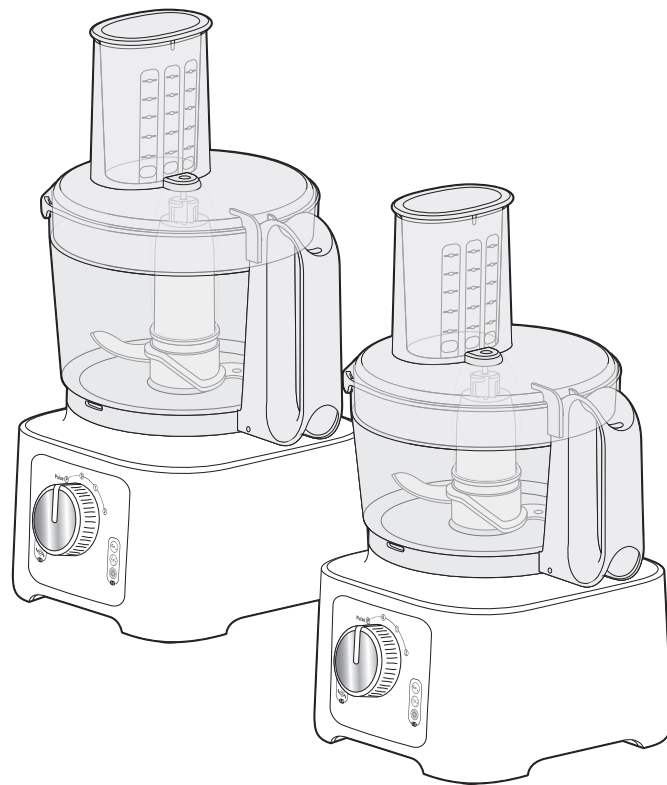
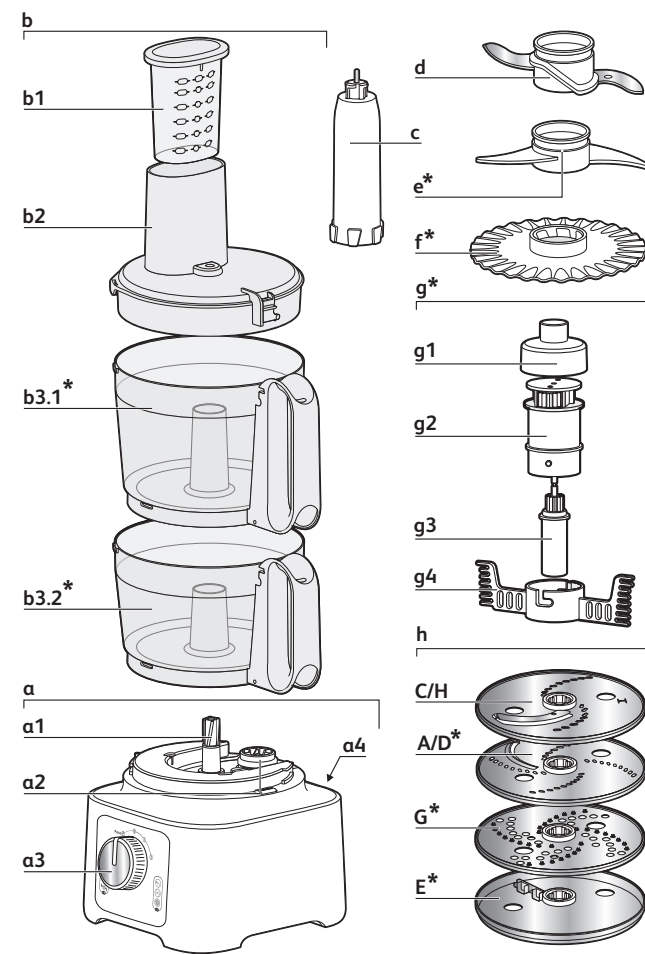


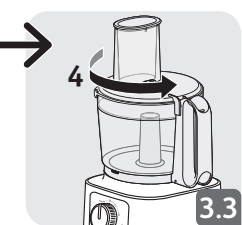
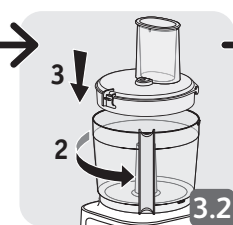
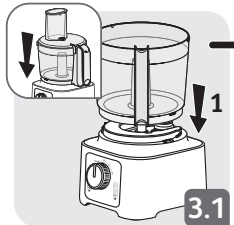
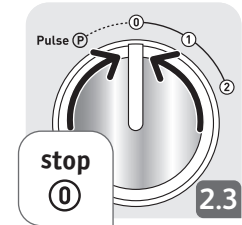
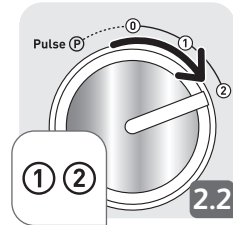
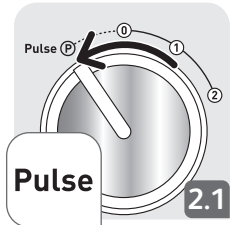
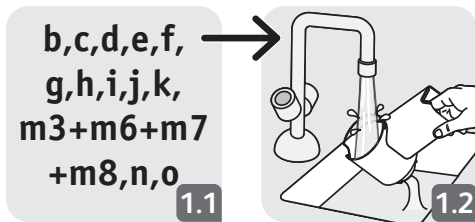
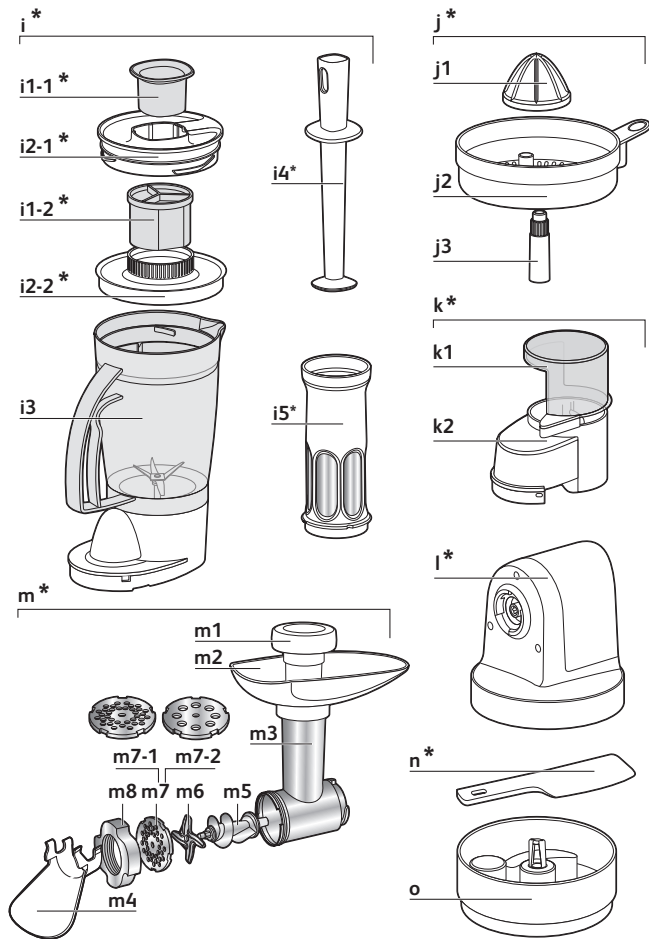
BG	p. 6 – 7
BS	p. 8 – 9
CS	p. 10 – 11
HU	p. 12 – 13
RO	p. 14 – 15
SK	p. 16 – 17
SL	p. 18 – 19
SR	p. 20 – 21
HR	p. 22 – 23
ET	p. 24 – 25
LV	p. 26 – 27
LT	p. 28 – 29
PL	p. 30 – 31
EN	p. 32 – 36
NL	p. 37 – 38
DA	p. 39 – 40
NO	p. 41 – 42
SV	p. 43 – 44
FI	p. 45 – 46
TR	p. 47 – 48
ES	p. 49 – 50



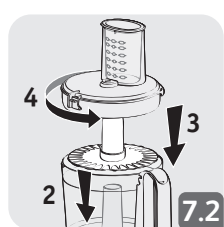
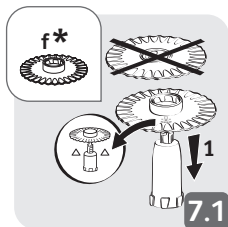
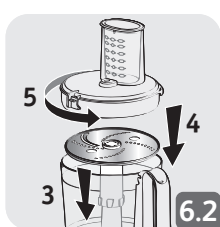
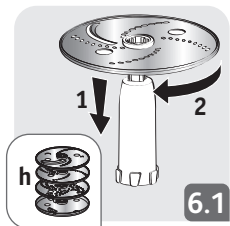
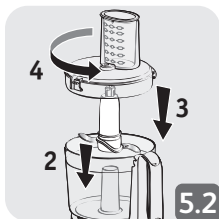
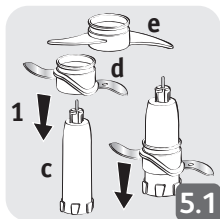
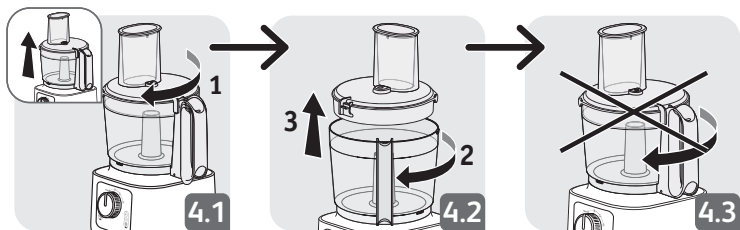
BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
NL
DA
NO
SV
FI
TR
ES



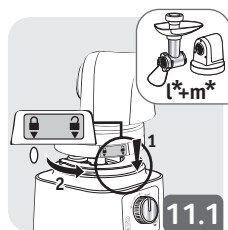
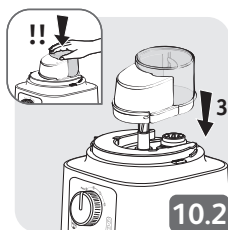
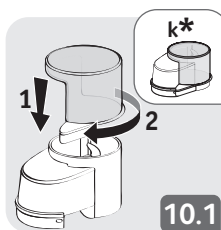
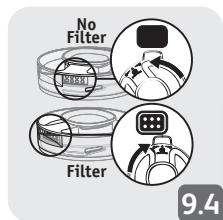
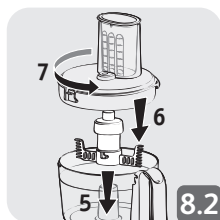
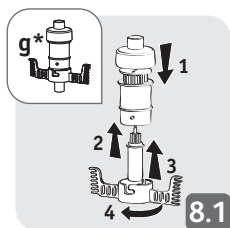
* В зависимост от модела * zavisno od modela * podle modelu * modelltöl függően * În funcție de model * podľa modelu * glede na model * у зависимости от модели * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modeliūs * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhankelijk af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo



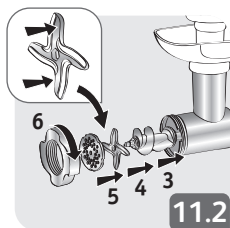
* В зависимость от модела * зависно od модела * podle modelu * modelltől függően * În funcție de model * podľa modelu * glede na model * у зависности од модела * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modelius * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo



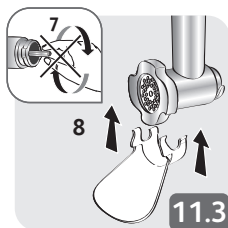
* В зависимость от модела * zavisno od modela * podle modelu * modelltöl fúggðen * In functie de model * podľa modelu * glede na model * у зависности од модела * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modelius * Zaležnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo



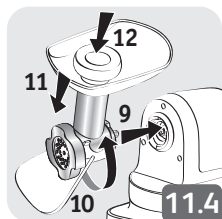
* В зависимости от модели * zavisno od modela * podle modelu * modelltöl fúggðen * In functie de model * podľa modelu * glede na model * у зависности од модела * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modelius * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo



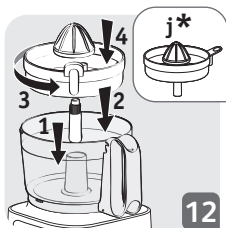
11.2



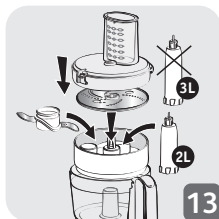
11.3



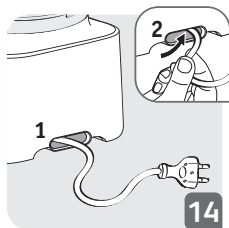
11.4



12



13



14



15

* В зависимости от модели * zavisno od modela * podle modelu * modelltöl fúggðen * În funcție de model * podľa modelu * glede na model * у зависимости од модели * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modeliūs * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo

2,2L



3L



		MAX		MAX		
d 		300g max	30s	600g max	1 min	② / Pulse
e* 		600g	30s	1Kg	60s	② / Pulse
		500g	30s	800g	60s	
		800g	1min30 ▶2min	1,2Kg	1min30 ▶3min	
		0,8L	1min ▶ 1min 30	1,4L	1min ▶ 1min 30	
f* 		1max	30 s ▶3min	1max	30 s ▶3min	① ②
		0,2L max	30 s ▶3min	0,2L max	30 s ▶3min	
		6max	30 s ▶3min	6max	30 s ▶3min	
C A* 		300g	30s	600g	1min	②
						①
						②
						①

* В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА * zavisno od modela * podle modelu * modeltöl függően * În funcție de model * podľa modelu * glede na model * у зависимости од модела * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modelius * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo



 i*	 	0,8L max	2min	① ② / Pulse
		1L max		
	 +	 	0,8L max	
 j*		0,6L max	1min	①
 k*		50g max	10s	② / Pulse
		80g max	5s	
 l* m*	① ② 2x2cm 		15min	① ②

* В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА * zavisno od modela * podle modelu * modelttöil fúggöen * În funcție de model * podľa modelu * glede na model * у зависности од модела * ovisno o modelu * Vastavalt mudelitele * Atkarībā no modeļa * Pagal modelius * Zależnie od modelu * depending on the model * afhankelijk van het model * afhængig af modellen * avhengig av modell * beroende på modell * mallista riippuen * örnekteki gibi * según el modelo

BG Аксесоарите, съдържащи се в модела, който сте закупили, са посочени на етикета върху опаковката.

*според модела

ВНИМАНИЕ: предпазните мерки за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате новия уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където може да ги откриете и да се консултирате с тях в последствие.

– Никога не използвайте тампера (i4*) без капака на купата за смесване (i2-1*), тъй като иначе би могло да докосне ножовете.

ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

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

ПОЧИСТВАНЕ

- Откачете уреда от контакта.
- За по-лесно почистване изплакнете аксесоарите след използване.
- Измийте и подсушете аксесоарите: Всички те могат да се мият в съдомиялна машина и да се потапят или мият под течаща вода с изключение на блока на месомелачката (l+m3+m6+m7+m8) и моторния модул (a). Подсушавайте моторния модул с леко влажна гъба.
- След като изсъхнат, покрийте 4-посочния нож (m6) и решетките с готварско олио, за да не ръждясат.
- Налейте топла вода с няколко капки течен сапун в купата за смесване (i3). Затворете капака (i2) със стопера за дозиране (il). Активирайте уреда няколко пъти за 1-2 секунди. Откачете уреда от контакта. Изплакнете купата.
- **Ножовете на аксесоарите са много остри. Внимавайте, когато боравите с тях.**

Съвет: Ако аксесоарите ви изглеждат на петна от храни като моркови или портокали, ги изтъркайте с кърпа, напоена в растително олио, след което ги почистете, както обикновено.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ

Ако уредът ви не работи, както трябва, проверете:

- дали е включен правилно в контакта.
- дали всеки аксесоар е завинтен парвилно.

Уредът продължава да не работи? Отидете в упълномощен сервизен център (вж. списъка в сервизната брошура).

АКСЕСОАРИ

Можете да персонализирате уреда си, като закупите всеки от следните аксесоари в най-удобния за вас магазин или в някой от нашите упълномощени сервизни центрове:

- **d:** Нож от неръждаема стомана за месомелачка
- **e:** Нож за месене
- **f:** Емулгиращ диск
- **g:** Бъркалка
- **h:** Диск за рязане на зеленчуци
 - C/H: Едро ренде/резачка
 - A/D: Ситно ренде/резачка
 - G Пармезан - Картофени крокети
 - E Резачка за пържени картопки
- **i:** Купа за смесване
- **i5, i4, i1-1 и i2-1:** Филтър за сокове + чукало + капак + дозатор
- **j:** Преса за цитрусови плодове
- **k:** Фина мелничка за билки
- **l + m:** Адаптер + мелачка
- **n:** шпатула

Внимание: За да закупите аксесоари за този уред трябва да предоставите ръководството за инструкции, дошло с него, или самия уред.

Pribor sadržan u modelu koji ste kupili prikazan je na naljepnici na pakovanju.

BS *ovisno o modelu

OPREZ: sigurnosne mjere opreza su sastavni dio aparata. Prije prvog korištenja novog aparata pažljivo pročitajte sigurnosne mjere opreza. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći kako biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

– Nikada ne koristite tučak (i4*) bez poklopca posude za miješanje (i2-1*) jer bi u suprotnom mogao dodirnuti oštrice.

PREPORUKE ZA KORIŠTENJE

- Cjedilo za agrume (j*): Pažnja: potrebno je isprati filtersku košaricu (j2*) nakon 0,2 l iscijeđenog soka.
- Mašina za mljevenje mesa (m*): uvjerite se da je meso potpuno odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz strujnog napajanja.
- Radi lakšeg čišćenja, pribor isperite odmah nakon upotrebe.
- Operite i osušite pribor: sav pribor se može prati u mašini za pranje posuđa, uranjati u vodu ili prati pod vodom iz slavine, osim bloka mašine za mljevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i jedinice motora (a). Očistite ih mokrom spužvom.
- Nakon sušenja na 4-kraki nož (m6) i rešetke nanesite jestivo ulje kako biste izbjegli hrđanje.
- U posudu za miješanje (i3) ulijte vruću vodu i nekoliko kapi tekućeg deterdženta za pranje posuđa. Zatvorite poklopac (i2) čepom (il). Aktivirajte aparat nekoliko puta 1 ili 2 sekunde. Isključite aparat iz strujnog napajanja. Isperite posudu.

– **Oštrice pribora su vrlo oštre. S oštricama rukujte pažljivo.**

Savjet: ako pribor promijeni boju zbog namirnica kao što su mrkve ili narandže, obrišite ga krpom natopljenom u biljno ulje, a zatim očistite kao i obično.

ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI

Ako vaš aparat ne radi propisno, provjerite:

– je li propisno priključen na strujno napajanje.

– je li svaki dio pribora propisno zavrnut.

Vaš aparat i dalje ne radi? Posjetite ovlaštenu servisnu centar (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

DODATNA OPREMA

Svoj aparat možete personalizirati kupovinom bilo kojeg od sljedećeg pribora u svojoj uobičajenoj trgovini ili u jednom od naših ovlaštenih servisnih centara:

- **d:** oštrica od nehrđajućeg čelika za mašinu za mljevenje mesa
- **e:** oštrica za miješenje
- **f:** disk za emulziranje
- **g:** metlica
- **h:** disk za rezanje povrća
 - C/H: krupno ribanje/rezanje
 - A/D: sitno ribanje/rezanje
 - G: nastavak za ribanje sira
 - E: nastavak za rezanje pomfrita
- **i:** posuda za miješanje
- **i5, i4, i1-1 i i2-1:** filter za sok + potiskivač + poklopac + mjerna posuda
- **j:** cjedilo za agrume
- **k:** mlin za fino mljevenje bilja
- **l + m :** adapter + mašina za mljevenje
- **n:** lopatica

Pažnja: Za kupovinu pribora za ovaj aparat potrebno je pokazati uputstvo za upotrebu isporučeno s priborom ili aparatom.

Příslušenství, které je součástí Vámi zakoupeného typu je zobrazeno na obalu.

*podle modelu

CS UPOZORNĚNÍ: Bezpečnostní opatření jsou součástí zařízení. Přečtěte si pozorně tyto pokyny dříve, než začnete používat zařízení poprvé. Uchovávejte je na místě, kde je můžete později najít a nahlédnout do nich.

– Nikdy nepoužívejte paličku (i4*) bez víka mísy (i2-1*), v opačném případě by se mohla dotknout nožů.

POKYNY K POUŽITÍ

– Odšťavovač citrusových plodů (j*): Upozornění: je nutné opláchnout filtrační koš (j2*) každých 0,2 litru.

– Mlýnek na maso (m*): Ujistěte se, že maso je zcela rozmražené.

ČIŠTĚNÍ

– Odpojte spotřebič.

– Pro snadnější čištění opláchněte příslušenství ihned po použití.

– Omyjte a osušte příslušenství: Všechno příslušenství může jít do myčky, smí se ponořit nebo mýt pod tekoucí vodou, s výjimkou bloku mlýnku na maso (l + m3 + m6 + m7 + m8) a motorové jednotky (a). Očistěte je s vlhkou houbou.

– Jakmile je příslušenství suché, naneste na 4čepelový nůž (m6) a mřížky jedlý olej pro zabránění koroze.

– Nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého mýdla do míchací nádoby (i3). Zavřete víko (i2) s jeho dávkovacím dorazem (il). Zapněte několikrát spotřebič po dobu 1 nebo 2 sekund. Odpojte spotřebič. Vypláchněte mísu.

– **Čepele jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně.**

Rada: Pokud jsou vaše doplňky zbarvené od potravin, jako je mrkev nebo pomeranč, vydrhněte je hadříkem namočeným v rostlinném oleji a pak vyčistěte jako obvykle.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

Pokud váš spotřebič nepracuje správně, zkontrolujte:

- že je správně zapojený.
- že každé příslušenství je řádně přišroubováno.

Váš spotřebič stále nefunguje? Obráťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Můžete si přizpůsobit spotřebič koupí některého z následujících doplňků v obchodě vašeho prodejce nebo v některém z našich autorizovaných servisních středisek:

- **d:** Nerezová čepel pro mlýnek na maso
- **e:** Hnětací hák
- **f:** Emulgační kotouč
- **g:** šlehač
- **h:** Řezací kotouč na zeleninu
 - C/H: Silné struhadlo / řezač
 - A/D: Jemné struhadlo / řezač
 - G Parmazán - struhadlo
 - E Řezač na hranolky
- **i:** Míchací miska
- **i5, i4, i1-1 a i2-1:** Filtr + palička + víko + dávkovač
- **j:** Odšťavovač citrusových plodů:
- **k:** Jemný mlýnek na byliny
- **l + m:** Adapter + mlýnek
- **n:** špachtle

Upozornění: Chcete-li zakoupit jakékoli příslušenství pro tento spotřebič, musíte nevyhnutně předložit návod k obsluze dodávaný s ním nebo samotným zařízením.

A most vásárolt modell tartozékai a csomagoláson ábrázolva vannak.

*a modelltől függően

FIGYELEM: a biztonsági óvintézkedések a készülék részét képezik. A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a őket. Tárolja olyan helyen az útmutatót, ahol megtalálja, és később elő tudja venni.

– Soha ne használja a mozsártörőt (i4*) a keverőtál fedele (i2-1*) nélkül, ellenkező esetben hozzáérhet a pengékhez.

JAVASLATOK HASZNÁLATHOZ

- Citrusfélék facsaró (j*): Figyelem, a szűrőkosarat (j2*) 0,2 l-enként le kell mosni.
- Húsdaráló (m*): ellenőrizze, hogy a hús teljesen felengedett-e.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan mosogassa el a tartozékokat.
- A tartozékokat mosogassa el, és szárítsa meg: Mindegyik mosogatógépben vagy folyó víz alatt mosogatható, kivéve a húsdaráló blokkot: (l+m3+m6+m7+m8) és a motoregységet (a). Az utóbbit egy nedves szivaccsal törölje át.
- Amikor megszáradtak, kenje be a négyágú pengét (m6) és a rácsokat sütőolajjal a rozsdásodás elkerülése érdekében.
- Töltsön forró vizet és pár csepp mosogatószer a keverőtálba (i3). Zárja le a fedelet (i2) a zárógombjával (il). Néhányszor indítsa el a készüléket 1-2 másodpercig. Húzza ki a készüléket. Törölje meg a tálat.
- **A tartozék pengék rendkívül élesek. Óvatosan bánjon velük.**

Tip: Amennyiben a tartozékok az ételek, például sárgarépa vagy narancs miatt elszíneződnek, akkor növényi olajjal bekent ruhával törölje le őket, majd a szokott módon tisztítsa meg őket.

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

HU

Amennyiben a készülék nem megfelelően működik, ellenőrizze, hogy:
– megfelelően van-e csatlakoztatva.

– minden tartozék megfelelően van-e felcsavarozva.

A készülék továbbra sem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

TARTOZÉKOK

Egyedivé teheti a készülékét, ha megvásárolja az alábbi tartozékokat a szokott üzletében vagy az egyik szervizközpontunkban:

- | | |
|---|---|
| – d: Rozsdamentes acél húsdaráló penge | – i: Keverőtál |
| – e: Kés dagasztáshoz | – i5, i4, i1-1 és i2-1: gyümölcsfacsaró szűrő + mozsártörő + fedél + adagoló |
| – f: Emulzionáló lemez | – j: Citrusfélék facsaró |
| – g: Habverő | – k: Fűszernövény daráló |
| – h: Zöldségvágó lemez | – l + m: Adapter + daráló |
| • C/H: Vastag reszelő/vágó | – n: Spatula |
| • A/D: Finom reszelő/vágó | |
| • G Parmezán - kuglóf | |
| • E Hasáburgonya vágó | |

Figyelem: Ahhoz, hogy tartozékokat vásároljon a készülékhez, be kell mutatnia a mellékelt használati utasítást vagy magát a készüléket.

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

*în funcție de model

ATENȚIE: instrucțiunile privind siguranța fac parte din aparat. Citiți-le cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Păstrați-le într-un loc în care le puteți găsi și le puteți consulta mai târziu.

– Nu utilizați niciodată accesoriul de împingere a ingredientelor (i4*) fără capacul vasului de amestecare (i2-1*), în caz contrar acesta ar putea atinge lamele.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

- Storcător de citrice (j*): Atenție, trebuie să clătiți coșul filtrului (j2*) la fiecare 0,2 L.
- Mașina de tocat carne (m*): asigurați-vă că este complet decongelată carnea.

CURĂȚARE

- Scoateți aparatul din priză.
- Pentru curățare mai ușoară, clătiți accesoriile rapid după utilizare.
- Spălați și uscați accesoriile: Acestea se pot spăla toate în mașina de spălat vase, se pot scufunda în apă sau se pot spăla sub jetul de apă de la robinet, cu excepția blocului mașinii de tocat carne (l+m3+m6+m7+m8) și a unității motorului (a). Acestea din urmă trebuie șterse cu un burete umed.
- După ce se usucă, ungeți lama cu 4 ramuri (m6) și grila cu ulei alimentar pentru a evita ruginirea acestora.
- Turnați apă caldă cu câteva picături de detergent lichid în vasul de amestecare (i3). Închideți capacul (i2) cu dopul său dozator (il). Porniți aparatul de câteva ori, timp de 1 sau 2 secunde. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul.

– **Lamele accesoriului sunt extrem de ascuțite. Manevrați-le cu atenție.**

Recomandare: În cazul în care accesoriile dvs. sunt pătate de alimente precum morcovii sau portocalele, frecați-le cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal, apoi curățați-le ca de obicei.

CE SOLUȚII AVEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ

RO

În cazul în care aparatul dvs. nu funcționează corespunzător, verificați:

- dacă este conectat corect la priză.
- dacă fiecare accesoriu este corect înșurubat.

Aparatul dvs. tot nu funcționează? Contactați un centru de service autorizat (consultați lista completă din broșură).

ACCESORII

Vă puteți personaliza aparatul cumpărând oricare dintre următoarele accesorii de la unul dintre centrele noastre autorizate:

- **d:** Lamă de tocare a cărnii din oțel inoxidabil
- **e:** Lamă de frământare
- **f:** Disc de emulsionare
- **g:** Tel
- **h:** Disc de tăiat legume
 - C/H: Răzătoare grosieră / cuțit
 - A/D: Răzătoare fină / cuțit
 - G: Parmezan - Reibekuchen
 - E: Cuțit pentru cartofi pai
- **i:** Vas de amestecare
- **i5, i4, i1-1 și i2-1:** Filtru de suc + accesoriu de împingere a ingredientelor + capac + dozator
- **j:** Storcător de citrice
- **k:** Tocător de plante aromate
- **l + m:** Adaptor + râșniță
- **n:** spatulă

Atenție: Pentru a cumpăra oricare dintre accesoriile acestui aparat, trebuie să prezentați obligatoriu manualul de instrucțiuni furnizat cu acesta sau aparatul.

Príslušenstvo modelu, ktorý ste si práve zakúpili, je znázornené na obale.

*podľa modelu

UPOZORNENIE: Bezpečnostné opatrenia sú súčasťou zariadenia. Pred prvým použitím vášho zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny. Uchovávajte ich na mieste, kde ich môžete neskôr nájsť a pozrieť sa do nich.

– Nikdy nepoužívajte paličku (i4*) bez veka misy (i2-1*), v opačnom prípade by sa mohla dotknúť nožov.

ODPORÚČANIA PRE POUŽITIE

- Odšťavovač citrusových plodov (j*): Upozornenie: je nutné opláchnuť filtračný kôš (j2*) každých 0,2 litra.
- Mlynček na mäso (m*): Uistite sa, že mäso je úplne rozmrazené.

ČISTENIE

- Odpojte spotrebič.
- Pro jednoduchšie vyčistenie opláchnite príslušenstvo ihneď po použití.
- Umyte a osušte príslušenstvo: Všetko príslušenstvo môže ísť do umývačky, môže sa ponoriť alebo umývať pod tečúcou vodou, okrem bloku mlynčeka na mäso (l + m3 + m6 + m7 + m8) a motorovej jednotky (a). Očistite ich s vlhkou špongiou.
- Keď je príslušenstvo suché, naneste na 4-čepelový nôž (m6) a mriežky jedlý olej pre zabránenie korózie.
- Nalejte teplú vodu s niekoľkými kvapkami tekutého mydla do miešacej nádoby (i3). Zatvorte veko (i2) s jeho dávkovacím dorazom (il). Zapnite niekoľkokrát spotrebič na 1 alebo 2 sekundy. Odpojte spotrebič. Vypláchnite misku.
- **Čepele sú veľmi ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.**

Rada: Ak sú vaše doplnky zafarbené od potravín, ako je mrkva alebo pomaranč, vydrhnite ich s handričkou namočenou v rastlinnom oleji a potom vyčistite ako obvykle.

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

Ak váš spotrebič nepracuje správne, skontrolujte:

- že je správne zapojený.
- že každé príslušenstvo je poriadne priskrutkované.

Váš spotrebič stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej knižke).

PRÍSLUŠENSTVO

Môžete si prispôbiť spotrebič kúpou niektorého z nasledujúcich doplnkov v obchode vášho predajcu alebo v niektorom z našich autorizovaných servisných stredísk:

- **d:** Nehrdzavejúca čepeľ pre mlynček na mäso
- **e:** Hnetací hák
- **f:** Emulgačný kotúč
- **g:** Šľahač
- **h:** Rezací kotúč na zeleninu
 - C/H: Hrubé strúhadlo / rezač
 - A/D: Jemné strúhadlo / rezač
 - G Parmezán - strúhadlo
 - E Rezač na hranolčky
- **i:** Miešacia miska
- **i5, i4, i1-1 a i2-1:** Filter + palička + veko + dávkovač
- **j:** Odšťavovač citrusových plodov:
- **k:** Jemný mlynček na byliny
- **l + m:** Adaptér + mlynček
- **n:** Špachtle

Upozornenie: Ak chcete zakúpiť akékoľvek príslušenstvo pre tento spotrebič, musíte nevyhnutne predložiť návod na obsluhu dodávaný s ním alebo samotným zariadením.

SK

Nastavki, ki jih vključuje ta model, ki ste ga pravkar kupili, so predstavljeni na nalepki, ki se nahaja na ovojnini.

*skladno z modelom

SVARILO: Varnostni ukrepi so del tega aparata. Pred prvo uporabo aparata jih pozorno preberite. Hranite jih na mestu, kjer jih lahko najdete, če jih boste potrebovali v prihodnje.

SL

– Tolkača (i4*) nikoli ne uporabljajte brez pokrova posode za mešanje (i2-1*), v nasprotnem primeru lahko pride v stik z rezili.

PRIPOROČILA ZA UPORABO

- Ožemalnik citrusov (j*): Opozorilo! Košarico s filtrom (j2*) morate izprati vsaka 0,2 L.
- Mesoreznica (m*): poskrbite, da bo meso popolnoma odtaljeno.

ČIŠČENJE

- Aparat izključite iz električnega omrežja.
- Za enostavnejše čiščenje nastavke takoj po uporabi izperite.
- Nastavke očistite in osušite: Vsi nastavki so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju, lahko jih potopite v vodo oziroma jih očistite pod tekočo vodo. Našteto ne velja za sklop mesoreznice (l+m3+m6+m7+m8) in enote z motorjem (a). Slednje obrišite z vlažno krpo.
- Ko so suhi, rezilo s 4 kraki (m6) in mrežice premažite z jedilnim oljem, da preprečite rjavenje.
- V posodo za mešanje (i3) nalijte vročo vodo z nekaj kapljicami tekočega čistila. Pokrov (i2) zaprite z dozirnim pokrovom (il). Aparat večkrat aktivirajte za 1 ali 2 sekundi. Aparat izključite iz električnega omrežja. Posodo izperite.
- **Nastavki z rezili so izjemno ostri. Uporabljajte jih previdno.**

Nasveti: Če so na vaših nastavkih vidni madeži zaradi živil, kot so korenje in pomaranče, jih zdrgnite s krpo, namočeno v rastlinsko olje, nato jih očistite, kot običajno.

KAKO UKREPATI, ČE VAŠ APARAT NE DELUJE

Če vaš aparat ne deluje pravilno, preverite:

- da je pravilno priključen v električno omrežje;
- da je vsak nastavek pravilno nameščen.

Vaš aparat še vedno ne deluje? Pojdite na pooblaščen servisni center (glejte seznam v servisni knjižici).

SL

NASTAVKI

Svoj aparat si lahko prilagodite z nakupom katerega koli izmed naslednjih nastavkov v vaši običajni trgovini ali na katerem izmed pooblaščenih servisnih centrov:

- **d:** Rezilo za mletje mesa iz nerjavnega jekla
- **e:** Rezilo za gnetenje
- **f:** Nastavek za emulgiranje
- **g:** metlica
- **h:** Nastavek za rezanje zelenjave
 - C/H: Grobo strgalo/rezilo
 - A/D: Fino strgalo/rezilo
 - G Nastavek za krompirjevo palačinko s parmezanom
 - E Rezilo za ocvrt krompirček
- **i:** Posoda za mešanje
- **i5, i4, i1-1 in i2-1:** Filter za sok + tolkač + pokrov + dozirnik
- **j:** Ožemalnik citrusov
- **k:** Mlinček za fino mletje zelišč
- **l + m :** Adapter + mesoreznica
- **n:** lopatica

Pozor: Če želite kupiti kateri koli nastavek za ta aparat, morate ob nakupu obvezno predložiti navodila za uporabo, priložena aparatu, oziroma sam aparat.

Dodaci koji idu uz model koji ste upravo kupili su prikazani na nalepnici na pakovanju.

*u zavisnosti od modela

OPREZ: Bezbednosne mere su sastavni deo aparata. Pre prve upotrebe novog proizvoda, pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih možete pronaći da biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

– Nemojte nikada da koristite potiskivač (i4*) bez poklopca posude za mešanje (i2-1*), jer bi u suprotnom mogao dodirnuti sečiva.

PREPORUKE ZA KORIŠĆENJE

- Cediljka za citrusno voće (j*): Pažnja: filter (j2*) treba isprati nakon 0,2 l iscedenog soka.
- Mašina za mlevenje mesa (m*): uverite se da je meso potpuno odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz strujnog napajanja.
- Za lakše čišćenje isperite pribor odmah posle upotrebe.
- Operite i osušite pribor: sav pribor može da se pere u mašini za pranje sudova, potapa u vodu ili pere pod vodom iz slavine, osim bloka mašine za mlevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i motorne jedinice (a). Očistite ih mokrim sunđerom.
- Posle sušenja, na 4-kraki nož (m6) i rešetke nanosite jestivo ulje da biste izbegli rđu.
- U posudu za mešanje (i3) sipajte vruću vodu i nekoliko kapi tečnog deterdženta za pranje sudova. Zatvorite poklopac (i2) čepom (il). Uključite aparat nekoliko puta 1 ili 2 sekunde. Isključite aparat iz strujnog napajanja. Isperite posudu.
- **Sečiva pribora su izuzetno oštra. Sečivima rukujte oprezno.**

Savet: ako dodaci promene boju zbog namirnica kao što su šargarepa ili pomorandže, obrišite ih krpom natopljenom u biljnim uljem, a zatim očistite kao i obično.

ŠTA UČINITI AKO APARAT NE RADI

Ako vaš aparat ne radi pravilno, proverite:

- da li je pravilno priključen.
- da li je svaki deo dodatka pravilno zavrnut.

Ako aparat i dalje ne radi? Posetite ovlašćeni servisni centar (pogledajte listu u servisnoj knjižici).

DODACI

Možete da personalizujete svoj aparat kupovinom bilo kojeg od sledećih dodataka u prodavnici ili u jednom od naših ovlašćenih servisnih centara:

- **d:** sečivo od nerđajućeg čelika za mašinu za mlevenje mesa
- **e:** sečivo za mešenje
- **f:** disk za emulgovanje
- **g:** živa za mućenje
- **h:** disk za seckanje povrća
 - C/H: krupno rendanje/seckanje
 - A/D: sitno rendanje/seckanje
 - G: dodatak za parmezan i za krompir
 - E: seckalica za pomfrit
- **i:** posuda za mešanje
- **i5, i4, i1-1 i i2-1:** filter za sok + potiskivač + poklopac + dozer
- **j:** cediljka za citrusno voće
- **k:** mlin za sitno mlevenje začinskog bilja
- **l + m :** adapter + mašina za mlevenje
- **n:** špatula

Pažnja: Za kupovinu dodataka za ovaj aparat treba pokazati uputstvo za upotrebu isporučeno uz aparat i njegove dodatke.

Pribor sadržan u modelu koji ste kupili prikazan je na naljepnici na pakiranju.

*sukladno modelu

OPREZ: sigurnosne mjere opreza sastavni su dio uređaja. Prije prvog korištenja novog uređaja pažljivo pročitajte sigurnosne mjere opreza. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći kako biste ih mogli koristiti za buduće potrebe.

- HR** – Nikad ne koristite tučak (i4*) bez poklopca posude za miješanje (i2-1*) jer bi u suprotnom mogao dotaknuti oštrice.

PREPORUKE ZA UPORABU

- Cjedilo za agrume (j*): Pažnja: filter košaricu (j2*) treba isprati nakon 0,2 l iscijeđenog soka.
- Stroj za mljevenje mesa (m*): uvjerite se da je meso potpuno odmrznuto.

ČIŠĆENJE

- Odspojite uređaj od strujnog napajanja.
- Radi lakšeg čišćenja isperite pribor odmah nakon uporabe.
- Operite i osušite pribor: sav pribor može se prati u perilici posuđa, uranjati u vodu ili prati pod vodom iz slavine, osim bloka stroja za mljevenje mesa (l+m3+m6+m7+m8) i jedinice motora (a). Očistite ih mokrom spužvom.
- Nakon sušenja na 4-kračni nož (m6) i rešetke nanesite jestivo ulje kako biste izbjegli hrđu.
- U posudu za miješanje (i3) ulijte vruću vodu i nekoliko kapi tekućeg deterdženta za pranje posuđa. Zatvorite poklopac (i2) čepom (il). Uključite uređaj nekoliko puta 1 ili 2 sekunde. Odspojite uređaj od strujnog napajanja. Isperite posudu.
- **Oštrice pribora su izuzetno oštre. S oštricama rukujte oprezno.**

Savjet: ako pribor promijeni boju zbog namirnica kao što su mrkve ili naranče, obrišite ga krpom natopljenom u biljno ulje, a zatim očistite kao i obično.

ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NE RADI

Ako vaš uređaj ne radi propisno, provjerite:

- je li propisno priključen na strujno napajanje.
- je li svaki dio pribora propisno zavrnut.

Vaš uređaj i dalje ne radi? Idite u ovlaštenu servisnu centar (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

PRIBOR

HR

Svoj uređaj možete personalizirati kupnjom bilo kojeg od sljedećeg pribora u svojoj uobičajenoj trgovini ili u jednom od naših ovlaštenih servisnih centara:

- **d:** inox nastavak za stroj za mljevenje mesa
- **e:** nastavak za miješenje
- **f:** disk za emulziranje
- **g:** pjenjača
- **h:** nastavak za rezanje / ribanje povrća
 - C/H: krupno rezanje/ribanje
 - A/D: sitno rezanje/ribanje
 - G: natsavlja za ribanje krumpira ili parmezana
 - E: disk za rezanje krumpirića
- **i:** blender
- **i5, i4, i1-1 i i2-1:** sokovnik + potiskivač + poklopac + mjerni čep
- **j:** cijedilo agruma
- **k:** mlinac za začinsko bilje
- **l + m:** adapter + stroj za mljevenje
- **n:** lopatica

Pažnja: za kupnju pribora za ovaj uređaj potrebno je pokazati upute za uporabu isporučene s priborom ili uređajem.

Äsjaostetud mudeliga kaasas olevad lisatarvikud on näidatud ümbrisel oleval sildil.

*vastavalt mudelile

ETTEVAATUST: ohutusnõuded on seadme osa. Lugege need enne uue seadme esmakasutust hoolikalt läbi. Hoidke neid kohas, kus need on hiljem hõlpsasti leitavad ja kasutatavad.

– *Ärge kunagi kasutage nuiat (i4*) ilma segamiskausi kaaneta (i2-1*), see võib muidu terasid puudutada.

ET SOOVITUSED KASUTUSEKS

- Sidrunipress (j*): loputage filtrikaussi (j2*) kindlasti iga 0,2 liitri tagant.
- Hakklihamasin (m*): vaadake, et liha oleks täielikult üles sulanud.

PUHASTAMINE

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Lihtsamaks puhastamiseks loputage lisatarvikuid kohe pärast kasutamist.
- Peske ja kuivatage lisatarvikud Saate neid kõiki nõudepesumasinas pesta, panna likku või pesta jooksva vee all, välja arvatud hakklihamasina plokk (l+m3+m6+m7+m8) ja elektrimootor (a). Puhastage viimast märja käsna.
- Kui nad on kuivatatud, katke neli väljaulatuvat tera (m6) ja võred toiduõliga, et roostetamist ära hoida.
- Valage segamiskausi (i3) kuuma vett ja lisage natuke vedelseepi. Sulgege kaas (i2) kaane lükkuriga (il). Käivitage seade paar korda üheks või kaheks sekundiks. Ühendage seade vooluvõrgust lahti. Loputage kauss.
- Lisatarvikute lõiketerad on ülimalt teravad. Käsitsege neid ettevaatlikult.

Nipp Kui teie lisatarvikutele on toiduga, nagu porgand või apelsinid, kokku puutel tekkinud plekid, hõõrge neid taimeõliga riidetükil ja puhastage siis nagu tavaliselt.

MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA

Kui teie seade ei tööta korralikult, kontrollige:

– kas see on korralikult vooluvõrgus

– kas kõik lisatarvikud on korralikult kinnitatud

Seade ei tööta ikka? Minge teenindusse (nt nimekirja).

LISATARVIKUD

Saate ostetud seadet täiustada kõikide järgnevate lisatarvikutega, mida saate osta edasimüüja kaupluses või teeninduses:

– **d**: hakklihamasina roostevabast terasest tera

– **e**: taina sõtkumise tera

– **f**: emulgeeriv ketas

– **g**: vispel

– **h**: juurvilja lõikamise ketas

• C/H: jämedam riiv / lõikur

• A/D: peenem riiv / lõikur

• G parmesan – kartulipannkook

• E friikartulite lõikur

– **i**: segamiskauss

– **i5, i4, i1-1 ja i2-1**: mahlafilter + nui + kaas + dosaator

– **j**: sidrunipress

– **k**: maitsetaimede jahvataja

– **l + m**: adapter + jahvataja

– **n**: spaatel

Tähelepanu Selleks et soetada sellele seadmele mõni lisatarvik, peate te kindlasti näitama seadme kasutusjuhendit või seadet ennast.

ET

Tā modeļa piederumi, ko tikko iegādājāties, ir norādīti uz iepakojuma uzlīmes.

* atkarībā no modeļa

UZMANĪBU! Piesardzības pasākumi ir ierīces lietošanas neatņemama sastāvdaļa. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes, lūdzu, rūpīgi izlasiet tos. Glabājiet tos vietā, kur tos varēsīt atrast un izlasīt.

– Nekādā gadījumā nelietojiet piestu (i4*), neuzliekot maisīšanas traukam vāku (i2-1*). Pretējā gadījumā piesta var saskarties ar asmeņiem.

LV LIETOŠANAS IETEIKUMI

- Citrusaugļu spiede (j*): Uzmanību! Jums jāizskalo filtra grozs (j2*) ik pēc 0,2 l sulas izspiešanas.
- Gaļas mašīna (m*): pārbaudiet, vai gaļa ir pilnībā atlaidināta.

TĪRĪŠANA

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Lai panāktu efektīvāku tīrīšanu, noskalojiet piederumus uzreiz pēc lietošanas.
- Nomazgājiet un nosusiniet piederumus. Piederumus, izņemot gaļas mašīnas bloku (l+m3+m6+m7+m8) un motora bloku (a), var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tos var iegremdēt ūdenī vai mazgāt zem tekoša ūdens. Nosusiniet gaļas mašīnas bloku un motora bloku ar mitru sūkli.
- Kad piederumi ir sausi, pārklājiet četru zaru asmeni (m6) un režģus ar augu eļļu, lai nepieļautu rūsas veidošanos.
- Iepildiet maisīšanas traukā (i3) karstu ūdeni, pievienojot dažus pilienus šķidro ziepju. Aizveriet vāku (i2), izmantojot devas aizturi (il). Dažas reizes uz 1 vai 2 sekundēm ieslēdziet ierīci. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izskalojiet trauku.
- **Piederumu asmeņi ir ļoti asi. Rīkojieties ar tiem piesardzīgi.**

Padoms. Ja uz piederumiem ir traipi, ko atstājusi pārtika, piemēram, burkāni vai apelsīni, notīriet tos ar augu eļļā samērcētu drānu un pēc tam notīriet kā parasti.

KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS?

Ja ierīce nedarbojas, pārbaudiet, vai:

- tā ir pieslēgta pareizi;
- katrs piederums ir ieskrūvēts pareizi.

Vai ierīce joprojām nedarbojas? Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (skatiet sarakstu apkopes bukletā).

PIEDERUMI

Varat personalizēt savu ierīci, iegādājoties kādu no turpmāk norādītajiem piederumiem tālākpārdevēja veikalā vai kādā no mūsu pilnvarotajiem apkopes centriem.

- **d:** Nerūsējošā tērauda gaļas mašīnas asmens
- **e:** Mīcīšanas lāpstiņa
- **f:** Emulsijas veidošanas ripa
- **g:** Putotājs
- **h:** Dārzeņu griešanas ripa
 - C/H: Rupjais smalcinātājs/ griezējs
 - A/D: Smalkais smalcinātājs/ griezējs
 - G Parmesan – Reibekuchen
 - E Kartupeļu griezējs
- **i:** Maisītāja trauks
- **i5, i4, i1-1 un i2-1:** Sulu filtrs, piesta, vāks un dozators
- **j:** Citrusaugļu spiede
- **k:** Zaļumu smalcinātājs
- **l + m:** Pāreja un smalcinātājs
- **n:** Lāpstiņa

Uzmanību! Lai iegādātos piederumus šai ierīcei, jāuzrāda šī norādījumu rokasgrāmata vai pati ierīce.

Jūsų ką tik įsigytame modelyje esantys priedai pateikti ant pakuotės etiketės.

*priklausomai nuo modelio

DĖMESIO: saugos priemonės yra prietaiso dalis. Jas atidžiai perskaitykite prieš pirmą kartą naudodami naują prietaisą. Laikykite tokioje vietoje, kur vėliau galėtumėte rasti ir paskaityti.

– Grūstuvo (i4*) niekada nenaudokite be maišymo ąsočio dangčio (i2-1*), nes priešingu atveju jis gali liesti peiliukus.

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- LT** – Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (j*): dėmesio, po kiekvieno 0,2 l sulčių išspaudimo reikia išplauti filtro krepšelį.
- Mėsmalė (m*): sušalusi mėsa turi būti pilnai atšildyta.

PLOVIMAS

- Atjunkite prietaisą nuo tinklo.
- Kad išplauti būtų lengviau, iš karto po naudojimo priedus praplaukite.
- Priedus išplaukite ir išdžiovinkite: juos visus galima plauti indaplovėje ir pamerkti ar plauti tekančiu vandeniu, išskyrus mėsmalės bloką (l + m3 + m6 + m7 + m8) ir variklio bloką (a). Šiuos blokus valykite drėgna kempine.
- Nusausinę keturšakį peiliuką (m6) ir groteles patepkite kepimo aliejumi, kad nerūdytų.
- Į maišymo ąsotį (i3) įpilkite karšto vandens su keliais indų ploviklio lašais. Uždėkite dangtį (i2) su jo dozatoriumi (i1). Kelis kartus trumpam 1–2 sekundėms prietaisą įjunkite. Atjunkite prietaisą nuo tinklo. Praplaukite ąsotį.
- **Priedų peiliukai labai aštrūs. Elkitės su jais atsargiai.**

Patarimas: jeigu ant priedų atsiras dėmių nuo tokių produktų, kaip morkos ar apelsinai, valykite jas augaliniame aliejuje sumirkyta šluoste, o po to įprastai nuplaukite.

KĄ DARYTI, JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA

Jeigu jūsų prietaisas tinkamai neveikia, patikrinkite:

- ar jis tinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo;
- ar tinkamai prisukti visi priedai.

Ar jūsų įrenginys vis tiek neveikia? Susisiekiite su įgaliotu techninės priežiūros centru (žr. sąrašą techninės priežiūros brošiūroje).

PRIEDAI

Savo prietaisą galite pritaikyti įvairiems darbams, įprastinėje parduotuvėje ar mūsų techninės priežiūros centre įsigydami šiuos priedus:

- **d:** mėsmalės peiliukas iš nerūdijančio plieno
- **e:** tešlos peiliukas
- **f:** emulsijos formavimo diskas
- **g:** plaktuvas
- **h:** daržovių pjaustymo diskas
 - C/H: stambi trintuvė / pjaustyklė
 - A/D: smulki trintuvė / pjaustyklė
 - G: parmezano sūrio / bulvių pjaustyklė
 - E: gruzdintų bulvyčių pjaustyklė
- **i:** maišymo ašotis
- **i5, i4, i1-1 ir i2-1:** sulčių filtras + grūstuvus + dangtis + dozatorius
- **j:** citrusinių vaisių sulčiaspaudė
- **k:** žolelių smulkintuvas
- **l + m:** adapteris + malūnėlis
- **n:** mentelė

Dėmesio: jei norite įsigyti bet kokį šio prietaiso priedą, pardavėjui jūs turite pateikti šią instrukciją arba patį prietaisą.

Aksesoria dołączone do zakupionego modelu są pokazane na etykiecie umieszczonej na opakowaniu.

*odpowiednio do modelu

UWAGA: Zasady bezpieczeństwa stanowią część urządzenia. Przed pierwszym użyciem nowego urządzenia należy je uważnie przeczytać. Należy je przechowywać w łatwo dostępnym miejscu w celu ewentualnego użycia w późniejszym terminie.

– Nigdy nie należy używać tłuczka (i4*) bez założonej pokrywy miski do miksowania (i2-1*), inaczej mógłby on dotknąć ostrzy.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- PL** – Wyciskarka do cytrusów (j*): Uwaga, co każde 0,2 l należy przepłukać kosz filtrujący (j2*).
- Maszynka do mięsa (m*): należy upewnić się, że mięso całkowicie się rozmroziło.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby ułatwić sobie mycie, akcesoria należy przepłukać natychmiast po użyciu.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: z wyjątkiem bloku maszynki do mięsa (l+m3+m6+m7+m8) i bloku silnika (a), wszystkie one można myć w zmywarce, zanurzać w wodzie i myć pod bieżącą wodą. Ten ostatni należy przetrzeć mokrą gąbką i wysuszyć.
- Po wysuszeniu posmarować ostrze (m6) i ruszt olejem kuchennym, aby nie dopuścić do zardzewienia.
- Nalać gorącej wody z dodatkiem kilku kropli płynu do mycia naczyń do miski do miksowania (i3). Zamknąć pokrywę (i2) wraz z zatyczką otworu do nakładania (il). Włączyć urządzenie kilka razy na 1-2 sekundy.

Odłączyć urządzenie od zasilania. Misę należy wypłukać.

– **Ostrza są bardzo ostre. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie.**

Wskazówka: Jeśli akcesoria wyglądają na zaplamione produktami spożywczymi takimi jak marchew lub pomarańcze, można je przetrzeć szmatką zwilżoną w oleju roślinnym, a potem umyć w zwykły sposób.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Jeśli urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy sprawdzić:

- czy jest prawidłowo podłączone do kontaktu.
- czy wszystkie akcesoria są prawidłowo dokręcone.

Urządzenie dalej nie działa? Prosimy udać się do autoryzowanego centrum serwisowego (patrz lista w książeczce serwisowej).

AKCESORIA

Zakup dowolnych z poniższych akcesoriów w zwykłym sklepie lub w którymś z naszych autoryzowanych punktów serwisowych pozwala indywidualnie dostosować urządzenie do własnych potrzeb.

- **d:** Ostrze ze stali nierdzewnej do maszynki do mięsa
- **e:** Ostrze do wyrabiania ciasta
- **f:** Tarcza do robienia emulsji
- **g:** Trzepaczka
- **h:** Tarcza do siekania warzyw
 - C/H: Gruba tarka / szatkownica
 - A/D: Drobną tarka / szatkownica
 - G Parmezan - Placki ziemniaczane
 - E Szatkownica do frytek
- **i:** Misa do miksowania
- **i5, i4, i1-1 oraz i2-1:** Filtr do soku + tłuczek + przykrywka + dozownik
- **j:** Wyciskarka do cytrusów
- **k:** Młynek do ziół
- **l + m:** Adapter + maszynka
- **n:** Łopatką

Uwaga: Aby zakupić jakiegokolwiek akcesoria do tego urządzenia, należy koniecznie okazać instrukcję dostarczoną z samym urządzeniem.

The accessories contained in the model that you have just bought are represented on the label attached to the packaging.

*according to model

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

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

USING YOUR FOOD PROCESSOR

– Citrus press (j*): Attention, you must rinse the filter basket (j2*) after processing 200 ml juice.

– Meat mincer (m*): make sure that the meat is completely defrosted.

– Stainless steel multifunctional blade (d): to chop food using the multifunctional blade cut it into 2.5 cm pieces first.

EN – Emulsifying disk or Whisk (f* or g*): never use these accessories to knead heavy dough or mix cake mixtures.

– Blender jug (i3*): Pour all liquid ingredients into the jug first before adding the solid ingredients, without exceeding the maximum quantity. Never fill the blender jug with boiling liquids or very hot food. Never use the blender jug for processing dry foods (nuts, almonds, peanuts, etc).

DOUBLE FORCE COMPACT FOOD PROCESSOR

The table indicates the maximum quantities of food, speed and maximum processing times in your model using the different accessories.

Function	Accessories	Preparation	2.2L		3L		Speed
			Maximum capacity (*total weight of ingredients)	Maximum processing time	Maximum capacity (*total weight of ingredients)	Maximum processing time	
Blending (in bowl b)	d	Soup	500 ml	20 sec	1L	45 sec	2
Blending (in jug i*)	i*+i5* + i4*	Juice extractor	800 ml	2 min	800 ml	2 min	1 or 2 or Pulse
	i*	Cocktails	800 ml	2 min	800 ml	2 min	1 or 2 or Pulse
	i*	Soup	1L	2 min	1L	2 min	1 or 2 or Pulse
	i*	Batter mixture (pancakes, Yorkshire puddings, waffles)	800 ml	2 min	800 ml	2 min	1 or 2 or Pulse
Chipping	E*	French fries	300 g	30 sec	600 g	1min	1
Chopping	d	Meat or fish (raw or cooked)	300 g	30 sec	600 g	1min	2 or Pulse
		Hard Cheese (Gruyere)	300 g	30 sec	600 g	1min	2 or Pulse
		Onions & vegetables	300 g	30 sec	600 g	1min	2 or Pulse
Citrus press	j*	Citrus fruit	600 ml	1 min	600 ml	1 min	1
Emulsifying	f* or g*	Mayonnaise	1 egg	30 sec to 3 min	1 egg	30 sec to 3 min	1 or 2
Grating	C or A*	Hard cheese (Gruyere) & vegetables	300 g	30 sec	600 g	1 min	2
	G*	Parmesan cheese or Rosti (potato cakes)	300 g	30 sec	600 g	1 min	2

Meat mincer	l* + m*	Raw meat (trimmed & cut into 2cm cubes)		15 min		15 min	1 or 2
Mini chopper (do not process coffee beans or other hard foods)	k*	Garlic, onions, fresh herbs	50 g	10 sec	50 g	10 sec	2 or Pulse
	k*	Hazelnuts, almonds, dried fruit, pitted prunes, dried figs, dried apricots, etc	80 g	5 sec	80 g	5 sec	2 or Pulse
Mixing/ Kneading	d or e*	White bread dough	600 g	30 sec	1 kg	60 sec	2
		Wholemeal bread dough	??	??	??	??	??
		Shortcrust pastry, crumble mix & biscuit dough	??	??	??	??	??
		Batter mixture (pancakes, Yorkshire pudding, waffles)	800 ml	1 min to 1 min 30 sec	1.4L	1 min to 1 min 30 sec	2 or Pulse
		Light sponge cake mixture (Victoria sponge cake)	??	??	??	??	??
Slicing	H or D*	Vegetables & fruit	300 g	30 sec	600 g	1 min	1
Whipping	f* or g*	Cream	200 ml	30 sec to 3 min	200 ml	30 sec to 3 min	1 or 2
Whisking	f* or g*	Egg whites	6 egg whites	30 sec to 3 min	6 egg whites	30 sec to 3 min	1 or 2

CLEANING

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories immediately after use.
- Wash and dry the accessories: They can all go into the dishwasher, be immersed or be washed under running water, excepting the meat mincer accessories (l+m3+m6+m7+m8) and the motor unit (a). Clean the motor unit (a) with a damp sponge.
- Once they are dry, cover the 4 branch blade (m6) and the perforated grilles (m7-1 and m7-2) for the meat mincer with cooking oil in order to avoid rusting.
- Pour hot water with some drops of washing up liquid into the blender jug (i3). Close the lid (i2) with its cap (i1) in position. Activate the appliance a few times, for 1 or 2 seconds. Unplug the appliance. Rinse the jug.
- **The blades of the accessories are extremely sharp. Handle them with care.**

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

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

EN

If your appliance does not work properly, check:

- that it is plugged in properly.
- that the bowl (b3) is locked onto the motor unit (a) before locking the lid (b2) onto the bowl.
- that each accessory is properly fitted.

Your appliance still doesn't work? **Please contact Customer Service for further information** (see contact list).

ACCESSORIES

• For parts and accessories, contact the helpline - see contact list or refer to our website www.tefal.com

- **d**: Stainless steel multifunction blade
- **e**: Kneading blade* (for bread and pastry)
- **f**: Emulsifying disc (for mayonnaise, whipped cream and whipped egg whites)
- **g**: Whisk* (for mayonnaise, whipped cream and whipped egg whites)
- **h**: Vegetable-cutting disks
 - **C/H**: Thick grater / cutter
 - **A*/D***: Fine grater / cutter
 - **G*** Parmesan - Rosti (potato cakes)
 - **E*** French fries cutter
- **i***: Blender jug
- **i5, i4, i1-1 and i2-1***: Juice filter + pestle + lid + doser
- **j***: Citrus press
- **k***: Herb mill
- **l* + m***: Adapter + meat mincer
- **n***: Spatula

* depending on model

EN For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance, sold by an approved service centre.

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

*afhankelijk van het model

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

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

GEBRUIKSTIPS

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

SCHOONMAKEN

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Spoel de accessoires na gebruik onmiddellijk af om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Maak de accessoires schoon en droog ze af: ze zijn vaatwasbestendig, mogen in water worden gedompeld en onder de kraan worden gehouden met uitzondering van het vleesmolen-geheel (l+m3+m6+m7+m8) en het motorblok (a). Maak deze laatste onderdelen schoon met een vochtige spons.
- Na het afdrogen bestrijkt u het mes van 4 lemmetten (m6) en de roosters (m7) met eetbare olie om oxidatie te voorkomen.
- Giet warm water met enkele druppels vloeibare zeep in de mengkom (i3). Sluit het deksel (i2) en breng de doseerdop (iI) aan. Geef enkele pulsen. Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom.

- De messen van de accessoires zijn zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om.

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

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

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan of :

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

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

ACCESSOIRES

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

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

Tilbehøret, som følger med modellen, du netop har købt, vises på mærkatet, som sidder på indpakningen.

*afhængigt af modellen

BEMÆRK: Forholdsreglerne er en del af apparatet. Læs dem grundigt igennem før du bruger dit nye apparat for første gang. Opbevar dem et sted, hvor du kan finde og læse dem igennem igen senere.

– Brug aldrig morteren (i4*) uden røreskålens låg (i2-1*), ellers kan den komme i kontakt med klingerne.

BRUGSANBEFALINGER

- Citrusfrugt-presser (j*): Bemærk: Filterkurven (j2*) skal renses ved hver 0,2 l.
- Kødhakker (m*): Sørg for, at kødet er helt optøet.

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Rens tilbehøret efter brug for at gøre rengøringen nemmere.
- Vask og tør tilbehøret: De kan alle komme i vaskemaskinen, blive nedsunket i vand eller vaskes under rindende vand, med undtagelse af kødhakkerblokken (l+m3+m6+m7+m8) og motorenheden (a). Tør sidstnævnte af med en våd svamp.
- Når de er tørre, skal de fire klinger (m6) og rillerne smøres ind i madolie, så de ikke ruste.
- Hæld varmt vand med et par dråber flydende sæbe ned i røreskålen (i3). Luk låget (i2) og dets dæksel (il). Aktivér apparatet et par gange i et eller to sekunder. Tag apparatet ud af stikkontakten. Rens skålen.
- **Klingerne er ekstremt skarpe. Vær forsigtig, når du håndterer klingerne.**

DA

Råd: Hvis tilbehøret ser misfarvet ud på grund af madvarer som gulerødder eller appelsiner, kan du gnutte dem med et stykke stof dyppet i vegetabilsk olie, og derefter fortsætte regelmæssig rengøring.

HVAD DU SKAL GØRE, HVIS APPARATET IKKE VIRKER

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du tjekke:

- om det er tilsluttet strøm.
- at hver ekstradel er korrekt skruet på.

Virker apparatet stadig ikke? Gå til et autoriseret servicecenter (se listen i service-brochuren).

TILBEHØR

Du kan personliggøre dit apparat ved at købe et eller flere af de følgende ekstradele ved din forhandler eller hos en af vores autoriserede servicecentre:

- **d:** Kødhakkerklinge i rustfrit stål
- **e:** Ælteblad
- **f:** Fræseskive
- **g:** Pisk
- **h:** Grøntsagssnitter
 - T/F: Tykt rivejern/fræser
 - A/D: Fint rivejern/fræser
 - G: Parmesan - kartoffelsnitter
 - E: Pomfritsnitter
- **i:** Røreskål
- **i5, i4, i1-1 og i2-1:** Juicefilter + mortar + låg + doseringsdæksel
- **j:** Citrusfrugt-presser
- **k:** Urtekværn
- **l + m:** Adapter + kværn
- **n:** Spartel

Bemærk: For at købe en ekstradel til dette apparat, skal du fremvise instruktionerne eller manualen, som kom med produktet, eller selve apparatet.

Tilbehøret som følger med modellen du nettopp har kjøpt, vises på etiketten på emballasjen.

*avhengig av modell

NB: Sikkerhetsinstruksjonene er en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker produktet for første gang. Oppbevar dem på et sted der du kan hente dem fram senere ved behov.

– Bruk aldri støteren (i4*) uten lokket til mikserbeholderen (i2-1*). Hvis du gjør det, kan støteren komme i kontakt med bladene.

ANBEFALINGER FOR BRUK

- Sitruspresser (j*): Merk at du må skylle filterkurven (j2*) for hver 0,2 l du presser.
- Kjøttkvern (m*): Forsikre deg om at kjøttet er helt tint.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømforsyningen.
- For at rengjøringen skal bli enklere, bør du skylle tilbehøret like etter bruk.
- Vask og tørk tilbehøret: Alt tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin, nedsenkes i vann og vaskes under rennende vann, med unntak av kjøttkverntilbehøret (l+m3+m6+m7+m8) og motorenheten (a). Tørk sistnevnte med en fuktig klut.
- Det 4-grenede bladet (m6) og ristene bør smøres med matolje etter tørking for å unngå rustdannelse.
- Hell varmt vann med noen dråper flytende oppvaskmiddel i mikserbeholderen (i3). Lukk lokket (i2) med stopperen (i1). Start opp apparatet et par ganger, i 1 eller 2 sekunder hver gang. Koble apparatet fra strømforsyningen. Skyll beholderen.
- **Blad-tilbehørsdelene er ekstremt skarpe. Håndter dem med varsomhet.**

NO

Tips: Dersom tilbehøret blir misfarget av matvarer som gulrøtter eller appelsiner, kan du gni det med en klut som er gjennomfuktet med vegetabilsk olje før du rengjør på vanlig måte.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER

Hvis apparatet ikke virker som det skal, bør du sjekke:

- at det er tilkoblet strømforsyningen.
- at alt tilbehør er korrekt festet.

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

TILBEHØR

Du kan tilpasse apparatet ditt ytterligere ved å kjøpe det følgende tilbehøret hos din vanlige forhandler eller ved et av våre godkjente servicesentre:

- **d:** Kjøttkvernblad i rustfritt stål
- **e:** Elteblad
- **f:** Emulsjonsskive
- **g:** Visp
- **h:** Skive til kutting av grønnsaker
 - C/H: Tykk rasp/tilskjærer
 - A/D: Fin rasp/tilskjærer
 - G Rasp til parmesan/røstipotet
 - E Tilskjærer for pommes frites
- **i:** Mikserbeholder
- **i5, i4, i1-1 og i2-1:** Juicefilter + støter + lokk + stopper
- **j:** Sitruspresser
- **k:** Urtekvern
- **l + m :** Adapter + kvern
- **n:** Slikkepott

NO

NB: Når du skal kjøpe tilbehør til dette apparatet, må du fremvise den medfølgende instruksjonshåndboken eller selve apparatet.

Tillbehören som ingår i den modell som du just har köpt finns listade på etiketten som är placerad på omslaget.

*beroende på modell

VIKTIGT: säkerhetsanvisningarna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara anvisningarna på en säker plats för framtida bruk.

– Använd aldrig påmataren (i4*) utan blenderkannans lock (i2-1*), annars kan den vidröra bladen.

REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING

- Press för citrusfrukter (j*): Obs! Du måste du skölja filterkorgen (j2*) varje 0,2 L.
- Köttkvarn (m*): se till att köttet är helt tinat.

RENGÖRING

- Koppla ur apparaten från elnätet.
- För att underlätta rengöringen bör du skölja tillbehören direkt efter användning.
- Diska och torka tillbehören: De kan alla diskas i diskmaskinen, doppas eller rengöras under rinnande vatten, förutom köttkvarnsblocket (i+m3+m6+m7+m8) och motorenheten (a). Torka den senare med en våt svamp.
- När de är torra ska du gnida in de fyra knivbladen (m6) och hålskivorna med matolja för att undvika rost.
- Håll varmt vatten med några droppar flytande diskmedel i kannan (i3). Stäng locket (i2) med doseringsproppen (il). Aktivera produkten några gånger, under 1 eller 2 sekunder. Koppla ur apparaten från elnätet. Skölj skålen.
- Tillbehörens skärblad är extremt vassa. Hantera dem varsamt.

SV

Tips: Om dina tillbehör verkar ha färgats av livsmedel såsom morötter och apelsiner, gnugga dem med en trasa dränkt i vegetabilisk olja och rengör dem sedan som vanligt.

OM APPARATEN INTE FUNGERAR

Om apparaten inte fungerar korrekt, kontrollera:

- att den är inkopplad ordentligt till elnätet.
- att varje tillbehör är ordentligt fastskruvat.

Fungerar apparaten fortfarande inte? Gå till ett auktoriserat servicecenter (se lista i servicehäftet).

TILLBEHÖR

Du kan anpassa apparaten genom att köpa något av följande tillbehör i din vanliga återförsäljares butik eller vid ett av våra auktoriserade servicecentra:

- **d:** Skärblad i rostfritt stål
- **e:** Knådningsblad
- **f:** Emulsioneringskiva
- **g:** visp
- **h:** Skiva för skärande av grönsaker
 - C/H: Grovt rivjärn/skärare
 - A/D: Fint rivjärn/skärare
 - G Parmesan - Reibekuchen
 - E Pommes fritesskiva
- **i:** Blandningsskål
- **i5, i4, i1-1 och i2-1:** Juicefilter + påmatare + lock + doserare
- **j:** Press för citrusfrukter
- **k:** Kvarn för finmalning av örter
- **l + m:** Adapter + köttkvarn
- **n:** spatel

SV Obs! För att köpa något tillbehör för denna apparat, måste du visa upp bruksanvisningen som medföljer apparaten eller själva apparaten.

Ostamasi mallin mukana tulevat lisävarusteet näkyvät pakkauksen päällä olevasta tarrasta.

*ovat mallikohtaisia

HUOMIO: turvallisuusohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti ennen uuden laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Säilytä niitä paikassa, josta löydät ne, jotta voit myöhemmin lukea niitä.

– Älä koskaan käytä survinta (i4*) ilman sekoituskulhon kantta (i2-1*). Muutoin se voi joutua kosketukseen terien kanssa.

KÄYTTÖSUOSITUKSIA

- Sitruspuserrin (j*): Huomio, suodatinkori (j2*) on huuhdeltava 0,2 litran välein.
- Lihamyly (m*): varmista, että liha on täysin sulanut.

PUHDISTAMINEN

- Irrota laite sähköverkosta.
- Huuhtelee lisävarusteet nopeasti käytön jälkeen, jotta puhdistaminen on helpompaa.
- Pese lisävarusteet ja kuivaa ne: Kaikki muut voi pestä astianpesukoneessa, upottaa veteen ja huuhdella juoksevilla vedellä, paitsi lihamylykokoonpano (l+m3+m6+m7+m8) ja moottoriyksikkö (a). Pyyhi viimeksi mainittu kostealla sienellä.
- Kun lisävarusteet ovat kuivat, sivele 4-siipinen terä (m6) ja ritilät ruokaöljyllä ruostumisen välttämiseksi.
- Kaada sekoituskulhoon (i3) kuumaa vettä, jossa on muutamia tippoja nestemäistä puhdistusainetta. Sulje kansi (i2), jossa on annostuksen pysäytin (il). Käytä laitetta muutamia kertoja 1 tai 2 sekunnin ajan. Irrota laite sähköverkosta. Huuhtelee kulho.
- Lisävarusteterät ovat erittäin terävät. Käsittele niitä varoen.

Vinkki: Jos lisävarusteissa on porkkanoiden tai appelsiinien aiheuttamia värjäytyymiä, hankaa niitä liinalla, joka on kostutettu ruokaöljyllä. Puhdista sen jälkeen normaalisti.

TOIMENPITEET, JOS LAITE EI TOIMI

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista:

- että se on liitetty pistorasiaan oikein.
- että jokainen lisävaruste on kierretty kunnolla kiinni.

Eikö laite vieläkään toimi? Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen (katso luettelo huoltolehdistä).

LISÄVARUSTEET

Voit ostaa seuraavia lisävarusteita laitteeseesi omalta jälleenmyyjältäsi tai valtuutetuista huoltoliikkeistämme:

- | | |
|--|---|
| – d: Lihamylyn terä ruostumatonta terästä | – i: Sekoituskulho |
| – e: Taikinan vaivausterä | – i5, i4, i1-1 and i2-1: Mehusuodatin + survin + kansi + annostelija |
| – f: Nesteyttävä levy | – j: Sitruspuserrin |
| – g: Vispilä | – k: Yrttien jauhin |
| – h: Vihannesten leikkuulevy | – l + m: Sovitin + mylly |
| • C/H: Karkea raastin / leikkuri | – n: lasta |
| • A/D: Hieno raastin / leikkuri | |
| • G Parmesaaniraastin | |
| • E Ranskalaisten leikkuri | |

Huomio: Voidaksesi ostaa laitteeseen lisävarusteita sinun täytyy esittää laitteen mukana tullut käyttöopas tai itse laite.

Satın aldığınız modelde bulunan aksesuarlar ambalajın üzerindeki etikette yer almaktadır.

*modele göre değişebilir

DİKKAT: güvenlik önlemleri cihazın bir parçasıdır. Cihazı ilk defa kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatları daha sonra bulabileceğiniz ve başvurabileceğiniz bir yerde saklayın.

– Tokmağı (i4*) karıştırma kabının kapağı (i2-1*) olmadan kullanmayın, aksi halde bıçaklara dokunabilir.

KULLANIM İÇİN ÖNERİLER

- Narenciye sıkacağı (j*): Dikkat, her 0,2 l'de bir filtre sepetini durulamanız gerekir (j2*).
- Kıyma makinesi (m*): etin tamamen çözdürülmüş olduğundan emin olun.

TEMİZLİK

- Cihazı prizden çekin.
- Kolay temizlenebilmeleri için, aksesuarları kullandıktan hemen sonra durulayın.
- Aksesuarları yıkayın ve durulayın: Et kıyma bloğu (l+m3+m6+m7+m8) ve motor ünitesi (a) hariç hepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir, suya daldırılabilir veya akan suyun altında yıkanabilirler. Bu kısımları nemli bir süngerle silin.
- Kurduktan sonra, 4 parçalı bıçağı(m6) ve ızgaraları paslanmayı önlemek için yemeklik yağla kaplayın.
- Karıştırma kabına (i3) birkaç damla sıvı sabunlu sıcak su dökün. Ölçü kabı (i1) ile beraber kapağı (i2) kapatın. Cihazı 1 veya 2 saniye süre ile birkaç kez çalıştırın. Cihazı prizden çekin. Kaseyi durulayın.
- **Aksesuar bıçakları son derece keskindir. Onları kullanırken dikkat edin.**

İpucu: Aksesuarlarınız havuçlar veya portakallar gibi yiyeceklerden lekelenmiş gibi duruyorsa bitkisel yağa batırılmış bir bezle ovun, ardından her zamanki gibi temizleyin.

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMALISINIZ

Cihazınız düzgün çalışmıyorsa, aşağıdakileri kontrol edin:

– fişe doğru olarak takılıp takılmadığını.

– her bir aksesuarın düzgün şekilde takılıp takılmadığını.

Cihaz halen çalışmıyor mu? Yetkili bir servis merkezine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

AKSESUARLAR

Cihazınızı, bayi ya da yetkili servis merkezlerinden birinden aşağıdaki aksesuarlardan herhangi birini satın alarak kişiselleştirebilirsiniz:

– **d:** Paslanmaz çelik kıyma bıçağı

– **e:** Yoğurma bıçağı

– **f:** Emülsiyon diski

– **g:** Çırpma teli

– **h:** Sebze kesme diski

• C/H: Kalın rende / kesici

• A/D: İnce rende / kesici

• G Parmesan - Patates mürveri

• E Patates kızartması kesici

– **i:** Karıştırma kabı

– **i5, i4, i1-1 ve i2-1:** Meyve suyu filtresi + tokmak + kapak + ölçü kabı

– **j:** Narenciye sıkacağı

– **k:** İnce baharat kıyma aleti

– **l + m:** Adaptör + kıyma makinesi

– **n:** spatula

Dikkat: Bu cihaz için herhangi bir aksesuar satın almak için, cihazla birlikte verilen kullanım kılavuzunu veya cihazın kendisini göstermeniz gerekir.

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

*en función del modelo

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

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

CONSEJOS DE USO

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

LIMPIEZA

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

ES

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

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

Si el aparato no funciona, verifique lo siguiente:

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

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

ACCESORIOS

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

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

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