼 Tous les éléments, **à l'exception de la base moteur**, sont lavables au lave-vaisselle. Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les éléments uniquement dans le bac du haut de votre lave-vaisselle.

⚠ Avertissement! Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

3. **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux** et humide et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.

Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

HR

1. **Prije uporabe procesora ta hranu uklonite sav materijal pakiranja**, plastiku, oznake, naljepnice ili etikete koje možete naći na osnovici s motorom, zdjelama ili nastavcima.

⚠ Oprez! Oštrice i diskovi vrlo su oštri!

2. Sve dijelove osim **osnovice s motorom** operite u toploj vodi sa sapunom. Prije uporabe dobro osušite sve dijelove.

🧼 Svi dijelovi osim **osnovice s motorom** mogu se prati u stroju za pranje posuđa. Ako koristite stroj za pranje posuđa, dijelove stavljajte samo na gornju policu stroja.

⚠ Upozorenje! Kućiste, utikač i kabel nikada nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.

3. **Kućiste se čisti isključivo mekom vlažnom krpicom**, a zatim osuši krpom. **Napomena:** Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

HU

1. **A konyhai robotgép használatbavétele előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, műanyagot, címkét, matricát és cédulát**, mely a készülék talpazatán, a tálakon vagy a tartozékokon lehet.

⚠ Vigyázat! A pengék és a tárcsák nagyon élesek!

2. **A motoralapzat kivételével** az összes alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Használat előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.

🧼 **A motoralapzaton kívül** minden rész mosogatógépben is mosható. Ha mosogatógépet használ, kizárólag a felső rácsra tegye a robotgép részeit.

⚠ Figyelem! A készülékházát, a dugaszt és a vezetéket soha ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

3. **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható**, és ezt követően szárazra kell törölni.

Megjegyzés: Ne használjon súroló tisztítószerket vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.

IT

1. **Prima di utilizzare il robot da cucina, rimuovere l'imballaggio, la plastica, le etichette, gli adesivi o i cartellini** che potrebbero essere attaccati alla base del motore, ai recipienti o agli accessori.

⚠ Attenzione! Le lame e i dischi sono molto affilati!

2. Lavare tutte le parti **eccetto la base del motore** con acqua calda saponata. Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso.

🧼 Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie, **ad eccezione della base del motore**. Nel caso di lavaggio in lavastoviglie, disporre le parti solo nel cestello superiore.

⚠ Avvertenza: non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.

3. **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto.

Nota: Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.



Première utilisation / Početak rada
Üzemb helyezés / Operazioni preliminari

Montage des accessoires / Postavljanje dijelova
A tartozékok felszerelése / Montaggio degli accessori



FR

1. **Placez la base moteur** sur une surface stable, plane et sèche comme un plan de travail ou une table. Veillez à ne pas la placer trop près du bord. Assurez-vous de laisser de l'espace autour des orifices d'aération situés au dos de l'appareil.

⚠ Attention! Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien débranché.

HR

1. **Postavite osnovicu s motorom** na suhu, vodoravnu, stabilnu površinu poput radne površine ili stola. Držite je podalje od ruba. Ostavite puno prostora oko otvora za prozračivanje sa stražnje strane uređaja.

⚠ Opres! Provjerite je li kabel za napajanje iskopčan.

HU

1. **Helyezze a motoralapzatot** száraz, vízszintes, stabil felületre, például a konyhapultra vagy asztalra. Ne tegye a konyhapult szélére. Gondoskodjon arról, hogy kellő hely legyen a készülék hátulján található szellőzőnyílások körül.

⚠ Vigyázat! Győződjön meg arról, hogy a tápkábel le van választva a hálózatról.

IT

1. **Posizionare la base del motore** su una superficie asciutta, piatta e stabile, ad esempio su un tavolo o su un piano di lavoro. Tenerla lontana dai bordi del piano di lavoro. Accertarsi di lasciare sufficiente spazio davanti alle fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchiatura.

⚠ Attenzione: accertarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.



2. **Placez le bol sur la base moteur** (le bol est installé correctement sur la base uniquement lorsque la poignée est positionnée à droite). Bloquez le bol en tournant sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. **Posudu za obradu hrane postavite na postolje s motorom** (posudu na postolje ispravno možete postaviti samo ako je ručka okrenuta nadesno). Posudu pričvrstite tako da ručku okrenete u smjer kazaljke na satu.

2. **Helyezze a keverőtálat a motorrészre** (a tál csak akkor fog megfelelően arra illeszkedni, ha a fogantyúja jobb irányba néz.). A fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse.

2. **Posizionare il recipiente per la lavorazione sulla base del motore** (il recipiente può essere montato sulla base solo con il manico a destra). Ruotare il manico in senso orario per bloccare il recipiente.



3. **Assemblez les disques:** installez la tige de rotation en appuyant fermement pour la positionner sur l'arbre d'entraînement. Installez le disque de votre choix en appuyant fermement pour le positionner sur la tige de rotation. Fermez le couvercle et insérez la nourriture par l'orifice de remplissage du couvercle.
Remarque: la lame de pétrissage, la lame pour hacher et le disque émulsionneur doivent être montés fermement sur la tige de rotation avant d'être positionnés sur l'arbre d'entraînement.

3. **Sastavljanje diskova:** postavite vratilo čvrstim pritiskom na pogonsku osovinu. Odaberite željeni disk i postavite ga na mjesto čvrstim pritiskom na vratilo. Zatvorite poklopac i umetnite hranu kroz otvor za punjenje na poklopcu.
Napomena: Oštrica za tijesto, oštrica za rezanje i disk za miješanje čvrsto se spajaju s vratilom prije postavljanja vratila na pogonsku osovinu.

3. **Szerelje össze a tárcsákat:** Igazítsa be a tengelyt, azaz nyomja rá határozottan a hajtótengelyre. Válassza ki a használni kívánt tárcsát, majd nyomja rá határozottan a tengelyre. Zárja le a fedelet, és helyezze be az ételt a fedélén lévő töltőnyíláson keresztül.
Megjegyzés: A dagasztópengét, az aprítópengét és a habverő tárcsát erősen a tengelyre kell rögzíteni, mielőtt a tengelyt a hajtótengelyre nyomná.

3. **Assemblare i dischi:** montare il perno premendolo saldamente in posizione sull'albero motore. Scegliere il disco e montarlo premendolo saldamente in posizione sul perno. Chiudere il coperchio e inserire il cibo attraverso il foro per l'inserimento ingredienti sul coperchio.
Nota: la lama per impastare, la lama per tritare e il disco sbattitore devono essere assemblati saldamente con il perno prima di premerle quest'ultimo in posizione sull'albero motore.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Ajouter les ingrédients / Dodavanje sastojaka Hozzávalók hozzáadása / Aggiunta degli ingredienti

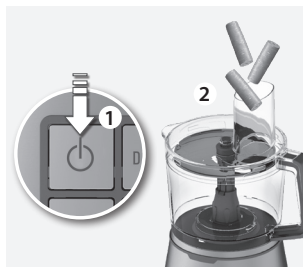


FR

1. Lorsque vous utilisez la lame pour hacher, le disque émulsionneur ou la lame de pétrissage, placez l'accessoire sur la tige de rotation puis appuyez fermement dessus pour la positionner sur l'arbre d'entraînement. Placez les ingrédients dans le bol avant de fermer le couvercle. Vous pouvez également ajouter les ingrédients ensuite en les insérant par l'ouverture. Pour de grandes quantités, nous vous recommandons de remplir directement le bol avant de fermer le couvercle, comme indiqué ci-dessus.



2. Placez le couvercle au-dessus du bol, en orientant le mécanisme de verrouillage vers votre droite. Faites pivoter doucement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouillez-le dans la bonne position. Insérez le poussoir dans l'ouverture de remplissage.



3. Lorsque vous utilisez les disques à trancher et à râper, mettez toujours l'appareil et les fonctions/vitesse en marche avant d'ajouter les ingrédients dans le bol/par l'ouverture de remplissage. De cette manière, vous obtiendrez de bons résultats dès la première coupe.

HR

1. Pri uporabi oštrice za rezanje, diska za miješanje ili oštrice za tijesto postavite željeni nastavak na vratilo, a zatim čvrstim pritiskom gurnite vratilo na mjesto na pogonskoj osovini. Stavite sve sastojke u zdjelu prije zatvaranja poklopca. Sastojke možete dodavati i kasnije kroz otvor za punjenje. U slučaju rada s većim količinama hrane preporučujemo postavljanje hrane izravno u zdjelu te potom zatvaranje poklopca kako je gore navedeno.

2. Postavite poklopac preko zdjele tako da je mehanizam za završavanje okrenut ka vašoj desnoj strani. Pomaknite poklopac lagano u smjeru kazaljke na satu kako biste ga završili u položaju. Postavite nastavak za guranje hrane u otvor za punjenje.

3. Pri uporabi diskova za rezanje na kriške i ribanje uvijek pokrenite uređaj, odaberite funkciju/brzinu prije dodavanja sastojaka u zdjelu/otvor za punjenje. Tako ćete od prvog reza imati dobre rezultate.

HU

1. Az aprítópengé, a habverő tárcsa vagy a dagasztópengé használatakor helyezze a tartozékot a tengelyre, majd nyomja határozottan a tengelyt a hajtótengelyre. A fedél lezárása előtt tegye az összes hozzávalót a tálba. Ezt követően is hozzáadhat hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül. Nagyobb mennyiségek esetén ajánlott közvetlenül a tálba helyezni a hozzávalókat, majd a fentiek alapján lezárni a fedelet.

2. Tegye a fedelet a keverőtárla ügy, hogy a rögzítérendszer Öntől jobbra helyezkedjen el. Finoman csúsztassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg nem reteszeliődik. Helyezze a nyomórudat a töltőnyílásba.

3. A daraboló- és aprítótárcsák használata közben mindig indítsa el a készüléket és a funkciót/sebességet, mielőtt hozzávalókat tenne a tálba/töltőnyílásba. Így már az első vágás is kielégítő eredményt hoz.

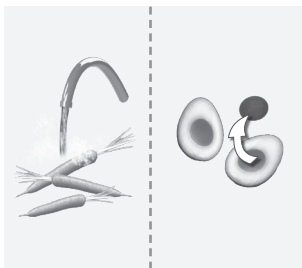
IT

1. Quando si utilizza la lama per tritare, il disco sbattitore o la lama per impastare, collocare l'accessorio sul perno, quindi premere saldamente il perno in posizione sull'albero motore. Versare gli ingredienti nel recipiente prima di chiudere il coperchio. Gli ingredienti possono essere aggiunti anche successivamente attraverso il foro per l'inserimento ingredienti. Per grandi quantità, consigliamo di posizionarli direttamente nel recipiente, quindi chiudere il coperchio come indicato in precedenza.

2. Posizionare il coperchio sopra il recipiente di lavorazione, con il meccanismo di chiusura posizionato al vostro lato destro. Far scorrere delicatamente il coperchio in senso orario e bloccarlo in posizione. Posizionare il pestello nel foro di riempimento.

3. Quando si utilizzano i dischi per affettare e per tritare, accendere l'apparecchiatura e selezionare le funzioni/la velocità sempre prima di aggiungere gli ingredienti nel recipiente/foro per l'inserimento ingredienti. In questo modo si otterranno buoni risultati fin dal primo taglio.



**FR**

4. **Ne remplissez jamais le bol au-delà du bord.** Utilisez toujours le poussoir pour pousser doucement les ingrédients vers les disques. **N'appuyez pas de toutes vos forces sur les ingrédients, cela pourrait endommager les disques.** Ne traitez que de petites quantités à la fois.

 **Attention !** Ne placez jamais vos doigts ni d'autres ustensiles dans la cheminée/la goulotte.

HR

4. **Nikada ne ispunjavajte otvor za punjenje preko ruba.** Uvijek nastavkom za guranje nježno gurajte sastojke prema diskovima. **Ne gurajte sastojke snažno jer biste tako mogli oštetiti diskove.** Uvijek umećite manje količine.

 **Opres!** Ne gurajte prste ni pribor u otvor za umetanje hrane.

HU

4. **Soha ne töltsd a töltőnyílást a szélén túl.** A nyomórúd segítségével finoman nyomja vele lefelé a hozzávalókat a tárcsák irányába. **Ne nyomja erőteljesen lefelé a hozzávalókat, mivel ez kárt okozhat a tárcsákban.** Egyszerre mindig kis mennyiséggel dolgozzon.

 **Figyelem!** Ne nyúljon be az ujjával vagy egyéb eszközzel a nyílásba/adagológaratba.

IT

4. **Non riempire mai il foro per l'inserimento ingredienti oltre il suo bordo.** Utilizzare sempre il pestello per premere delicatamente in basso gli ingredienti verso i dischi. **Non forzare la pressione degli ingredienti poiché si potrebbero danneggiare i dischi.** Inserire piccole quantità per volta.

 **Attenzione:** non infilare mai le dita o altri utensili nell'apertura/nell'imbuto di alimentazione.

5. **Lorsque vous travaillez des fruits ou des légumes, lavez-les avant de les insérer dans le robot et pelez-les si nécessaire. Retirez toujours les gros noyaux durs des fruits, comme l'avocat ou la mangue, avant d'insérer les ingrédients dans le bol ou par l'ouverture de remplissage.**

5. **Prije obrade povrća dobro ga operite i po potrebi ogulite.** Prije postavljanja sastojaka u zdjelu ili guranje kroz otvor za punjenje **uvijek vadite tvrde velike sjemenke, primjerice sjemenke avokada ili manga.**

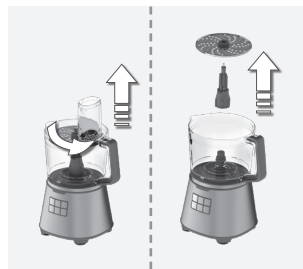
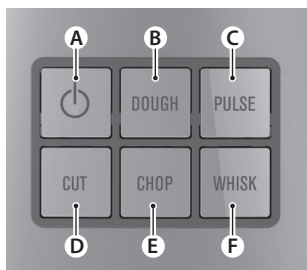
5. **Mielőtt zöldségeket dolgozna fel, alaposan mossa meg és szükség szerint hámozza meg őket. Mindig távolítsa el a nagy, kemény magokat, például az avokádó vagy mangó magját, mielőtt a hozzávalókat a táliba vagy a töltőnyílásba helyezné.**

5. **Quando si lavorano le verdure, lavarle sempre accuratamente prima di lavorarle e, se necessario, pelarle. Rimuovere sempre i semi grandi e duri, ad esempio quelli di avocado o di mango, prima di introdurre gli ingredienti nel recipiente o attraverso il foro per l'inserimento ingredienti sul coperchio.**

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Choisir la vitesse et la fonction / Odabir brzine i funkcije
Sebesség és funkció kiválasztása / Scelta della velocità e della funzione



FR

1. Branchez le cordon d'alimentation au secteur. **Appuyez sur la touche marche/arrêt (A). Appuyez sur une touche de fonction (B - F) pour commencer à utiliser l'appareil.** La fonction/vitesse recommandée est indiquée sur chaque disque. **Appuyez sur la touche Pulse (C) et maintenez-la enfoncée pour activer la fonction Pulse.** La fonction Pulse reste activée tant que la touche Pulse est maintenue enfoncée.

2. L'appareil ne doit pas fonctionner pendant plus de **90 secondes** sans interruption si vous travaillez des mélanges épais (max pâte à pain).

3. **Lorsque vous avez terminé, retirez le couvercle.** Retirez l'accessoire et la tige de rotation du bol avant de retirer les aliments préparés.

F

HR

1. Priključite kabel napajanja na mrežu. **Pritisnite gumb za uključivanje (A) Pritisnite funkcijski gumb (B - F) kako biste pokrenuli obradu.** Preporučene funkcije/brzine možete pronaći na svakom pojedinom disku. **Pritisnite i držite pritisnutom tipku za pulsni rad (C) kako biste uključili pulsnu funkciju.** Pulsna funkcija ostaje uključena sve dok je pritisnuta tipka za pulsni rad.

2. U slučaju težih zadataka (miješanje tijesta za kruh) uređaj ne smije biti uključen dulje od **90 sekundi** bez zaustavljanja.

3. **Nakon dovršetka obrade skinite poklopac.** Izvadite nastavak i vratilo iz zdjele za obradu prije vađenja obrađene hrane.

H

HU

1. Dugja a hálózati kábelt a konnektorba. **Nyomja meg a főkapcsoló gombot (A). A feldolgozás elkezdéséhez nyomjon meg egy funkciógombot (B - F).** Minden tárcsára rá van írva az ajánlott funkció/sebesség. **A pulzálás funkció bekapcsoláshoz tartsa nyomva a pulzálás gombot (C).** A pulzálás funkció mindaddig aktív, amíg nyomva tartja a pulzálás gombot.

2. Nehezebb munkavégzés esetén (pl. kenyértészta), a készülék leállás nélkül legfeljebb **90 másodpercig** működtethető.

3. **A feldolgozás befejezése után vegye le a fedelet.** A feldolgozott étel kivétele előtt távolítsa el a tartozékot és a tengelyt a keverőtáblából.

H

IT

1. Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica. **Premere il pulsante di accensione (A). Premere un pulsante funzione (B - F) per avviare la lavorazione.** La funzione/velocità consigliata è scritta su ciascun disco. **Premere e tenere premuto il pulsante Pulse (C) per attivare la funzione pulse.** La funzione pulse rimane attiva finché il pulsante Pulse resta premuto.

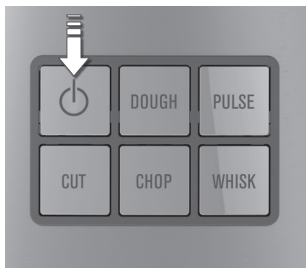
2. Per lavorazioni più impegnative (massima quantità di impasto per il pane) l'apparecchiatura non deve essere utilizzata per più di **90 secondi** in modo continuo.

3. **Al termine della lavorazione, rimuovere il coperchio.** Rimuovere l'accessorio e il perno dal recipiente di lavorazione prima di togliere il cibo pronto.

I



Nettoyage et entretien / Čišćenje i održavanje Tisztítás és ápolás / Pulizia e manutenzione



FR

1. **Éteignez l'appareil**, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés.

HR

1. **Isključite uređaj**, izvucite utikač iz zidne utičnice i pričekajte dok se alat potpuno ne zaustavi.

HU

1. **Kapcsolja ki a berendezést**, húzza ki a dugót a konnektorból, és várjon, amíg a különböző eszközök teljesen le nem állnak.

IT

1. **Spegner l'apparecchiatura**, rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché i componenti non si sono completamente fermati.



2. **Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, à l'exception de la base moteur.** Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation. Tous les éléments, à l'exception de la base moteur, sont lavables au lave-vaisselle. Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les éléments uniquement dans le bac du haut de votre lave-vaisselle.

2. **Sve dijelove osim osnove s motorom operite u toploj vodi sa sapunom.** Prije uporabe dobro osušite sve dijelove. Svi dijelovi osim osnove s motorom mogu se prati u stroju za pranje posuđa. Ako koristite stroj za pranje posuđa, dijelove stavljajte samo na gornju policu stroja.

2. **A motoralapzat kivételével az összes alkatrészt mossa el meleg, mosogatószeres vízben.** Használat előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt. A motoralapzaton kívül minden rész mosogatógépben is mosható. Ha mosogatógépet használ, kizárólag a felső rácsra tegye a robotgép részeit.

2. **Lavare tutte le parti eccetto la base del motore con acqua calda saponata.** Asciugare accuratamente ogni parte prima dell'uso. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie, ad eccezione della base del motore. Nel caso di lavaggio in lavastoviglie, disporre le parti solo nel cestello superiore.



3. **Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon doux et humide** et séchez-le à l'aide d'un autre chiffon.
Remarque: n'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

3. **Kučite se čisti isključivo mekom vlažnom krpicom**, a zatim osušite krpom.
Napomena: Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ni jastučice za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

3. **A burkolat kizárólag puha, nedves ruhával tisztítható**, és ezt követően szárazra kell törölni.
Megjegyzés: Ne használjon súroló tisztítószerket vagy súrolópárnát a készülék felületének tisztításához.

3. **L'alloggiamento deve essere pulito solamente con un panno morbido umido**, e quindi asciugato con un panno asciutto.
Nota: non utilizzare spugnette o detersivi abrasivi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Conseils et astuces

FR

Hacher

Pour obtenir des résultats optimaux et constants, essayez de travailler des morceaux de nourriture de tailles à peu près équivalentes. Si vous coupez la nourriture de façon uniforme avant préparation, le résultat sera plus homogène. Vous obtiendrez également des résultats plus satisfaisants si vous ne surchargez pas le bol.

Hacher

Précoupez votre viande en cube d'environ 2 centimètres de côté.

Légumes

Pour préparer des légumes comme les oignons, pelez-les au préalable et coupez-les en quatre, voire en huit pour les gros.

Mixer

Les quantités pouvant être préparées dans le bol peuvent varier en fonction de la densité des ingrédients.

Ajouter des ingrédients

Quand vos recettes sont composées d'ingrédients secs comme de la farine, ajoutez-les directement dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Vous n'avez pas besoin de passer les ingrédients au tamis lorsque vous utilisez

le robot de cuisine. Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés pendant que l'appareil est en fonctionnement en les versant par la goulotte du couvercle du robot.

Pour trancher, hacher et râper

Le facteur le plus important pour un tranchage ou un râpage réussi est la manière dont vous insérez la nourriture dans la goulotte.

Coupez tous les ingrédients de façon que les morceaux passent aisément dans la goulotte. Insérez la nourriture dans la goulotte et, tout en maintenant les ingrédients à la verticale avec le poussoir, appuyez de manière uniforme jusqu'à ce que l'ensemble des ingrédients soit tranché ou râpé.

Ne forcez pas sous peine d'endommager le robot de cuisine.

 **Attention!** Ne poussez jamais la nourriture dans la goulotte avec vos doigts. Utilisez toujours le poussoir.

Pour un tranchage optimal

La goulotte doit toujours être bien

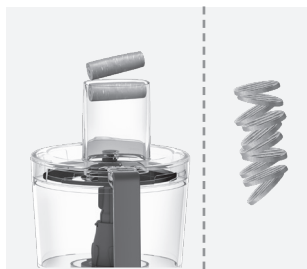
remplie pour que les morceaux restent empilés les uns sur les autres. Il restera toujours une petite quantité de nourriture qui ne sera pas tranchée entre le poussoir et la lame.

Pour de meilleurs résultats de râpage et de hachage

Souvenez-vous que les aliments mous comme le fromage (cheddar, mozzarella ou gruyère) doivent être froids lorsque vous les travaillez. Les aliments durs comme le parmesan ou le romano doivent être à température ambiante.

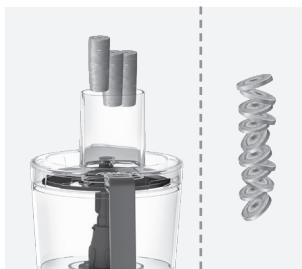
Remarque: lorsque vous râpez du parmesan, appuyez doucement sur le poussoir.

H



Préparer des tranches longues

Placez la nourriture horizontalement dans la goulotte.



Préparer des tranches courtes

Placez la nourriture verticalement dans la goulotte.



Si des fruits ou des légumes colorent les parties plastiques de votre appareil, sachez qu'il est facile d'y remédier avec n'importe quel type d'huile de cuisine.

Imprégnez légèrement un chiffon doux avec de l'huile et passez-le délicatement sur la surface du bol pour enlever les taches. En appliquant cette méthode, vous pouvez même retirer les vieilles taches présentes sur les parties en plastique.





Savjeti i trikovi

HR

Rezanje

Najbolje i najujednačenije rezultate postići ćete obrađujući komade hrane približno jednake veličine. Ako prije obrade hranu izrežete na približno jednake komade, i konačni će rezultat biti ujednačeniji. Ujednačeniji se rezultati postižu i u slučaju da posuda nije prepuna.

Mljevenje

Meso prije obrade izrežite na kockice veličine približno 2 cm.

Povrće

Pri obradi povrća kao što je luk, ogulite povrće i izrežite ga na četvrtine, odnosno osmine ako je krupno.

Miješanje

Količine koje se mogu obraditi u zdjeli za obradu ovise o gustoći smjese.

Dodavanje sastojaka

Kada različiti recepti zahtijevaju suhe sastojke poput brašna, dodajte te sastojke izravno u zdjelu prije obrade. Pri upotrebi procesora za hranu sastojke ne treba prosijavati. Tekući sastojci mogu se dodavati tijekom rada procesora, ulijevanjem kroz otvor za punjenje na poklopcu zdjele.

Pri rezanju, usitnjavanju i ribanju

Najvažniji čimbenik za uspješno rezanje i ribanje je način postavljanja hrane u otvor za punjenje.

Izrežite sve sastojke na veličinu koja lako stane u otvor za punjenje. Ispunite otvor za punjenje održavajući položaj hrane i lagani pritisak pomoću dodatka za guranje i ujednačeno pritišćite prema dolje do trenutka kada sva hrana bude izrezana ili naribana.

Nemojte primjenjivati pretjeranu silu jer to može uzrokovati oštećenje procesora za hranu.

⚠ Oprez! Nikada ne gurajte hranu kroz otvor za punjenje prstima. Uvijek rabite dodatak za guranje.

Za najbolje rezultate rezanja

Otvor za punjenje uvijek bi trebao biti čvrsto popunjen kako bi se komadi hrane međusobno pridržavali. Između dodatka za guranje i oštrice uvijek ostane mala količina neobrađene hrane.

Za najbolje rezultate usitnjavanja i ribanja

Ne zaboravite da mekšu hranu poput

sira (cheddar, mozzarella ili švicarski sir) prije obrade treba dobro ohladiti. Tvrdi sirevi poput parmezana ili sira peccorino romano trebali bi prije obrade biti na sobnoj temperaturi.

Napomena: Pri ribanju parmezana dodatak za guranje nemojte jako pritišćati.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

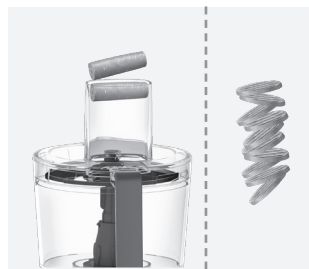
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

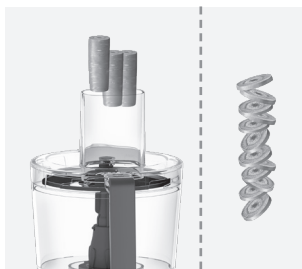
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Priprema dugih ravnih kriški

Postavite komade hrane vodoravno u otvor za punjenje.



Priprema kratkih ravnih kriški

Postavite komade hrane okomito u otvor za punjenje.



U slučaju da voće ili povrće oboji

plastiku: boja se može skinuti bilo kojom vrstom ulja za kuhanje. Navlažite meku krpicu uljem i nježno trljajte površinu zdjele kako biste uklonili mrlje. Tako se s plastike mogu skinuti i vrlo stare mrlje.





Javaslatok és trükkök

HU

Aprítás

A legjobb, legegyszerűsebb eredmény érdekében próbáljon meg közel egyforma méretű darabokat feldolgozni. Ha a feldolgozás előtt egyforma darabokra vágja az ételt, egységesebb lesz a végeredmény. Egyszerűsebb lesz a feldolgozás eredménye, ha nem tölti túl a tálat.

Darálás

Először vágja körülbelül 2 cm-es kockákra a húst.

Zöldség

Zöldségek, például hagyma feldolgozása során hámozza meg és negyedelje el vagy vágja nyolcfelére a zöldségeket.

Keverés

A keverőtálban feldolgozható mennyiségek a keverék sűrűségétől függenek.

Hozzávalók hozzáadása

Ha az egyes receptekhez száraz hozzávalók (például liszt) is szükségesek, a feldolgozás előtt tegye azokat közvetlenül a keverőtálba. A robotgép használata során nem szükséges átszítálni a hozzávalókat. A folyékony hozzávalókat a robotgép működése közben is hozzá

lehet adni, öntse őket a fedélén lévő adagolócsőbe.

Darabolás, aprítás és reszelés

A sikeres darabolás és aprítás főként azon múlik, hogyan teszi az adagolócsőbe az ételt.

Olyan méretűre vágjon minden hozzávalót, mely kényelmesen befér az adagolócsőbe. Töltse meg az adagolócsövet, és közben tartsa erősen és egyenesen az ételt a nyomórúddal, majd nyomja egyenletesen lefelé, amíg minden hozzávaló darabolása vagy aprítása megtörténik.

Ne használjon túl nagy erőt, mert az kárt okozhat a robotgépben.

Vigyázat! Soha ne nyomja le kézzel az ételt az adagolócsővön. Mindig használja a nyomórudat.

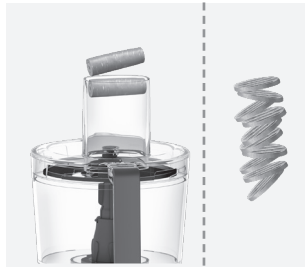
A legjobb eredmény elérése darabolás során

Az adagolócsőnek mindig szilárdan kell állnia, hogy minden ételdarab érintkezzen a többivel. A nyomórúd és a penge között felgyülemlett kis mennyiségű étel mindig feldolgozatlan marad.

A legjobb eredmény elérése aprítás és reszelés során

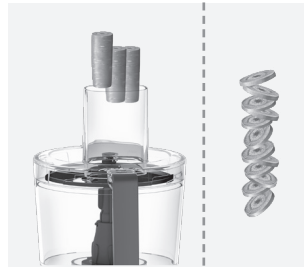
Ne feledje, hogy a lágyabb állagú ételeket (például a cheddar, mozzarella vagy svájci sajtokat) feldolgozás előtt alaposan le kell hűteni. A keményebb ételeknek (például a parmezán és romano sajtnak) feldolgozás előtt szobahőmérsékletűnek kell lenniük.

Megjegyzés: Parmezán sajt reszelése közben ne nyomja erősen a nyomórudat.



Hosszú szeletek készítése

Tegye vízszintesen az ételt az adagolócsőbe.



Vékony szeletek készítése

Tegye függőlegesen az ételt az adagolócsőbe.



Ha a gyümölcsök vagy zöldségek miatt elszíneződnek a műanyag alkatrészek

bármilyen étolajjal könnyedén megtisztíthatja azokat. Nedvesítsen meg olajjal egy puha rongyot, és dörzsölje finoman a tál felszínét, hogy eltávolítsa a foltokat. Így még a nagyon régi foltokat is eltávolíthatja bármely műanyag alkatrésztől.





Consigli e accorgimenti

IT

Tritatura

Per ottimizzare i risultati, lavorare pezzi di cibo possibilmente della stessa misura. Tagliando gli ingredienti a pezzi di misura uniforme, i risultati finali saranno più uniformi. Per ottenere migliori risultati di lavorazione, non riempire eccessivamente il contenitore.

Tritacarne

Tagliare la carne a cubi da circa 2x2 cm.

Verdure

Quando si lavorano le verdure come le cipolle, sbucciarle e tagliarle in quattro pezzi, o in otto pezzi nel caso di verdure grandi.

Miscelazione

Le quantità che possono essere lavorate nel recipiente variano a seconda della densità della miscela.

Aggiunta degli ingredienti

Se alcune ricette richiedono ingredienti asciutti, come la farina, aggiungerli direttamente nel recipiente prima della lavorazione. Non è necessario setacciare gli ingredienti utilizzando il robot da cucina. Gli ingredienti liquidi possono essere aggiunti quando il robot è in funzione versandoli nel canale per

l'inserimento ingredienti sul coperchio del robot.

Quando si affetta, si trita e si grattugia

Il fattore più importante per affettare e tritare in modo ottimale è il modo in cui gli ingredienti vengono disposti nel canale per l'inserimento ingredienti.

Tagliare tutti gli ingredienti in una misura che possa entrare comodamente nel canale per l'inserimento ingredienti. Riempire il canale per l'inserimento ingredienti e, mentre si tiene il cibo fermo e in posizione verticale con il pestello, premere uniformemente verso il basso finché tutti gli ingredienti sono affettati o tritati.

Non esercitare troppa forza per non danneggiare il robot da cucina.

Attenzione! Non utilizzare mai le dita per spingere il cibo nel canale per l'inserimento ingredienti. Usare sempre il pestello.

Per affettare in modo ottimale

Il canale per l'inserimento ingredienti deve essere sempre inserito in modo saldo per consentire a ciascun pezzo

di cibo di supportare gli altri. Resterà sempre una piccola quantità di cibo non lavorato tra il pestello e la lama.

Per tritare e grattugiare in modo ottimale

Tenere presente che il cibo più morbido come il formaggio (cheddar, mozzarella o svizzero) deve essere ben freddo prima della lavorazione. Gli ingredienti più duri, ad esempio il parmigiano o il pecorino, devono essere portati a temperatura ambiente prima della lavorazione.

Nota: quando si grattugia il parmigiano, non premere troppo il pestello.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

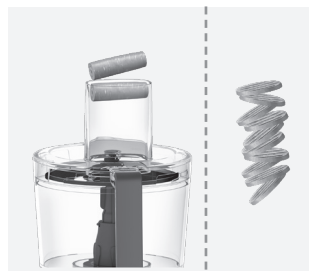
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

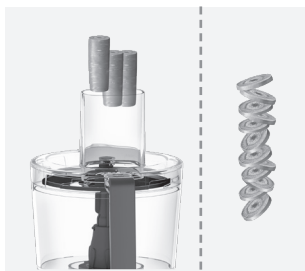
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Preparazione di fette lunghe

Disporre orizzontalmente i pezzi di ingredienti nel canale per l'inserimento ingredienti.



Preparazione di fette corte

Disporre verticalmente i pezzi di ingredienti nel canale per l'inserimento ingredienti.



Per evitare un eventuale scolorimento delle parti in plastica a causa di frutta od ortaggi, per rimuoverlo è sufficiente utilizzare qualsiasi tipo di olio da cucina.

Bagnare un panno morbido con un po' di olio e strofinare delicatamente la superficie del recipiente per rimuovere le macchie. In questo modo è possibile rimuovere perfino le macchie molto vecchie su qualsiasi materiale in plastica.





Quantités et durées

FR

Temps de mixage (max.)	90 s	Quantités à fouetter et durées de fouettage			
		Ingrédients	Quantité	Durée	Vitesse
		Crème	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Œufs - Blancs	120-360 g	~ 30 s	Whisk

HI

Quantités et durées de fonctionnement avec un couteau multifonction

Ingrédients	Quantité	Qualité	Durée	Qualité	Durée	Qualité	Durée	Vitesse
Fruits secs (amandes, noix)	100-200 g	Grossière	\	Moyenne	5 s	Fine	2 x 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 x 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 x 5 s	Chop
Viande (bœuf)	200-400 g		\		\		2 x 5 s	Chop
Chapelure	100-200 g		\		5 s		2 x 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 x 5 s	Chop
Légume (oignon)	100-200 g		\		5 s		2 x 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 x 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 x 5 s	Chop
Soupe	100-200 g		6 x 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2 x 5 s		6 x 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 x 5 s	Chop
Glaçons	100-200 g		\		5 x 3 s		5 x 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 x 3 s		5 x 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 x 3 s		5 x 3 s	Pulse

Pétrissage de la pâte avec la lame de pétrissage

Recette	Ingrédients/Quantité	Préparation	Durée	Vitesse
Pâte à pain	350 g de farine 5 g de sel 10 g de margarine 10 g de sucre 200 g d'eau Levure à action rapide	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.	~ 60 s	Dough
Pâte à pizza	270 ml d'eau chaude 70 ml d'huile 570 g de farine de blé 1 œuf (environ 60 g) 30 g de levure fraîche ou 10 g de levure sèche 3 cuillères à café de sel (environ 15 g) 1 cuillère à café de sucre (environ 5 g)	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.	~ 90 s	Dough

Disque pour les aliments

	Aliments	Vitesse
Tranchage	Carotte	Cut
	Champignons	Cut
	Gingembre	Cut
Râpage	Carotte	Cut
	Fromage	Cut
Rösti	Carotte	Cut
Frites	Pomme de terre	Cut
	Pomme de terre	Cut





Količine i trajanje obrade

HR

Maksimalno vrijeme rada	90 s	Količine i vrijeme mućkanja/tučenja			
		Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
		Vrhnje	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Jaja - bjelanjak	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Količina i vrijeme obrade za višenamjenski nož

Sastojci	Količina	Kvaliteta	Vrijeme	Kvaliteta	Vrijeme	Kvaliteta	Vrijeme	Brzina
Orašasti plodovi (bademi)	100-200 g	Sirovo	\	Srednja	5 s	Dobro	2 puta po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Meso (govedina)	200-400 g		\		\		2 puta po 5 s	Chop
Krušne mrvice	100-200 g		\		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Povrće (luk)	100-200 g		\		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Rösti	100-200 g		6 puta po 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2 puta po 5 s		6 puta po 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 puta po 5 s	Chop
Kockice leda	100-200 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse

Miješanje tijesta pomoću noža za tijesto

Recept	Sastojci/Količina	Pripremanje	Vrijeme	Brzina
Tijesto za kruh	350 g brašna; 5 g soli; 10 g margarina; 10 g šećera; 200 ml vode; Kvasac za brzo dizanje	Sve sastojke stavite u posudu i miješite dok ne postignete zadovoljavajuću smjesu.	~ 60 s	Dough
Tijesto za pizzu	270 ml tople vode; 70 ml ulja; 570 g pšeničnog brašna; 1 jaje (približno 60 g); 30 g svježeg kvasca ili 10 g suhog kvasca 3 žličice soli (približno 15 g); 1 žličica šećera (približno 5 g).	Sve sastojke stavite u posudu i miješite dok ne postignete zadovoljavajuću smjesu.	~ 90 s	Dough

Disk za obradu hrane

	Jelo	Brzina
Sjeckanje	Mrkva	Cut
	Gljive	Cut
	Đumbir	Cut
Ribanje	Mrkva	Cut
	Sir	Cut
Rosti	Mrkva	Cut
	Krumpir	Cut
Pomfrit	Krumpir	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK

Mennyiségek és feldolgozási idők

Maximális üzemidő	90 mp	Habverési/felverési mennyiségek és műveleti idők			
		Hozzávalók	Mennyiség	Idő	Fordulatszám
		Tejszín	200-600 g	40~60 mp	Whisk
		Tojásfehérje	120-360 g	~ 30 mp	Whisk

Mennyiségek és műveleti idők a késfejhez

Hozzávalók	Mennyiség	Minőség	Idő	Minőség	Idő	Minőség	Idő	Fordulatszám
Csonthéjasok (mandula)	100-200 g	Durva	\	Közepes	5 mp	Finom	2-szor 5 mp	Chop
	200-300 g		3 mp		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
	300-400 g		3 mp		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
Hús (marha)	200-400 g		\		\		2-szor 5 mp	Chop
Zsemlemorzsa	100-200 g		\		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
	200-400 g		3 mp		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
Zöldségek (hagyma)	100-200 g		\		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
	200-300 g		3 mp		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
	300-400 g		3 mp		5 mp		2-szor 5 mp	Chop
Leves	100-200 g		6-szor 5 mp		\		\	Chop
	200-400 g		\		2-szor 5 mp		6-szor 5 mp	Chop
	400-800 g		\		\		4-szor 5 mp	Chop
Jégkocka	100-200 g		\		5-szor 3 mp		5-szor 3 mp	Pulse
	200-300 g		\		5-szor 3 mp		5-szor 3 mp	Pulse
	300-400 g		\		5-szor 3 mp		5-szor 3 mp	Pulse

Tésztadagasztás a dagasztókéssel

Receptek	Hozzávalók/Mennyiség	Elkészítés	Idő	Fordulatszám
Kenyértészta	350 g liszt; 5 g só; 10 g margarin; 10 g cukor; 200 g víz : Gyorsélesztő	Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz.	~ 60 mp	Dough
Pizzatészta	270 ml meleg víz 70 ml olaj; 570 g búzaliszt; 1 tojás (kb. 60 g); 30 g friss élesztő vagy 10 g szárított élesztő; 3 teáskanál só (kb. 15 g); 1 teáskanál cukor (kb. 5 g).	Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz.	~ 90 mp	Dough

Tárcsák az alapanyagokhoz

	Étel	Fordulatszám
Szeletelés	Sárgarépa	Cut
	Gomba	Cut
	Gyömbér	Cut
Reszelés	Sárgarépa	Cut
	Sajt	Cut
Röszti	Sárgarépa	Cut
	Burgonya	Cut
Sült burgonya	Burgonya	Cut



Quantità e tempi di lavorazione

IT

Tempo massimo di lavora	90 s	Dosi e tempi di preparazione per lo sbattitore/frusta			
		Ingredienti	Quantità	Tempo	Velocità
		Panna	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Uova - albume	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Quantità e tempo di lavorazione per il gruppo multilame

Ingredienti	Quantità	Qualità	Durata	Qualità	Durata	Qualità	Durata	Velocità
Mandorla	100-200 g	Grossa	\	Media	5 s	Fine	5 s per 2 volte	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s per 2 volte	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s per 2 volte	Chop
Carne (manzo)	200-400 g		\		\		5 s per 2 volte	Chop
Pan grattato	100-200 g		\		5 s		5 s per 2 volte	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s per 2 volte	Chop
Verdura (cipolla)	100-200 g		\		5 s		5 s per 2 volte	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s per 2 volte	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s per 2 volte	Chop
Zuppa	100-200 g		5 s per 6 volte		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s per 2 volte		5 s per 6 volte	Chop
	400-800 g		\		\		5 s per 4 volte	Chop
Cubetti di ghiaccio	100-200 g		\		3 s per 5 volte		3 s per 5 volte	Pulse
	200-300 g		\		3 s per 5 volte		3 s per 5 volte	Pulse
	300-400 g		\		3 s per 5 volte		3 s per 5 volte	Pulse

Amalgamare la pasta con la lama per impasto

Ricetta	Ingredienti/Quantità	Preparazione	Durata	Velocità
Impasto per il pane	350 g di farina; 5 g di sale; 10 g di margarina; 10 g di zucchero; 200 g acqua; Lievito rapido	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.	~ 60 s	Dough
Impasto pizza	270 ml di acqua tiepida; 70 ml di olio; 570 g di farina di frumento; 1 uovo (ca. 60 g); 30 g di lievito fresco o 10 g di lievito secco; 3 cucchiaini di sale (ca. 15 g); 1 cucchiaino di zucchero (ca. 5 g).	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.	~ 90 s	Dough

Recipiente per alimenti

	Alimenti	Velocità
Fette	Carota	Cut
	Funghi	Cut
	Zenzero	Cut
Sminuzzatura	Carota	Cut
	Formaggio	Cut
Rösti (frittelle di patate)	Carota	Cut
	Patate	Cut
Patatine fritte	Patate	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Gestion des pannes / Rješavanje problema

FR

Problème	Cause	Solution
Les tranches sont inégales ou de biais.	Les ingrédients sont trop légers et sautent pendant que vous les tranchez.	Insérez les aliments dans l'orifice de remplissage. Mettez le petit/le grand poussoir sur les ingrédients et exercez une pression régulière. Puis démarrez.
Certains ingrédients restent coincés sur le disque après avoir été coupés.	Il est normal que de petits morceaux restent coincés après la coupe.	Veillez à toujours enlever les ingrédients coincés dans le disque à frites.
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
Le moteur ralentit au démarrage avec la lame en S.	La quantité de viande dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez la viande et procédez en deux fois.
	Trop de gras dans la viande.	Pour obtenir de meilleurs résultats, enlevez les morceaux de gras avant d'utiliser le robot.
Le moteur ne fonctionne pas.	Le moteur est équipé d'un bouton de verrouillage l'empêchant de démarrer s'il n'est pas correctement monté.	Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés. Assurez-vous que le grand poussoir est correctement placé dans la grandcheminée.
	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
Le robot ménager s'arrête en cours de fonctionnement.	Le couvercle s'est peut-être déverrouillé.	Vérifiez qu'il est bien en place.
Le robot ménager vibre/bouge en cours de fonctionnement.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
L'appareil cesse de fonctionner lorsque vous pétrissez une grande quantité de pâte.	Le moteur surchauffe pour cause de surcharge.	Laissez le moteur refroidir jusqu'à ce que l'interrupteur de sécurité vous autorise à utiliser l'appareil à nouveau.

HR

Simptom	Uzrok	Rješenje
Kriške su ukošene ili neravne.	Hrana je lagana, iskače prilikom rezanja.	Umetnite hranu kroz otvor za umetanje hrane. Iznad hrane postavite velik/mali gurač i pritisnite. Zatim pokrenite aparat.
Nakon obrade neke su namirnice ostale na disku.	Normalno je da nakon obrade ostanu mali komadi.	Sustavno sami skidajte blokirane namirnice s diska sjekalice.
Motor usporava tijekom rada.	Količina tijesta možda prelazi maksimalnu količinu.	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
	Tijesto možda sadrži preveliku količinu vlage, lijepi se na stranicu posude.	Dodajte više brašna, jednu po jednu žlicu sve dok motor ne ubrza. Obrađujte sve dok se tijesto ne odlijepi od stranice posude.
Motor se sporo pokreće sa S oštricom.	Količina mesa možda prelazi maksimalnu količinu.	Izvadite meso i nastavite obradu u dvije serije.
	Previše masnoće u mesu.	Za najbolje rezultate odvojite masnoću od mesa prije obrade.
Motor ne radi.	Na uređaju se nalazi sigurnosna sklopka koja sprječava pokretanje motora ako nije ispravno sastavljen.	Provjerite jesu li posuda za obradu i poklopac sigurno zavravljeni u položaju. Provjerite je li veliki gurač ispravno umetnut u veliki otvor za umetanje hrane.
	Uređaj nije priključen na mrežu.	Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada.
Multipraktik se isključuje tijekom rada.	Možda se odbravio poklopac.	Provjerite je li sigurno u položaju.
Multipraktik vibrira/pomiče se tijekom rada.	Gumene nožice su mokre.	Gumene nožice na dnu jedinice moraju biti suhe i čiste.
	To je normalno za teža punjenja (npr. teško tijesto, sir).	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
Nagyobb mennyiségű tészta feldolgozása során a készülék leáll.	A nagy terhelés miatt túlmelegszik a motor.	Hagyja lehűlni a motort, ezt követően a biztonságági kapcsoló újra lehetővé teszi a működést.





Hibaelhárítás / Ricerca ed eliminazione dei guasti

HU

Tünet	Ok	Megoldás
A szeletek ferdén vagy egyenletlenül vannak vágva.	Az élelmiszer könnyű, és ugrál szeletelés közben.	Helyezzen be alapanyagot a betöltőnyílásba. Helyezze a nagy / kicsi nyomórúdat az élelmiszerre, és gyakoroljon rá nyomást. Indítsa el.
Bizonyos mennyiségű élelmiszer a művelet végén a tárcsán maradhat.	Kis darabok esetén ez normális jelenség.	A megszorult élelmiszerdarabokat mindig távolítsa el az aprító tárcsáról.
A motor működés közben lelassul.	A tészta mennyisége meghaladja a legnagyobb kapacitást. Lehetséges, hogy a tészta túl nedves, és ráragad az edény falára.	Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal. Evőkanalanként adagolva addig adjon hozzá lisztet, míg a motor fel nem gyorsul. A műveletet addig folytassa, míg a tészta el nem válik az edény falától.
A motor az S alakú késsel való elindulás után lelassul.	A hús mennyisége meghaladja a készülék kapacitását. A hús túl zsíros.	Távolítsa el a húst, és két adagban végezze el a feldolgozást. A legjobb eredmény eléréséhez ne fedje el levágni a húsról a zsírt.
A motor nem működik.	A készülék biztonsági reteszelő kapcsolóval rendelkezik, mely megakadályozza a motor elindítását, ha a készülék helytelenül van összeszerelve. A készülék nincs a hálózatra csatlakoztatva.	Ügyeljen arra, hogy a készülék edénye és annak fedele biztonságosan rögzüljön a helyén. Győződjön meg róla, hogy a nagy nyomórúd megfelelően van behelyezve a nagy adagolócsőbe. Üzemeltetés előtt ne fedje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.
A robotgép működés közben leáll.	Lehet, hogy a fedél rögzítése kioldódott.	Győződjön meg arról, hogy rögzítve áll-e a helyén.
A robotgép működés közben beremeg.	A gumitalpak nedvesek. Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén).	Ügyeljen arra, hogy a készülék alján található gumitalpak tiszták és szárazak legyenek. Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.
Proizvod se zaustavlja tijekom obrade veće količine tijesta.	Motor se zbog velikog opterećenja pregrijava.	Pustite da se motor ohladi i sigurnosni prekidač omogućit će ponovno pokretanje motora.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK**IT**

Problema	Causa	Soluzione
Le fette sono trasversali o irregolari.	Il cibo è leggero, salta durante il taglio.	Caricare gli alimenti nel foro di riempimento. Posizionare il pestello grande/piccolo sul cibo ed esercitare pressione. Quindi avviare.
Dei residui di cibo potrebbero rimanere sul disco dopo l'uso.	È normale che alcuni piccoli pezzi rimangano sul disco dopo l'uso.	Rimuovere sempre i residui di cibo dal disco inclinato.
Il motore rallenta durante il funzionamento.	La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima. L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente.	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi. Aggiungere più farina, 1 cucchiaino da tavola alla volta finché il motore non accelera. Lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti del recipiente.
Il motore rallenta per passare alla lama ad S.	La quantità di carne potrebbe essere superiore alla capacità massima. La carne è troppo grassa.	Rimuoverne la metà e lavorarla in due tempi. Per ottenere dei risultati ottimali tagliare il grasso prima di introdurre la carne.
Il motore non funziona.	È presente un interruttore per il blocco di sicurezza per evitare che il motore si avvii se non adeguatamente assemblato. L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano ben bloccati in posizione. Accertarsi che il pestello grande sia posizionato correttamente nel tubo di alimentazione grande. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
Il robot da cucina si spegne durante il funzionamento.	Il coperchio potrebbe essersi sbloccato.	Controllare che sia ben saldo in posizione.
Il robot da cucina vibra/si muove durante il funzionamento.	I piedini in gomma sono bagnati. È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).	Controllare che i piedini di gomma alla base dell'unità siano puliti ed asciutti. Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi.
Il prodotto si ferma lavorando impasti di grande quantità.	Il motore si surriscalda a causa di un carico eccessivo.	Lasciare raffreddare il motore. L'interruttore di sicurezza consentirà di riattivarlo.





Mise au rebut / Odlaganje Hulladékkezelés / Smaltimento

FR

Recyclez les matériaux portant le symbole



Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant



le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

HR

Reciklirajte materijale sa simbolom



Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne

bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

HU

A következő jelzéssel ellátott anyagokat



hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.



A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

IT

Riciclare i materiali con il simbolo



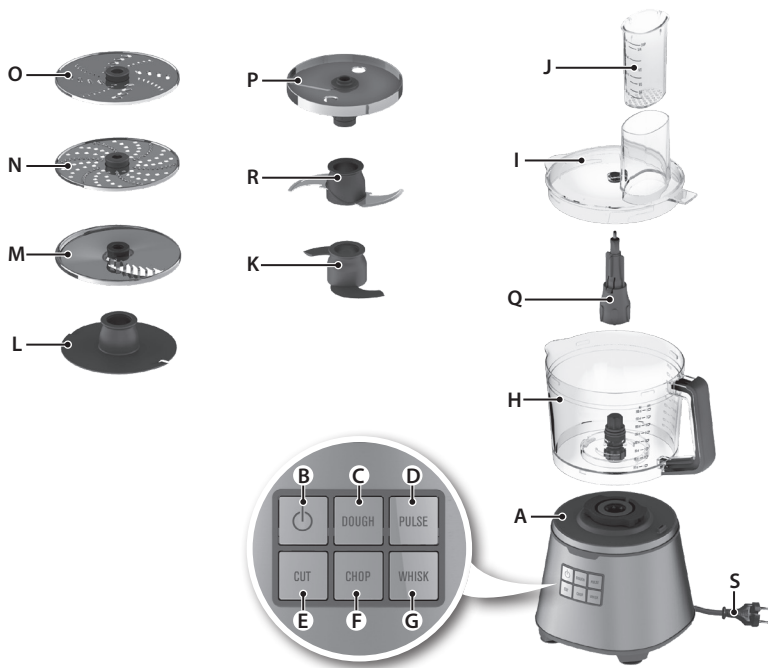
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che



riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.





BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

LT

Sudedamosios dalys

- A. Variklio pagrindas
- B. Parengties režimo mygtukas
- C. Teslos mygtukas
- D. Pulsavimo mygtukas
- E. Pjaustymo mygtukas
- F. Smulkinimo mygtukas
- G. Plakimo mygtukas
- H. Didelis dubuo maistui apdoroti
- I. Dubens dangtis
- J. Stumtuvas
- K. Teslos minkymo ašmenys
- L. Plakimo diskas
- M. Gruzdintų bulvyčių pjaustymo diskas*
- N. Abipusio pjaustymo diskas
- O. Rōsti* / bulvių ir sūrio diskas*
- P. Reguliuojamas pjaustymo diskas
- Q. Velenas
- R. Didelis daugiafunkcis peilis / smulkinimo ašmenys
- S. Elektros laidas

*priklauso nuo modelio

LV

Sastāvdaļas

- A. Motora pamatne
- B. Gaidstāves režīma poga
- C. Poga "Sajaukt"
- D. Poga "Impulss"
- E. Poga "Sagriezt"
- F. Poga "Sasmalcināt"
- G. Poga "Saputot"
- H. Liels gatavošanas trauks
- I. Trauka vāciņš
- J. Stūmējs
- K. Miklas asmens
- L. Putošanas disks
- M. Fri kartupeļu disks*
- N. Apgriežams griešanas disks
- O. Rōsti/kartupeļu un siera disks*
- P. Pielāgojams disks griešanai skaidiņās
- Q. Vārpsta
- R. Liels vairāku nažu/ smalcināšanas asmens
- S. Strāvas vads

*atkarīgs no modeļa

NL

Onderdelen

- A. Motorbasis
- B. Stand-byknop
- C. Toets voor deeg
- D. Toets voor pulseren
- E. Toets voor snijden
- F. Toets voor hakken
- G. Toets voor kloppen
- H. Grote mengkom
- I. Deksel
- J. Duwer
- K. Deegmes
- L. Klopschijf
- M. Schijf voor frietjes*
- N. Omkeerbare snijschijf
- O. Schijf voor rōsti/aardappel en kaas*
- P. Aanpasbare snijschijf
- Q. Spindel
- R. Groot multimes/snijblad
- S. Netsnoer

*afhankelijk van het model

NO

Komponenter

- A. Motorenhet
- B. Hvilemodusknapp
- C. Deigknapp
- D. Pulseknapp
- E. Skjærekknapp
- F. Hakkeknapp
- G. Vispeknapp
- H. Stor blandebolle
- I. Løkk
- J. Mater
- K. Elteblad
- L. Slagskive
- M. Pommes frites-skive*
- N. Vendbar skjæreskive
- O. Rōsti/potet- og oste-skive*
- P. Justerbar deleskive
- Q. Spindel
- R. Stor multifunksjonskniv/ hakkekniv
- S. Strømledning

*avhengig av modell





Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

LT

- Prietaisu negali naudotis vaikai.
- Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą gali naudoti asmenys su fizine, jutimine ar protine negalia arba asmenys neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ir jiems parodyta, kaip saugiai naudotis prietaisu ir paaiškinta, koks gali kilti pavojus.
- Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- Prietaisas gali būti prijungtas tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei:
 - pažeistas elektros maitinimo laidas,
 - pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas arba elektros maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Visada dėkite prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.
- Niekada ranka nelieskite asmenų, viduje esančių detalių arba bet kokių kitų įrankių, kai prietaisas įjungtas.
- Ašmenys ir viduje esančios detalės yra labai aštrūs! Pavojus susižeisti!
-  Nemerkite prietaiso į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Jei apkrova didelė, nenaudokite prietaiso ilgiau nei 90 sekundžių vienu metu. Panaudojus prietaisą didele apkrova 90 sekundžių, reikėtų bent 10 minučių palaukti, kol jis atvės.
- Neviršykite maksimalaus pripildymo tūrio, kaip nurodyta ant prietaisų.
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprogimas!
- Žiūrėkite, kad laidas neliestų karštų paviršių ir nekabotų ant stalo ar spintelės krašto.
- Niekada nenaudokite kitų gamintojų rekomenduojamų ar parduodamų priedų ar dalių, nes gali kilti susižalojimo pavojus.
- Naudodami prietaisą, nelaikykite rankų ir rakandų šalia jo, kad sumažintumėte rimto sužalojimo ar prietaiso sugadinimo pavojų.
- Niekada nestumkite maisto ranka. Visada naudokite maisto stumtuvą.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jei dangtis nėra tinkamai užfiksuotas savo vietoje.
- Ištuštindami indą ir plaudami, būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į aštrius pjaustymo peilius.
- Prieš keisdami priedus arba artindamiesi prie judančių dalių, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Būkite atsargūs į prietaisą pildami karštą skystį, nes staiga susidarę garai gali išstumti skystį iš prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal paskirtį.
- **NEATIDARYKITE, KOL PEILIUKAI NESUSTOS JUDĖJĘ. AŠTRŪS PEILIUKAI – NIEKADA NENAUDOKITE PJAUSTYKLĖS, KOL JI NĖRA VISIŠKAI SURINKTA.**





Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

LV

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- Uzglabājiet ierīci un vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Personas ar ierobežotām fiziskajām, sensoriskajām vai garīgajām spējām vai bez pietiekamas pieredzes un zināšanām drīkst lietot ierīci tikai citas personas uzraudzībā vai pēc iepriekšējas instruēšanas par drošu ierīces lietošanu, ja tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus. Ierīce nav rotaļlieta.
- Neļaujiet bērniem ar to rotaļāties.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādām strāvas avotiem, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
 - strāvas vads ir bojāts,
 - korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Vienmēr atvienojiet ierīci strāvas padevei, ja ierīce paliek neuzraudzīta vai pirms ierīces montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Kad ierīce ir pieslēgta strāvas padevei, nepieskarieties asmeņiem vai ieliktniem ar rokām vai citiem rīkiem.
- Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi! Pieskaroties var gūt traumu!
-  Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neļaujiet šai ierīcei darboties ar lielu slodzi ilgāk par 90 sekundēm bez pārtraukuma. Kad ierīce ir darbojusies 90 sekundes ar lielu slodzi, tai ir jāļauj atdzist vismaz 10 minūtes.
- Nepārsniedziet uz ierīces norādīto maksimālo uzpildes tilpumu.
- Neizmantojiet ierīci krāsas maisīšanai. Tas ir bīstami, jo blenderis var uzsprāgt!
- Nepieļaujiet vada saskari ar karstām virsmām un neatstājiet to nokarājoties pāri galda vai darba virsmas malai.
- Nekad neizmantojiet citu, neieteiktu ražotāju piederumus vai detaļas, jo tā rezultātā var rasties traumas.
- Ierīces lietošanas laikā turiet rokas un virtuves piederumus attālāk no tās, lai samazinātu smagu traumu risku pacientam vai bojājumus ierīcei.
- Nekad neievietojiet pārtikas produktus ar roku. Vienmēr izmantojiet pārtikas produktu stūmēju.
- Ja vāciņš nav pareizi noslēgts, nelietojiet ierīci.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, kad iztukšojat trauku tīrīšanas laikā.
- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās detaļām, kas lietošanas laikā griežas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.
- Lejot ierīcē karstu šķidrumu, rīkojieties uzmanīgi, jo tas var izšļakstīties no ierīces pēkšņi radīto tvaiku dēļ.
- Ierīce ir paredzēta tikai māsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamajiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.
- NEATVERIET, KAMĒR ASMEŅI NAV APSTĀJUŠIES. ASI ASMEŅI — NELIETOJIET SMALCINĀTĀJU, JA TAS NAV PAREIZI SALIKTS.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- De apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits er toezicht is en zij van tevoren instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een stopcontact met een voltage en frequentie die overeenkomen met de specificaties op het modelplaatje.
- Gebruik het apparaat niet en til het niet op als
 - het netsnoer is beschadigd,
 - de behuizing is beschadigd.
- Als het apparaat of de voedingskabel is beschadigd, moet de vervanging door de fabrikant, de servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd om risico's te vermijden.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand bij het apparaat is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Raak de messen of inzetstukken nooit met uw hand of met gereedschap aan als het apparaat op het stopcontact is aangesloten.
- De messen en inzetstukken zijn erg scherp! U loopt kans op letsel!
- ☒ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat bij zware ladingen niet langer dan 90 seconden in werking. Nadat het apparaat gedurende 90 seconden heeft gewerkt met een zware lading, moet het apparaat ten minste 10 minuten afkoelen.
- Overschrijd nooit het maximale vulvolume dat op de apparaten wordt aangegeven.
- Gebruik dit apparaat niet voor het mengen van verf. Dit is gevaarlijk en kan tot een explosie leiden!
- Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of over de rand van de tafel of het aanrecht hangt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere, niet aanbevolen of verkochte fabricage; dit kan persoonlijk letsel tot gevolg hebben.
- Houd handen en voorwerpen uit het apparaat als het aanstaat om het risico van zwaar lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te verminderen.
- Plaats nooit met de hand voedsel in het apparaat. Gebruik altijd de aandrukker.
- Bedien het apparaat nooit als het deksel niet goed op zijn plaats zit.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de schaal leegmaakt en tijdens het reinigen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wijzigt of uw hand in de buurt van onderdelen houdt die tijdens het gebruik bewegen.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in het apparaat giet. Deze kan als gevolg van een plotselinge stoomreactie uit het apparaat spatten.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.
- **NIET OPENEN VOORDAT DE MESSEN TOT STILSTAND ZIJN GEKOMEN. SCHERPE MESSEN - GEBRUIK DE SNIJDER ALLEEN ALS HET APPARAAT VOLLEDIG IS GEASSEMBLEERD.**

NL

NO



Les følgende instruksjoner nøye før du bruker apparatet for første gang.

NO

- Dette produktet skal ikke brukes av barn.
- Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Produktet kan brukes av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
 - strømledningen er skadet
 - huset er skadet
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må de skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid plasseres på et plant og jevnt underlag.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis det står uten tilsyn, eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Du må aldri ta på bladene eller innsatsene med hånden eller et verktøy når apparatet er koblet til strømmettet.
- Bladene og innsatsene er svært skarpe! Fare for skade.
- ☒ Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
- Ikke la apparatet gå i mer enn 90 sekunder om gangen med tungt innhold. Når apparatet har gått i 90 sekunder med tungt innhold, skal det avkjøles i minst 10 minutter.
- Ikke overskrid det maksimale påfyllingsvolumet som er merket på apparatene.
- Ikke bruk apparatet til å blande maling. Fare, kan resultere i eksplosjon.
- La ikke strømledningen berøre varme overflater eller henge over kanten på bordet eller kjøkkenbenken.
- Bruk aldri tilbehør eller deler fra andre produsenter som ikke er anbefalt for produktet eller leveres med det. Det kan føre til fare for personskade.
- Hold hender og redskap unna apparatet under bruk slik at faren for alvorlige personskader eller skade på apparatet reduseres.
- Fyll aldri i maten for hånd. Bruk alltid materen.
- Bruk aldri apparatet hvis dekslet ikke er korrekt festet og på plass.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer bollen og rengjør mikseren.
- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før du skifter tilbehør, eller nærmer deg bevegelige deler som er i bruk.
- Vær forsiktig hvis du heller varm væske i apparatet, da den kan støtes ut av apparatet på grunn av plutselig damp.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.
- **IKKE ÅPNE FØR KNIVENE HAR STANSET. SKARPE KNIVER – BRUK ALDRI SKJÆREREN MED MINDRE DEN ER FULLSTENDIG MONTERT.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Prieš naudojantis pirmąkart / Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes
Voor het eerste gebruik / Før første gangs bruk



LT

1. **Prieš naudodami virtuvinį kombainą**, nuimkite visas pakavimo medžiagas, plastiką, etiketes, lipdukus ar žymes, kurios gali būti pritvirtintos prie variklio korpuso, dubenų ar priedų.

⚠ Dėmesio! Ašmenys ir diskai yra labai aštrūs!

2. Išplaukite visas dalis, **išskyrus variklio korpusą**, šiltame, muiluotame vandenyje.

✓ Patikrinkite! Prieš naudodami gerai išdžiovinkite kiekvieną dalį. Visos dalys, **išskyrus variklio korpusą**, gali būti plaunamos indaplovėje. Plaudami indaplovėje, sudėkite dalis tik viršutiniame indaplovės stalčiuje.

⚠ Įspėjimas! Niekada nenardinkite korpuso, kištuko ar laido į vandenį ar kokią nors kitą skystį.

3. **Korpusas turi būti valomas tik minkšta drėgna šluoste**, o tada džiovinamas audeklu.

Pastaba: nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

LV

1. **Pirms virtuves kombaina** lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus, plastmasas daļas vai uzlīmes un etiķetes, kas var būt piestiprinātas motora pamatnei, bļodām vai piederumiem.

⚠ Uzmanību! Asmeņi un diski ir ļoti asi!

2. Nomazgājiet visas detaļas (**izņemot motora pamatni**) siltā ziepjūdenī.

✓ Patikrinkiet! Pirms lietošanas rūpīgi nožāvējiet visas detaļas. Visas detaļas (**izņemot motora pamatni**) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Ja lietojat trauku mazgājamā mašīnu, detaļas novietojiet tikai trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.

⚠ Bīdīnājums! Neiegremdējiet korpusu, kontaktdakšu un vadu ūdenī vai citā šķidrumā.

3. **Korpusu ir jātīra tikai ar mīkstu mitru drāniņu** un jānoslauka ar sausu drāniņu. **Piezīme.** Tīrot ierīces virsmu, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.

NL

1. **Verwijder voordat u de keukenmachine** gebruikt alle verpakkingsmateriaal, plastic, etiketten, stickers of labels van de motorbasis, kommen en hulpstukken.

⚠ Let op! De messen en schijven zijn zeer scherp!

2. Reinig alle onderdelen, **met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel.

✓ Controleer! Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze gebruikt. Alle onderdelen, **behalve de motorbasis**, zijn vaatwasserbestendig. Als u een vaatwasser gebruikt, plaatst u de onderdelen alleen in het bovenste rek van de vaatwasser.

⚠ Waarschuwing! Dompel de behuizing, de stekker of het netsnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

3. **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en vervolgens gedroogd met een doek.

Let op: gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

NO

1. **Før du bruker matprosessoren** må du fjerne alt av emballasje, plast, etiketter og klistremerker som kan være festet til motorenheten, bollen eller tilbehøret.

⚠ Forsiktig! Bladene og skivene er svært skarpe!

2. Vask alle delene **unntatt motorenheten** i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk.

✓ Sjekk! Alle delene **unntatt motorenheten** kan vaskes i oppvaskmaskin. Hvis du bruker oppvaskmaskin, må du plassere delene kun i den øvre hyllen i oppvaskmaskinen.

⚠ Advarsel! Senk aldri huset, støpselet eller ledningen ned i vann eller annen væske.

3. **De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut** og deretter tørkes av med en tørr klut.

Merk: Ikke bruk skuremidler eller skuresvamp til å rengjøre apparatets overflater.



Naudojimo pradžia / Darba sąskana
Het eerste gebruik / Slik kommer du i gang

Priedų montavimas / Paligierių pievienošana
De hulpstukken monteren / Montere tilbehør



BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

LT

1. Pastatykite variklio korpusą ant sauso, lygaus, stabilaus paviršiaus, pvz. stalviršio arba stalo. Nestatykite ant stalviršio krašto. Būtinai palikite pakankamai vietos prietaiso užpakalyje esančioms vėdinimo angoms.

⚠ Perspėjimas! Įsitikinkite, kad maitinimo laidas atjungtas.

LV

1. Motora pamatni novietojiet uz sausas, līdzenas un stabilas virsmas, piemēram, darbvirsmas vai galda. Novietojiet to tālāk no darbvirsmas malas. Pārļiecinieties, vai ierīces aizmugurē ap gaisa atvērēm ir pietiekami daudz vietas.

⚠ Uzmanību! Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir atvienots.

NL

1. Plaats de motorbasis op een droog, vlak, stabiel oppervlak zoals een werkblad of tafel. Plaats het apparaat niet dicht bij de rand van het werkblad. Laat voldoende ruimte vrij rond de luchtopeningen aan de achterzijde van het apparaat.

⚠ Let op! Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

NO

1. Plasser motorenheten på en tørr, jevn og stabil overflate, som en kjøkkenbenk eller et bord. Hold den unna kanten av kjøkkenbenken. Pass på at det er nok plass rundt ventilasjonsåpningene på baksiden av apparatet.

⚠ Forsiktig! Sørg for at strømledningen er frakoblet.

2. Padėkite indą maistui ant variklio pagrindo (indas tinkamai prisitvirtins prie pagrindo tik, kai rankena bus dešinėje pusėje). Pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.

2. Novietojiet gatavošanas trauku uz motora pamatnes (trauks ir pareizi novietots uz pamatnes, ja rokturis ir vērsts uz labo pusi). Lai nofiksētu, griežiet rokturi pulksteņrādītāju kustības virzienā.

2. Plaats de mengkom op de motorbasis (de kom past alleen goed op de basis als de handgreep zich aan de rechterkant bevindt). Draai de handgreep rechtsom te vergrendelen.

2. Sett blandebløtten på motorenheten (bløtten vil være korrekt plassert kun når håndtaket er vendt mot høyre). Drei håndtaket med klokken for å låse den i stilling.

3. Surinkite diskus: įstatykite veleną spausdami jį tvirtai, kad atsistotų į savo vietą ant varančiosios ašies. Pasirinkite norimą diską ir stipriai paspausdami įstatykite jį į vietą ant veleno. Uždenkite dangtį ir įdėkite maisto per dangtyje esančią pripildymo angą.
Pastaba: tešlos ašmenys, smulkino ašmenys ir plakimo diskas yra surenkami su vėlu ir paskui įspaudžiami į vietą ant varančiosios ašies.

3. Uzlieciet diskus: uzstādiēt vārpstu, iespiežot to stingri vietā uz piedziņas ass. Izvēlieties nepieciešamo disku un uzlieciet to, iespiežot to stingri vietā uz vārpstas. Aizveriet vāku un ievietojiet pārtikas produktus caur vāka uzpildes atveri.
Piezīme. Miklas asmens, smalcināšanas asmens un putošanas disks pirms uzspiešanas uz piedziņas ass ir stingri jānostiprina uz vārpstas.

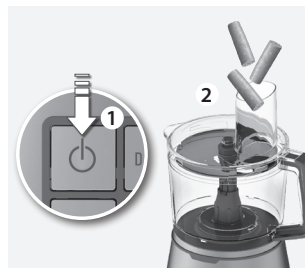
3. Monteer de schijven: plaats de spindel door deze stevig op de aandrijfas te drukken. Selecteer de gewenste schijf en plaats deze door hem stevig op de spindel te drukken. Sluit het deksel en voeg de ingrediënten toe door de opening op het deksel.
Let op: plaats het deegmes, het hakmes en de klopschijf eerst stevig op de spindel voordat u deze op de aandrijfas plaatst.

3. Monter skivene: Sett på spindelen ved å trykke den godt på plass på motorakselen. Velg ønsket skive og sett den på ved å trykke den godt på plass på spindelen. Lukk lokket og tilsett maten gjennom påfyllingshullet på lokket.
Merk: Deigbladet, hakkebladet og vispeskiven monteres korrekt på spindelen før de presses inn på motorakselen.





Sudedamųjų dalių sudėjimas / Sastāvdaļu pievienošana De ingrediēntien toevoegen / Tilsette ingrediensene



LT

1. Naudodami smulkinimo ašmenis, plakimo diską arba tešlos ašmenis, uždėkite priedą ant veleno ir tada tvirtai įstatykite veleną į vietą ant varančiosios ašies. Prieš uždarydami dangtį, sudėkite visas sudedamąsias dalis į dubenį. Sudedamąsias dalis taip pat galima sudėti vėliau per pripildymo angą. Esant didesniai maisto kiekiui, patartina sudėti jį tiesiai į dubenį ir tada uždaryti dangtį, kaip aprašyta anksčiau.

LV

1. Smalcināšanas asmeni, putošanas disku vai miklas asmeni uzstādi uz vārpstas un pēc tam stingri spiedi vārpstu uz piedziņas ass. Pirms vāka aizvēršanas ielieciet visas sastāvdaļas bļodā. Sastāvdaļas var pievienot arī vēlāk caur uzpildes atveri. Lielam daudzumam ieteicams visas sastāvdaļas ievietot tieši bļodā un pēc tam aizvērt vāku, kā norādīts iepriekš.

NL

1. Bij het gebruik van het hakmes, de klopschijf of het deegmes plaatst u het hulpstuk op de spindel en drukt u vervolgens de spindel stevig op de aandrijfas. Doe de ingrediënten in de kom voordat u het deksel sluit. U kunt daarna ook nog ingrediënten toevoegen door de vulopening. We raden u aan grote hoeveelheden direct in de kom te plaatsen en vervolgens het deksel te sluiten zoals hierboven is beschreven.

NO

1. Ved bruk av hakkebladet, vispeskiven eller deigbladet skal tilbehøret plasseres på spindelen, og så skal spindelens trykkes godt på plass på motorakselen. Plasser alle ingrediensene i bollen før du lukker lokket. Ingredienser kan også tilsettes etterpå gjennom påfyllingshullet. For store mengder anbefaler vi at de legges direkte i bollen før du lukker lokket som beskrevet over.

2. Uždėkite dangtį ant dubens taip, kad užrakto mechanizmas būtų jums iš dešinės. Švelniai pasukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kad atsistotų savo vietoje. Įdėkite stūmiklį į pripildymo angą.

2. Uzlieciet vāku uz bļodas, fiksācijas mehānismam atrodoties labajā pusē. Viegli pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā un nofiksējiet to vietā. Ievietojiet stūmēju uzpildes atverē.

2. Plaats het deksel op de kom met het vergrendelingsmechanisme naar rechts. Draai het deksel voorzichtig rechtsom totdat het vergrendeld is. Plaats de aandrukker in de vulopening.

2. Sett lokket på toppen av blandeblolen med låsemekanismen pekende til høyre for deg. Vri lokket forsiktig med klokken for å låse det på plass. Sett stapperen i påfyllingshullet.

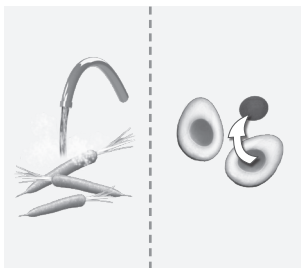
3. Naudodami rankymo ir pjaustymo diskus, iš pradžių įjunkite prietaisą ir funkciją / greitį, o paskui sudėkite sudedamąsias dalis į dubenį / pripildymo angą. Taip iš karto pasieksite gerų rezultatų.

3. Lietojot šķēlēšanas un rīvēšanas disku, vienmēr pirms sastāvdaļu ievietošanas bļodā/uzpildes atverē ieslēdziet ierīci un iestatiet funkcijas/ātrumu. Šādi rīkojoties, iegūsi labu rezultātu jau no pirmā grieziņa.

3. Bij gebruik van de snij- en schaafschijven start u altijd eerst het apparaat en de functies/snelheid voordat u de ingrediënten in de kom of door de vulopening toevoegt. Zo krijgt u goede resultaten vanaf de eerste snede.

3. Ved bruk av kutte- og riveskiver skal apparatet og funksjonene/hastigheten alltid startes før du tilsetter ingrediensene i bollen/påfyllingshullet. Dermed kan du få gode resultater fra starten av.



**LT**

4. **Nedėkite į pripildymo angą per daug sudedamųjų dalių.** Stūmikliu švelniai stumkite sudedamąsias dalis į diskų pusę. **Nestumkite sudedamųjų dalių pernelyg stipriai, nes taip galite sugadinti diskus.** Kaskart dėkite nedidelį maisto kiekį.



Perspėjimas! Niekada nekiškite į angą / tiekimo lataką pirštų ir virtuvės reikmenų.

LV

4. **Uzpildes atveri nedrīkst piepildīt līdz malām.** Vienmēr lietojiet stūmēju, lai viegli spiestu sastāvdaļas lejup uz diskkiem. **Nespiediet sastāvdaļas ar spēku, jo tā var sabojāt diskus.** Vienmēr lietojiet sastāvdaļas mazā daudzumā.



Uzmanību! Nekad neievietojiet pirkstus vai citus virtuves piederumus atverē/padeves caurulē.

NL

4. **Vul de vulopening nooit tot boven de rand.** Gebruik altijd de aandrukker om de ingrediënten voorzichtig naar de schijven te duwen. Gebruik kleine hoeveelheden per keer.



Let op! Steek nooit uw vingers of hulpstukken in de opening/trechter.

NO

4. **Påfyllingsshullet skal aldri fylles over kanten.** Bruk alltid stapperen til forsiktig å skyve ingrediensene ned mot skivene. **Ikke skyv hardt for å tvinge ingrediensene ned, siden dette kan skade skivene.** Bruk små mengder hver gang.



Forsiktig! Ikke putt fingrene dine eller andre redskaper inn i trakten.

5. **Pjaustydami daržoves, iš pradžių gerai nuplaukite ir, jei reikia, nulupkite. Visada išimkite dideles kietas sėklas, pvz., avokado ar mango, o tada sudėkite sudedamąsias dalis į dubenį arba pripildymo angą.**

5. **Pirms dārzeņu apstrādes rūpīgi tos nomazgājiet un pēc nepieciešamības nomizojiet mizu. Vienmēr pirms sastāvdaļu ievietošanas bjodā vai atverē izņemiet cietas lielās sēklas un kodolus, piemēram, avokado un mango kodolus.**

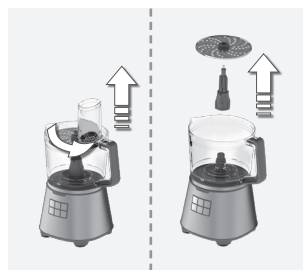
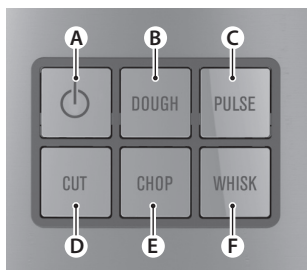
5. **Wanneer u groente verwerkt, wast u deze grondig voordat u ze gaat verwerken en verwijdert u indien nodig de schil. Verwijder altijd grote, harde zaden, zoals zaden van avocado en mango, voordat u deze ingrediënten in de kom of door de vulopening toevoegt.**

5. **Ved behandling av grønnsaker må de vaskes grundig før behandlingen og skrelles om nødvendig. Fjern alltid store, harde steiner, som avokado- og mangosteiner, før ingrediensene tilsettes i bollen eller gjennom påfyllingshullet.**

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
IT**LT**
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Greičio ir funkcijos pasirinkimas / Ątruma un funkcijas izvēle Snelheid en functie kiezen / Valg av hastighet og funksjon



LT

1. Prijunkite maitinimo laidą prie maitinimo tinklo. **Paspauskite maitinimo mygtuką (A). Paspauskite funkcijos mygtuką (B-F), kad prasidėtų maisto apdorojimas.** Rekomenduojama funkcija / greitis nurodomi ant kiekvieno disko. **Paspauskite ir palaikykite pulsavimo mygtuką (C), kad aktyvintumėte pulsavimo funkciją.** Pulsavimo funkcija yra įjungta tol, kol bus nuspaustas pulsavimo mygtukas.

LV

1. Pievienojiet strāvas vadu kontaktligzdai. **Nospiediet barošanas pogu (A). Lai sāktu produktu apstrādi, nospiediet funkciju pogu (B-F).** Ieteicamā funkcija/ātrums ir norādīts uz katra diska. **Lai aktivizētu impulsa funkciju, nospiediet un turiet nospiegtu pogu "Impulss" (C).** Impulsa funkcija ir aktīva tik ilgi, kamēr ir nospiesta poga "Impulss".

NL

1. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact. **Druk op de aan/uit-toets (A). Druk op een functietoets (B - F) om de bewerking te starten.** De aanbevolen functie/snelheid vindt u op elke schijf. **Houd de toets voor pulseren (C) ingedrukt om de pulseerfunctie te activeren.** De pulseerfunctie blijft geactiveerd zo lang u deze knop ingedrukt houdt.

NO

1. Sett strømledningen inn i stikkontakten. **Trykk på av/på-knappen (A). Trykk på en funksjonsknapp (B-F) for å begynne behandlingen.** Den anbefalte funksjonen/hastigheten er skrevet på hver skive. **Trykk og hold inne pulse-knappen (C) for å aktivere pulse-funksjonen.** Pulse-funksjonen fortsetter så lenge pulse-knappen er trykket ned.

2. Naudojant prietaisą sunkesniems darbams (daugiausia duonos tešlai minkyti), jį be perstojo reikėtų naudoti ne ilgiau nei **90 sekundžių.**

2. Veicot smagākus darbus (pats smagākais — maizes mīklas mīcīšana), ierīci nedrīkst darbināt bez apturēšanas ilgāk par **90 sekundēm.**

2. Voor zware bewerkingen (zoals brooddeeg) mag het apparaat niet langer dan **90 seconden** ononderbroken worden gebruikt.

2. Hvis det er tungt arbeid (maks. brøddeig), bør ikke apparatet være på i mer enn **90 sekunder** før du stopper det.

3. **Užbaigę nuimkite dangtį. Prieš išimdami maistą, iš dubens išimkite priedą ir veleną.**

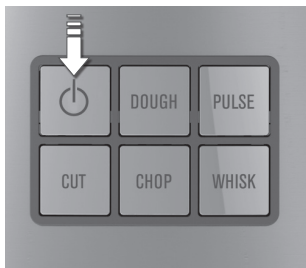
3. **Kad darbība ir pabeigta, noņemiet vāku.** Pirms apstrādāto pārtikas produktu izņemšanas no bļodas izņemiet piederumu un vārpstu no apstrādes bļodas.

3. **Zodra de bewerking voltooid is, verwijder u het deksel.** Verwijder het hulpstuk en de spindel uit de kom voordat u het verwerkte voedsel verwijder.

3. **Når behandlingen er ferdig, fjerner du lokket.** Fjern tilbehøret og spindelen fra blandeballen før du fjerner den behandlede maten.



Valymas ir priežiūra / Tirišana un apkope Reiniging en onderhoud / Rengjøring og vedlikehold



BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

LT

1. **Išjunkite prietaisą**, ištraukite elektros kištuką iš sieninio lizdo ir palaukite, kol įrankiai visiškai sustos.

LV

1. **Pilnībā izslēdziet ierīci**, atvienojiet kontaktakšu no kontaktligzdas, un nogaidiet, līdz rīki ir pilnībā apstāvušies.

NL

1. **Schakel het apparaat uit**, neem de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de accessoire is gestopt met draaien.

NO

1. **Slå av produktet**, ta ut støpselet ut av stikkontakten og vent til vektøyene har stoppet helt.

2. **Išplaukite visas dalis, išskyrus variklio korpusą, šiltame**, muiluotame vandenyje. Prieš naudodami gerai išdžiovinkite kiekvieną dalį. Visos dalys, išskyrus variklio korpusą, gali būti plaunamos indaplovėje. Plaudami indaplovėje, sudėkite dalis tik viršutiniame indaplovės stalčiuje.

2. **Nomazgājiet visas detaļas (izņemot motora pamatni)** siltā ziepjūdenī. Pirms lietošanas rūpīgi nožāvējiet visas detaļas. Visas detaļas (izņemot motora pamatni) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Ja lietojat trauku mazgājamo mašīnu, detaļas novietojiet tikai trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.

2. **Reinig alle onderdelen, met uitzondering van de motorbasis**, in warm water met afwasmiddel. Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze gebruikt. Alle onderdelen, behalve de motorbasis, zijn vaatwasserbestendig. Als u een vaatwasser gebruikt, plaatst u de onderdelen alleen in het bovenste rek van de vaatwasser.

2. **Vask alle delene unntatt motorenheten** i varmt såpevann. Tørk hver del grundig før bruk. Alle delene unntatt motorenheten kan vaskes i oppvaskmaskin. Hvis du bruker oppvaskmaskin, må du plassere delene kun i den øvre hyllen i oppvaskmaskinen.

3. **Korpusas turi būti valomas tik minkšta drėgna šluoste**, o tada džiovinamas audeklu. **Pastaba:** nevalykite prietaiso paviršių abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

3. **Korpusis ir jātīra tikai ar mīkstu mitru drāniņu** un jānoslauka ar sausu drāniņu. **Piezīme.** Tīrot ierīces virsmu, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.

3. **De behuizing mag alleen worden schoongemaakt met een vochtige doek** en daarna gedroogd met een droge doek. **Let op:** gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

3. **De ytre dekslene bør bare rengjøres med en myk, fuktig klut** og deretter tørkes av med en tørr klut. **Merk:** Ikke bruk skuremidler eller skuresvamber til å rengjøre apparatets overflater.





Naudingi patarimai

LT

Smulkinimas

Kad maistas būtų gerai ir vienodai susmulkintas, sudėkite panašaus dydžio gabaliukus. Supjaustę maistą į vienodai dalis, maistas bus tolygiai ir vienodai apdorotas. Maistas taip pat bus geriau susmulkintas, jei neperkrausite talpos.

Malimas

Supjaustykite mėsą maždaug 2 cm kubeliais.

Daržovės

Maldami daržoves, pavyzdžiui, svogūnus, iš pradžių jas nulupkite ir supjaustykite į ketvirčius. Dideles daržoves supjaustykite į aštuonias dalis.

Maišymas

Dubenyje maišytino maisto kiekis priklauso nuo norimo mišinio tankio.

Sudedamųjų dalių sudėjimas

Jei pagal receptą būtina įdėti sausų sudedamųjų dalių, pvz., miltų, prieš apdorodami maistą suberkite jų tiesiai į dubenį. Nebūtina jų berti, kai prietaisas yra įjungtas. Skystųjų sudedamųjų dalių galima pridėti prietaisui veikiant, pilant juos per tiekimo vamzdelį prietaiso dangtyje.

Pjaustymas, smulkinimas ir trynimas

Pjaustant ir smulkinant svarbiausia yra tai, kaip maistas yra sudedamas į tiekimo vamzdelį.

Supjaustykite visas sudedamąsias dalis į dalis, kurios lengvai tilps į tiekimo vamzdelį. Pripildykite tiekimo vamzdelį, kad maistas laikytųsi vertikaliai. Tada stūmikliu stumkite tolygiai, kol visos sudedamosios dalys bus supjaustytos arba susmulkintos.

Nestumkite per stipriai, nes taip galite sugadinti virtuvinį kombainą.

⚠ Dėmesio! Niekada nestumkite maisto pirštais per tiekimo vamzdelį. Visada naudokite maisto stūmiklį.

Siekiant geriausių pjaustymo rezultatų

Tiekimo vamzdelis turi būti tinkamai pripildytas, kad kiekvienas maisto gabaliukas priliktų kitus. Tarp maisto stūmiklio ir ašmenų visuomet liks nedidelis neapdoroto maisto kiekis.

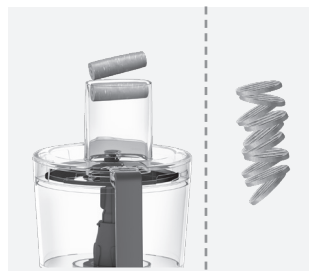
Siekiant geriausių smulkinimo ir trynimo rezultatų

Atminkite, kad prieš apdorojant minkštą maistą, pvz., sūrį (čederį, mocarėlą arba

šveicarišką), jį būtina gerai atšaldyti. Kietesnis maistas, pvz., parmezano ar Romano sūris, prieš apdorojant turi būti laikomas kambario temperatūroje.

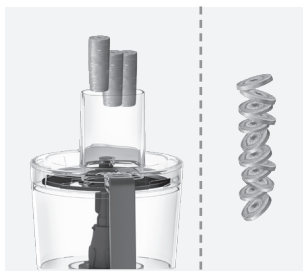
Pastaba: trindami parmezano sūrį nespauskite maisto stūmiklio pernelyg stipriai.

L



Ilgų skiltelių paruošimas

Sudėkite maistą į tiekimo vamzdelį horizontaliai.



Trumpų skiltelių paruošimas

Sudėkite maistą į tiekimo vamzdelį vertikaliai.



Jei dėl vaisių ar daržovių išbluko plastikinės dalys, tą galima lengvai

p pašalinti naudojant bet kokios rūšies aliejų. Įpilkite šiek tiek aliejaus ant minkštos šluostės ir lengvai patrinkite dubens paviršių, kad pašalintumėte dėmes. Taip nuo plastikinių medžiagų galima nuvalyti ir įsisenėjusias dėmes.





Padomi un ieteikumi

LV

Smalcināšana

Lai iegūtu labāku un viendabīgāku rezultātu, centieties apstrādāt aptuveni vienāda lieluma gabalus. Pirms apstrādes sagriežot pārtikas produktus vienādos gabalos, tiek iegūta vienmērīgāka konsistence. Ja blōda nav pārpildīta, tiek iegūts vienmērīgāka konsistences rezultāts.

Gaļas maļšana

Sagriežiet gaļu 2 cm kubiciņos.

Dārzeni

Apstrādājot dārzeņus, piemēram, sīpolus, nomizojiet tiem mizu un sagriežiet tos četrās daļās; lielākus — astoņās daļās.

Maisīšana

Daudzums, kādu var pagatavot apstrādes blōdā, ir atkarīgs no maisījuma blīvuma.

Sastāvdaļu pievienošana

Kad dažādās receptēs ir jāizmanto sausas sastāvdaļas, piemēram, milti, ievietojiet tās tieši blōdā pirms apstrādes. Lietojot virtuves kombainu, sastāvdaļas nav jāsiļā. Šķidrās sastāvdaļas var pievienot apstrādes laikā, ieļējot tās pa padeves atveri virtuves kombaina vākā.

Šķelēšana, smalcināšana un rīvēšana

Svarīgākais faktors veiksmīgai šķelēšanai un smalcināšanai ir veids, kādā pārtika tiek ievietota padeves atverē.

Sagriežiet visas sastāvdaļas tādās daļās, ko var viegli ievietot padeves atverē. Piepildiet padeves atveri ar produktiem (savietojot tos blīvi vienu uz otra un vertikāli) un ar stūmēju spiediet tos vienmērīgi lejup, līdz visas sastāvdaļas tiek sagrieztas šķēlēs vai sasmalcinātas.

Nelietojiet pārmērīgu spēku, jo tādējādi var sabojāt virtuves kombainu.

⚠ Uzmanību! Pārtikas produktus padeves atverē nekādā gadījumā nedrīkst spiest tikai ar pirkstiem. Obligāti izmantojiet stūmēju!

Labāku rezultātu iegūšana, griežot šķēlēs

Padeves atveri vienmēr piepildiet cieši, balstot pārtikas produktus vienu pret otru. Starp stūmēju un asmeni vienmēr ir neliels neapstrādātu produktu daudzums.

Labāku rezultātu iegūšana, smalcinot un rīvējot

Nemiet vērā, ka mīkstāki pārtikas produkti, piemēram, siers (Čedaras, mocarellas un Šveices), pirms apstrādes ir pietiekami jāatdzesē. Cietākiem pārtikas produktiem, piemēram, parmezāna vai romano sieram, pirms apstrādes ir jābūt telpas temperatūrā.

Piezīme. Rīvējot parmezāna sieru, nespiediet stūmēju ar spēku.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

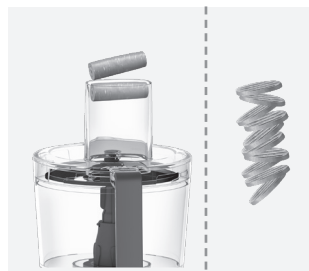
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

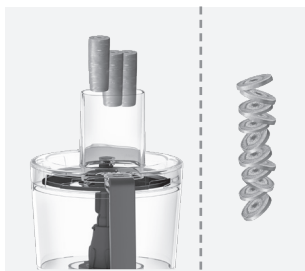
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Garu strēmeļu sagatavošana

Ievietojiet pārtikas produktus padeves atverē horizontāli.



Īsu strēmeļu sagatavošana

Ievietojiet pārtikas produktus padeves atverē vertikāli.



Plastmasas daļu nokrāsošanās no augļiem vai dārzeņiem: to var viegli likvidēt ar jebkāda veida cepamo eļļu. Lai noņemtu traipus, samitriniet mīkstu drāniņu ar eļļu un viegli notīriet blōdas virsmu. Šādā veidā var notīrīt jebkādas noturības traipus no jebkāda veida plastmasas materiāliem.





Tips en trucs

NL

Hakken

Voor de beste en de meest consistente resultaten probeert u stukken te verwerken die ongeveer even groot zijn. Als u voedsel in gelijke stukken snijdt voordat u begint met de verwerking, is het resultaat gelijkmatiger. De resultaten zijn consistent als het reservoir niet overbelast wordt.

Vlees hakken

Snijdt het vlees in blokjes van ongeveer 2 vierkante cm.

Groente

Groenten zoals uien, schilt u en snijdt u in vier of in acht stukken voordat u ze verwerkt.

Mengen

De hoeveelheid die in de kom kan worden verwerkt, is afhankelijk van de dichtheid van het mengsel.

Ingrediënten toevoegen

Wanneer er voor een recept droge ingrediënten, zoals meel, nodig zijn, plaats u deze vóór de verwerking in de kom. U hoeft ingrediënten niet te zeven wanneer u de keukenmachine gebruikt. Vloeibare ingrediënten kunt u toevoegen terwijl de machine werkt door ze door

de vulbuis in het deksel van de machine te gieten.

Bij snijden, schaven en raspen

De belangrijkste factor voor een geslaagd resultaat bij snijden en raspen is de manier waarop het voedsel in de vulbuis wordt geplaatst.

Snijd alle ingrediënten in stukken die goed in de vulbuis passen. Vul de vulbuis en druk het voedsel, terwijl u het rechtop houdt met de aandrukker, omlaag totdat alle ingrediënten zijn gesneden of geschaafd.

Gebruik niet te veel kracht, omdat de keukenmachine daardoor beschadigd kan raken.

⚠ Let op! Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vulbuis te duwen. Gebruik altijd de aandrukker.

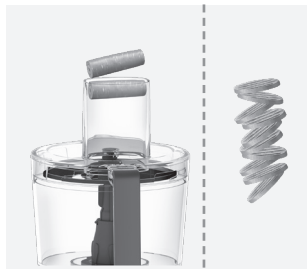
Voor de beste resultaten bij snijden

De vulbuis moet altijd stevig worden gevuld, zodat de stukken voedsel dicht op elkaar zitten. Er blijft altijd een klein deel van het voedsel onverwerkt tussen de aandrukker en het mes.

Voor de beste resultaten bij schaven en raspen

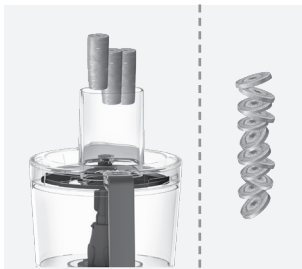
Houd er rekening mee dat zachter voedsel, zoals kaas (cheddar, mozzarella of Zwitserse kaas), goed gekoeld moet zijn voordat u het gaat verwerken. Harder voedsel, zoals Parmezaanse of Romano kaas, moet op kamertemperatuur zijn voordat u het gaat verwerken.

Let op: druk bij het raspen van Parmezaanse kaas niet te hard op de aandrukker.



Lange plakken maken

Plaats de stukken horizontaal in de vulbuis.



Korte plakken maken

Plaats de stukken verticaal in de vulbuis.



Eventuele verkleuring van plastic onderdelen door fruit of groenten:

dit kunt u gemakkelijk verwijderen met elk type bakolie. Bevochtig een zachte doek met een beetje olie en wrijf zachtjes over het oppervlak van de kom om de vlekken te verwijderen. Op deze manier kunt u zelfs zeer oude vlekken op plastic materiaal verwijderen.





Tips og triks

NO

Hakking

For å få best og mest konsekvent resultat bør du prøve å behandle stykker med mat som er omtrent like store. Når du skjærer maten i like deler før du begynner behandlingen, blir det ferdige resultatet mer ensartet. Du får mer konsekvente resultater hvis beholderen ikke overfylles.

Finhakking

Skjær kjøttet i terninger på ca. 2 cm på forhånd.

Grønnsaker

Ved behandling av grønnsaker som løk, bør du skrelle og dele dem i fire, eller i åtte hvis det er store grønnsaker.

Blanding

Mengdene som kan behandles i blandeblen, varierer etter blandingens tetthet.

Tilsette ingredienser

Når oppskriften inneholder tørre ingredienser som mel, må disse tilsettes direkte i blandeblen før behandlingen starter. Det er ikke nødvendig å sikte ingrediensene når du bruker matprosessen. Flytende ingredienser kan tilsettes mens prosessen er i gang

ved å helle dem gjennom materøret i lokket.

Ved kutting, riving og rasping

Den viktigste faktoren for vellykket kutting og riving er måten maten fylles i materøret på.

Skjær alle ingrediensene i en størrelse som passer fint ned i materøret. Fyll materøret, hold maten stødig og oppreist med matstapperen, og trykk jevnt nedover til alle ingrediensene er kuttet eller revet.

Ikke bruk for mye makt, det kan skade matprosessen.



Forsiktig! Bruk aldri fingrene til å trykke maten ned i materøret. Bruk alltid matstapperen.

Slik oppnår du best resultat ved kutting

Materøret skal alltid være jevnt fylt, slik at hvert stykke mat støtter de andre. Det blir alltid en liten mengde mat liggende ubehandlet mellom matstapperen og bladet.

Slik oppnår du best resultat ved riving og rasping

Husk at mykere mat som ost (cheddar, mozzarella eller sveitserost) skal være godt avkjølt før behandling. Hardere oster som parmesan og romano skal være romtemperert før behandling.

Merk: Ved rasping av parmesan må du ikke bruke mye makt på matstapperen.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

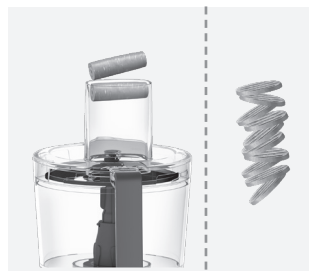
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

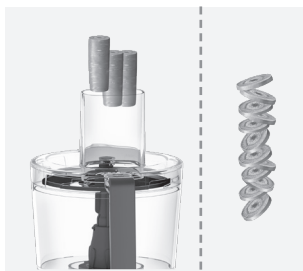
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Tilberede lange skiver

Tilsett maten horisontalt i materøret.



Tilberede korte skiver

Tilsett maten vertikalt i materøret.



Hvis plastdeler blir misfarget av frukt eller grønnsaker:

Dette kan enkelt fjernes med alle typer matolje. Fukt en myk klut med litt olje og skrubb forsiktig på bollens overflate for å fjerne flekkene. Du kan også fjerne veldig gamle flekker på alle typer plast med denne metoden.





Kiekiai ir apdorojimo trukmė

LT

Maksimali maisto produktų apdorojimo trukmė	90 s	Plakimo kiekiai ir apdorojimo trukmė			
		Ingredientai	Kiekis	Trukmė	Greitis
		Grietinė	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Kiaušinio baltymas	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Daugiafunkcio peilio kiekiai ir apdorojimo laikas

Ingredientai	Kiekis	Kokybė	Trukmė	Kokybė	Trukmė	Kokybė	Trukmė	Greitis
Riešutai (migdolai)	100-200 g	Rupaus malimo	\	Vidutinio rupumo	5 s	Smulkiai malti	2 kartus po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
Mėsa (jautiena)	200-400 g		\		\		2 kartus po 5 s	Chop
Duonos džiovėsiai	100-200 g		\		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
Daržovės (svogūnai)	100-200 g		\		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 kartus po 5 s	Chop
Sriuba	100-200 g		6 kartus po 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2 kartus po 5 s		6 kartus po 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 kartus po 5 s	Chop
Ledo kubeliai	100-200 g		\		5 kartus po 3 s		5 kartus po 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 kartus po 3 s		5 kartus po 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 kartus po 3 s		5 kartus po 3 s	Pulse

Tešlos minkymas tešlos minkymo ašmenimis

Receptas	Ingredientai/Kiekis	Gaminimo būdas	Trukmė	Greitis
Duonos tešla	350 g miltų; 5 g druskos; 10 g margarino; 10 g cukraus; 200 g vandens; Greitai iškylančios mielės	Sudėkite visas sudedamąsias dalis į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa.	~ 60 s	Dough
Picos tešla	270 ml šilto vandens; 70 ml aliejaus; 570 g kvietinių miltų; 1 kiaušinis (apie 60 g); 30 g šviežių mielių arba 10 g džiovintų mielių; 3 arbatiniai šaukšteliai druskos (apie 15 g); 1 arbatinis šaukštelis cukraus (apie 5 g).	Sudėkite visas sudedamąsias dalis į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa.	~ 90 s	Dough

Diskas maistui

	Maistas	Greitis
Pjaustymas	Morka	Cut
	Grybai	Cut
	Imbieras	Cut
Smulkinimas	Morka	Cut
	Sūris	Cut
Rosti	Morka	Cut
Gruzdintos bulvytės	Bulvės	Cut
	Bulvės	Cut





Daudzums un apstrādes laiks

LV

Maksimālais darbināšanas laiks	90 s	Daudzums sakulšanai un apstrādes laiks			
		Sastāvdaļas	Daudzums	Laiks	Ātrums
		Krējums	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Ola - baltums	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Daudzums gatavošanai ar vairāku nažu asmeni un gatavošanas laiki

Sastāvdaļas	Daudzums	Kvalitāte	Laiks	Kvalitāte	Laiks	Kvalitāte	Laiks	Ātrums
Rieksti (mandeles)	100-200 g	Rupja	\	Vidēja	5 s	Smalka	5 s 2 reizes	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 reizes	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 reizes	Chop
Gaļa (liellopu gaļa)	200-400 g		\		\		5 s 2 reizes	Chop
Rīvmaize	100-200 g		\		5 s		5 s 2 reizes	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 reizes	Chop
Dārzeni (sīpols)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 reizes	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 reizes	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 reizes	Chop
Zupa	100-200 g		5 s 6 reizes		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 reizes		6 s 2 reizes	Chop
	400-800 g		\		\		4 s 2 reizes	Chop
Ledus gabaliņi	100-200 g		\		3 s 5 reizes		3 s 5 reizes	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 reizes		3 s 5 reizes	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 reizes		3 s 5 reizes	Pulse

Mīcāmā mīkla ar mīklas asmeni

Recepte	Sastāvdaļas/Daudzums	Pagatavošana	Laiks	Ātrums
Maizes mīkla	350 g miltu 5 g sāls 10 g margarīna 10 g cukura 200 g ūdens Ātras uzbriedināšanas raugs	Ielieciet visas sastāvdaļas traukā un mīciet līdz mīklas gatavībai.	~ 60 s	Dough
Pīcas mīkla	270 ml silta ūdens 70 ml eļļas 570 g kviešu miltu 1 ola (aptuveni 60 g) 30 g svaiga rauga vai 10 g sausa rauga 3 tējkarotes sāls (aptuveni 15 g) 1 tējkarote cukura (aptuveni 5 g).	Ielieciet visas sastāvdaļas traukā un mīciet līdz mīklas gatavībai.	~ 90 s	Dough

Pārtikas produktu disks

	Ēdiens	Ātrums
Griešana skaidiņās	Burkāni	Cut
	Sēnes	Cut
	Ingvers	Cut
Smalcināšana	Burkāni	Cut
	Siers	Cut
Rosti	Burkāni	Cut
	Kartupeļi	Cut
Frī kartupeļi	Kartupeļi	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Hoeveelheden en verwerkingstijden

NL

Maximale werktijd	90 s	Kloppen: hoeveelheden en verwerkingstijden			
		Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd	Snelheid
		Room	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Ei - Eiwit	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Multimes - hoeveelheden en bereidingstijden

Bestanddelen	Aantal	Kwaliteit	Tijd	Kwaliteit	Tijd	Kwaliteit	Tijd	Snelheid
Noten (amandelen)	100-200 g	Grof	\	Medium	5 s	Fijn	2x 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2x 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2x 5 s	Chop
Vlees (rundvlees)	200-400 g		\		\		2x 5 s	Chop
Broodkruimels	100-200 g		\		5 s		2x 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2x 5 s	Chop
Groenten (ui)	100-200 g		\		5 s		2x 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2x 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2x 5 s	Chop
Soep	100-200 g		6x 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2x 5 s		6x 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4x 5 s	Chop
Ijsblokjes	100-200 g		\		5x 3 s		5x 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5x 3 s		5x 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5x 3 s		5x 3 s	Pulse

Deeg kneden met deegmes

Recept	Bestanddelen/Aantal	Methode	Tijd	Snelheid
Brooddeeg	350 g bloem; 5 g zout; 10 g margarine; 10 g suiker; 200 g water; Snelrijzend gist	Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.	~ 60 s	Dough
Pizzadeeg	270 ml warm water; 70 ml olie; 570 g tarwebloem; 1 ei (ongeveer 60 g); 30 g koud gist of 10 g gedroogd gist; 3 theelepels zout (ongeveer 15 g); 1 theelepel suiker (ongeveer 5 g).	Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent.	~ 90 s	Dough

Schijf

	Gerecht	Snelheid
Snijden	Wortelen	Cut
	Champignons	Cut
	Gember	Cut
Hakken	Wortelen	Cut
	Kaas	Cut
Rösti	Wortelen	Cut
	Aardappelen	Cut
Patat	Aardappelen	Cut



Mengder og behandlingstider

NO

Maksimal tilberedningstid	90 s	Vispede/piskede mengder og tilberedningstid			
		Ingredienser	Antall	Tid	Hastighet
		Fløte	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Eggehvite	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Mengder og tilberedningstider for multifunksjonskniv

Ingredienser	Antall	Type (kvalitet)	Tid	Type (kvalitet)	Tid	Type (kvalitet)	Tid	Hastighet
Nøtter (Mandler)	100-200 g	Grov (kornet)	\	Medium	5 s	Finhakket	5 s for 2 ganger	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
Kjøtt (Biff)	200-400 g		\		\		5 s for 2 ganger	Chop
Brødsmuler	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
Grønnsaker (Løk)	100-200 g		\		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s for 2 ganger	Chop
Suppe	100-200 g		5 s for 6 ganger		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s for 2 ganger		5 s for 6 ganger	Chop
	400-800 g		\		\		5 s for 4 ganger	Chop
Isbiter	100-200 g		\		3 s for 5 ganger		3 s for 5 ganger	Pulse
	200-300 g		\		3 s for 5 ganger		3 s for 5 ganger	Pulse
	300-400 g		\		3 s for 5 ganger		3 s for 5 ganger	Pulse

Kna deig med elteblad

Oppskrift	Ingredienser/Antall	Tilberedning	Tid	Hastighet
Brøddeig	350 g hvetemel 5 g salt 10 g margarin 10 g sukker 200 g vann Tørrgjær	Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds.	~ 60 s	Dough
Pizzadeig	270 ml varmt vann 70 ml olje 570 g hvetemel 1 egg (ca 60 g) 30 g kald gjær eller 10 g tørrgjær 3 ts salt (ca 15 g) 1 ts sukker (ca 5 g)	Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds.	~ 90 s	Dough

Skiver

	Mat	Hastighet
Skive	Gulrøtter	Cut
	Sopp	Cut
	Ingefær	Cut
Riving	Gulrøtter	Cut
	Ost	Cut
Røsti	Gulrøtter	Cut
	Potet	Cut
Pommes frites	Potet	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Trikčū šalinimas / Darbības traucējumu novēršana

LT

Požymis	Priežastis	Sprendimas
Riekelės kreivokos arba nevienodos.	Maisto produktas lengvas, pajustomas jis šokčioja.	Sudėkite maistą į tiekimo angą. Uždėkite didelį / mažą stumtuvą ant maisto ir prispauskite. Tada paleiskite prietaisą.
Po apdorojimo ant disko lieka šiek tiek maisto.	Po apdorojimo gali likti mažų dalelių – tai normalu.	Visada patys pašalinkite likusius maisto produktus nuo smulkinimo disko.
Prietaisui veikiant, variklis ima veikti lėčiau.	Galbūt tešlos kiekis viršija maksimalų leistiną tūrį. Galbūt tešla per drėgna ir ji limpa prie indo šonų.	Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus. Įdėkite daugiau miltų; dėkite po 1 valgomąjį šaukštą, kol variklis ims veikti greičiau. Apdorokite, kol tešla atšoks nuo indo šonų.
Naudojant „S“ formos peilį, variklis ima veikti lėčiau.	Galbūt mėsos kiekis viršija leistiną tūrį. Mėsa per riebi.	Išimkite mėsą ir apdorokite per du kartus. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, prieš apdorodami mėsą, nupjaukite riebalus.
Variklis neveikia.	Prietaise įrengtas saugos blokavimo jungiklis, kuris neleidžia varikliui veikti, jeigu prietaisas surinktas netinkamai. Prietaiso elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.	Įsitikinkite, ar apdorojimo indas bei dangtis yra tvirtai ir tinkamai užfiksuoti. Įsitikinkite, kad didysis stumtuvas yra tinkamai įdėtas į didįjį tiekimo vamzdį. Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
Virtuvės kombainas veidamas išsijungia.	Galbūt atsidendę dangtis.	Patikrinkite, ar jis tvirtai uždengtas.
Virtuvės kombainas veidamas vibruoja/juda.	Sušlapo guminės kojelės. Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu.	Būtinai nuvalykite ir nusauskite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles. Išimkite pusę produktų ir apdorokite per du kartus.
Apdorojant didelį kiekį tešlos, prietaisas nustoja veikti.	Variklis perkaito dėl didelės apkrovos.	Leiskite varikliui atvėsti. Variklį vėl galėsite paleisti saugos jungikliu.

N**LV**

Pazīme	Cēlonis	Risinājums
Šķēles ir šķības vai nevienmērīgas.	Pārtika ir viegla, griešanas laikā tā palecas.	Ievietojiet pārtikas produktus padeves atverē. Uzlieciet lielo/mazo stūmēju uz pārtikas produktiem un spiediet. Tad aktivizējiet ierīci.
Pēc apstrādes uz diska vēl palikusi pārtika.	Pēc pārtikas nelieli pārtikas gabaliņi par palikt pāri - tas ir normāli.	Vienmēr pašī notīriet pārtiku, kas iekūrusies griešanas diskā.
Ekspluatācijas laikā motora darbība palēninās.	Miklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu. Mikla var būt pārāk slapja, tā pielip pie blādas malas.	Izņemiet pusi un apstrādājiet miklu divās porcijās. Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet miklu, līdz tā nepielip pie blādas malas.
Izmantojot S asmeni, motora ātrums samazinās.	Gaļas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu. Gaļā ir pārāk daudz tauku.	Izņemiet pusi un apstrādājiet gaļu divās porcijās. Ņemiet vērā, ka vislabākos rezultātus var gūt, ja pirms apstrādes gaļai tiek nogriezts tauku slānis.
Motors nedarbojas.	Bloķējošais drošības slēdzis neļauj motoram ieslēgties, ja tas nav pareizi samontēts. Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Pārbaudiet, ka apstrādes blāda un vāks ir labi nofiksēti. Nodrošiniet, ka lielais stūmējs ir pareizi ievietots lielajā padeves caurulē. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas.
Virtuves kombains darbības laikā izslēdzas.	Vāks var būt atvēries.	Pārbaudiet, vai vāks ir pareizi nofiksēts.
Virtuves kombains vibrē/kustas darbības laikā.	Gumijas kājiņas ir slapjas. Tā ir normāla parādība, apstrādājot smagus produktus (piem., smagu miklu, sieru).	Pārbaudiet, ka gumijas kājiņas bloka apakšā ir tīras un sausas. Izņemiet pusi un apstrādājiet divās porcijās.
Apstrādājot lielu daudzumu miklas, ierīce pārstāj darboties.	Pārslodzes rezultātā motors pārkarst.	Ļaujot motoram atdzist, drošības slēdzis tiek atslēgts un motoru atkal var darbināt.

N



Problemen oplossen / Feilsøking

NL

Symptoom	Oorzaak	Oplossing
Sneetjes zijn schuin of oneven.	Het voedsel is licht, het verspringt tijdens het snijden.	Plaats het voedsel in de vulopening. Plaats de grote/kleine duwer op het voedsel en oefen kracht uit. Vervolgens start u het apparaat.
Na verwerking blijft er een beetje voedsel op de schijf over.	Het is normaal dat er na het verwerken restjes zijn.	Verwijder zelf voedsel dat in de snijdschijf vastzit.
Tijdens het gebruik vertraagt de motor.	De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het deeg en verwerkt in twee batches.
	Het deeg is misschien te nat, het kleeft tegen de zijkant van de kom.	Voeg meer bloem toe, 1 theelepel per keer totdat de motor sneller draait. Bewerk het deeg totdat het deeg niet meer aan de kom kleeft.
De motor vertraagt om met 5-mse te beginnen.	De hoeveelheid vlees overschrijdt de maximale capaciteit.	Verwijder de helft van het vlees en verwerkt in twee batches.
	Te veel vet in vlees.	Voor het beste resultaat moet u eerst het vet verwijderen.
De motor werkt niet.	Er is een veiligheidsvergrendeling die voorkomt dat de motor wordt gestart als deze niet correct werd gemonteerd.	Controleer of de kom en deksel goed op hun plaats zitten. Zorg ervoor dat de grote duwer correct in de grote vulbuis is geplaatst.
	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
De keukenrobot wordt uitgeschakeld tijdens het gebruik.	Misschien is het deksel losgekomen.	Controleer of het deksel goed op zijn plaats zit.
De keukenrobot trilt/beweegt tijdens het gebruik.	De rubberen voeten zijn nat.	Zorg dat de rubberen voeten, aan de onderzijde van het apparaat, droog en netjes zijn.
	Het is normaal voor zware belastingen (bijv. zwaar deeg, kaas).	Verwijder de helft en verwerkt in twee batches.
Het apparaat stopt met werken bij het verwerken van een grote hoeveelheid deeg.	De motor is oververhit door de zware belasting.	Laat de motor afkoelen zodat de veiligheidsschakelaar de motor niet meer verhindert om te draaien.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NO**NO**

Symptom	Årsak	Løsning
Skriver er skråstille eller ujevne.	Mater er lett, den hopper under kutting.	Legg i mat via påfyllingshullet. Plasser den store/lille materen over maten og press. Start.
Noe mat ble igjen på platen etter prosessering.	Det er normalt at små biter blir igjen etter prosessering.	Fjern eventuell fastklemt mat fra kutteplaten selv.
Motoren bremses under bruk.	Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.	Fjern halvparten og prosesser i to omganger.
	Deigen kan være for våt, slik at den setter seg fast på innsiden av bollen.	Tilsett mer mel, 1 teskje av gangen, til motoren går raskere. Prosesser til deigen ikke lenger henger langs sidene.
Motoren bremses for å starte med S-bladet.	Mengden kjøtt kan ha oversteget maksimal kapasitet.	Fjern kjøttet og prosesser i to omganger.
	For mye fett i maten.	Fjern fett fra kjøttet før prosesseringen for best resultat.
Motoren fungerer ikke.	Det er en sikkerhetsbryter som forhindrer motoren fra å starte hvis den ikke er riktig montert.	Sørg for at prosesseringsbollen plasseres i låst posisjon. Pass på at den store materen er korrekt plassert i den store påfyllingstrakten.
	Produktet er ikke koblet til strøm.	Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.
Foodprosessoren slår seg av under bruk.	Lokket kan ha løst.	Kontroller at lokket er plassert riktig.
Foodprosessoren vibrerer / beveger seg under bruk.	Gummifoten er våt.	Sørg for at gummifoten under enheten er ren og tørr.
	Det er normalt når den er fylt med noe tungt (f.eks tung deig, ost).	Fjern halvparten og prosesser i to omganger.
Produktene slutter å fungere ved behandling av en stor deig.	Motoren blir overopphetet på grunn av stor belastning.	La motoren kjøle seg ned til sikkerhetsbryteren lar motoren gå igjen.

PL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Išmetimas / Utilizacija Verwijdering / Kassering

LT

Atiduokite perdirbti medžiagas,

pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.



Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

LV

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus

ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo



simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

NL

Recycle de materialen met het symbool

. Gooi de verpakking in een geschikt verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met



het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

NO

Resirkuler materialer som er merket med

symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.

Ikke kast produkter som er merket



med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonene i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.





PL

Elementy

- A. Korpus
- B. Przycisk „Tryb czuwania”
- C. Przycisk wyrabiania ciasta
- D. Przycisk pulsowania
- E. Przycisk cięcia
- F. Przycisk siekania
- G. Przycisk trzepaczki
- H. Duża misa
- I. Pokrywa misy
- J. Popychacz
- K. Ostrze do wyrabiania ciasta
- L. Tarcza do ubijania
- M. Tarcza do frytek*
- N. Dwustronna tarcza tnąca
- O. Tarcza do ziemniaków/ szwajcarskich placzków ziemniaczanych i sera*
- P. Regulowana tarcza do krojenia
- Q. Trzpień
- R. Duży nóż wielofunkcyjny/ ostrze do krojenia
- S. Przewód zasilający

*zależnie od modelu

PT

Componentes

- A. Base do motor
- B. Botão stand-by
- C. Botão para massas pesadas
- D. Botão Pulse
- E. Botão para cortar
- F. Botão para picar
- G. Botão para bater
- H. Taça de processamento grande
- I. Tampa da taça
- J. Empurrador
- K. Lâmina para massa
- L. Disco para bater
- M. Disco para batatas fritas*
- N. Disco de corte reversível
- O. Disco para Rösti/batatas e queijo*
- P. Disco de corte ajustável
- Q. Eixo
- R. Lâmina multifunções/ lâmina de corte grande
- S. Cabo de alimentação

*depende do modelo

RO

Componente

- A. Bloc motor
- B. Buton repaus
- C. Buton pentru aluat
- D. Buton cu impulsuri
- E. Buton pentru tăiat
- F. Buton pentru tocat
- G. Buton pentru amestec
- H. Bol mare de procesare
- I. Capac bol
- J. Element de împingere
- K. Lamă pentru aluat
- L. Disc pentru batere
- M. Disc pentru cartofi prăjiți*
- N. Disc de tăiere reversibil
- O. Disc pentru rösti/cartofi și brânzeturi *
- P. Disc reglabil pentru feliat
- Q. Ax
- R. Cuțit mare cu lame multiple/lamă de tocat
- S. Cablu de alimentare

*în funcție de model

RU

Компоненты

- A. Основание с двигателем
- B. Кнопка режима ожидания
- C. Кнопка Dough (Тесто)
- D. Кнопка Pulse (Пульсация)
- E. Кнопка Cut (Нарезка)
- F. Кнопка Chop (Измельчение)
- G. Кнопка Whisk (Взбивание)
- H. Большая чаша
- I. Крышка для чаши
- J. Толкатель
- K. Лезвие для теста
- L. Диск для взбивания
- M. Диск для картофеля фри*
- N. Двусторонний диск для нарезки
- O. Диск для рёшти/ картофеля и сыра *
- P. Регулируемый диск для нарезки
- Q. Вал
- R. Большой универсальный нож/режущее лезвие
- S. Шнур питания

*зависит от модели

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej i umysłowej oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia ani wiedzy po zapewnieniu im odpowiedniego nadzoru lub instrukcji bezpiecznej obsługi, pod warunkiem że rozumieją związane z tym ryzyko.
- Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód zasilający lub obudowa.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie dotykaj ostrzy ani wkładów dłonią ani żadnymi narzędziami, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.
- Ostrza i wkłady są bardzo ostre. Zagrożenie skaleczeniem!
-  Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Urządzenie nie powinno pracować przy dużym obciążeniu dłużej niż 90 sekund. Po 90 sekundach pracy urządzenia przy dużym obciążeniu należy pozostawić je do ostygnięcia na co najmniej 10 minut.
- Nie przekraczaj maksymalnej objętości napełniania, wskazanej na urządzeniu.
- Nie używaj tego urządzenia, do mieszania farb. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni ani zwiisać poza krawędź stołu lub lady.
- Nie używaj akcesoriów ani części wykonanych przez innych producentów; mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy zbliżać do niego dłoni ani przyborów kuchennych, ponieważ grozi to obrażeniami ciała u osób lub uszkodzeniem sprzętu.
- Nigdy nie wolno wkładać produktów ręką. Zawsze należy używać popychacza.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli jego pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.
- Podczas posługiwania się ostrzami tnącymi, opróżniania dzbanka i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Należy zachować ostrożność w przypadku wlewania gorącego płynu do urządzenia, gdyż może on zostać gwałtownie z niego wyrzucony w efekcie nagłego parowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.
- OTWIERAĆ DOPIERO PO ZATRZYMANIU OSTRZY. OSTRE ELEMENTY — UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE CAŁKOWICIE ZMONTOWANĄ KRAJALNICĘ.





Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou recebido instrução relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho apenas poderá ser ligado a uma fonte de alimentação cuja tensão e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de informação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se
 - o cabo de alimentação estiver danificado,
 - o compartimento estiver danificado.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados, terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo representante da assistência técnica ou por uma pessoa com habilitações semelhantes, de modo a evitar possíveis riscos.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando este for deixado sem supervisão, bem como antes de montar, desmontar e limpar.
- Nunca toque nas lâminas ou nos acessórios com as mãos ou com quaisquer ferramentas quando o aparelho estiver ligado à corrente.
- As lâminas e os acessórios são muito afiados! Perigo de lesões!
-  Não mergulhe o aparelho em água nem em qualquer outro tipo de líquido.
- Não deixe o aparelho funcionar durante mais de 90 segundos seguidos com cargas pesadas. Após 90 segundos de funcionamento com cargas pesadas, deve deixar o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos.
- Não ultrapasse o volume de enchimento máximo indicado nos aparelhos.
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo, tal pode resultar em explosão!
- Não deixe que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes ou fique pendurado da borda da mesa ou do balcão.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes que não sejam especificamente recomendados ou vendidos; pode causar ferimentos.
- Durante o funcionamento, mantenha as mãos e os utensílios afastados do aparelho, de modo a reduzir o risco de ferimentos graves em pessoas ou danos no aparelho.
- Nunca introduza os alimentos com a mão. Utilize sempre o empurrador para introduzir os alimentos.
- Nunca utilize o aparelho se a tampa não estiver colocada e bloqueada de forma adequada.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de trocar qualquer acessório ou de se aproximar das peças que se movem quando o aparelho está em funcionamento.
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no aparelho, uma vez que a criação repentina de vapor poderá causar salpicos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.
- **NÃO ABRIR ANTES DAS LÂMINAS PARAREM. LÂMINAS AFIADAS - NUNCA UTILIZE UMA FATIADORA QUE NÃO ESTEJA COMPLETAMENTE MONTADA.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.

- Acest aparat electrocasnic nu este destinat utilizării de către copii.
- Aparatul electrocasnic și cablul aferent nu trebuie ținute la îndemâna copiilor.
- Aparatele electrocasnice pot fi utilizate de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă ori fără experiență și cunoștințe numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului electrocasnic și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune și frecvență sunt conforme cu specificațiile înscrise pe plăcuța de identificare!
- Nu utilizați și nu ridicați niciodată aparatul dacă
 - cablul de alimentare este deteriorat,
 - carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.
- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, dreaptă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu atingeți niciodată lamele sau piesele de racord cu mâna sau cu instrumente în timp ce aparatul este în priză.
- Lamele și piesele de racord sunt foarte tăioase! Pericol de rănire!
- ☒ Nu scufundați aparatul în apă și în niciun alt lichid.
- Nu lăsați acest aparat să funcționeze continuu timp de peste 90 de secunde atunci când îl folosiți pentru cantități mari. După ce a fost utilizat pentru o cantitate mare timp de 90 de secunde, aparatul trebuie lăsat să se răcească timp de cel puțin 10 minute.
- Nu depășiți volumul maxim de umplere indicat pe aparate.
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol de explozie!
- Nu lăsați cablul de alimentare în contact cu suprafețe fierbinți sau suspendat de marginea mesei ori a blatului de bucătărie.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau piese fabricate de alți producători și care nu sunt recomandate sau comercializate; pericol de rănire a persoanelor.
- Nu introduceți mâinile sau ustensile de orice fel în aparat în timpul funcționării pentru a reduce riscul de rănire gravă pentru utilizatori sau deteriorarea aparatului.
- Nu alimentați niciodată aparatul cu mâna. Folosiți întotdeauna elementul de împingere.
- Nu utilizați niciodată aparatul dacă nu are capacul așezat în poziție corectă.
- Manevrarea lamelor ascuțite va fi efectuată cu atenție la golirea vasului și pe durata curățării.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- Procedați cu atenție dacă se toarnă lichid fierbinte în aparat, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza formării bruște de abur.
- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.
- **NU DESCHIDEȚI DECÂT DUPĂ OPRIREA LAMELOR. LAME ASCUȚITE - NU UTILIZAȚI FELIATORUL DECÂT ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE COMPLET ASAMBLAT.**





Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

RU

- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Держите устройство и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Данное устройство разрешается использовать лицам с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицам с низким уровнем знаний и опыта, если они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по правилам безопасного использования данного устройства и уяснили степень сопряженных с этим опасностей.
- Не позволяйте детям играть с данным устройством.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
- Не прикасайтесь к лезвиям и вставкам руками или инструментом, если устройство включено в сеть.
- Лезвия и насадки очень острые! Возможна травма!
-  Не погружайте устройство в воду или иную жидкость.
- При высокой нагрузке не используйте прибор непрерывно более 90 секунд. После 90 секунд непрерывной работы при высокой нагрузке следует дать прибору остыть в течение, как минимум, 10 минут.
- Не заполняйте объем больше указанного на устройствах.
- Не пользуйтесь устройством для перемешивания краски. Это может привести к взрыву!
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания с горячими поверхностями, а также не оставляйте его свисающим со стола или рабочей поверхности.
- Не используйте дополнительные принадлежности или запасные части сторонних производителей, которые не были рекомендованы к использованию или продаже; это может привести к травмам.
- Во избежание риска получения травмы или повреждения устройства не опускайте руки и посуду в чашу во время работы устройства.
- Не опускайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.
- Используйте прибор, только убедившись, что крышка чаши плотно закрыта.
- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами.
- Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- Соблюдайте осторожность: при наливании в прибор горячей жидкости возможно неожиданное образование пара.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.
- НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДО ПОЛНОЙ ОСТАНОВКИ НОЖЕЙ. ОСТРЫЕ НОЖИ: ПОЛНОСТЬЮ СОБЕРИТЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАРЕЗКИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Przed pierwszym użyciem / Antes da primeira utilização
Înainte de prima utilizare / Перед первым использованием



PL

1. **Przed rozpoczęciem korzystania z robota kuchennego usunąć wszystkie elementy opakowania,** worki foliowe, etykiety, naklejki i oznaczenia, które mogą znajdować się na module silnika, miskach lub przystawkach.

 **Uwaga!** Ostrza i tarcze są bardzo ostre!



2. Umyć wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

 **Ok** Przed użyciem dokładnie osuszyć każdą część. Wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) nadają się do mycia w zmywarce. Części robota można myć w zmywarce wyłącznie w górnym koszu.

 **Ostrzeżenie!** Nigdy nie zanurzać obudowy, wtyczki ani przewodu zasilającego urządzenia w wodzie ani innej cieczy.



3. **Obudowę należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką,** a następnie wycierać do sucha
Uwaga: nie używać do czyszczenia urządzenia ściernych preparatów czyszczących ani myjek do szorowania.

PT

1. **Antes de utilizar o seu robot de cozinha,** remova todo o material de embalagem, plásticos, etiquetas, autocolantes ou fitas que possam estar a prender a unidade do motor, as taças ou os acessórios.

 **Cuidado!** As lâminas e os discos são muito afiados!

2. Lave todas as peças, **exceto a unidade do motor,** em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar.

 **Ok** Todas as peças, **exceto a unidade do motor,** podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Se utilizar a máquina de lavar loiça, coloque as peças apenas no tabuleiro superior da máquina.

 **Aviso!** Não submerja a ficha, o cabo ou o aparelho em água ou outro líquido.

3. **A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido e,** de seguida, secada com um pano.

Nota: não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

RO

1. **Înainte de a folosi robotul de bucătărie,** scoateți toate ambalajele, materialele plastice, etichetele, autocolantele sau alte etichete care pot fi atașate de unitatea motorului, boluri sau accesorii.

 **Atenție!** Lamele și discurile sunt foarte ascuțite!

2. Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun, **cu excepția unității motorului.** Uscați bine fiecare piesă înainte de utilizare.

 **Ok** Toate piesele, **cu excepția unității motorului,** sunt lavabile în mașina de spălat vase. Dacă folosiți mașina de spălat vase, introduceți piesele numai pe raftul superior al acesteia.

 **Avertisment!** Nu scufundați niciodată carcasa, ștecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid.

3. **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umed,** apoi uscată cu un material.

Notă: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.

RU

1. **Перед использованием кухонного комбайна удалите все упаковочные материалы,** пластик, ярлыки, наклейки или бирки, которые могут быть прикреплены к основанию с двигателем, чашам или насадкам.

 **Внимание!** Ножи и диски очень острые!

2. Вымойте все детали, **кроме основания,** в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием.

 **Ok** Все детали, **кроме основания с двигателем,** можно мыть в посудомоечной машине. При использовании посудомоечной машины детали можно размещать только на верхней полке.

 **Внимание!** Запрещается погружать корпус, шнур питания или его вилку в воду или другую жидкость.

3. **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью,** а затем вытирать насухо.

Примечание. Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.



Rozpoczęcie użytkowania / Introdução
Ghid de inițiere / Подготовка к работе

Zakładanie nasadek / Montar os acessórios
Asamblarea accesoriilor / Сборка насадок



PL

1. **Umieścić moduł silnika na suchej,** poziomej i równej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym lub stole. Nie umieszczać go w pobliżu krawędzi blatu. Z tyłu urządzenia pozostawić sporo wolnego miejsca ze względu na znajdujące się tam otwory wentylacyjne.

 **Uwaga!** Upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony.

PT

1. **Coloque a unidade do motor numa** superfície seca, nivelada e estável, como uma mesa ou uma bancada. Mantenha a unidade afastada da extremidade da bancada. Certifique-se de que existe espaço suficiente em redor das saídas de ar existentes na traseira do aparelho.

 **Cuidado!** Assegure-se de que retirou a ficha da tomada de corrente eléctrica.

RO

1. **Așezați unitatea motorului pe o** suprafață uscată, nivelată și stabilă, cum ar fi blatul de bucătărie sau masa. Țineți aparatul departe de marginea blatului de bucătărie. Lăsați suficient spațiu în jurul orificiilor de ventilație din spatele aparatului.

 **Atenție!** Asigurați-vă că ați scos din priză cablul de alimentare.

RU

1. **Установите основание с мотором** на сухую, ровную и устойчивую поверхность, например на стол. Не ставьте его близко к краю столешницы. Обязательно оставьте достаточно свободного места вокруг вентиляционных отверстий на задней панели прибора.

 **Осторожно!** Убедитесь, что шнур питания извлечен из розетки.



2. **Umieścić misę na korpusie** (misa da się poprawnie założyć tylko po przesunięciu uchwytu w prawo). Obrócić uchwyt w prawo, co spowoduje zamocowanie misy.

2. **Coloque a taça de processamento sobre a base do motor** (a taça apenas encaixa correctamente na base com a pega direccionada para a direita). Rode a pega para a direita para bloquear.

2. **Poziționați bolul de procesare pe blocul motor** (bolul se va poziționa corect pe bloc doar atunci când mânerul va fi poziționat în partea dreaptă). Rotiți mânerul în sens orar pentru a bloca.

2. **Установите чашу на основание с двигателем** (чаша правильно встанет на основание, только если ручка чаши находится справа). Поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.



3. **Zamontować tarcze:** zamocować trzpień, wciskając go mocno na wałek napędowy. Wybrać odpowiednią tarczę i nałożyć ją, wciskając mocno na na trzpień. Zamknąć pokrywkę i włożyć składniki przez otwór do napełniania. **Uwaga:** ostrze do wyrabiania ciasta, ostrze do siekania i trzepakę należy nałożyć na trzpień przed umieszczeniem go na wałku napędowym.

3. **Monte os discos:** instale o eixo pressionando-o com firmeza no eixo de acionamento. Seleccione o disco pretendido e instale o disco pressionando-o com firmeza no eixo. Feche a tampa e introduza os alimentos através do orifício de enchimento existente na tampa. **Nota:** a lâmina para massas pesadas, a lâmina de picar e o disco de bater têm de ser aplicados com firmeza no eixo antes de o instalar no eixo de acionamento.

3. **Asamblați discurile:** Fixați axul apăsându-l ferm la locul lui pe tija de antrenare. Selectați discul dorit și montați-l apăsându-l ferm la locul său pe ax. Închideți capacul și introduceți alimentele prin orificiul de alimentare din acest capac. **Notă:** Lama pentru aluat, lama de tocat și discul de amestec se montează strâns pe ax înainte de a-l apăsa pentru fixare pe tija de antrenare.

3. **Соберите диски.** Установите вал на поворотную ось и надавите до фиксации. Выберите нужный диск, установите его на вал и надавите на него до фиксации. Закройте крышку и поместите продукты в загрузочное отверстие на крышке. **Примечание.** Лезвие для теста, режущее лезвие и диск для взбивания необходимо закрепить на валу перед установкой на поворотную ось.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Dodawanie składników / Adicionar os ingredientes Adăugarea ingredientelor / Добавление ингредиентов

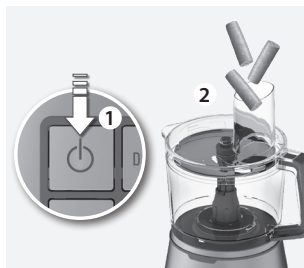


PL

1. Korzystając z ostrza do siekania, trzypaczki lub ostrza do wyrabiania ciasta należy najpierw nałożyć przystawkę na trzpień, a następnie mocno wcisnąć go na wałek napędowy. Umieścić wszystkie składniki w misie i zamknąć pokrywkę. Składniki można także dodawać później przez otwór do napełniania. Dużą ilość składników zaleca się włożyć bezpośrednio do misy, a następnie zamknąć pokrywkę, zgodnie z powyższymi instrukcjami.



2. Nałożyć pokrywkę na misę tak, aby mechanizm blokujący był skierowany w prawą stronę. Ostrożnie obrócić pokrywkę w prawo i zablokować w odpowiednim położeniu. Umieścić popychacz w otworze do napełniania.



3. Korzystając z tarcz do szatkowania i cięcia w plastry, **przed dodaniem składników do misy/przez otwór do napełniania należy uruchomić urządzenie** i ustawić funkcję/ prędkości. Pozwoli to uzyskać pożądaną efekt już przy pierwszym cięciu.

PT

1. Ao utilizar a lâmina de picar, o disco de bater ou a lâmina para massas pesadas, coloque o acessório no eixo e, em seguida, pressione o eixo com firmeza no eixo de acionamento. Coloque os ingredientes na taça antes de fechar a tampa. Também é possível adicionar os ingredientes posteriormente através do orifício de enchimento. Para grandes quantidades, recomendamos que os coloque diretamente na taça e, em seguida, feche a tampa conforme indicado em cima.

2. Coloque a tampa em cima da taça, com o mecanismo de bloqueio virado para a sua direita. Faça deslizar a tampa suavemente para a direita e bloqueie-a. Coloque o êmbolo no orifício de enchimento.

3. Ao utilizar os discos para fatiar e triturar, **inicie sempre o aparelho e selecione as funcionalidades/ velocidades** antes de adicionar os ingredientes à taça/orifício de enchimento. Desta forma, obterá bons resultados ao primeiro corte.

RO

1. Când se folosește lama de tocat, discul de amestec sau lama pentru aluat - montați accesoriul pe ax și apoi apăsați bine axul pentru fixare pe tija de antrenare. Puneți ingredientele în bol înainte de a închide capacul. Ingredientele se pot adăuga și ulterior prin orificiul de alimentare. Pentru cantități mai mari, vă recomandăm să le introduceți direct în bol și apoi închideți capacul conform instrucțiunilor de mai sus.

2. Așezați capacul pe bolul de procesare, cu mecanismul de blocare orientat spre dreapta dvs. Deplasați ușor capacul în sensul acelor de ceasornic și fixați-l în poziție. Introduceți elementul de împingere în orificiul de alimentare.

3. Când folosiți discurile de feliere și mărunțire, **porniți întotdeauna aparatul și funcțiile/viteza înainte de a adăuga ingredientele** în bol/orificiul de alimentare. Astfel puteți obține rezultate bune de la prima tăiere.

RU

1. При использовании режущего лезвия, диска для взбивания или лезвия для теста наденьте насадку на вал, а затем установите вал на поворотную ось и надавите до фиксации. Поместите ингредиенты в чашу и закройте крышку. Ингредиенты можно добавить позднее через загрузочное отверстие. Большое количество ингредиентов рекомендуется поместить прямо в чашу, а потом закрыть крышку, как указано выше.

2. Накройте чашу крышкой, расположив механизм блокировки с правой стороны. Осторожно поверните крышку по часовой стрелке и зафиксируйте в нужном положении. Поместите толкатель в загрузочное отверстие.

3. При использовании дисков для нарезки и измельчения **всегда включайте прибор и выбирайте функции/скорость до добавления ингредиентов** в чашу/загрузочное отверстие. Таким образом можно получить оптимальные результаты после первой нарезки.



**PL**

4. **Nigdy nie należy wprowadzać do otworu takiej ilości składników**, aby wystawały ponad jego krawędź. Aby docisnąć składniki w kierunku tarcz, należy zawsze korzystać z popychacza. **Nie dociskać składników z nadmierną siłą, ponieważ może to uszkodzić tarczę.** Każdorazowo wprowadzać niewielkie ilości składników.



Uwaga! Nie wkładać palców ani żadnych akcesoriów do otworu/podajnika.

PT

4. **Nunca introduza alimentos até acima da extremidade do orifício de enchimento.** Utilize sempre o êmbolo para empurrar os ingredientes com cuidado na direção dos discos. **Nunca empurre os ingredientes com demasiada força, pois pode danificar os discos.** Utilize quantidades pequenas de cada vez.



Cuidado! Não coloque os dedos ou outros utensílios na abertura/orifício de alimentação.

RO

4. **Nu umpleți niciodată orificiul de alimentare peste margine.** Utilizați întotdeauna elementul de împingere pentru a împinge ușor în jos ingredientele spre discuri. **Nu împingeți tare pentru a forța ingredientele în jos, deoarece aceasta ar putea deteriora discurile.** Utilizați cantități mici de fiecare dată.



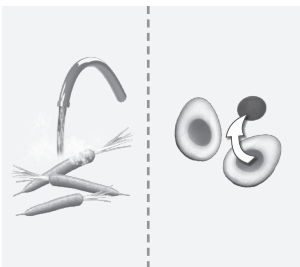
Atenție! Nu introduceți degetele sau alte ustensile în deschidere/tubul de alimentare.

RU

4. **Никогда не заполняйте загрузочное отверстие через край.** Всегда используйте толкатель, чтобы аккуратно направлять ингредиенты в сторону дисков. **Не прикладывайте излишнюю силу, проталкивая ингредиенты, поскольку это может привести к повреждению дисков.** Загружайте небольшие порции за один раз.



Осторожно! Не вставляйте пальцы или посуду в отверстие для продуктов/загрузочный желоб.



5. **Przed rozpoczęciem**

przygotowywania warzyw umyć je dokładnie i w razie potrzeby obrać. **Przed włożeniem składników do misy lub przez otwór do napełniania** zawsze usuwać twarde pestki, na przykład awokado lub mango.

5. **Antes de processar legumes**, lave-os minuciosamente e descasque-os, se necessário. **Remova sempre as sementes grandes e duras, tais como as do abacate e da manga**, antes de colocar os ingredientes na taça ou através do orifício de enchimento.

5. **Când procesați legume**, spălați-le bine înainte de procesare și, dacă este necesar, decojiți-le. **Scoateți întotdeauna semințele mari și tari, precum cele de avocado sau mango**, înainte de a introduce ingredientele în bol sau prin orificiul de alimentare.

5. **Перед обработкой** овощи нужно тщательно промыть и очистить при необходимости. **Всегда вынимайте твердые крупные косточки (например, из авокадо или манго)**, прежде чем помещать ингредиенты в чашу или в загрузочное отверстие.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

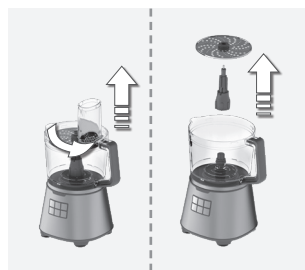
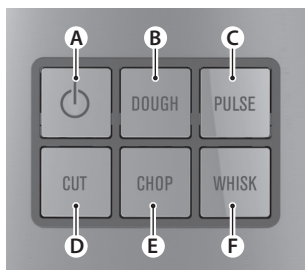
SK
SL
SR
SV

TR
UK





Wybór prędkości i funkcji / Escolher a velocidade e a funcionalidade
Alegerea vitezei și a funcției / Выбор скорости и функции



PL

1. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilania do gniazdka elektrycznego. **Nacisnąć przycisk zasilania (A).** **Nacisnąć przycisk funkcji (B-F), aby rozpocząć obróbkę.** Informacje na temat zalecanych funkcji/prędkości zamieszczono na każdej tarczy. **Nacisnąć i przytrzymać przycisk pulsowania (C), aby uruchomić funkcję pulsowania.** Funkcja pulsowania będzie aktywna przez cały czas naciskania przycisku pulsowania.

2. Przy większym obciążeniu (np. wyrabianiu ciasta na chleb) urządzenie może pracować bez przerwy nie dłużej niż przez **90 sekund**.

3. **Po zakończeniu obróbki należy zdjąć pokrywkę.** Wyjąć przystawkę i trzpień z misy przed wyjęciem z niej przygotowanej potrawy.

P

PT

1. Ligue a ficha à corrente elétrica. **Prima o botão ligar/desligar (A).** **Prima um botão de função (B a F) para iniciar o processamento.** É possível consultar a funcionalidade/velocidade recomendada em cada disco. **Mantenha premido o botão de impulso (C) para ativar a funcionalidade de impulso.** Enquanto mantiver a pressão no botão, a funcionalidade de impulso mantém-se ativa.

2. Para trabalhos mais pesados (no máximo, massa de pão), o aparelho não deve estar ligado mais de **90 segundos** de cada vez sem ser parado.

3. **Quando terminar o processamento, retire a tampa.** Retire o acessório e o eixo da taça antes de remover os alimentos processados.

P

RO

1. Introduceți ștecărul în priză. **Apăsăți butonul de pornire (A).** **Apăsăți un buton de funcție (B - F) pentru a începe procesarea.** Pe fiecare disc se află inscripționată funcția/viteza recomandată. **Apăsăți și țineți apăsat butonul cu impulsuri (C) pentru a activa funcția de impulsuri.** Funcția de impulsuri se menține cât timp se ține apăsat butonul cu impulsuri.

2. Pentru activități intense (aluaturi de pâine), aparatul nu trebuie lăsat să meargă fără oprire pentru mai mult de **90 de secunde**.

3. **Când procesarea s-a terminat, scoateți capacul.** Scoateți accesoriul și axul din bolul de procesare înainte de a scoate alimentele procesate.

RO

RU

1. Подключите шнур питания к электросети. **Нажмите кнопку питания (A).** **Нажмите кнопку функции (B-F), чтобы начать работу.** Рекомендуемые функции и скорость указаны на каждом диске. **Чтобы включить функцию пульсации, нажмите и удерживайте кнопку пульсации (C).** Пульсация продолжается, пока нажата кнопка пульсации.

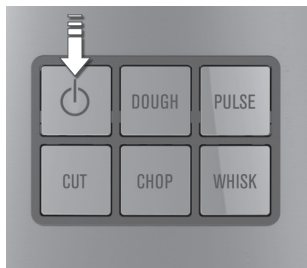
2. При высоких нагрузках (замешивание теста для хлеба в максимальном объеме) прибор не следует использовать непрерывно более **90 секунд**.

3. **По окончании использования снимите крышку.** Извлеките насадку и вал из чаши, прежде чем вынимать обработанные продукты.

RU



Czyszczenie i konserwacja / Limpeza e conservação
Curățarea și întreținerea / Чистка и уход



PL

1. **Wyłączyć urządzenie**, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego i odczekać, aż narzędzie całkowicie się zatrzyma.

PT

1. **Desligue o aparelho**, retire a ficha da tomada eléctrica e aguarde até que os utensílios tenham parado totalmente.

RO

1. **Opriți aparatul**, scoateți cablul din priză și așteptați ca instrumentele să se oprească complet.

RU

1. **Выключите прибор**, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки работы насадок.

2. **Umyć wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika)** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed użyciem dokładnie osuszyć każdą część. Wszystkie części (z wyjątkiem modułu silnika) nadają się do mycia w zmywarce. Części robota można myć w zmywarce wyłącznie w górnym koszu.

2. **Lave todas as peças, exceto a unidade do motor**, em água morna com detergente. Seque minuciosamente cada peça antes de utilizar. Todas as peças, exceto a unidade do motor, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Se utilizar a máquina de lavar loiça, coloque as peças apenas no tabuleiro superior da máquina.

2. **Spălați toate piesele în apă caldă cu săpun**, cu excepția unității motorului. Uscăți bine fiecare piesă înainte de utilizare. Toate piesele, cu excepția unității motorului, sunt lavabile în mașina de spălat vase. Dacă folosiți mașina de spălat vase, introduceți piesele numai pe raftul superior al acesteia.

2. **Воймойте все детали, кроме основания**, в теплой воде с моющим средством. Тщательно протрите каждую деталь перед использованием. Все детали, кроме основания с двигателем, можно мыть в посудомоечной машине. При использовании посудомоечной машины детали можно размещать только на верхней полке.

3. **Obudowę należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką**, a następnie wycierać do sucha. **Uwaga:** nie używać do czyszczenia urządzenia ściernych preparatów czyszczących ani myjek do szorowania.

3. **A unidade do motor apenas deve ser limpa com um pano suave e húmido** e, de seguida, seca com um pano. **Nota:** não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões para limpar as superfícies do aparelho.

3. **Carcasa trebuie să fie curățată numai cu un material textil moale și umed**, apoi uscată cu un material. **Notă:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului dvs.

3. **Корпус следует очищать мягкой влажной тканью**, а затем вытирать насухо. **Примечание.** Очищая поверхность прибора, не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Porady i wskazówki

PL

Siekanie

W celu uzyskania najlepszego efektu zaleca się obróbkę składników o zbliżonej wielkości. Jeśli przed rozpoczęciem obróbki składniki zostaną pokrojone kawałki o zbliżonej wielkości, efekt końcowy też będzie bardziej jednolity. Lepsze efekty obróbki można uzyskać, jeśli misa nie jest przepelniona.

Mielenie

Pociąć mięso na kostki o krawędzi ok. 2 cm.

Warzywa

Przed obróbką warzyw, na przykład cebuli, obrać je i pokroić na ćwiartki, a większe warzywa na ósemki.

Mieszanie

Ilość składników, które można poddać obróbce w misie, zależy od gęstości mieszanek.

Dodawanie składników

Jeśli przepis uwzględnia suche składniki, na przykład mąkę, należy dodać je bezpośrednio do misy przed rozpoczęciem obróbki. Przesiewanie składników nie jest konieczne, jeśli zostaną poddane obróbce w robocie kuchennym. Płynne składniki można

dolewać w czasie pracy robota kuchennego przez tunel wlotowy znajdujący się w pokrywce.

Krojenie w plastry, szatkowanie i tarcie Najważniejszym czynnikiem

wplywającym na odpowiednie krojenie w plastry lub siekanie jest sposób wprowadzania składników przez otwór wlotowy.

Wszystkie składniki pokroić na części o wielkości umożliwiającej swobodne wprowadzanie do otworu wlotowego. Umieścić składniki w otworze wlotowym, podtrzymując je w pionowym ułożeniu za pomocą popychacza, a następnie dociskać równomiernie, aż wszystkie zostaną pokrojone w plastry lub poszatkowane.

Nie stosować nadmiernej siły, gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie robota kuchennego.

 **Uwaga!** Nigdy nie należy popychać składników w otworze wlotowym palcami. Zawsze należy stosować popychacz.

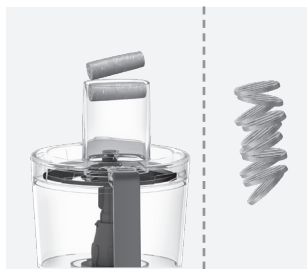
Uzyskiwanie najlepszych efektów krojenia w plastry

Otwór wlotowy należy zawsze wypełniać, aby składniki wzajemnie się podtrzymywały. Między popychaczem a ostrzem zawsze pozostają resztki nieobrobionych składników.

Uzyskiwanie najlepszych efektów szatkowania i tarcia

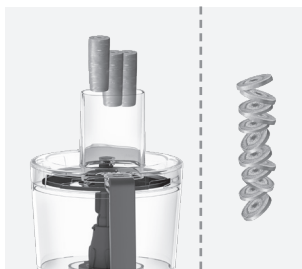
Należy pamiętać, że niektóre miękkie produkty, na przykład ser (cheddar, mozzarella lub sery szwajcarskie), należy przed obróbką dobrze schłodzić. Produkty twardsze, takie jak sery parmezan lub romano, powinny przed obróbką mieć temperaturę pokojową. **Uwaga:** podczas tarcia sera parmezan nie należy zbyt mocno dociskać go popychaczem.

P



Przygotowywanie długich plasterów

Umieścić składniki poziomo w otworze wlotowym.



Przygotowywanie krótkich plasterów

Umieścić składniki pionowo w otworze wlotowym.



Eventualne odbarwienia elementów plastikowych na skutek działania owoców lub warzyw można łatwo usunąć dowolnym olejem spożywczym.

Nasączyć miękką ściereczkę olejem i delikatnie przetrzeć powierzchnię misy, aby usunąć odbarwienia.

W ten sposób można usunąć nawet stare odbarwienia na produktach z tworzyw sztucznych.





Sugestões e truques

PT

Cortar

Para obter melhores resultados e mais consistentes, deve tentar processar pedaços de alimentos de tamanhos aproximados. Se cortar os alimentos em pedaços uniformes, antes de iniciar o processamento, os resultados finais serão mais uniformes. Obterá resultados mais consistentes se a taça não estiver sobrecarregada.

Picar

Corte a carne em cubos de aproximadamente 2 cm quadrados.

Legumes

Ao processar legumes, como cebolas, descasque e corte em quartos, ou oitavos no caso de legumes grandes.

Bater

As quantidades que pode processar na taça variam de acordo com a densidade da mistura.

Adicionar ingredientes

Quando as receitas requerem ingredientes secos, como farinha, adicione-os diretamente à taça antes de processar. Não é necessário peneirar os ingredientes quando utilizar o seu robot de cozinha. Os ingredientes líquidos

podem ser adicionados com o robot de cozinha em funcionamento, vertendo-os através do tubo de enchimento existente na tampa do aparelho.

Ao cortar, triturar e ralar

O fator mais importante para um corte e trituração bem-sucedidos é a forma como os alimentos são inseridos no tubo de enchimento.

Corte todos os ingredientes com um tamanho que caiba sem problemas no tubo de enchimento. Encha o tubo e, enquanto mantém os alimentos estáveis e na vertical com o êmbolo para alimentos, empurre de forma homogênea até que todos os ingredientes estejam cortados ou triturados.

Não aplique uma força excessiva pois pode danificar o robot de cozinha.

⚠ Cuidado! Nunca utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de enchimento. Utilize sempre o êmbolo para alimentos.

Para obter os melhores resultados ao cortar

O tubo de enchimento tem de estar sempre preenchido para permitir que cada pedaço dos alimentos suporte os restantes. Haverá sempre uma pequena porção de alimentos que fica por processar entre o êmbolo e a lâmina.

Para obter os melhores resultados ao triturar ou ralar

Lembre-se de que os alimentos mais macios, como o queijo (cheddar, mozzarella ou suíço), devem estar bem refrigerados antes do processamento. Os alimentos mais duros, como o queijo parmesão ou romano devem estar à temperatura ambiente antes do processamento.

Nota: quando ralar queijo parmesão, não aplique muita pressão no êmbolo para alimentos.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

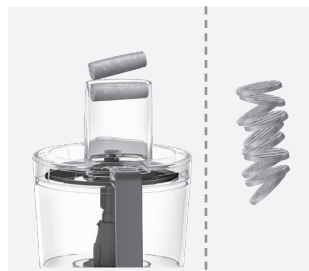
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

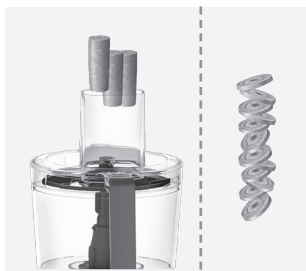
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Preparar fatias compridas

Coloque os alimentos horizontalmente no tubo de enchimento.



Preparar fatias curtas

Coloque os alimentos verticalmente no tubo de enchimento.



Em caso de descoloração das peças de plástico devido ao processamento de frutas ou vegetais:

as manchas podem ser removidas utilizando qualquer tipo de óleo de cozinha. Humedeça um pano suave com um pouco de óleo e esfregue com cuidado na superfície da taça para remover as manchas. Desta forma, é possível remover até as manchas mais antigas em qualquer material plástico.





Sfaturi și trucuri

RO

Tocarea

Pentru rezultate optime și mai consistente, trebuie să încercați să procesați bucăți de alimente aproximativ de aceeași mărime. Când tăiați alimente în bucăți uniforme înainte de a începe procesarea, va rezulta o masă mai uniformă. Dacă recipientul nu este prea încărcat, se obține o procesare mai consistentă.

Tocarea mărunță

Tăiați dinainte carnea în cubulețe de aproximativ 2 cm pătrați.

Legume

Când procesați legume cum ar fi ceapa, curățați-le de coajă și tăiați-le în sferturi, iar legumele mari în opt.

Amestecul

Cantitățile care pot fi procesate în bolul de procesare variază în funcție de densitatea amestecului.

Adăugarea ingredientelor

Atunci când diferite rețete presupun ingrediente uscate precum făina, adăugați-le direct în bolul de procesare înainte de procesare. Nu trebuie să cerneți ingredientele atunci când folosiți robotul de bucătărie. Se pot adăuga ingrediente

lichide cu robotul în funcțiune, turnându-le prin tubul de alimentare din capacul robotului.

Când se feliază, se mărunțește și se răzuiește

Cel mai important factor pentru feliere și mărunțire reușite este modul în care se introduce alimentul în tubul de alimentare.

Tăiați toate ingredientele la mărimea care se potrivește ușor în tubul de alimentare. Umpleți tubul de alimentare și, ținând alimentele fixe și în poziție verticală cu ajutorul elementului de împingere a alimentelor, apăsați uniform până când toate ingredientele sunt feliate sau mărunțite.

Nu utilizați forță excesivă; în caz contrar, puteți deteriora robotul de bucătărie.

⚠️ Atenție! Nu folosiți niciodată degetele pentru a apăsa alimentele în tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna elementul de împingere a alimentelor.

Pentru rezultate optime la feliere

Tubul de alimentare trebuie să fie întotdeauna umplut bine pentru a

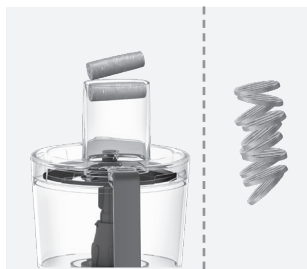
permite fiecărei bucăți de aliment să le susțină pe celelalte. Între elementul de împingere a alimentelor și lamă va rămâne întotdeauna o mică porțiune de aliment neprocesată.

Pentru rezultate optime la mărunțire și răzuire

Nu uitați că alimentele mai moi precum brânza (Cheddar, mozzarella sau elvețiană) trebuie să fie bine răcite înainte de procesare. Alimentele mai grele precum brânza Parmesan sau Romano trebuie să fie la temperatura camerei înainte de procesare.

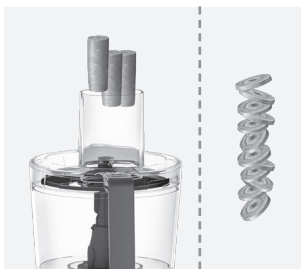
Notă: Când răzuți brânză Parmesan, nu aplicați multă presiune pe elementul de împingere a alimentelor.

RU



Prepararea feliilor lungi

Introduceți alimentele în tubul de alimentare pe orizontală.



Prepararea feliilor scurte

Introduceți alimentele în tubul de alimentare pe verticală.



Dacă piesele din plastic se decolorează de la fructe sau legume:

petele se pot scoate cu ușurință cu orice tip de ulei de gătit. Aplicați ulei pe un material moale și frecați ușor suprafața bolului pentru a elimina petele. Astfel se pot elimina chiar și petele foarte vechi de pe orice material de plastic.





Советы и рекомендации

RU

Нарезка

Для получения оптимальных результатов нужно обрабатывать продукты, нарезанные примерно одинаковыми кусочками. Если перед обработкой продукты были нарезаны на равные части, то результат будет более равномерным. Для получения более качественного результата не следует перегружать контейнер.

Измельчение

Нарежьте мясо кубиками размером примерно по 2 см.

Овощи

При обработке овощей, например лука, очистите их и нарежьте на четвертинки; крупные овощи нужно разрезать на восемь частей.

Смешивание

Количество ингредиентов, которое можно добавить в чашу, зависит от плотности смеси.

Добавление ингредиентов

Если по рецепту нужно использовать сухие ингредиенты, например муку, добавьте их прямо в чашу перед началом работы. При использовании кухонного комбайна не нужно

просеивать ингредиенты. Жидкие ингредиенты можно добавлять во время работы, наливая их через загрузочную трубу в крышке комбайна.

Шинковка, измельчение, натирание

Наиболее важным фактором, оказывающим влияние на результаты шинковки и измельчения, является способ загрузки продуктов через трубу.

Разрежьте все ингредиенты на куски, подходящие по размеру для загрузочной трубы. Заполните загрузочную трубу, удерживая ингредиенты в вертикальном положении, а потом аккуратно надавите толкателем вниз до полного измельчения.

Не прикладывайте чрезмерную силу, чтобы не повредить кухонный комбайн.

⚠ Внимание! Никогда не проталкивайте ингредиенты через трубу пальцами. Всегда используйте толкатель.

Для получения наилучших результатов при шинковке
Загрузочная труба всегда должна

быть плотно заполнена, чтобы куски продуктов опирались друг на друга. Между толкателем и лезвием всегда будет оставаться небольшая порция необработанных продуктов.

Для получения наилучших результатов при измельчении и натирании

Мягкие продукты, например сыр (cheddar, моцарелла или швейцарский), перед обработкой необходимо охладить. Более твердые сыры, такие как пармезан или римский пекорино, при обработке должны иметь комнатную температуру.

Примечание. При натирании пармезана не следует сильно давить на толкатель.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

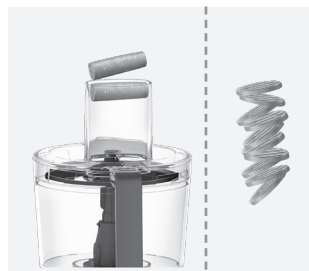
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

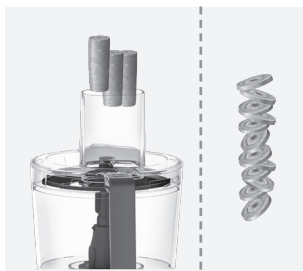
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Нарезка длинными кусочками

Поместите продукты в загрузочную трубу в горизонтальном положении.



Нарезка короткими кусочками

Поместите продукты в загрузочную трубу в вертикальном положении.



Цветные пятна от фруктового и овощного сока на пластиковых деталях можно легко устранить при помощи любого растительного масла.

Смочите мягкую ткань в небольшом количестве масла и осторожно протрите поверхность чаши, чтобы удалить пятна. Таким образом можно устранить даже застарелые пятна на любом изделии из пластмассы.





Ilość składników i czas obróbki

PL

Maksymalny czas pracy urządzenia	90 s	Ilości do ucierania/ubijania i czas obróbki			
		Składniki	Ilość	Czas	Prędkość
		Śmietanka	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Jajko - białko	120-360 g	~ 30 s	Whisk

P

Ilości dla noża wielofunkcyjnego i czasy obróbki

Składniki	Ilość	Rozdrobnienie	Czas	Rozdrobnienie	Czas	Rozdrobnienie	Czas	Prędkość
Orzechy (migdały)	100-200 g	Grube	\	Średnie	5 s	Drobne	2 razy po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 razy po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 razy po 5 s	Chop
Mięso (wołowina)	200-400 g	Grube	\	Średnie	\	Drobne	2 razy po 5 s	Chop
Bułka tarta	100-200 g		\		5 s		2 razy po 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 razy po 5 s	Chop
Warzywa (cebula)	100-200 g	Grube	\	Średnie	5 s	Drobne	2 razy po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 razy po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 razy po 5 s	Chop
Zupa	100-200 g	Grube	6 razy po 5 s	Średnie	\	Drobne	\	Chop
	200-400 g		\		2 razy po 5 s		6 razy po 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 razy po 5 s	Chop
Łód w kostkach	100-200 g	Grube	\	Średnie	5 razy po 3 s	Drobne	5 razy po 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 razy po 3 s		5 razy po 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 razy po 3 s		5 razy po 3 s	Pulse

Ugniatanie ciasta nożem do wyrabiania ciasta

Przepis	Składniki/Ilość	Sposób przyrządzenia	Czas	Prędkość
Ciasto na chleb	350 g mąki 5 g soli 10 g margaryny 10 g cukru 200 g wody Drożdże błyskawiczne	Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatć aż do wyrobienia.	~ 60 s	Dough
Ciasto na pizzę	270 ml ciepłej wody 70 ml oliwy 570 g mąki pszennej 1 jajko (o wadze ok. 60 g) 30 g świeżych drożdży lub 10 g drożdży suszonych 3 łyżeczki soli (ok. 15 g) 1 łyżeczka cukru (ok. 5 g)	Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatć aż do wyrobienia.	~ 90 s	Dough

Tarcza do krojenia produktów

	Produkt	Prędkość
Krojenie na plastry	Marchew	Cut
	Grzyby	Cut
	Imbir	Cut
Szatkowanie	Marchew	Cut
	Ser	Cut
Szwajcarskie placki ziemniaczane	Marchew	Cut
	Ziemniaki	Cut
Frytki	Ziemniaki	Cut





Quantidades e tempos de processamento

PT

Tempo máximo de processamento	90 s	Quantidades e tempos de processamento para bater			
		Ingredientes	Quantidade	Tempo	Velocidade
		Natas	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Ovo - Claras	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Quantidades e tempos de processamento com a lâmina multifunções

Ingredientes	Quantidade	Qualidade	Tempo	Qualidade	Tempo	Qualidade	Tempo	Velocidade
Frutos secos (amêndoa)	100-200 g	Grossa	\	Média	5 s	Fina	5 s, 2 vezes	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
Carne (vaca)	200-400 g		\		\		5 s, 2 vezes	Chop
Pão ralado	100-200 g		\		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
Vegetal (cebola)	100-200 g		\		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s, 2 vezes	Chop
Sopa	100-200 g		5 s, 6 vezes		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s, 2 vezes		5 s, 6 vezes	Chop
	400-800 g		\		\		5 s, 4 vezes	Chop
Cubos de gelo	100-200 g		\		3 s, 5 vezes		3 s, 5 vezes	Pulse
	200-300 g		\		3 s, 5 vezes		3 s, 5 vezes	Pulse
	300-400 g		\		3 s, 5 vezes		3 s, 5 vezes	Pulse

Amassar com lâmina para massa

Receita	Ingredientes/Quantidade	Preparação	Tempo	Velocidade
Massa de pão	350 g de farinha; 5 g de sal; 10 g de margarina; 10 g de açúcar; 200 g de água. Fermento rápido	Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto.	~ 60 s	Dough
Massa de pizza	270 ml de água quente; 70 ml de óleo; 570 g de farinha de trigo; 1 ovo (cerca de 60 g); 30 g de fermento fresco ou 10 g de fermento em pó; 3 colheres de chá de sal (cerca de 15 g); 1 colher de chá de açúcar (cerca de 5 g).	Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto.	~ 90 s	Dough

Disco para alimentos

	Alimentos	Velocidade
Corte	Cenoura	Cut
	Cogumelos	Cut
	Gengibre	Cut
Trituração	Cenoura	Cut
	Queijo	Cut
Rösti	Cenoura	Cut
	Batata	Cut
Batatas fritas	Batata	Cut

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Cantități și timpi de procesare

RO

Durata maximă de procesare	90 s	Cantități pentru bătut și timpi de procesare			
		Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
		Frișcă	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Albuș de ou	120-360 g	~ 30 s	Whisk

RU

Cantitățile pentru cuțitul cu lame multiple și duratele de procesare								
Ingrediente	Cantitate	Calitate	Timp	Calitate	Timp	Calitate	Timp	Viteză
Nuci (migdale)	100-200 g	Granulat	\	Medie	5 s	Fin	5 s de 2 ori	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s de 2 ori	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s de 2 ori	Chop
Carne (Vită)	200-400 g		\		\		5 s de 2 ori	Chop
Firimituri de pâine	100-200 g		\		5 s		5 s de 2 ori	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s de 2 ori	Chop
Legume (ceapă)	100-200 g		\		5 s		5 s de 2 ori	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s de 2 ori	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s de 2 ori	Chop
Supă	100-200 g		5 s de 6 ori		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s de 2 ori		5 s de 6 ori	Chop
	400-800 g		\		\		5 s de 4 ori	Chop
Cuburi de gheață	100-200 g		\		3 s de 5 ori		3 s de 5 ori	Pulse
	200-300 g		\		3 s de 5 ori		3 s de 5 ori	Pulse
	300-400 g		\		3 s de 5 ori		3 s de 5 ori	Pulse

Frământarea aluatului cu lama pentru aluat

Rețetă	Ingrediente/Cantitate	Metodă	Timp	Viteză
Aluat pentru biscuiți	350 g făină; 5 g sare; 10 g margarină; 10 g zahăr; 200 g apă; Drojdie uscată rapidă	Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul.	~ 60 s	Dough
Aluat pentru pizza	270 ml de apă caldă; 70 ml ulei; 570 g făină de grâu; 1 ou (aproximativ 60 g); 30 g drojdie proaspătă sau 10 g drojdie uscată; 3 lingurițe de sare (aproximativ 15 g); 1 linguriță de zahăr (aproximativ 5 g).	Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul.	~ 90 s	Dough

Disc pentru alimente

	Aliment	Viteză
Feliere	Morcov	Cut
	Ciuperci	Cut
	Ghimbir	Cut
Mărunțire	Morcov	Cut
	Brânză	Cut
Cartofi rosti	Morcov	Cut
	Cartofi	Cut
Cartofi prăjiți	Cartofi	Cut



Количество продуктов и время обработки

RU

Максимальное время работы	90 сек	Количество и время взбивания			
		Ингредиенты	Количество	Время	Скорость
		Сливки	Прибл. 200-600 г	Прибл. 40-60 сек	Whisk
		Яичные белки	Прибл. 120-360 г	~ 30 сек	Whisk

Количество продуктов и время обработки при использовании универсального ножа

Ингредиенты	Количество	Измельчение	Время	Измельчение	Время	Скорость
Орехи (миндаль)	100-200 г	Грубое	Среднее	Тонкое	2 раза по 5 с	Chop
	200-300 г				2 раза по 5 с	Chop
	300-400 г				2 раза по 5 с	Chop
Мясо (говядина)	200-400 г				2 раза по 5 с	Chop
Хлебные крошки	100-200 г				2 раза по 5 с	Chop
	200-400 г				2 раза по 5 с	Chop
Овощи (лук)	100-200 г				2 раза по 5 с	Chop
	200-300 г				2 раза по 5 с	Chop
	300-400 г				2 раза по 5 с	Chop
Суп	100-200 г				6 раза по 5 с	Chop
	200-400 г					Chop
	400-800 г					Chop
Кубики льда	100-200 г				5 раза по 3 с	Pulse
	200-300 г				5 раза по 3 с	Pulse
	300-400 г				5 раза по 3 с	Pulse

Замешивание теста с помощью лезвия для теста

Рецепт	Ингредиенты/Количество	Приготовление	Время	Скорость
Тесто для хлеба	350 г муки 5 г соли 10 г маргарина 10 г сахара 200 г воды Быстродействующие дрожжи	Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния.	~ 60 с	Dough
Тесто для пиццы	270 мл теплой воды 70 мл масла 570 г пшеничной муки 1 яйцо (примерно 60 г); 30 г холодных дрожжей или 10 г сухих дрожжей; 3 чайных ложки соли (примерно 15 г); 1 чайная ложка сахара (примерно 5 г);	Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния.	~ 90 с	Dough

Диски для продуктов

	Продукты	Скорость
Нарезка	Морковь	Cut
	Грибы	Cut
	Имбирь	Cut
	Морковь	Cut
Измельчение	Сыр	Cut
	Морковь	Cut
Рёшти	Картофель	Cut
Картофель фри	Картофель	Cut

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Rozwiązywanie problemów / Resolução de problemas

PL

Objaw	Przyczyna	Rozwiązanie
Plastry są nierówne lub pokrojone ukośnie.	Produkt jest lekki i podskakuje podczas krojenia.	Umieścić produkt w otworze do napełniania. Położyć mały/duży popychacz na produkt i nacisnąć. Rozpocząć krojenie.
Po zakończeniu rozdrabniania na tarczy pozostają resztki żywności.	Jest to normalne zjawisko.	Należy zawsze usuwać pozostałości produktów z tarczy tnącej.
Silnik zwalnia podczas pracy urządzenia.	Prawdopodobnie ilość ciasta jest zbyt duża.	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
	Ciasto może być zbyt wilgotne i przylepia się do ścianek miski.	Dodać więcej mąki (po jednej łyżce), aż silnik przyspieszy. Wyrabiać ciasto, aż odlepi się od ścianek miski.
Silnik zwalnia podczas użycia ostrza w kształcie litery S.	Prawdopodobnie ilość mięsa jest zbyt duża.	Wyjąć połowę mięsa i rozdrobnić oddzielnie każdą z porcji.
	W mięsie jest zbyt dużo tłuszczu.	Przed przystąpieniem do rozdrabniania mięsa najlepiej jest usunąć z niego nadmiar tłuszczu.
Silnik nie działa.	Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa zapobiegającą jego uruchomieniu, jeśli nie jest właściwie złożone.	Upewnić się, że misa i pokrywka są zablokowane we właściwym położeniu. Upewnić się, że duży popychacz jest poprawnie umieszczony w dużym tunelu wlotowym.
	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka.
Robot kuchenny wyłącza się podczas pracy.	Mogło dojść do odblokowania pokrywki.	Sprawdzić, czy pokrywka znajduje się na swoim miejscu.
Robot kuchenny wibruje lub przemieszcza się podczas pracy.	Gumowe nóżki są mokre.	Upewnić się, że gumowe nóżki na spodzie urządzenia są suche i czyste.
	Jest to normalne zjawisko w przypadku większych obciążeń (np. wyrabiania gęstego ciasta, rozdrabniania sera itp.).	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
Podczas obróbki dużej ilości ciasta urządzenie przestaje pracować.	Silnik uległ przegrzaniu w skutek zbyt dużego obciążenia.	Pozostawić silnik do ostygnięcia. Uruchomić silnik ponownie za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa.

RO**PT**

Sintoma	Causa	Solução
As fatias estão inclinadas ou não uniformes.	Os alimentos são leves e, por isso, saltam enquanto são fatiados.	Coloque os alimentos no orifício de enchimento. Coloque o empurrador grande/pequeno sobre os alimentos e pressione. Ligue o aparelho.
Após o processamento, há restos de alimentos no disco.	É normal que, após o processamento, se encontrem pequenos pedaços de alimentos.	Limpe sempre todos os restos de alimentos retidos no disco de ralar.
O motor abranda durante o funcionamento.	A quantidade de massa poderá ser superior à capacidade máxima.	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
	A massa poderá estar demasiado húmida, ficando presa nas laterais da taça.	Acrescente uma colher de sopa de farinha de cada vez até que o motor aumente a velocidade. Realize o processamento até que não haja massa nas laterais da taça.
O motor abranda para arrancar com a lâmina em S.	A quantidade de carne poderá ser superior à capacidade.	Retire a carne e processe-a em duas vezes.
	A carne tem demasiada gordura.	Para obter os melhores resultados, retire a gordura da carne antes de a processar.
O motor não funciona.	Há um interruptor de bloqueio de segurança que evita que o motor arranque sem estar devidamente montado.	Certifique-se de que a taça e a tampa se encontram bloqueadas nas respectivas posições. Certifique-se de que o empurrador grande está colocado de forma adequada no tubo de alimentação grande.
	O aparelho não está ligado à tomada eléctrica.	Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar.
O processador de alimentos desliga-se durante o funcionamento.	A tampa poderá ter-se desbloqueado.	Verifique se a tampa se encontra bloqueada na devida posição.
O processador de alimentos vibra/move-se durante o funcionamento.	Os pés de borracha estão molhados.	Certifique-se de que os pés de borracha na parte inferior da unidade estão limpos e secos.
	É normal com cargas pesadas (por exemplo, massa ou queijo pesado).	Retire metade e processe os alimentos em duas vezes.
O produto para de funcionar ao processar uma grande quantidade de massa pesada.	O motor sobreaqueceu devido à carga pesada.	Permita que o motor arrefeça e o interruptor de segurança irá novamente permitir o funcionamento do motor.

RU



Remediarea defecțiunilor / Устранение неполадок

RO

Simptom	Cauză	Soluție
Feliile sunt strâmbe sau inegale.	Alimentele sunt ușoare, sar în timpul feliierii.	Puneți alimentele în orificiul de alimentare. Montați elementul de împingere mare/mic pe alimente și aplicați presiune. Apoi începeți.
Unele alimente rămân pe disc după procesare.	Este normal ca bucățile mici să rămână lipite după procesare.	Curățați întotdeauna toate alimentele blocate pe disc.
Motorul încetinește pe durata funcționării.	Capacitatea de aluat poate fi mai mare decât capacitatea maximă.	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
	Aluatul poate fi prea umed. Rămâne lipit de perețele lateral al bolului.	Adăugați mai multă făină. Câte 1 lingură, până când motorul prinde viteză. Procesați până când aluatul se desprinde de perețele lateral al bolului.
Motorul pornește greu cu lama S.	Capacitatea de carne poate depăși capacitatea de procesare.	Scoateți din carne și procesați în două etape.
	Prea multă grăsime în carne.	Pentru rezultate optime, curățați grăsimea de pe carne înainte de procesare.
Motorul nu funcționează.	Există un sistem de închidere de siguranță care împiedică pornirea motorului dacă nu este închis corect.	Verificați bolul de procesare, dacă capacul este închis bine. Asigurați-vă că elementul mare de împingere este poziționat corect în tubul mare de alimentare.
	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificați ștecherul aparatului înainte de a-l porni.
Robotul de bucătărie se oprește din funcționare.	Capacul nu mai este închis bine.	Verificați dacă este bine fixat.
Robotul de bucătărie vibrează/se mișcă pe durata funcționării.	Picioarele de cauciuc sunt ude.	Asigurați-vă că picioarele de cauciuc de la baza unității sunt curate și uscate.
	Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză).	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
Produsul nu mai funcționează când se procesează aluat mult.	Motorul este supraîncălzit datorită încărcăturii grele.	Lăsați motorul să se răcească, iar butonul de siguranță va permite repornirea motorului.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NO**RU**

Неисправность	Причина	Способ устранения
Ломтики отрезаны неровно или под наклоном.	Продукт легкий и перемещается во время нарезки.	Поместите продукт в загрузочное отверстие. Проталкивайте продукты с помощью большого или малого толкателя. Затем приступайте к работе.
После работы на диске остаются остатки продуктов.	После работы могут оставаться небольшие фрагменты продуктов — это нормально.	Всегда очищайте диск для нарезки от остатков продуктов вручную.
Мотор замедляется во время работы.	Возможно, количество теста превысило максимально допустимую величину.	Удалите половину теста и обработайте каждую порцию отдельно.
	Тесто слишком влажное и липнет к стенке чаши.	Добавляйте муку по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не увеличит обороты. Обрабатывайте тесто, пока оно не отлипнет от стенок чаши.
Мотор замедляется при попытке пуска с серповидным ножом.	Возможно, количество мяса превысило максимально допустимую величину.	Удалите половину мяса и обработайте каждую порцию отдельно.
	Слишком много влаги в мясе.	Обратите внимание: для оптимальных результатов перед обработкой следует срезать жир с мяса.
Мотор не работает.	Прибор оснащен блокировочным выключателем, не позволяющим включить мотор в случае ошибки сборки прибора.	Убедитесь, что чаша и крышка для обработки продуктов надежно зафиксированы. Убедитесь, что большой толкатель правильно расположен в загрузочной трубе.
	Прибор не подключен к сети электропитания.	Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания.
Кухонный комбайн выключается во время работы.	Возможно, разблокировалась крышка.	Убедитесь, что она надежно закреплена на своем месте.
Кухонный комбайн вибрирует/перемещается во время работы.	Резиновые ножи намокли.	Убедитесь, что резиновые ножи под днищем основания чистые и сухие.
	В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.	Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.
Прибор перестает работать при смешивании большой порции теста.	Двигатель перегревается из-за большой нагрузки.	Дайте двигателю остыть, после этого предохранитель позволит включить его снова.

PL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Wyrzucanie / Eliminação Protecția mediului / Утилизация

PL

Материалы, отмеченные символом , подлежат утилизации. Упаковку устройства положить в соответствующий контейнер для проведения рециклинга. Необходимо обеспечить повторную переработку отходов электрических и электронных устройств, чтобы защитить окружающую среду и здоровье человека.

Nie wolno wyrzucać urządzeń

oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

PT

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham

o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

RO

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.

Nu aruncați aparatele marcate cu acest

simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

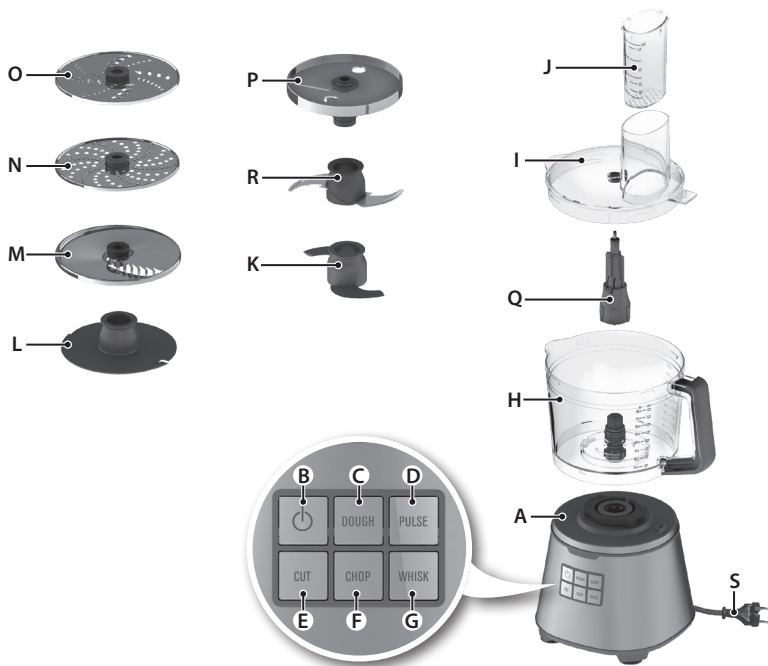
RU

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помечен-

ную символом  . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.





SK

Komponenty

- A. Jednotka motora
- B. Tlačidlo pohotovostného režimu
- C. Tlačidlo funkcie miesenia
- D. Tlačidlo pulznej funkcie
- E. Tlačidlo funkcie strúhania
- F. Tlačidlo funkcie sekania
- G. Tlačidlo funkcie šľahania
- H. Veľká pracovná nádoba
- I. Veko nádoby
- J. Nástavec na zatlačanie
- K. Nôž na cesto
- L. Kotúč na šľahanie
- M. Kotúč na hranolčeky*
- N. Obojstranný strúhací kotúč
- O. Kotúč na hrubé strúhanie zemiakov a syra*
- P. Nastaviteľný krájač kotúč
- Q. Stredový kolík
- R. Veľký multifunkčný nôž/nôž na sekanie
- S. Napájací kábel

*v závislosti od modelu

SL

Sestavni deli

- A. Motorna enota
- B. Gumb za stanje pripravljenosti
- C. Gumb za testo
- D. Gumb za impulzno delovanje
- E. Gumb za rezanje
- F. Gumb za sekljanje
- G. Gumb za stepanje
- H. Velika posoda
- I. Pokrov posode
- J. Potisni pokrov
- K. Nož za testo
- L. Stepalna plošča
- M. Plošča za rezanje ocvrtega krompirčka*
- N. Obojestranska plošča za rezanje
- O. Plošča za resti/krompir in sir*
- P. Nastavljiva rezalna plošča
- Q. Vreteno
- R. Velik večnamenski nož/sekljalna plošča
- S. Napajalni kabel

*odvisno od modela

SR

Komponente

- A. Kućište motora
- B. Dugme za stanje pripravnosti
- C. Dugme Dough (Testo)
- D. Dugme Pulse (Pulsiranje)
- E. Dugme Cut (Sečenje)
- F. Dugme Chop (Usitnjavanje)
- G. Dugme Whisk (Mučenje)
- H. Velika posuda
- I. Poklopac posude
- J. Potiskivač
- K. Nož za testo
- L. Disk za mučenje
- M. Disk za pomfrit*
- N. Dvostrani disk za sečenje
- O. Disk za rendanje krompira i sira*
- P. Podesivi disk za seckanje
- Q. Osovina
- R. Veliki višenamenski nož/nož za seckanje
- S. Kabl za napajanje

*u zavisnosti od modela

SV

Komponenter

- A. Motorenhet
- B. Standby-knapp
- C. Degknapp
- D. Pulsknapp
- E. Skärknapp
- F. Hackknapp
- G. Vispknapp
- H. Stor skål
- I. Lock till skål
- J. Påmatare
- K. Degblad
- L. Vispskiva
- M. Pommest-frites-skiva*
- N. Vändbar skärskiva
- O. Röst-/potatis- och ost-skiva*
- P. Justerbar skivningskiva
- Q. Mittdel
- R. Stor multikniv/hackblad
- S. Nätsladd

*beroende på modell

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.

SK

- Tento spotrebič nesmú používať deti.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí v prípade zaistenia ich dohľadu alebo poučenia v súvislosti s bezpečným používaním spotrebiča a ak pochopili riziká s ním spojené.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
 - je poškodený kábel napájania,
 - je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením.
- Ak je prístroj zapojený do elektrickej zásuvky, nožov ani vložiek sa nikdy nedotýkajte rukami ani inými nástrojmi.
- Nože a vložky sú veľmi ostré! Nebezpečenstvo poranenia!
-  Prístroj neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nenechajte spotrebič súvisle pracovať dlhšie než 90 sekúnd pri vysokej záťaži. Ak spotrebič pracoval 90 sekúnd pri vysokej záťaži, mal by ste ho nechať vychladnúť najmenej na 10 minút.
- Nepresahujte maximálny objem plnenia označený na prístroji.
- Prístroj nepoužívajte na miešanie farieb. Nebezpečenstvo, môže dôjsť k výbuchu!
- Zabráňte styku kábla s horúcimi povrchmi alebo jeho prevísaniu ponad okraj stola alebo pultu.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo alebo súčiastky od iných výrobcov, ktoré nie sú odporúčané alebo predávané; môžu predstavovať riziko poranenia osôb.
- Dbajte na to, aby sa ruky a kuchynské nástroje počas prevádzky nedostali do blízkosti spotrebiča, aby ste znížili riziko vážnych zranení osôb alebo poškodenia spotrebiča.
- Nikdy nevkladajte potraviny rukami. Vždy použite nástavec na zatlačanie.
- Spotrebič nepoužívajte, ak kryt nie je správne uzavretý.
- Pri manipulácii s ostrými čepeľami, vyprázdňovaní nádoby a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Skôr ako vymeníte príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte od elektrického napájania.
- Pri nalievaní horúcich kvapalín do spotrebiča buďte opatrní, pretože môžu vyšlechnúť von v dôsledku náhleho odparovania.
- Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytuje výrobca na prístroj záruku.
- **NEOTVÁRAJTE, KÝM SA NOŽE NEZASTAVIA OSTRÉ NOŽE – KRÁJAČ NEPOUŽÍVAJTE, AK NIE JE ÚPLNE ZMONTOVANÝ.**





Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila v nadaljevanju.

SL

- Otroci ne smejo uporabljati tega pripomočka.
- Pripomoček in njegov napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Osebe z zmanjšano fizično, senzorno ali psihično zmogljivostjo ali s premalo izkušnjami in znanja smejo pripomoček uporabljati samo pod nadzorom oz. če so dobile navodila za varno uporabo in razumejo, do kakšnih tveganj lahko pride med uporabo.
- Otroci se ne smejo igrati s pripomočkom.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je
 - električni napajalni kabel poškodovan,
 - ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
- Ko je aparat priključen na električno napajanje, se rezil in vstavkov ne dotikajte z rokami ali orodji.
- Rezila in vstavki so zelo ostri! Nevarnost telesne poškodbe!
-  Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Naprava naj pri velikih obremenitvah ne deluje več kot 90 sekund naenkrat. Po devetdesetsekundnem delovanju pri velikih obremenitvah se mora naprava ohlajati vsaj 10 minut.
- Največje dovoljene količine polnitve, navedene na aparatu, ne smete preseči.
- Tega aparata ne uporabljajte za mešanje barve. Takšno početje je nevarno in lahko privede do eksplozije!
- Ne dovolite, da se napajalni kabel dotika vročih površin ali visi čez rob mize ali pulta.
- Nikoli ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki niso priporočeni, saj lahko povzročijo tveganje za nastanek poškodb oseb.
- Z rokami in pripomočki med delovanjem ne segajte v aparat in se tako izognite nevarnosti resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.
- Hrane nikoli ne vstavljajte z rokami. Vedno uporabljajte potisni pokrov.
- Aparata ne uporabljajte, če pokrov ni pravilno zaklenjen.
- Pri delu z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- Pred zamenjavo opreme ali približevanjem premičnih predmetov med delovanjem aparat izklopite in ga odklopite z napajanja.
- Pri vlivanju vroče tekočine v posodo bodite zelo previdni, saj lahko pride zaradi nenadnega toka do izmeta vroče tekočine.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.
- **NE ODPIRAJTE, DOKLER SE REZILA NE ZAUSTAVIJO. OSTRA REZILA – REZALNIKA NE UPORABLJAJTE, ČE TA NI POPOLNOMA SESTAVLJEN.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.

SR

S

- Ovaj aparat ne smeju koristiti deca.
- Držati aparat i kabl aparata van domašaja dece.
- Osobe sa umanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima i osobe koje imaju manjak iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj tip aparata isključivo pod nadzorom i neophodno je da im se objasni kako se aparat koristi na bezbedan način i da se upoznaju sa povredama koje mogu nastati kao rezultat nepravilnog korišćenja aparata.
- Deca se ne smeju igrati sa aparatom.
- Deca ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
 - oštećen kabl za napajanje,
 - oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključujte aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Nikada ne dodirujte sečivo ili uloške svojom rukom ili nekom alatom kada je uređaj uključen.
- Sečivo i ulošci su veoma oštri! Opasnost od povrede!
-  Nemojte potapati aparat u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da aparat radi duže od 90 sekundi pod velikim opterećenjem. Posle 90 sekundi rada pod velikim opterećenjem ostavite aparat da se hladi barem 10 minuta.
- Ne premašujte maksimalnu zapreminu koja je prikazana na aparatu.
- Ne koristite uređaj za mešanje farbe. Oprez, može doći do eksplozije!
- Kabl za napajanje ne sme da dodiruje tople površine niti da visi slobodno preko ivice stola ili pulta.
- Nemojte koristiti dodatnu opremu ili delove drugih proizvođača koji se ne preporučuju, odnosno koji se ne prodaju; time se može povećati rizik od povreda.
- Ni ruke ni kuhinjski pribor ne smeju da se nađu u aparatu dok radi jer postoji rizik od teške povrede ili oštećenja aparata.
- Nipošto ne ubacujte hranu rukama. U te svrhe koristite isključivo potiskivač za hranu.
- Ne koristite aparat ako poklopac nije pravilno postavljen.
- Treba voditi računa prilikom rukovanja ostrim sečivima, pražnjenja činije i čišćenja.
- Pre zamene pribora i pristupanja pokretnim delovima aparata isključite aparat i izvucite utičnicu iz struje.
- Budite pažljivi ako sipate vrelu tekućinu u uređaj jer bi radi naglog kuvanja mogla da se izbaci.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.
- **NE OTVARAJTE DOK SE SEČIVA NE ZAUSTAVE. OŠTRA SEČIVA – SEKAČ NE KORISTITE AKO NIJE U POTPUNOSTI SASTAVLJEN.**





Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

SV

- Den här apparaten ska inte användas av barn.
- Håll apparaten och tillhörande sladd utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på kunskap och erfarenhet om de får hjälp eller instruktioner för att kunna använda apparaten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som användningen innebär.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas oövakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Rör aldrig knivarna eller fastsatta redskap med dina händer eller med verktyg när apparaten är ansluten till eluttaget.
- Knivarna och de fastsatta redskapen är vassa! Risk för personskada!
-  Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Kör inte apparaten med stora volymer längre än 90 sekunder åt gången. När apparaten har körts med stora volymer i 90 sekunder måste den svalna i minst tio minuter.
- Fyll inte på mer än den maxvolym som anges på apparaten.
- Använd inte den här apparaten för att blanda målarfärg. Det medför fara och risk för explosion!
- Låt inte sladden vidröra heta ytor eller hänga över en bords- eller bänkkant.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare som inte rekommenderats eller sålts. Dessa kan utgöra risk för personskada.
- Håll händer och husgeråd borta från apparaten vid användning för att minska risken för allvarlig personskada eller skada på apparaten.
- Mata aldrig in mat för hand i apparaten. Använd alltid pressen.
- Använd aldrig apparaten om locket inte sitter ordentligt på plats.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, tömmer skålen och rengör apparaten.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- Var försiktig om du håller het vätska i apparaten. Vätskan kan spruta ut vid plötslig ångbildning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.
- ÖPPNA INTE LOCKET FÖRRÄN KNIVARNA HAR STANNAT. VASSA KNIVAR – ANVÄND ALDRIG SKÄRMASKINEN OM DEN INTE ÄR ORDENTLIGT IHOPSATT.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Pred prvým použitím / Pred prvo uporabo
Pre prve upotrebe / Innan maskinen används första gången



SK

1. **Skôr než kuchynský robot použijete**, odstráňte všetky obalové materiály, plasty, štítky, nálepky alebo etikety pripevnené na podstavci s motorom, nádobách alebo nástavcoch.

 **Pozor!** Čepele a kotúče sú veľmi ostré!



2. Umyte všetky časti **okrem podstavca s motorom** teplou vodou so saponátom. Pred použitím každú časť dôkladne osušte.

 **Ok** V umývačke riadu možno umývať všetky časti **okrem podstavca s motorom**. Ak použijete umývačku riadu, všetky časti umiestnite do hornej časti umývačky.

 **Výstraha!** Nikdy neponárajte kryt motora, zástrčku ani kábel do vody alebo inej tekutiny.



3. **Kryt motora by sa mal čistiť len mäkkou vlhkou handričkou a vysušiť utierkou.**

Poznámka: pri čistení povrchov zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

SL

1. **Pred uporabo multipraktika odstranite vso embalažo**, plastiko, nalepke ali oznake, ki so morda nameščene na motorni enoti, posodah ali nastavkih.

 **Pozor!** Rezila in plošče so zelo ostre.

2. Vse dele, **razen motorne enote**, operite v topli milnici. Vsak del pred uporabo temeljito osušite.

 **Ok** Vse dele, **razen motorne enote**, lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če dele pomivate v pomivalnem stroju, jih morate zložiti v zgornjo košaro.

 **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potapljajte v vodo ali katero drugo tekočino.

3. **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo in ga nato do suhega obrišite.**

Opomba: za čiščenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

SR

1. **Pre korišćenja multipraktika, uklonite sav materijal za pakovanje**, plastiku, nalepnice, sličice ili etikete koje su pričvršćene za bazu sa motorom, posude ili nastavke.

 **Oprez!** Sečiva i diskovi su veoma oštri!

2. Operite sve delove **osim baze sa motorom u toploj**, sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe.

 **Ok** Svi delovi **osim baze sa motorom** mogu se prati u mašini za sudove. Ako koristite mašinu za sudove, delove poredajte samo po gornjoj rešetki mašine za sudove.

 **Upozorenje!** Nikad nemojte stavljati kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.

3. **Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom, vlažnom krpom**, a zatim ga osušite suvom krpom.

Napomena: Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.

SV

1. **Innan du använder matberedaren måste du ta bort allt emballage**, all plast, alla etiketter och all märkning från motorenheten, skållarna och tillbehören.

 **Obs!** Knivarna och skivorna är mycket vassa!

2. Rengör alla delar **utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem.

 **Ok** Alla delar **utom motorenheten** **tål maskindisk**. Om du diskar delarna i diskmaskin ska du bara använda den övre hyllan i diskmaskinen.

 **Varning!** Sänk aldrig ned höljet, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.

3. **Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa**. Torka den sedan med en trasa.

Obs! Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.



Začínáme / Priprava za uporabo
Početak rada / Komma igång

Montáž nástavcov / Nameščanje nastavkov
Postavljanje dodatka / Montera redskapen



SK

1. **Podstavec s motorom** postavte na suchú rovnú a stabilnú plochu, napríklad na kuchynskú pracovnú dosku alebo stôl. Nekladte ho blízko okraja pracovnej dosky. Uistite sa, že ste v okolí vetracích otvorov umiestnených na zadnej časti zariadenia nechali dostatok voľného miesta.

 **Pozor!** Uistite sa, že je napájací kábel odpojený.

SL

1. **Motorno enoto postavite** na suho, ravno in stabilno površino, kot je kuhinjski pult ali miza. Ne postavite je preblizu roba. Poskrbite, da bo okoli prezračevalnih rež na zadnjem delu naprave dovolj prostora.

 **Pozor!** Prepričajte se, da je napajalni kábel odklopljen.

SR

1. **Bazu sa motorom** stavite na suvu, ravnu i stabilnu površinu, kao što su kuhinjska površina ili sto. Stavite je dalje od ivice kuhinjske površine. Vodite računa da ostavite dovoljno prostora oko otvora za ventilaciju sa zadnje strane uređaja.

 **Opresz!** Proverite da li je kabl za napajanje isključen iz struje.

SV

1. **Placera motorenheten** på en torr, jämn och stadig yta, t.ex. en arbetsbänk eller ett bord. Ställ inte motorenheten för nära arbetsbänkens kant. Lämna gott om fritt utrymme runt luftventilerna på apparatens baksida.

 **Obs!** Se till att nätsladden är fränkopplad.



2. **Pracovnú nádobu umiestnite** na jednotku motora (nádobu na jednotku správne zapadne iba vtedy, ak bude rúkoväť umiestnená smerom doprava). Rúkoväť otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa zablokovala.

2. **Posodo namestite na motorno** enoto (posodo bo mogoče pravilno namestiti na motorno enoto samo, če je ročaj obrnjen v desno). Ročaj obrnite v smeri vrtenja urinih kazalcev in tako zaklenite posodo.

2. **Stavite posudu na kućište motora,** vodeći računa da drška bude okrenuta ka desnoj strani. Uхватите posudu za ručku i okrenite je u smeru kazaljke da bi se zabravila.

2. **Placera skålen på motorenheten** (skålen passar bara på enheten när handtaget är placerat till höger). Lås fast skålen genom att vrida handtaget medurs.



3. **Nasadenie kotučov:** stredový kolík nasadte na hnači hriadeľ silným stlačením. Vyberte požadovaný kotúč a nasadte ho na stredový kolík silným zatlačením. Zatvorte veko a suroviny vložte do plniaceho otvoru na veku. **Poznámka:** čepeľ na miesenie, čepeľ na sekanie a kotúč na šľahanie treba najprv pripevniť na stredový kolík, až potom nasadiť na hnači hriadeľ.

3. **Namestite plošče:** namestite vreteno tako, da ga čvrsto potisnete na pogonsko gred. Izberite zeleno ploščo in jo namestite tako, da jo čvrsto potisnete na vreteno. Zaprite pokrov in vstavite hrano skozi odprtino za polnjenje na pokrovu. **Opomba:** rezilo za testo, sekljalno ploščo in stepalno ploščo morate pred namestitvijo na pogonsko gred čvrsto namestiti na

3. **Montirajte diskove:** Pričvrstite osovinu tako što ćete je pritisnuti da legne na pogonsku osovinu. Izaberite željeni disk i pričvrstite ga tako što ćete ga pritisnuti tako da legne na osovinu. Zatvorite poklopac i ubacite hranu kroz otvor za punjenje na poklopcu. **Napomena:** Nož za testo, nož za usitnjavanje i disk za mučenje potrebno je prvo montirati na osovinu, a zatim postaviti na pogonsku osovinu.

3. **Montera skivorna:** fäst mittdelen genom att trycka den på plats på drivaxeln. Välj den skiva du vill använda och fäst den genom att trycka den på plats på mittdelen. Stäng locket och lägg i maten i matningsröret på locket **Obs!** Degbladet, hackbladet och vispskivan monteras på mittdelen innan den trycks på plats på drivaxeln.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





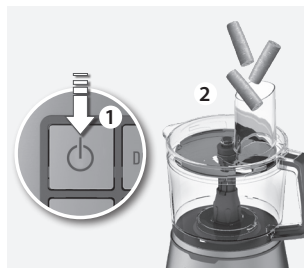
Pridávanie prísad / Dodaganje sestavin Dodavanje sastojaka / Lägg till ingredienserna

**SK**

1. Ak chcete použiť čepeľ na sekanie, kotúč na šľahanie alebo čepeľ na miesenie, nástavec nasuňte na stredový kolík a ten potom silným zatlačením nasadte na hňací hriadeľ. Všetky suroviny vložte do nádoby a zatvorte veko. Suroviny možno do nádoby pridávať aj neskôr cez plniaci otvor. Ak spracúvate veľké množstvo surovín, odporúčame vám vložiť ich priamo do nádoby a zatvoriť veko, ako je uvedené vyššie.



2. Veko položte na pracovnú nádobu tak, aby blokovací mechanizmus smeroval napravo. Mierne pootočte vekom v smere hodinových ručičiek a zaistite ho. Zatláčadlo vložte do plniaceho otvoru.



3. Pri používaní kotúčov na krájanie a hrubé strúhanie zariadenie a príslušnú funkciu/rýchlosť vždy zapnite skôr, než suroviny vložíte do nádoby/plniaceho otvoru. Takto dosiahnete dobré výsledky hneď od začiatku.

S**SL**

1. Kadar uporabljate sekljalno ploščo, stepalno ploščo ali rezilo za testo, nastavek postavite na vreteno in ga čvrsto potisnite na pogonsko gred. Vse sestavine dajte v posodo in šele nato zaprite pokrov. Sestavine lahko skozi odprtino za polnjenje dodajate tudi pozneje. Pri velikih količinah priporočamo, da položite sestavine neposredno v posodo in zaprete pokrov, kot je opisano zgoraj.

2. Pokrov namestite na vrh posode tako, da je zaporni mehanizem obrnjen v vašo desno stran. Pokrov počasi obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na mesto. V odprtino za polnjenje vstavite potiskalo.

3. Kadar uporabljate plošči za rezanje in ribanje, najprej vklopite napravo in funkcijo/hitrost ter šele nato dodajte sestavine v posodo ali skozi odprtino za polnjenje. Tako bodo že pri prvem rezanju rezultati dobri.

S**SR**

1. Ako koristite nož za usitnjavanje, disk za mučenje ili nož za testo – stavite nastavak na osovinu, a zatim pritisnite osovinu tako da legne na pogonsku osovinu. Stavite sastojke u posudu, a zatim zatvorite poklopac. Sastojke možete dodati i kasnije kroz otvor za punjenje. Ako obrađujete veliku količinu sastojaka, preporučujemo da ih stavite direktno u posudu, a da zatim zatvorite poklopac, kao što je opisano iznad.

2. Stavite poklopac na posudu multipraktika, tako da mehanizam za zaključavanje bude sa vaše desne strane. Polako okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu tako da se zaključa. Stavite potiskivač u otvor za punjenje.

3. Ako koristite diskove za rezanje i rendanje, uvek prvo pokrenite uređaj i izaberite funkciju/brzinu, a zatim dodajte sastojke u posudu/otvor za punjenje. Tako ćete odmah postići dobre rezultate.

S**SV**

1. Om du använder hackbladet, vispskivan eller degbladet ska du sätta fast tillbehöret på mittdelen och sedan trycka mittdelen på plats på drivaxeln. Lägg ingredienserna i skålen och stäng sedan locket. Du kan även lägga till ingredienser senare genom matningsröret. Använder du stora mängder bör du lägga ingredienserna direkt i skålen och sedan stänga locket, enligt instruktionerna ovan.

2. Placera locket på skålen, och se till att låsmekanismen är åt höger (alltså på din högra sida). Vrid försiktigt locket medurs tills du har låst fast det i rätt position. Placera mataren i matningsröret.

3. Om du använder en skivnings- eller en rivskiva ska du alltid slå på apparaten och funktionerna/hastigheten innan du lägger ingredienserna i skålen/matningsröret. På så sätt får du bra resultat direkt.

S

**SK**

4. **Plniaci otvor nikdy nenapĺňte tak, aby suroviny prečnievali cez jeho okraj.** Na jemné posúvanie surovín smerom ku kotúču zakaždým používajte zatlačadlo. **Suroviny nezatláčajte smerom nadol nasilu, aby ste nepoškodili kotúč.** Zakaždým pracujte s malými množstvami.

⚠ Pozor! Nikdy nestrkajte prsty ani žiadne náradie do otvoru/plniacej násypky.

SL

4. **Odprtine za polnjenje nikoli ne napolnite čez rob.** Vedno uporabite potiskalo in nežno potiskajte sestavine proti plošči. **Ne potiskajte premočno, ker lahko poškodujete plošče.** Vstavljajte le manjše količine.

⚠ Pozor! V odprtino za dodajanje sestavin nikoli ne segajte s prsti ali drugimi pripomočki.

SR

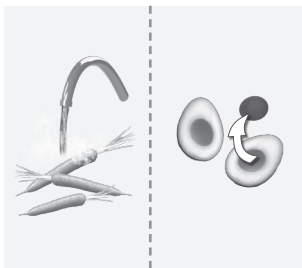
4. **Vodite računa da ne prepunite otvor za punjenje.** Potiskivačem blago gurajte sastojke ka diskovima. **Nemojte prejako pritiskati sastojke jer to može da ošteti diskove.** Nemojte da dodajete velike količine.

⚠ Oprez! Nipošto ne gurajte prste ili kuhinjski pribor u otvor/cev za punjenje.

SV

4. **Fyll aldrig på med ingredienser över matningsrörets kant.** Använd alltid mataren för att försiktigt pressa ned ingredienserna mot skivorna. **Tryck inte ned ingredienserna för hårt. Då riskerar du att förstöra skivorna.** Använd bara en liten mängd åt gången.

⚠ Obs! Stick aldrig in fingrarna eller andra köksredskap i öppningen/inmatningsröret.



5. **Zeleninu pred spracovaním dôkladne umyte a podľa potreby ošúpte alebo očistite.** Skôr než suroviny vložíte do nádoby alebo plniaceho otvoru, zakaždým odstráňte veľké tvrdé časti alebo kôstky, ako sú napríklad kôstky avokáda alebo manga.

5. **Zelenjavo pred obdelavo vedno temeljito operite in jo po potrebi olupite. Odstranite tudi velika in trda semena, kot so na primer semena v avokadu ali mangu,** in šele nato dodajte sestavine v posodo ali skozi odprtino za polnjenje.

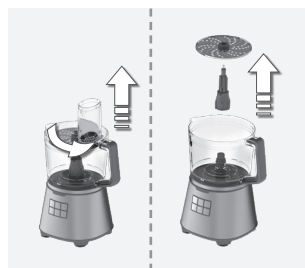
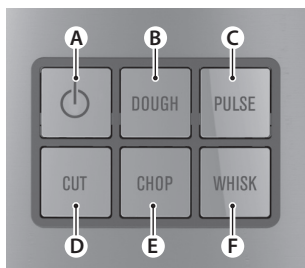
5. **Ako obrađujete povrće, prethodno ih dobro operite i, ako je potrebno, oljuštite.** Obavezno uklonite velike i čvrste semenke, **kao što je slučaj kod avokada i manga,** pre nego što stavite sastojke u posudu ili otvor za punjenje.

5. **När du använder matberedaren till grönsaker ska du först skölja av dem ordentligt. Skala dem också om så behövs. Ta alltid bort hårda och stora kärnor som avokado- och mangokärnor** innan du lägger ingredienserna i skålen eller tillsätter dem genom matningsröret.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Výber rýchlosti a funkcie / Izbiranje hitrosti in funkcije Biranje brzine i funkcije / Välja rätt hastighet och funktion



SK

1. Napájací kábel zapojte do elektrickej siete. **Stlačte vypínač (A). Stlačte tlačidlo požadovanej funkcie (B – F) a začnite so spracovávaním.** Na každom kotúči je vyznačená odporúčaná funkcia/rýchlosť. **Stlačením tlačidla PULSE (C) zapnete pulznú funkciu. Pulzná funkcia bude zapnutá, pokiaľ budete držať tlačidlo PULSE stlačené.**

2. Pri namáhavých činnostiach (max. dávka chlebového cesta) by spotrebič nemal byť bez prerušenia zapnutý dlhšie než **90 sekúnd**.

3. **Keď ste so spracovaním skončili, zložte veko.** Skôr než z pracovnej nádoby vyberiete spracované suroviny, vyberte z nej nástavec a stredový kolík.

S

SL

1. Napajalni kabel priključite na napajanje. **Pritisnite gumb za vklop (A). Za zagon obdelave pritisnite funkcijski gumb (B–F).** Priporočena funkcija/hitrost je zapisana na vsaki plošči. **Za vklop impulznega delovanja pridržite gumb za impulzno delovanje (C).** Funkcija impulznega delovanja je aktivna, dokler pritisnete gumb.

2. Pri večji obremenitvi (največja količina testa za kruh) naprava brez prestanka ne sme delovati več kot **90 sekund**.

3. **Ko je obdelava končana, odstranite pokrov.** Preden odstranite obdelano hrano, iz posode odstranite nastavek in vreteno.

S

SR

1. Uključite kabl za napajanje u utičnicu. **Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (A). Pritisnite dugme za odgovarajuću funkciju (B - F) da biste započeli obrađivanje.** Na svakom disku nalazi se ime preporučene funkcije/brzine. **Pritisnite i držite dugme Pulse (Pulsiranje) (C) da biste aktivirali funkciju pulsiranja.** Funkcija pulsiranja će raditi sve dok je pritisnuto dugme Pulse (Pulsiranje).

2. U slučaju većeg opterećenja (maks. testo za hleb) uređaj ne sme da bude uključen duže od **90 sekundi** bez pauza.

3. **Po završetku obrade, skinite poklopac.** Uklonite nastavak i osovinu iz posude multipraktika, a zatim izvadite obrađenu hranu.

S

SV

1. Anslut strömsladden till ett eluttag. **Tryck på strömbrytaren (A). Tryck på en funktionsknapp (B–F) när du vill börja använda matberedaren.** På de olika skivorna finns information om rekommenderade funktioner/hastigheter. **Håll pulsknappen (C) intryckt om du vill aktivera pulsfunktionen.** Pulsfunktionen förblir aktiv så länge du håller in pulsknappen.

2. För tungt arbete (till exempel bröddegg) ska produkten inte vara påslagen i mer än **90 sekunder** utan avbrott.

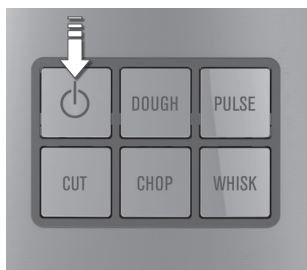
3. **Ta bort locket när du är klar.** Ta bort tillbehöret och mittdelen från skålen innan du tar bort de bearbetade ingredienserna.

S





Čistenie a starostlivosť / Čišćenje in vzdrževanje Čišćenje i održavanje / Rengöring och underhåll



SK

1. **Vypnite spotrebič,** vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým sa nástroje úplne nezastavia.

SL

1. **Izključite napravo,** iztaknite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se orodja povsem zaustavijo.

SR

1. **Isključite uređaj,** izvadite utikač iz zidne utičnice i sačekajte dok alatka sasvim ne prestane sa radom.

SV

1. **Stäng av apparaten,** dra ut kontakten ur vägguttaget och vänta tills verktygen har stannat helt.



2. **Všetky části okrem podstavca s motorom umyte teplou vodou so saponátom.** Pred použitím každú časť dôkladne osušte. V umývačke riadu možno umývať všetky časti okrem podstavca s motorom. Ak použijete umývačku riadu, všetky časti umiestnite do hornej časti umývačky.

2. **Vse dele, razen motorne enote, operite v topli milnici.** Vsak del pred uporabo temeljito osušite. Vse dele, razen motorne enote, lahko pomivate v pomivalnem stroju. Če dele pomivate v pomivalnem stroju, jih morate zložiti v zgornjo košaro.

2. **Operite sve delove osim baze sa motorom u toploj,** sapunjavoj vodi. Dobro obrišite svaki deo pre upotrebe. Svi delovi osim baze sa motorom mogu se prati u mašini za sudove. Ako koristite mašinu za sudove, delove poredajte samo po gornjoj rešetki mašine za sudove.

2. **Rengör alla delar utom motorenheten** i varmt vatten med diskmedel. Torka alla delar noggrant innan du använder dem. Alla delar utom motorenheten tål maskindisk. Om du diskar delarna i diskmaskin ska du bara använda den övre hyllan i diskmaskinen.



3. **Kryt motora by sa mal čistiť len mäkkou vlhkou handričkou a vysušiť utierkou.** **Poznámka:** pri čistení povrchov zariadenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

3. **Ohišje očistite z mehko vlažno krpo** in ga nato do suhega obrišite. **Opomba:** za čišćenje zunanosti naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

3. **Da biste očistili kućište, prebrišite ga mekom,** vlažnom krpom, a zatim ga osušite suvom krpom. **Napomena:** Za brisanje površine uređaja ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje i abrazivne sundere.

3. **Rengör motorenheten med en mjuk och fuktig trasa.** Torka den sedan med en trasa. **Obs!** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar när du rengör apparatens ytor.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Tipy a triky

SK

Sekanie

Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie a najrovnomernejšie výsledky, mali by ste podľa možnosti spracúvať približne rovnako veľké kúsky surovín. Ak suroviny pred spracovaním nakrájate na rovnako veľké kúsky, výsledok bude rovnomernejší. Výsledky budú rovnomernejšie, ak nádobu nepreplníte.

Mletie

Mäso vopred nakrájajte na kocky veľkosti približne 2 x 2 cm.

Zelenina

Pri spracovaní zeleniny, ako je napríklad cibuľa, jednotlivé kusy očistite a nakrájajte na štvrtiny (väčšie kusy na osminy).

Miešanie

Množstvo, ktoré je možné v pracovnej nádobe spracovať, závisí od hustoty danej zmesi.

Pridávanie prísad

Ak recept obsahuje suché prísady, ako je múka, nasypete ich priamo do pracovnej nádoby ešte pred spracovaním. Pri práci s kuchynským robotom nie je potrebné prísady preosievat'. Tekuté prísady môžeme pridávať aj vtedy, keď je kuchynský robot zapnutý, a to tak, že

ich nalejeme cez plniacu trubicu na veku robota.

Pri krájaní a hrubom a jemnom strúhaní

Dobrý výsledok pri krájaní a hrubom strúhaní závisí v prvom rade od spôsobu vkladania surovín do plniacej trubice.

Všetky suroviny nakrájajte na kúsky takej veľkosti, aby sa dali pohodlne vložiť do plniacej trubice. Naplňte plniacu trubicu, kúsky surovín zatláčadlom pridržiavajte v stabilnej zvislej polohe a tlačte ich smerom nadol, kým nie sú všetky nakrájané na plátky alebo nastrúhané.

Nevyvíjajte pri tom príliš veľkú silu, aby ste kuchynský robot nepoškodili.



Pozor! Suroviny nikdy nezatláčajte do plniacej trubice prstami. Zakaždým použite zatláčadlo.

Ako dosiahnuť najlepšie výsledky pri krájaní

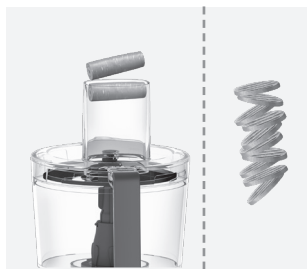
Plniaca trubicu by mala byť vždy naplnená tak, aby v nej jednotlivé kúsky surovín stáli rovno a navzájom sa podopierali. Medzi zatláčadlom a čepeľou zakaždým zostane trochu nespracovaných surovín.

S

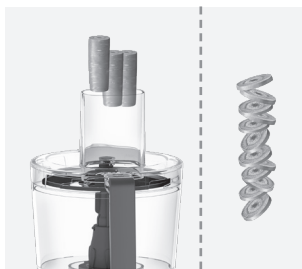
Ako dosiahnuť čo najlepšie výsledky pri hrubom a jemnom strúhaní

Nezabúdajte, že mäkkšie potraviny, ako sú syry (čedar, mozarella alebo emmentál), by mali byť pred spracovaním dobre vychladené. Tvrdšie potraviny, napríklad parmezán alebo tvrdé syry, by mali mať pred spracovaním izbovú teplotu.

Poznámka: pri strúhaní parmezánu netlačte na zatláčadlo príliš silno.



Príprava dlhých plátokKúsky surovín vkladajte do plniacej trubice horizontálne.



Príprava malých plátokKúsky surovín vkladajte do plniacej trubice vertikálne.



Ak sa niektoré plastové časti zafarbia od ovocia alebo zeleniny, toto sfarbenie možno jednoducho odstrániť akýmkoľvek druhom kuchynského oleja. Na mäkkú handričku nalejte trochu oleja a jemným trením odstráňte škvrny z povrchu nádoby. Takto možno odstrániť aj veľmi staré škvrny na akomkoľvek plastovom materiáli.





Namigi in nasveti

SL

Sekljanje

Za najboljše in enakomerne rezultate obdelujte kose hrane, ki so približno enake velikosti. Če pred začetkom obdelave narežete hrano v enake kose, bodo končni rezultati enakomernejši. Enakomerne rezultate boste dobili tudi, če posode ne boste preveč napolnili.

Mletje

Meso narežite na približno 2 cm kocke.

Zelenjava

Pri obdelavi zelenjave, kot je čebula, jo olupite in narežite na četrtine ali večjo zelenjavo na osmine.

Mešanje

Količina, ki jo lahko obdelate v posodi, je odvisna od gostote mešanice.

Dodajanje sestavin

Kadar pri različnih receptih morate dodati suhe sestavine, kot je moka, jih dodajte v posodo še pred obdelavo. Kadar uporabljate multipraktik, vam sestavin ni treba presejati. Tekoče sestavine lahko dodajate med samo obdelavo tako, da jih dolijete skozi dovajalni nastavek v pokrovu.

Pri rezanju, ribanju in strganju

Za dobre rezultate rezanja in ribanja je najpomembnejše, kako hrano dodajate skozi dovajalni nastavek.

Sestavine narežite na kose, ki jih lahko enostavno potisnete skozi dovajalni nastavek. Napolnite dovajalni nastavek in s potiskalom zadržite hrano v pokončnem položaju ter enakomerno potiskajte navzdol, dokler se vse sestavine ne narežejo ali naribajo.

Ne pritiskajte premočno, ker lahko poškodujete multipraktik.

⚠ Pozor! Živil po dovajalnem nastavku ne potiskajte s prsti. Vedno uporabljajte potiskalo.

Za najboljše rezultate pri rezanju

Dovajalni nastavek mora biti vedno popolnoma napolnjen, da se kosi hrane opirajo drug na drugega. Med potiskalom in rezilom bo vedno ostalo nekaj neobdelane hrane.

Za najboljše rezultate pri ribanju in strganju

Mehkejša živila, kot je na primer sir (čedar, mocarela in emmentalec), morajo biti pred

obdelavo dobro ohlajena. Trša živila, kot sta parmezan in pekorino, pa morajo pred obdelavo imeti sobno temperaturo.

Opomba: pri ribanju parmezana ne pritiskajte premočno na potiskalo.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

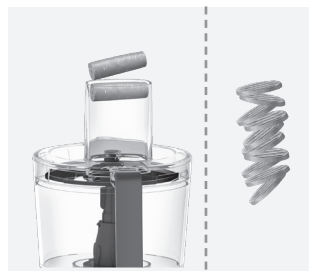
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

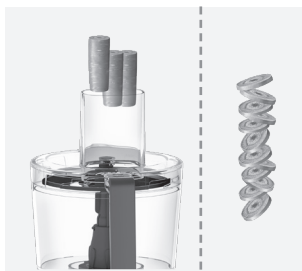
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Priprava za rezanje dolgih rezin

Kose hrane postavite v dovajalni nastavek navpično.



Priprava za rezanje kratkih rezin

Kose hrane postavite v dovajalni nastavek vodoravno.



Če plastični deli zaradi obdelave zelenjave ali sadja spremenijo barvo, jih lahko enostavno očistite s katerim koli jedilnim oljem. Mehko krpo namočite z nekoliko olja in nežno podrgnite po posodi, da odstranite madeže. Tako lahko s katerega koli plastičnega materiala odstranite tudi zelo stare madeže.





Saveti i trikovi

SR

Usitnjavanje

Za najbolje i najujednačenije rezultate, potvrdite se da komadi hrane budu približno jednake veličine. Ako pre obrade isečete hranu na jednake delove, rezultati će biti ujednačeniji. Za ujednačenije rezultate, nemojte da prepunite posudu.

Mlevenje

Prethodno isecite meso na kocke od 2 cm.

Povrće

Kada obrađujete povrće kao što je crni luk, oljuštite ga i isecite na četiri dela, a veće povrće isecite na osam delova.

Mućenje

Od gustine mase zavisi koliko je količinu moguće obraditi u posudi multipraktika.

Dodavanje sastojaka

Ako recept koristi suve sastojke, kao što je brašno, dodajte ih direktno u posudu multipraktika pre obrade. Nema potrebe da prosejavate sastojke ako koristite multipraktik. Tečne sastojke možete dodati dok multipraktik radi, tako što ćete ih sipati kroz cev za dodavanje sastojaka na poklopcu.

Rezanje, seckanje i rendanje

Najvažniji faktor za uspešno rezanje i rendanje je način na koji se hrana stavlja u cev za dodavanje sastojaka.

Isecite sve sastojke na veličinu koja lako može da stane u cev za dodavanje sastojaka. Napunite cev za dodavanje sastojaka i, držeći hranu u uspravnom položaju pomoću potiskivača, ravnomerno pritiskajte dok svi sastojci ne budu izrezani ili iseckani.

Ne pritiskajte prejako da ne biste oštetili multipraktik.



Oprez! Hranu u cev za dodavanje sastojaka nikada ne pritiskajte prstima. Uvek koristite potiskivač.

Za najbolje rezultate rezanja

Cev za dodavanje sastojaka mora da bude potpuno puna kako bi komadi hrane držali jedni druge. Između potiskivača i noža uvek će ostati mali deo neobrađene hrane.

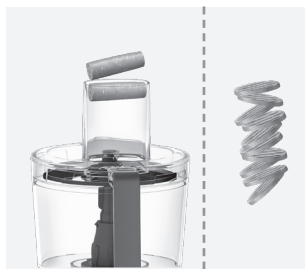
Za najbolje rezultate seckanja i rendanja

Imajte u vidu da mekšu hranu, kao što je sir (kačkavalj ili mocarela), treba dobro

ohladiti pre obrade. Čvršću hranu, kao što su parmezan ili pekorino romano, treba ostaviti da odstoji na sobnoj temperaturi pre obrade.

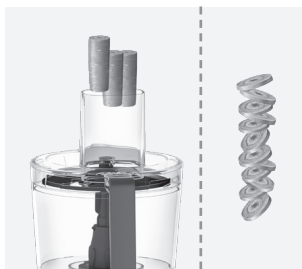
Napomena: Kada rendate parmezan, nemojte prejako pritiskati potiskivač.

S



Priprema za sečenje na dugačke kriške

Naredajte hranu vodoravno u cev za dodavanje sastojaka.



Priprema za sečenje na kratke kriške

Naredajte hranu uspravno u cev za dodavanje sastojaka.



Ako plastični delovi poprime boju voća ili povrća: Da biste uklonili boju, upotrebite bilo koje ulje za prženje. Sipajte ulje na meku krpu i blago istrljajte površinu posude da biste uklonili mrlje. Na ovaj način možete ukloniti sa stare mrlje sa bilo koje vrste plastike.





Tips och tricks

SV

Hacka

Vill du få bra och jämna resultat ska du se till att de bitar du tillsätter är ungefär lika stora. Om du skär ingredienserna i ungefär lika stora delar innan du lägger dem i matberedaren blir resultatet mer enhetligt. Resultatet blir också jämnare om du inte fyller på med för stora mängder i behållaren.

Mala

Skär kött i kuber på cirka två kvadratcentimeter.

Grönsaker

När du jobbar med grönsaker, till exempel lök, ska du skala dem och skära dem i fjärdedelar. Stora grönsaker bör du skära i åttondelar.

Mixa

Hur stora mängder du kan bereda i skålen beror på hur kompakt blandningen är.

Tillsätta ingredienser

Om du följer ett recept där du ska tillsätta torrvaror som mjöl lägger du dem direkt i skålen innan du startar matberedaren. Du behöver inte sikta ingredienserna när du använder vår matberedare. Flytande ingredienser kan du tillsätta medan

du kör matberedaren: håll bara i dem i matningsröret på matberedarens lock.

När du skivar, strimlar och river

Om du vill få ett bra resultat när du skivar, strimlar och river måste du lägga i livsmedlen på rätt sätt i matningsröret.

Skär alla ingredienser i bitar som lätt får plats i matningsröret. Lägg ingredienserna i matningsröret och använd mataren för att mata ned dem. Använd ett jämnt tryck tills ingredienserna är helt skivade eller strimlade.

Tryck inte för hårt – då kan du förstöra matberedaren.

Obs! Tryck inte ned ingredienser i matningsröret med fingrarna. Använd alltid mataren.

För bästa resultat när du skivar

Packa alltid ingredienserna tätt i matningsröret så att bitarna ligger stadigt mot varandra. Det är oundvikligt att en liten mängd ingredienser blir kvar mellan mataren och kniven.

För bästa resultat när du strimlar och river

Du bör alltid se till att mjuka livsmedel som ost (cheddar, mozzarella och schweizerost) är väl kyllda innan du lägger dem i matberedaren. Hårda livsmedel som romano- och parmesanost bör vara rumstempererade när du lägger dem i matberedaren.

Obs! Tryck inte ned mataren för hårt när du river parmesanost.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

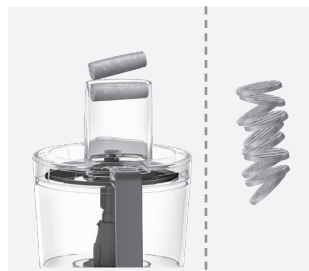
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

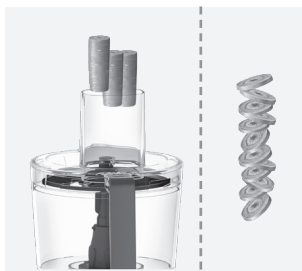
SK
SL
SR
SV

TR
UK



Långa skivor

Lägg livsmedlen horisontellt i matningsröret.



Korta skivor

Lägg livsmedlen vertikalt i matningsröret.



Om du får frukt- och grönsaksfläckar på plasten kan

du enkelt ta bort dem med valfri matlagningsolja. Häll lite olja på en mjuk trasa och ta bort fläckarna genom att försiktigt skrubba skålen. Med den metoden kan du ta bort fläckar på alla plastmaterial – även gamla ingrodda fläckar.





Množstvá a doby spracovania

SK

Maximálne trvanie spracovania	90 s	Množstvá určené na šľahanie a doba spracovania			
		Suroviny	Množstvo	Čas	Rýchlosť
		Smotana	200-600 g	40 – 60 s	Whisk
		Vajíčka – biela	120-360 g	~ 30 s	Whisk

S

Množstvá určené pre multifunkčný nôž a doba spracovania

Suroviny	Množstvo	Kvalita	Čas	Kvalita	Čas	Kvalita	Čas	Rýchlosť
Orechy (mandle)	100-200 g	Hrubé	\	Stredné	5 s	Jemné	2-krát 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2-krát 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2-krát 5 s	Chop
Mäso (hovädzie)	200-400 g		\		\		2-krát 5 s	Chop
Strúhanka	100-200 g		\		5 s		2-krát 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2-krát 5 s	Chop
Zelenina (cibuľa)	100-200 g		\		5 s		2-krát 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2-krát 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2-krát 5 s	Chop
Polievka	100-200 g		6-krát 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2-krát 5 s		6-krát 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4-krát 5 s	Chop
Kocky ľadu	100-200 g		\		5-krát 3 s		5-krát 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5-krát 3 s		5-krát 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5-krát 3 s		5-krát 3 s	Pulse

Miesenie cesta s nožom na cesto

Recept	Suroviny/Množstvo	Ako na to	Čas	Rýchlosť
Cesto na chlieb	350 g múky, 5 g soli, 10 g margarínu, 10 g cukru, 200 g vody, Rýchlokvasné droždie	Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.	~ 60 s	Dough
Cesto na pizzu	270 ml teplej vody, 70 ml oleja, 570 g pšeničnej múky, 1 vajce (približne 60 g) 30 g čerstvého droždia alebo 10 g sušeného droždia 3 čajové lyžičky soli (približne 15 g) 1 čajová lyžička cukru (približne 5 g) Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.	Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.	~ 90 s	Dough

Kotúč na pokrm

	Pokrm	Rýchlosť
Krájanie	Mrkva	Cut
	Huby	Cut
	Zázvor	Cut
Strúhanie	Mrkva	Cut
	Syr	Cut
Rôsti	Mrkva	Cut
	Zemiaky	Cut
Hranolčeky	Zemiaky	Cut



Količine in čas obdelave

SL

Najdaljši čas mešanja	90 s	Količine pri stepanju/tolčenju in čas postopkov			
		Sestavine	Količina	Čas	Hitrost
		Smetana	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Jajčni beljak	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Količine in časi obdelave z večnamenskim nožem

Sestavine	Količina	Kakovost	Čas	Kakovost	Čas	Kakovost	Čas	Hitrost
Oreški (mandlji)	100-200 g	Grobo	\	Srednje	5 s	Drobno	5 s 2 krat	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 krat	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krat	Chop
Meso (govedina)	200-400 g		\		\		5 s 2 krat	Chop
Drobtine	100-200 g		\		5 s		5 s 2 krat	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krat	Chop
Zelenjava (čebula)	100-200 g		\		5 s		5 s 2 krat	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s 2 krat	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s 2 krat	Chop
Juha	100-200 g		5 s 6 krat		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s 2 krat		5 s 6 krat	Chop
	400-800 g		\		\		5 s 4 krat	Chop
Ledene kocke	100-200 g		\		3 s 5 krat		3 s 5 krat	Pulse
	200-300 g		\		3 s 5 krat		3 s 5 krat	Pulse
	300-400 g		\		3 s 5 krat		3 s 5 krat	Pulse

Gnetenje testa z nožem za testo

Recept	Sestavine/Količina	Priprava	Čas	Hitrost
Testo za kruh	350 g moke; 5 g soli; 10 g margarine; 10 g sladkorja; 200 g vode; kvas	Vse sestavine vstavite v posodo in gnetite do zelenega rezultata.	~ 60 s	Dough
Testo za pico	270 ml tople vode; 70 ml olja; 570 g pšenične moke; 1 jajce (pribl. 60 g); 30 g hladnega kvasa ali 10 g suhega kvasa; 3 čajne žličke soli (pribl. 15 g); 1 čajna žlička sladkorja (pribl. 5 g).	Vse sestavine vstavite v posodo in gnetite do zelenega rezultata.	~ 90 s	Dough

Plošče za hrano

	Živilo	Hitrost
Rezanje	Korenje	Cut
	Gobe	Cut
	Ingver	Cut
Ribanje	Korenje	Cut
	Sir	Cut
Resti	Korenje	Cut
	Krompir	Cut
Ocvrti krompir	Krompir	Cut

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Količine hrane i dužina obrade

SR

Maksimalno vreme obrade	90 s	Količine za mučenje i vreme obrade			
		Sastojci	Količina	Tačno vreme	Brzina
		Neutralna pavlaka	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Jaje - belanac	120-360 g	~ 30 s	Whisk

S

Višenamenski nož: količina i vreme obrade

Sastojci	Količina	Kvalitet	Tačno vreme	Kvalitet	Tačno vreme	Kvalitet	Tačno vreme	Brzina
Jezgrasti plodovi (badem)	100-200 g	Grubo	\	Srednje	5 s	Fino	2 puta po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Meso (govedina)	200-400 g		\		\		2 puta po 5 s	Chop
Prezle	100-200 g		\		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Povrće (crni luk)	100-200 g		\		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		2 puta po 5 s	Chop
Supa	100-200 g		6 puta po 5 s		\		\	Chop
	200-400 g		\		2 puta po 5 s		6 puta po 5 s	Chop
	400-800 g		\		\		4 puta po 5 s	Chop
Kockice leda	100-200 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse
	200-300 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse
	300-400 g		\		5 puta po 3 s		5 puta po 3 s	Pulse

Mešenje testa pomoću noža za testo

Recept	Sastojci/Količina	Postupak	Tačno vreme	Brzina
Testo za hleb	350 g brašna 5 g soli 10 g margarina 10 g šećera 200 g vode Kvasac	Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji.	~ 60 s	Dough
Testo za picu	270 ml tople vode 70 ml ulja 570 g pšeničnog brašna 1 jaje (oko 60 g) 30 g običnog ili 10 g suvog kvasca 3 kašičice soli (oko 15 g) 1 kašičica šećera (oko 5 g)	Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji.	~ 90 s	Dough

Disk za hranu

	Hrana	Brzina
Seckanje	Šargarepa	Cut
	Pečurke	Cut
	Đumbir	Cut
Rezanje	Šargarepa	Cut
	Sir	Cut
Ušticipci od krompira	Šargarepa	Cut
	Krompir	Cut
Pomfrit	Krompir	Cut





Mängder och bearbetningstider

SV

Maximal bearbetningstid	90 s	Vispmängder och mixningstider			
		Ingredienser	Mängd	Tid	Hastighet
		Grädde	200-600 g	40~60 s	Whisk
		Ägg - vita	120-360 g	~ 30 s	Whisk

Mängd och bearbetningstid för multikniv

Ingredienser	Mängd	Kvalitet	Tid	Kvalitet	Tid	Kvalitet	Tid	Hastighet
Nötter (mandel)	100-200 g	Grovmalet	\	Medel	5 s	Finmalet	5 s för 2 gånger	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
Kött (nötkött)	200-400 g		\		\		5 s för 2 gånger	Chop
Ströbröd	100-200 g		\		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
	200-400 g		3 s		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
Grönsaker (lök)	100-200 g		\		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
	200-300 g		3 s		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
	300-400 g		3 s		5 s		5 s för 2 gånger	Chop
Soppa	100-200 g		5 s för 6 gånger		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 s för 2 gånger		5 s för 6 gånger	Chop
	400-800 g		\		\		5 s för 4 gånger	Chop
Isbitar	100-200 g		\		3 s för 5 gånger		3 s för 5 gånger	Pulse
	200-300 g		\		3 s för 5 gånger		3 s för 5 gånger	Pulse
	300-400 g		\		3 s för 5 gånger		3 s för 5 gånger	Pulse

Bearbeta deg med degblad

Recept	Ingredienser/Mängd	Metod	Tid	Hastighet
Brödddeg	350 g mjöl 5 g salt 10 g margarin 10 g socker 200 g vatten Snabbjäst	Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg.	~ 60 s	Dough
Pizzadeg	270 ml varmt vatten 70 ml olja 570 g vetemjöl 1 ägg (cirka 60 g) 30 g färsk jäst eller 10 g torrjäst 3 tsk salt (cirka 15 g) 1 tsk socker (cirka 5 g)	Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg.	~ 90 s	Dough

Matskiva

	Livsmedel	Hastighet
Skivning	Morötter	Cut
	Svamp	Cut
	Ingefära	Cut
Rivning	Morötter	Cut
	Ost	Cut
Rösti	Morötter	Cut
	Potatis	Cut
Pommes Frites	Potatis	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Odstraňovanie porúch / Odpravljanje težav

SK

Problém	Príčina	Riešenie
Plátky sú šikmé alebo nerovnomerné.	Potravina je ľahká, počas krájania nadskakuje.	Pokrm vkladajte cez plniaci otvor. Na pokrm položte veľký/ malý nástavec na zatlačenie a zatlačte. Potom stlačte tlačidlo Štart.
Po spracovaní na disku zostali zvyšky potraviny.	Je normálne, ak po spracovaní na disku zostanú malé kúsky.	Kúsky potravín zachytené na disku na krájanie vždy odstráňte manuálne.
Počas činnosti sa otáčky motora znížia.	Množstvo cesta možno prevyšuje maximálnu kapacitu.	Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.
	Cesto je možno príliš vlhké, lepí sa na steny misy.	Pridajte viac múky. Múku pridávajte po jednej polievkovej lyžici dovedy, kým sa otáčky motora nezrýchlia. Pokračujte v spracovaní, kým sa cesto neodlepi od stien misy.
Pri spustení spracovania pomocou čepele S sa otáčky motora spomalia.	Množstvo mäsa možno prevyšuje kapacitu.	Vymjte mäso a spracujte ho v dvoch dávkach.
	Mäso je príliš masťné.	Najlepšie výsledky dosiahnete, ak z mäsa pred spracovaním odstránite masťné časti.
Motor nepracuje.	Spotrebič má bezpečnostný spínač, ktorý bráni spusteniu motora, ak spotrebič nie je správne zostavený.	Uistite sa, že pracovná nádoba a veko sú bezpečne zaistené v správnej polohe. Uistite sa, že veľký nástavec na zatlačenie je správne umiestnený vo veľkom plniacom otvore.
	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Pred spustením spotrebič zapojte do siete.
Kuchynský robot sa počas činnosti vypína.	Veko sa mohlo uvoľniť.	Skontrolujte veko a uistite sa, že je zaistené v správnej polohe.
Kuchynský robot počas činnosti vibruje alebo sa pohybuje.	Gumené nožičky sú vlhké.	Uistite sa, že sú gumené nožičky na spodnej časti prístroja čisté a suché.
	Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.	Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.
Pri spracovaní veľkého množstva cesta sa výrobok zastavil.	Motor sa v dôsledku preťaženia prehrial.	Nechajte motor vychladnúť a pomocou bezpečnostného tlačidla ho opäť zapnite.

S**SL**

Znak	Vzrok	Rešitev
Kosi so poševno zrezani ali neenakomerni.	Živilo je lahko, med rezanjem poskakuje.	Hrano vstavite v odprtino za polnjenje. Velik/majhen potisni pokrov postavite na hrano in pritisnite. Nato vklopite.
Po mletju je nekaj hrane ostalo na plošči.	Običajno je, da po mletju ostanejo majhni koščki.	Vedno očistite vso zagozdeno hrano s plošče za rezanje.
Motor se med delovanjem upočasni.	Količina testa je morda presešla največjo zmogljivost.	Odstranite polovico in zgnetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč mokro, prijema se na steno posode.	Dodajte moko, po eno jedilno žlico naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode.
Motor se z S-rezilom zažene počasi.	Količina mesa je morda presešla zmogljivost.	Odstranite meso in meljite v dveh delih.
	Preveč maščobe v mesu.	Za najboljše rezultate morate pred mletjem iz mesa odstraniti maščobo.
Motor ne deluje.	Obstaja varnostno zaporno stikalo, ki prepreči zagon motorja, če ni pravilno sestavljen.	Poskrbite, da bosta posoda in pokrov dobro pritrjena. Prepričajte se, da je velik potisni pokrov pravilno vstavljen v velik dovajalni nastavek.
	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.
Multipraktik se med delovanjem izklopi.	Pokrov se je morda odklenil.	Prepričajte se, ali je čvrsto nameščen.
Multipraktik se med delovanjem trese/premika.	Gumijaste noge so mokre.	Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).	Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.
Izdelek se med obdelavo velike količine testa ustavi.	Motor se je zaradi prevelike obremenitve pregrel.	Počakajte, da se motor ohladi in da varnostno stikalo ponovno dovoli zagon motorja.

S



Rešavanje problema / Felsökning

SR

Znak neispravnosti	Uzrok	Rešenje
Kriške su iskošene ili nejednake.	Hrana je lagana, ona odskae tokom sečenja.	Ubacite hranu u otvor. Stavite veliki/mali potiskivač na hranu i pritisnite. Pokrenite aparat.
Neka hrana ostaje na disku nakon obrade.	Normalno je da mali komadi ostanu nakon obrade.	Uvek sami očistite blokiranu hranu sa oscilirajućeg diska.
Motor usporava tokom rada.	Količina testa možda premašuje maksimalni kapacitet.	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
	Testo je možda suviše vlažno, ono se lepi na bočnu stranu posude.	Dodajte još brašna, po 1 supenu kašiku sve dok motor ne ubrza. Obradujte testo sve dok ne počne da se odvaja od stranica posude.
Motor usporava da bi se aktiviralo S-sečivo.	Količina mesa možda premašuje kapacitet.	Izvadite meso i obradite ga u dve partije.
	Previše masti u mesu.	Imajte na umu da je najbolje ukloniti mast sa mesa pre obrade da bi se postigao najbolji rezultat.
Motor ne radi.	Postoji sigurnosni prekidač za blokiranje koji sprečava da se motor aktivira ako nije pravilno sklopljen.	Proverite da li su posuda za obradu i poklopac čvrsto blokirani na svom mestu. Proverite da li je veliki potiskivač pravilno ubačen u veliku cev za punjenje.
	Uređaj nije uključen u zidnu utičnicu.	Obavezno uključite uređaj u struju pre početka rada.
Seckalica za hranu se isključuje tokom rada.	Poklopac se možda odblokirao.	Proverite da li stoji čvrsto na svom mestu.
Seckalica za hranu vibrira/pomera se tokom rada.	Gumene nožice su vlažne.	Proverite da li su gumene nožice sa donje strane aparata čiste i suve.
	To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir).	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
Proizvod je prestao da radi dok je obrađivao veliku količinu testa.	Motor se pregrejava zbog velikog opterećenja.	Ostavite motor da se ohladi kako bi se bezbednosni prekidač deaktivirao i ponovo omogućio korišćenje motora.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NO**SV**

Symptom	Orsak	Åtgärd
Skivorna är sneda eller ojämna.	Maten är ljus, den hoppar under skivningen.	Fyll på mat i inmatningshålet. Sätt den stora/lilla pressen på maten och tryck. Starta sedan.
Det blev mat kvar på skivan efter bearbetningen.	det är normalt att små bitar blir kvar efter bearbetningen.	Ta alltid själv bort mat som blockerar från hackskivan.
Motorn saktar ned under drift.	Mängden deg kan överskrida maximal kapacitet.	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
	Degen kan vara för våt, den fastnar på sidan av skålen.	Tillsätt mer mjöl, 1 matsked åt gången tills motorn går snabbare. Bearbeta tills degen gör skålens sida ren.
Motorn saktar ned för att starta med S-bladet.	Mängden kött kan överskrida kapaciteten.	Ta bort köttet och bearbeta i två omgångar.
	För mycket fett i köttet.	Observera att för bästa resultat ska fettett skäras bort från köttet före bearbetning.
Motorn fungerar inte.	Det finns en säkerhetsbrytare för att förhindra att motorn startar om den inte satts ihop korrekt.	Kontrollera att bearbetningsskålen, locket är ordentligt låsta på plats. Se till att den stora pressen är korrekt placerad på det stora inmatningsröret.
	Produkten är inte ansluten till eluttaget.	Se till att ansluta produkten innan den används.
Matberedaren stängs av under användning.	Locket kan ha lossnat.	Kontrollera så att det sitter ordentligt på plats.
Matberedaren vibrerar/flyttar sig under användning.	Gummifötterna är våta.	Kontrollera att gummifötterna i botten av enheten är rena och torra.
	Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
Apparaten slutar fungera när jag bearbetar en stor deg	Motorn överhettas vid för tung belastning.	Vänta tills motorn har svalnat. Du kan starta motorn igen när säkerhetsbrytaren har avaktiverats.

PL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Likvidácia / Odstránjovanie Odlaganje / Kasserung

SK

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené



symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

SL

Reciklirajte materiale, ki jih označuje



simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.



Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.



SR

Reciklirajte materijale sa simbolom . Pakovanje odložite u odgovarajuće kontejnere radi recikliranja. Pomozite u zaštiti životne sredine i ljudskog zdravlja kao i u recikliranju otpadnog materijala od elektronskih i električnih uređaja.



Uređaje obeležene simbolom  nemojte bacati zajedno sa smećem. Proizvod vratite u lokalni centar za recikliranje ili se obratite opštinskoj kancelariji.

SV

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.



Släng inte produkter märkta med

symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





TR

Bileşenler

- A. Motor Tabanı
- B. Bekletme modu düğmesi
- C. Hamur düğmesi
- D. Pulse düğmesi
- E. Kesme düğmesi
- F. Doğrama düğmesi
- G. Çırpma düğmesi
- H. Büyük işleme haznesi
- I. Hazne Kapağı
- J. İtici
- K. Hamur Bıçağı
- L. Çırpma diski
- M. Patates kızartması diski*
- N. Çift Taraflı Kesme Diski
- O. Röstü/patates ve peynir diski*
- P. Ayarlanabilir Dilimleme Diski
- Q. Alet tutucu
- R. Büyük çoklu bıçak/doğrama bıçağı
- S. Elektrik Kablosu

*modele bağlıdır

UK

Компоненти

- A. Підставка з двигуном
- B. Кнопка режиму очікування
- C. Кнопка замішування тіста
- D. Кнопка імпульсного режиму
- E. Кнопка нарізання
- F. Кнопка подрібнення
- G. Кнопка збивання
- H. Велика чаша
- I. Кришка чаші
- J. Штовхач
- K. Ніж для тіста
- L. Диск для збивання
- M. Диск для картоплі фри*
- N. Двосторонній диск для нарізання
- O. Диск для подрібнення сиру і картоплі*
- P. Налаштовуваний диск для нарізання скибочками
- Q. Вал
- R. Великий багатоцільовий ніж/ніж для подрібнення
- S. Шнур живлення

*залежно від моделі

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablolarını çocuklardan uzak tutun.
- Cihazlar, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili denetim ve talimat verilmiş ve oluşacak riskleri bilen kişiler gözetiminde oldukları sürece, fiziki duyuşsal veya akli melekeleri ya da deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar bu cihazla oynayamazlar.
- Temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma değeri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fişini prizden çekin.
- Cihaz fişe takılıken hiçbir zaman elinizle ya da bir aletle bıçaklara ya da parçalara dokunmayın.
- Bıçaklar ve parçalar çok keskindir! Yaralanma tehlikesi!
-  Cihazı suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın!
- Fazla miktarda yiyeceği işlerken cihazı tek seferde 90 saniyeden uzun süre çalıştırmayın. Cihazda 90 saniye boyunca fazla miktarda yiyecek işledikten sonra en az 10 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.
- Cihazların üzerinde gösterilen maksimum doldurma hacmini aşmayın.
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlike, bu işlem patlamaya yol açabilir!
- Cihaz kablosu sıcak yüzeylerle temas etmemeli veya masa kenarından veya tezgahın sarkıtılmamalıdır.
- Tavsiye edilmeyen diğer üreticiler tarafından imal edilmiş aksesuar ve parçaları hiçbir zaman kullanmayın; yaralanma riski oluşabilir.
- Kişilerin yaralanması veya cihazın zarar görmesi riskini azaltmak için çalışma sırasında cihaza ellerinizle veya mutfak aletleriyle temas etmeyin.
- Cihaza asla elinizle yiyecek yerleştirmeyin. Daima yiyecek iticiyi kullanın.
- Kapağı düzgün bir şekilde yerine oturmamışsa kesinlikle cihazı çalıştırmayın.
- Keskin kesme bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Aksesuar değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağı ile olan bağlantısını kesin.
- Cihaza sıcak sıvı doldurmanız durumunda, sıvı ani buhar püskürtme sırasında dışarı atılabileceğinden dikkatli olun.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
- CİHAZI BİÇAKLAR DURANA KADAR AÇMAYIN. BİÇAKLAR KESKİNDİR. CİHAZ TAMAMEN MONTE EDİLMEMİŞSE DİLİMLEME APARATINI ASLA KULLANMAYIN.

TR

U



Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.

UK

- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Тримайте пристрій і кабель живлення у недоступному для дітей місці.
- Особи з обмеженими фізичними, сенсорними та психічними можливостями або такі, що не мають необхідного досвіду та знань, можуть використовувати пристрої під наглядом та за умови, що їм надані інструкції щодо використання пристроїв у безпечний спосіб, і якщо вони розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- Ніколи не торкайтесь лез або внутрішніх деталей руками або іншими предметами під час роботи приладу.
- Ножі та внутрішні деталі дуже гострі! Небезпека ураження!
-  Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Час безперервної роботи приладу з великим навантаженням не повинен перевищувати 90 секунд. Після 90 секунд роботи з великим навантаженням слід дати приладу охолонути протягом принаймні 10 хвилин.
- Забороняється перевищувати максимальний обсяг заповнення, указаний на приладах.
- Не використовуйте прилад для розмішування фарби. Небезпечно, може призвести до вибуху!
- Не давайте кабелю живлення торкатися гарячих поверхонь або звисати зі столу чи робочої поверхні.
- Не використовуйте додаткові речі чи деталі інших виробників, окрім тих, що рекомендовані до використання або продаються разом з пристроєм; це може призвести до травмування.
- Під час роботи не поміщайте руки та кухонні приналежності всередину приладу, щоб зменшити ризик сильних травм чи пошкодження приладу.
- Ніколи не подавайте продукти рукою. Використовуйте штовхач.
- Забороняється користуватися пристроєм, якщо кришку не закріплено на місці належним чином.
- Будьте обережні при поводженні з гострими ріжучими лезами, при звільненні чаші та під час очищення.
- Перед заміною аксесуарів чи виконанням будь-яких дій із частинами, що рухаються, вимкніть пристрій і відключіть його від мережі живлення.
- Будьте обережні, наливаючи у прилад гарячу рідину, оскільки можливе раптове закипання та розбризкування рідини.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.
- **НЕ ВІДКРИВАЙТЕ, ПОКИ ЛЕЗА НЕ ЗУПИНЯТЬСЯ. ЛЕЗА ГОСТРІ - НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОДРІБНЮВАЧ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ЗІБРАНО ПОВНІСТЮ.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





İlk kullanımdan önce / Перед першим використанням



TR

1. **Mutfak robotunu kullanmadan önce motor tabanı,** hazne veya bağlantılarda bulunabilecek plastik veya etiketler gibi tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

 **Dikkat!** Bıçaklar ve diskler çok keskindir!



2. **Motor tabanı hariç tüm parçaları** ılık, sabunlu suyla yıkayın. Kullanımdan önce tüm parçaları iyice durulayın.

 **Motor tabanı hariç tüm parçalar** bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesini kullanırken parçaları makinenizin en üst rafına yerleştirin.

 **Uyarı!** Gövdeyi, fişi veya kabloyu, suya ya da diğer sıvıların içine kesinlikle sokmayın.



3. **Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli,** ardından bir bezle kurulmalıdır. **Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

T

UK

1. **Перед першим використанням кухонного комбайна зніміть пакувальний матеріал,** пластмасові вставки, ярлики, наклейки тощо, прикріплені до основи з двигуном, посудин чи аксесуарів.

 **Обережно!** Леза та диски дуже гострі!

2. Промийте всі компоненти, **за винятком основи з двигуном,** теплою водою з миючим засобом. Перед використанням компоненти слід добре висушити.

 **Усі компоненти, крім основи з двигуном,** можна мити в посудомийній машині. У посудомийній машині їх слід розмішувати лише на верхній решітці.

 **Увага!** Ніколи не занурюйте корпус, штепсель або шнур живлення у воду чи іншу рідину.

3. **Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною,** а потім витирати на сухо. **Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрої.

U



TR

1. **Motor tabanını tezgah veya masa gibi kuru, düz, sağlam bir yüzeye yerleştirin.** Tezgahın kenarından uzakta tutun. Cihazın arka tarafında bulunan hava boşlukları için yeteri kadar yer bıraktığınızdan emin olun.



Dikkat! Elektrik kablosunun prize takılı olmadığından emin olun.

UK

1. **Ставте основу з двигуном лише на суху, рівну, стійку поверхню, як-от стіл чи робоча поверхня кухні.** Не ставте її близько до краю. Позаду пристрою має бути вільний простір для виходу відпрацьованого повітря через вентиляційні отвори.



Увага! Переконайтеся, що кабель живлення відключений.



2. **İşleme haznesini Motor Tabanına yerleştirin.** Hazne, sapı sağ tarafa gelecek şekilde konumlandırılırsa tabana düzgün bir şekilde oturur. Kilitlemek için sapı saat yönünde çevirin.

2. **Встановіть чашу на підставку з двигуном** (чашу можна встановити коректно, лише якщо ручка знаходиться з правого боку). Тримайчись за ручку, поверніть чашу за годинниковою стрілкою для фіксації.



3. **Diskleri takma:** Alet tutucuyu çevirme miline sıkıca bastırarak yerleştirin. İstediğiniz disk seçin ve alet tutucuya sıkıca bastırarak yerleştirin. Kapağı kapatın ve yiyeceği kapaktaki dolun deliğine yerleştirin.
Not: Hamur bıçağı, doğrama bıçağı ve çırpma diskli alet tutucuya sıkıca takılır ve bastırılarak çevirme miline yerleştirilir.

3. **Встановлення дисків:** притиснувши, встановіть вал на вісь приводу. Виберіть потрібний диск і, притиснувши, встановіть його на вал. Закрийте кришку і подавайте продукти через отвір для наповнення в кришці.
Примітка. Леза для замішування тіста, подрібнення і збивання спочатку слід надійно закріпити на валі, і лише після цього вал встановлюється на вісь приводу.

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Malzemeleri ekleme / Додавання інгредієнтів

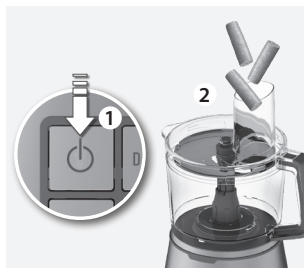


TR

1. **Doğrama bıçağı, çırpma diski veya hamur bıçağını** kullanırken aparatı alet tutucuya yerleştirin ve ardından alet tutucuyu çevirme miline sıkıca bastırarak yerleştirin. Tüm malzemeleri hazneye koyun ve kapağı kapatın. Malzemeler daha sonra dolum deliğinden de eklenebilir. Büyük miktardaki malzemeleri doğrudan hazneye koyun, ardından yukarıda belirtildiği gibi kapağı kapatın.



2. **Kapağı, kilitleme mekanizması sağ tarafınıza gelecek şekilde işleme haznesinin üstüne yerleştirin.** Kapağı yavaşça saat yönünde kaydırın ve kilitleli konuma getirin. İticiyi dolum deliğine yerleştirin.



3. Kesme ve parçalama disklerini kullanırken cihazı ve fonksiyonlarını/hızını mutlaka malzemeleri hazneye/dolum deliğine eklemeyi **önce çalıştırın.** Böylelikle ilk seferde iyi sonuçlar elde edebilirsiniz.

T

UK

1. У разі використання леза для подрібнення, диска для збивання і леза для замішування тіста їх слід спершу кріпити на валі і лише після цього встановлювати вал на вісь приводу. Покладіть інгредієнти в чашу і закрийте кришку. Також інгредієнти можна додавати в процесі через отвір для наповнення. Якщо порція велика, радимо класти продукти безпосередньо в чашу і потім закривати кришку, як вказано вище.

2. Встановіть кришку на чашу комбайна таким чином, щоб замок розташовувався від вас праворуч. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зафіксуйте в закритому положенні. Вставте штовхач в отвір для наповнення.

3. У разі використання дисків для нарізання скибками і шматочками слід спершу запускати пристрій і **вибирати функцію/швидкість і лише після цього класти інгредієнти в чашу/отвір для наповнення.** Завдяки цьому перший етап нарізання буде результативнішим.

U



TR

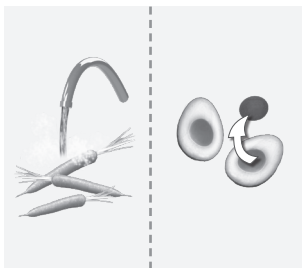
4. **Dolum deliğini asla kenarından doldurmayın.** Malzemeleri disklerle doğru yavaşça itmek için mutlaka iticiyi kullanın. Disklere zarar verebileceğinden, malzemeleri sert bir şekilde itmeyin. Her seferinde küçük miktarda malzemeler kullanın.

 **Dikkat!** Açıklığın/besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da mutfak aletlerini sokmayın.

UK

4. **Не накладуйте інгредієнти поверх краю отвору.** Завжди використовуйте штовхач для проштовхування інгредієнтів до дисків. Простовхуючи інгредієнти, не застосовуйте силу. Це може пошкодити диски. Завантажуйте інгредієнти невеликими порціями.

 **Увага!** Ніколи не поміщайте пальці чи столові приналежності в колону подачі.



5. **Sebzeleri işlemeden önce iyice yıkayın** ve gerekirse kabuklarını soyun. **Malzemeleri hazneye veya dolum deliğine yerleştirmeden önce mutlaka mango veya avokado gibi büyük, sert çekirdekli meyvelerin çekirdeklerini çıkarın.**

5. **У разі обробки овочів їх слід попередньо ретельно промити і за потреби зняти шкірку. Завжди виймайте великі тверді кісточки, як-от у манго чи авокадо, і тільки після цього кладіть інгредієнти в чашу чи отвір для наповнення.**

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

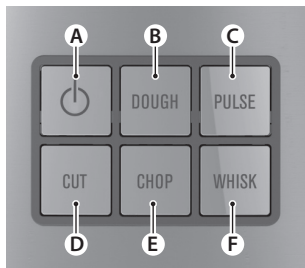
PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



Hız ve fonksiyon seçme / Вибір швидкості та функції

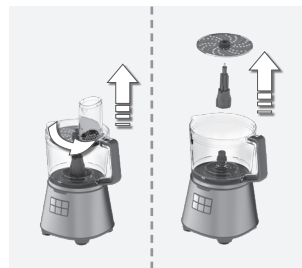


TR

1. Elektrik kablosunu prize takın.
Açma/kapama düğmesine basın (A). İşlemeye başlamak için bir fonksiyon düğmesine (B - F) basın. Tavsiye edilen fonksiyon/hız her bir disk üzerinde yazılıdır. **Pulse fonksiyonunu etkinleştirmek için pulse düğmesini (C) basılı tutun.** Pulse fonksiyonu, pulse düğmesinin basıldığı süre boyunca etkin kalır.



2. Ekmek hamuru yoğurmak gibi daha zorlu işlemlerde cihaz aralıksız olarak **90 saniyenin** üzerinde çalıştırılmamalıdır.



3. **İşleme sona erdiğinde kapağı çıkarın.** İşlenmiş yiyeceklerden önce aparatı ve alet tutucuyu işleme haznesinden çıkarın.

T

UK

1. Під'єднайте кабель живлення до електророзетки. **Натисніть кнопку живлення (A).** Щоб розпочати обробку, натисніть кнопку функції (B - F). Рекомендована функція/швидкість зазначається на кожному диску. **Натисніть і утримуйте кнопку імпульсного режиму (C) для активації відповідної функції.** Імпульсний режим працює, поки утримується ця кнопка.

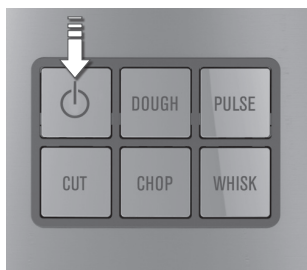
2. За великого навантаження (максимальна кількість тіста для хліба) пристроєм не можна користуватись протягом більш, ніж **на 90 секунд**, без зупинки.

3. **Після завершення обробки зніміть кришку.** Зніміть насадку і вал із чаші для обробки і лише потім вийміть оброблені продукти.

U



Temizlik ve bakım / Чищення та догляд



TR

1. **Cihazı kapatın**, fişi prizden çıkartın ve aletler tamamen durana kadar bekleyin.



2. **Motor tabanı hariç tüm parçaları ılık, sabunlu suyla yıkayın.** Kullanımdan önce tüm parçaları iyice durulayın. Motor tabanı hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesini kullanırken parçaları makinenizin en üst rafına yerleştirin.



3. **Muhafaza yalnızca yumuşak, nemli bir bezle temizlenmeli**, ardından bir bezle kurulanmalıdır. **Not:** Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik ürünleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

UK

1. **Вимкніть прилад**, вийміть вилку зі стінної розетки і зачекайте, доки інструменти повністю зупиняться.

2. **Промийте всі компоненти, за винятком основи з двигуном, теплою водою з миючим засобом.** Перед використанням компоненти слід добре висушити. Усі компоненти, крім основи з двигуном, можна мити в посудомийній машині. У посудомийній машині їх слід розмішувати лише на верхній решітці.

3. **Корпус слід лише протирати м'якою вологою тканиною**, а потім витирати на сухо. **Примітка.** Не застосовуйте абразивні засоби та губки для чищення поверхні пристрою.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



İpuçları ve püf noktaları

TR

Doğrama

En iyi ve en tutarlı sonuçlar için yiyecekleri neredeyse eşit boyutta işlemeye çalışın. İşlemeye başlamadan önce yiyecekler eşit parçalara bölerseniz sonuçlar daha da benzer olur. Hazneye aşırı yüklemeye yapılmadığında daha tutarlı işleme sonuçlarına ulaşılabilir.

Kırma

Eti önceden yaklaşık 2 cm küplük küpler halinde kesin.

Sebzeler

Soğan gibi sebzeleri işleme tabi tutarken soyup dörde bölün veya büyük sebzeleri sekiz dilime bölün.

Karıştırma

İşleme haznesine koyulacak miktar, karıştırmanın yoğunluğuna göre değişiklik gösterecektir.

Malzeme Ekleme

Bazı tarifler un gibi kuru malzeme gerektirdiğinde işlemeye başlamadan önce bu malzemeleri işleme haznesine doğrudan ekleyin. Mutfak robotu kullanırken malzemeleri elemeye gerek yoktur. Sıvı malzemeler, işleme devam ederken işleme kapağındaki besleme borusundan dökülerek eklenebilir.

Kesme, parçalama ve rendeleme

Başarılı bir kesme ve parçalama için en önemli faktör yiyeceğin besleme borusuna yerleştirilme şeklidir.

Tüm malzemeleri besleme borusuna rahatça sığabilecek şekilde kesin. Besleme borusunu doldurun ve yiyeceği sıkı şekilde ve itici ile dikey konumda tutarken, tüm malzemeler eşit bir şekilde kesilene veya parçalanana dek bastırın.

Fazla güç kullanmayın, aksi halde mutfak robotu zarar görebilir.



Dikkat! Malzemeleri besleme borusundan iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Daima yiyecek iticiyi kullanın.

En iyi kesme sonuçları için

Her bir parça yiyeceğin birbirini desteklemesi için yiyecekler besleme borusuna sıkıca yerleştirilmelidir. Yiyecek itici ve bıçak arasında her zaman işlenememiş bir miktar yiyecek olacaktır.

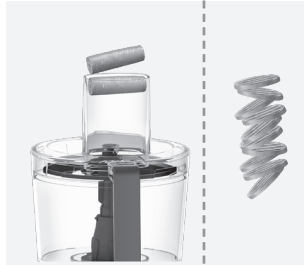
En iyi parçalama ve rendeleme sonuçları için

Peynir (Çedar, Mozzarella veya İsveç peynirleri) gibi yumuşak yiyecekler

işleme tabi tutulmadan önce iyice soğutulmalıdır. Parmesan veya Romano peyniri gibi daha sert yiyecekler işleme tabi tutulmadan önce oda sıcaklığında olmalıdır.

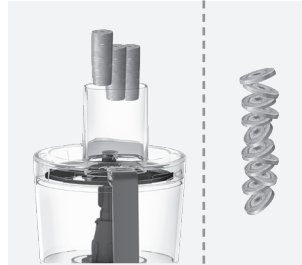
Not: Parmesan peynirini rendelerken yiyecek iticiye fazla güç uygulamayın.

U



Uzun dilimler hazırlama

Yiyecekleri besleme borusuna yatay şekilde yerleştirin.



Kısa dilimler hazırlama

Yiyecekleri besleme borusuna dikey şekilde yerleştirin.



Plastik kısımların meyveler veya sebzeler yüzünden renk değiştirmesi durumunda:

Bu durum, herhangi bir yemeklik yağ ile kolayca düzeltilir. Yumuşak bir bez bir miktar yağ ile ıslatın ve lekeleri çıkarmak için yavaşça haznenin yüzeyini ovun. Böylelikle herhangi bir plastik malzemedeki çok eski lekeleri bile çıkarabilmek mümkündür.





Корисні поради

UK

Побрібнення

Для отримання оптимальних, однорідних результатів слід завантажувати продукти приблизно однакового розміру. Якщо перед завантаженням продукти порізати на рівні шматки, результат подрібнення буде більш однорідним. Результат подрібнення буде більш однорідним, якщо контейнер не перевантажувати.

Перемелювання

Поріжте м'ясо кубиками розміром приблизно 2 кв. см.

Овочі

У разі обробки овочів, наприклад цибулі, зніміть шкірку і розріжте на чотири частини, якщо овоч великий – на вісім.

Змішування

Обсяг продуктів для завантаження в чашу для обробки залежить від густини суміші, яку буде отримано.

Додавання інгредієнтів

Якщо рецепт передбачає використання сухих інгредієнтів, наприклад борошна, насипте його в чашу до початку обробки. Немає потреби досипати сухі інгредієнти в процесі роботи комбайна.

Рідкі інгредієнти можна додавати в процесі роботи комбайна, наливаючи їх через трубку в кришці.

У разі нарізання скибочками, шматочками або натирання

Найважливішим фактором для якісного нарізання скибочками та шматочками є спосіб завантаження продуктів у трубку подачі.

Розріжте продукти на частинки, які легко входять у трубку подачі. Завантажте трубку подачі і рівномірно натискайте штовхачем, поки всі продукти не буде нарізано.

Не застосовуйте при цьому силу – це може пошкодити комбайн.

⚠ Обережно! Ніколи не проштовхуйте продукти в трубку пальцями. Завжди використовуйте штовхач.

Для оптимального нарізання скибочками

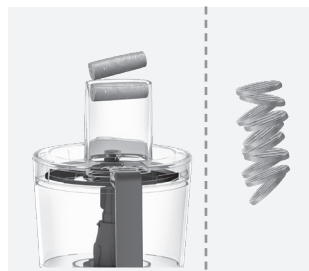
Трубка подачі має бути щільно завантажена, щоб шматочки продуктів підтримували один одного. Невелика кількість продуктів між штовхачем

та лезом завжди залишатиметься необробленою.

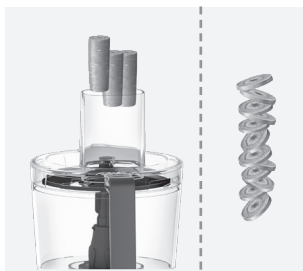
Для оптимального нарізання шматочками та натирання

Пам'ятайте: м'які продукти, зокрема сир (chedder, моцарелла або швейцарський сир), потрібно перед обробкою добре охолодити. Тверді сири, такі як пармезан або романський сир, для обробки мають бути кімнатної температури.

Примітка. У разі натирання пармезану не слід сильно тиснути штовхачем.



Нарізання довгими скибочками
Завантажуйте продукти в трубку подачі горизонтально."



Нарізання короткими скибочками
Завантажуйте продукти в трубку подачі вертикально."



Якщо сік фруктів чи овочів зафарбує пластикові компоненти комбайна, це легко усунути за допомогою будь-якої харчової олії. Злегка намочіть м'яку ганчірку в олії і потріть поверхню чаші, щоб видалити плями. У такий спосіб можна видалити навіть застарілі плями.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK





Miktarlar ve işleme süreleri

TR

Maksimum işlem süresi	90 sn	Çırpma Miktarları ve İşlem Süreleri			
		Malzemeler	Miktar	Süre	Hız
		Krema	200-600 g	40~60 sn	Whisk
		Yumurta Beyazı	120-360 g	~ 30 sn	Whisk

Çoklu Bıçak Miktarları ve İşleme Süreleri

Malzemeler	Miktar	Kalite	Süre	Kalite	Süre	Kalite	Süre	Hız
Kuru Yemiş (Badem)	100-200 g	İri taneli	\	Orta	5 sn	İnce taneli	5 sn, 2 kez	Chop
	200-300 g		3 sn		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
	300-400 g		3 sn		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
Et (Bonfile)	200-400 g		\		\		5 sn, 2 kez	Chop
Ekmek kırıntıları	100-200 g		\		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
	200-400 g		3 sn		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
Sebze (soğan)	100-200 g		\		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
	200-300 g		3 sn		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
	300-400 g		3 sn		5 sn		5 sn, 2 kez	Chop
Çorba	100-200 g		5 sn, 6 kez		\		\	Chop
	200-400 g		\		5 sn, 2 kez		5 sn, 6 kez	Chop
	400-800 g		\		\		5 sn, 4 kez	Chop
Buz küpleri	100-200 g		\		3 sn, 5 kez		3 sn, 5 kez	Pulse
	200-300 g		\		3 sn, 5 kez		3 sn, 5 kez	Pulse
	300-400 g		\		3 sn, 5 kez		3 sn, 5 kez	Pulse

Hamur bıçağıyla hamur yoğurma

Tarif	Malzemeler/Miktar	Hazırlama	Süre	Hız
Ekmek hamuru	350 g un 5 g tuz 10 g margarin 10 g şeker 200 g su Çabuk maya	Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun.	~ 60 sn	Dough
Pizza hamuru	270 ml ılık su 70 ml yağ 570 g buğday unu 1 adet yumurta (yaklaşık 60 g) 30 g soğuk maya ya da 10 g kuru maya 3 çay kaşığı tuz (yaklaşık 15 g) 1 çay kaşığı şeker (yaklaşık 5 g)	Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun.	~ 90 sn	Dough

Yiyecek diski

	Yiyecek	Hız
Dilimleme	Havuç	Cut
	Mantar	Cut
	Zencefil	Cut
Parçalama	Havuç	Cut
	Peynir	Cut
Rösti	Havuç	Cut
	Patates	Cut
Patates Kızartması	Patates	Cut



Маса інгредієнтів і тривалість обробки

UK

Максимальний час безперервної роботи	90 с	Інгредієнти і тривалість збивання			
		Інгредієнти	Кількість	Час	Швидкість
		Вершки	200-600 г	40~60 с	Whisk
		Яйце - Білок	120-360 г	~ 30 с	Whisk

Об'єм продуктів і час обробки для багатоцільового ножа							
Інгредієнти	Кількість	Якість	Час	Якість	Час	Якість	Швидкість
Горіхи (мигдаль)	100-200 г	Великі шматки	\	Середні шматки	5 с	Дрібні шматочки	2 рази по 5 с Chop
	200-300 г		3 с		5 с		2 рази по 5 с Chop
	300-400 г		3 с		5 с		2 рази по 5 с Chop
М'ясо (яловичина)	200-400 г		\		\		2 рази по 5 с Chop
Панірувальні сухарі	100-200 г		\		5 с		2 рази по 5 с Chop
	200-400 г		3 с		5 с		2 рази по 5 с Chop
Овочі (цибуля)	100-200 г		\		5 с		2 рази по 5 с Chop
	200-300 г		3 с		5 с		2 рази по 5 с Chop
	300-400 г		3 с		5 с		2 рази по 5 с Chop
Суп	100-200 г		6 рази по 5 с		\		Chop
	200-400 г		\		2 рази по 5 с		6 рази по 5 с Chop
	400-800 г		\		\		4 рази по 5 с Chop
Кубики льоду	100-200 г		\		5 рази по 3 с		5 рази по 3 с Pulse
	200-300 г		\		5 рази по 3 с		5 рази по 3 с Pulse
	300-400 г		\		5 рази по 3 с		5 рази по 3 с Pulse

Вимішування тіста за допомогою ножа для тіста				
Рецепт	Інгредієнти/Кількість	Приготування	Час	Швидкість
Тісто для хліба	350 г борошна; 5 г солі; 10 г маргарину; 10 г цукру; 200 г води; швидкодійючі дріжджі	Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану.	~ 60 с	Dough
Тісто для піци	270 мл теплої води; 70 мл олії; 570 г пшеничного борошна; 1 яйце (близько 60 г); 30 г холодних дріжджів чи 10 г сухих дріжджів; 3 чайні ложки солі (приблизно 15 г); 1 чайна ложка цукру (приблизно 5 г).	Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану.	~ 90 с	Dough

Диск для їжі		
	Продукт	Швидкість
Нарізання скибочками	Морква	Cut
	Гриби	Cut
	Імбир	Cut
Шинкування	Морква	Cut
	Твердий сир	Cut
Рості	Морква	Cut
	Картопля	Cut
Картопля фрі	Картопля	Cut

BG
CS
DA
DEEE
EN
ES
FIFR
HR
HU
ITLT
LV
NL
NOPL
PT
RO
RUSK
SL
SR
SVTR
UK



Sorun giderme / Усунення неполадок

TR

Sorun	Sebebi	Çözüm
Dilimler düz veya düzgün değil.	Yiyecek çok hafif, doğrama sırasında sıçırıyor.	Dolum deliğine yiyecek doldurun. Büyük / küçük iticiyi yiyeceklerin üzerine yerleştirin ve baskı uygulayın. Ardından cihazı başlatın.
İşlem sonrasında diskin üzerinde yiyecek kalıyor.	İşlem sonrasında küçük parçaların kalması normaldir.	Dilimleyici diskteki tıkanmış yiyecekleri daima kendiniz temizleyin.
Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Hamur fazla sulu olabilir, kabin yüzeyine yapışıyor.	Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabin yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün.
Parçalayıcı ile başlarken motor yavaşlıyor.	Et miktarı kapasiteyi aşmış olabilir.	Eti çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Et fazla yağlı.	En iyi sonucu elde etmek için işleme başlamadan önce etin yağını alın.
Motor çalışmıyor.	Doğru şekilde monte edilmediğinde motorun başlamasını engelleyen bir güvenlik kilidi bulunur.	İşlem kabının ve kapağın yerine tam olarak yerleştirildiğinden emin olun. Büyük iticinin büyük besleme borusuna düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
Yemek işleyici işlem sırasında kapanıyor.	Kapak açılmış olabilir.	Tam olarak yerine yerleştirildiğinden emin olun.
Yemek işleyici işlem sırasında titriyor/hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).	Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
Büyük hacimde bir hamur işleme tabi tutulurken ürün çalışmayı durduruyor.	Fazla yük sebebiyle motor aşırı ısınmıştır.	Motorun soğumasını bekleyin; güvenlik şalteri motorun tekrar çalışmasını sağlayacaktır.

T

U

UK

Ознака	Причина	Спосіб усунення
Шматки перекошені або неоднакові.	Продукти легкі, вони "підстрибують" під час нарізання.	Завантажте продукти через горловину. Встановіть великий чи малий штовхач та застосуйте необхідний тиск. Запустіть пристрій.
На диску після переробки залишається деяка частина продуктів.	Те, що невеличкі шматки залишаються після переробки, є нормальним явищем.	Завжди самостійно очищуйте продукти, що застрягли, з диска для нарізання.
Двигун уповільнюється під час роботи.	Можливо, кількість тіста перевищує максимальну місткість. Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші.	Вийміть половину і переробляйте двома партіями. Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Переробляйте доки тісто не перестане прилипати до стінок чаші.
Двигун уповільнюється при запуску з S-лезом.	Кількість м'яса, можливо, перевищує потужність. Надто багато жиру в м'ясі.	Вийміть частину м'яса і переробляйте двома партіями. Зверніть увагу, що для найкращого результату слід обрізати жир з м'яса перед початком обробки.
Двигун не працює.	У комбайні передбачений запобіжний перемикач, який запобігає увімкненню двигуна, якщо комбайн неправильно зібраний. Прилад не підключений до електромережі.	Переконайтесь, що чаша та кришка надійно встановлені на своїх місцях. Переконайтесь, що великий штовхач коректно встановлений у великій горловині. Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку.
Кухонний комбайн вимикається під час роботи.	Можливо, кришка розблокувалась.	Перевірте, аби переконались, що кришка надійно встановлена на своєму місці.
Кухонний комбайн вібрає/рухається під час роботи.	Гумові ніжки вологі. Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі. Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
Пристрій перестає працювати під час обробки великої кількості тіста.	Двигун перегрівається від великого навантаження.	Нехай двигун охолоне, після чого перемикач безпеки дасть змогу знову його запустити.





Elden çıkarma / Утилізація

TR

Şu sembole sahip malzemeler geri

dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun.

Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun.



Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

UK

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені



відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



This page is left blank intentionally





This page is left blank intentionally





www.electrolux.com/shop



Electrolux Appliances AB
St. Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden

Share more of our thinking at www.electrolux.com



Printed on recycled paper



3483EEFP7XXX02020115

