



Thinking of you
Electrolux



ASSISTENT™
EKM4XXX

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 KNJIŽICA 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 | 5 | LATVIEŠU | 65 |
| ČEŠTINA | 5 | NEDERLANDS | 65 |
| DANSK | 5 | NORSK | 65 |
| DEUTSCH | 5 | POLSKI | 85 |
| EESTI | 25 | PORTUGUÊS | 85 |
| ENGLISH | 25 | ROMÂNĂ | 85 |
| ESPAÑOL | 25 | РУССКИЙ | 85 |
| SUOMI | 25 | SLOVENČINA | 105 |
| FRANÇAIS | 45 | SLOVENŠČINA | 105 |
| HRVATSKI | 45 | СРПСКИ | 105 |
| MAGYAR | 45 | SVENSKA | 105 |
| ITALIANO | 45 | TÝRKÇE | 125 |
| LIETUVIŠKAI | 65 | УКРАЇНСЬКА | 125 |

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.

ACCESSORIES INFORMATION

BG

Информация относно аксесоарите

Месомелачката и експресният нож са аксесоари, включени само в модел EKM4200. Останалите модели от серията EKM4xxx могат да се използват с тези аксесоари, но те трябва да се закупят отделно.

DA

Oplysninger om tilbehør

Kødhakkeren og hurtigsnitteren følger kun med modellen EKM4200. Andre modeller i EKM4xxx-serien kan anvendes sammen med dette tilbehør, men tilbehøret skal købes særskilt.

EE

Tarvikute teave

Hakklihamasina ja kiirviilutaja tarvikud on kaasas ainult mudeliga EKM4200. Teiste EKM4xxx-seeria mudelite puhul saab neid tarvikuid kasutada, kuid need tuleb eraldi juurde osta.

ES

Información sobre accesorios

Los accesorios para picar carne y cortar rápidamente en rebanadas solo se incluyen en el modelo EKM4200. Estos accesorios también pueden utilizarse con otros modelos de la serie EKM4xxx, pero es necesario comprarlos por separado.

FR

Informations relatives aux accessoires

Les trancheuse et hachoir à viande sont inclus uniquement avec le modèle EKM4200. D'autres modèles de la gamme EKM4xxx peuvent être utilisés avec ces accessoires, mais ils doivent être achetés séparément.

HU

Információ a tartozékokkal kapcsolatban

A Húsdaráló és a Gyorsszeletelő tartozékok csak az EKM4200 típushoz vannak mellékelve. Az EKM4xxx sorozatból a többi típus használható ezekkel a tartozékokkal, azonban külön kell megvásárolni azokat.

LT

Informacija apie priedus

Mėsmaalės ir „Express“ pjaustyklės priedai pridedami tik prie EKM4200 modelio. Kitus modelius iš EKM4xxx serijos galima naudoti su šiais priedais, tačiau juos reikia įsigyti atskirai.

CS

Informace o příslušenství

Příslušenství k mlynku na maso a kráječi Express je dodáváno pouze s modelem EKM4200. Další modely řady EKM4xxx lze s tímto příslušenstvím použít, musí se však zakoupit samostatně.

DE

Informationen zum Zubehör

Das Zubehör für den Fleischwolf und die Express-Aufschnittmaschine sind nur im Lieferumfang des Modells EKM4200 enthalten. Andere Modelle der Serie EKM4xxx können ebenfalls zusammen mit diesen Accessoires verwendet werden, doch dazu müssen diese separat erworben werden.

EN

Accessories information

The Meat Grinder and Express Slicer accessories are only included in the model EKM4200. Other models from the EKM4xxx series can be used with these accessories, but they need to be bought separately.

FI

Tietoja lisätarvikkeista

Lihamyly ja vihanneleikkuri toimitetaan vain mallin EKM4200 mukana. Näitä lisätarvikkeita voi käyttää myös muissa EKM4xxx-sarjan malleissa, mutta ne on ostettava erikseen.

HR

Informacije o dodacima

Dodaci za mljevenje mesa i brzo rezanje isporučuju se samo s modelom EKM4200. Ti dodaci mogu se koristiti i na drugim modelima iz linije EKM4xxx, no moraju se kupiti zasebno.

IT

Informazioni sugli accessori

Gli accessori tritacarne e affettatutto sono inclusi solo nel modello EKM4200. Tali accessori si possono usare in combinazione anche con gli altri modelli della serie EKM4xxx ma devono essere acquistati separatamente.

LV

Informācija par piederumiem

Piederumi Meat Grinder un Express Slicer ir iekļauti tikai modeļa EKM4200 komplektācijā. Citus sērijas EKM4xxx modeļus var izmantot kopā ar šiem piederumiem, taču piederumi ir jāiegādājas atsevišķi.

NL

Informatie over accessoires

De vleesmolen en de trommels worden alleen bij de EKM4200 meegeleverd.
Deze accessoires kunnen ook in combinatie met andere modellen uit de EKM4xxx serie worden gebruikt, maar moeten dan apart worden aangeschaft.

PL

Informacje na temat akcesoriów

Aksesoria do maszynyki do mielenia mięsa oraz maszynyki do ekspresowego krojenia w plastry dołączone są tylko do modelu EKM4200.
Inne modele serii EKM4xxx mogą być używane z tymi akcesoriami, ale trzeba je zakupić oddzielnie.

RO

Informații cu privire la accesorii

Accesoriiile pentru mașina de tocat și feliatorul express sunt incluse numai în modelul EKM4200.
Și alte modele din seria EKM4xxx pot fi utilizate cu aceste accesorii, dar acestea trebuie cumpărate separat.

SK

Informácie o príslušenstvo

Príslušenstvo pre mlynček na mäso a krájač sú k dispozícii iba v prípade modelu EKM4200.
V prípade ostatných modelov zo série EKM4xxx je možné používať toto príslušenstvo, ale je potrebné ho kúpiť samostatne.

SR

Informacije o dodacima

Dodatak za mlevenje mesa i brza seckalica isporučuju se samo sa modelom EKM4200.
Druge modele iz serije EKM4xxx moguće je koristiti sa ovim dodacima, ali je dodatke potrebno kupiti odvojeno.

TR

Aksesuar bilgileri

Et Öğütücü ve Ekspres Doğrayıcı aksesuarları sadece EKM4200 modeliyle birlikte verilir.
EKM4xxx serisindeki diğer modeller bu aksesuarlar ile kullanılabilir. Ancak aksesuarların ayrı olarak satın alınması gerekir.

NO

Informasjon om tilbehør

Kjøttkvernen og skjæremaskinen følger bare med modellen EKM4200.
Du kan bruke disse tilbehørene med andre modeller i EKM4xxx-serien, men de må da kjøpes separat.

PT

Informação de acessórios

Os acessórios Picadora de Carne e Cortador Expresso estão incluídos apenas no modelo EKM4200.
Estes acessórios podem ser utilizados com outros modelos da série EKM4xxx, mas são vendidos em separado.

RU

Сведения об аксессуарах

Аксессуары мясорубки и слайсера входят в комплект только модели EKM4200.
Другие модели серии EKM4xxx совместимы с этими аксессуарами, но для них аксессуары приобретаются отдельно.

SL

Informacije o dodatni opremi

Minček za meso in hitri rezalnik sta dodatna oprema samo pri modelu EKM4200.
To dodatno opremo je mogoče uporabljati tudi pri ostalih modelih iz serije EKM4xxx, vendar jo je treba kupiti posebej.

SV

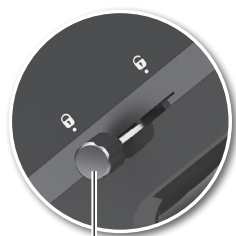
Information om tillbehör

Tillbehören för köttmalning och snabbskivning medföljer endast modell EKM4200.
Tillbehören kan användas med andra modeller i EKM4xxx-serien, men måste då köpas separat.

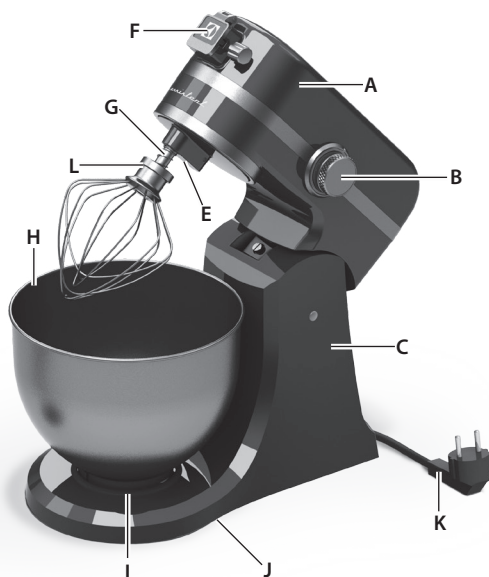
UK

Інформація про приладдя

М'ясорубка та насадка для швидкого різання плястерками входять у комплект лише моделі EKM4200.
Це приладдя можна використовувати також і з іншими моделями серії EKM4xxx, однак його потрібно придбати окремо.



D



BG

КОМПОНЕНТИ

- A. Глава на двигател (накланяща се)
- B. Селектор на скорости
- C. Корпус
- D. Заклучващ лост на накланящата се глава
- E. Работно осветление
- F. Закрепващ център
- G. Закрепващ вал
- H. Купа от неръждаема стомана
- I. Плоча за затягане на купата
- J. Неплъзгащи се крачета
- K. Захранващ кабел
- L. Жична лебедка
- M. Плоска бъркачка с покритие
- N. Кука за тесто с покритие
- O. Месомелачка*
- P. Слайсер/Стъргалo*

CS

Součásti

- A. Mixovací hlava (sklopitelná)
- B. Volič rychlosti
- C. Kryt
- D. Zajišťovací páčka sklopné hlavy
- E. Pracovní světlo
- F. Hlava nástavce
- G. Hřídel nástavce
- H. Nerezová mísa
- I. Upínací podložka na mísu
- J. Protiskluzové nožičky
- K. Napájecí kabel
- L. Drátěná metla
- M. Potažený plochý šlehač
- N. Potažený hnětač těsta
- O. Mlýnek na maso*
- P. Kráječ/krouhač*

DA

Komponenter

- A. Motorhoved (vipbart)
- B. Hastighedsvælger
- C. Kabinet
- D. Låsehåndtag til vipbart hoved
- E. Arbejdslampe
- F. Tilbehørsuffe
- G. Tilbehørsaksel
- H. Rustfri stålskål
- I. Fastgørelsesplade til skål
- J. Skridsikre fødder
- K. Netledning
- L. Piskeris
- M. Fladt piskeris med belægning
- N. Dejkrog med belægning
- O. Kødkværn*
- P. Snitter/rivejern*

DE

Teile

- A. Motorkopf (kipptbar)
- B. Geschwindigkeitsregler
- C. Motorblock
- D. Neigekopf-Verriegelungshebel
- E. Arbeitslicht
- F. Zubehörrichtung
- G. Rührerwelle
- H. Edelstahlschüssel
- I. Schüsselverriegelungsplatte
- J. Rutschfeste Füße
- K. Netzkabel
- L. Schneebesen
- M. Beschichteter Flachrührer
- N. Beschichteter Knethaken
- O. Fleischwolf*
- P. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz*

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

BG

- Забранено е използването на този уред от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъп на деца.
- Трябва да се внимава при работа с остри режещи остриета, изпразване на купата и по време на почистване.
- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- 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.
- Уредът е само за използване в домашни условия.
- Не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, пазете кабела от допир с горещи повърхности, включително готварска печка.
- Никога не използвайте принадлежности или части, чиито производители или типове не са препоръчани, в противен случай могат да настъпят телесни повреди.
- Преди да постъпите към разглобяване и почистване, уверете се, че електродвигателят е спрял напълно.
- Избягвайте контакт с движещи се части. Това може да доведе до нараняване! Не използвайте други инструменти или прибори по време на използване на уреда.
- Не изпускайте уреда от поглед по време на експлоатация.
- Уверете се, че по време на използване на продукта наоколо няма насипни вещества и дрехи/аксесоари.
- Никога не обработвайте врящи течности (макс. 90°C).
- Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
- Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.
- 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.

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování misky a během čištění buďte opatrní.
- Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- 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.
- Přístroj je určen pouze k použití ve vnitřních prostorech.
- Neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy např. sporáku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo části od jiných výrobců, které nejsou doporučeny či prodávány, protože by mohlo hrozit nebezpečí poranění osob.
- Před rozebíráním a čištěním se ujistěte, že se motor zcela zastavil.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí. Dotyk by mohl mít za následek zranění! Při práci se spotřebičem nepoužívejte jiné nástroje nebo náčiní.
- Spotřebič během chodu nenechávejte bez dozoru.
- Během používání tohoto spotřebiče zajistěte, aby byly všechny volné předměty nebo vaše oblečení či doplňky mimo dosah.
- Nikdy nemixujte vroucí tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotřebič nepoužívejte k míchání barev. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.

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

DA

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Udvis forsigtighed, når der håndteres skarpe skærerblade, når skålen tømmes og ved rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- 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.
- Apparatet er kun til indendørs brug.
- Nedsenk hverken apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
- Ledningen må ikke hænge hen over bordkanten eller køkkenbordet. Den må ikke røre varme overflader, heller ikke komfuret.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele, som ikke anbefales, og som fremstilles eller sælges af andre producenter. Det kan medføre risiko for personskade.
- Kontrollér, at motoren er standset helt, inden du skiller apparatet ad og rengør det.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Kontakt kan resultere i skader! Brug ikke andre redskaber eller genstande, når apparatet er i brug.
- Lad ikke dette produkt ud af syne, når det kører.
- Sørg for, at alle løse dele og dit tøj/tilbehør holdes væk, mens produktet anvendes.
- Du bør aldrig behandle kogende væsker (maks. 90°C).
- Brug ikke apparatet til at røre maling med. Fare for eksplosion!
- Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjulpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.

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

- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Messern, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
- Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vermeiden Sie die Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben! Beim Gebrauch des Gerätes keine anderen Werkzeuge oder Utensilien verwenden.
- Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung/Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesens, Flachrührer oder Knethaken verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

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**
1. **Преди използване на уреда за пръв път:** Изключете уреда. Телената бъркалка, ножът за месо* и ножът на блендера/чопър* трябва да се мият само на ръка с топла сапунена вода. Купата, плоската бъркалка и бъркалката за тесто могат да се мият в миялна машина. Почистете електродвигателя с влажна кърпа. **Внимание: Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода!** Оставете всички части да изсъхнат напълно.



2. Поставете уреда на равна повърхност. **Насочване на главата на двигателя нагоре:** Преместете заключващия лост на наклонящата се глава на позицията "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя нагоре. Когато застане в горна позиция, тя се фиксира. **Внимание: Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.**



3. Преместете селектора на скорости на позицията "OFF". **Поставете купата от неръждаема стомана върху плочата за затягане на купата.** Преместете купата по посока на часовниковата стрелка, за да се фиксира на място. **Внимание:** Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или купата за тесто, освен ако купата не е поставена на място.

- CS**
1. **Před prvním použitím spotřebiče:** Vypojte spotřebič ze zásuvky. Šlehač, mlýnek* a kráječ/struhadlo* je třeba mýt výhradně ručně v teplé vodě s mycím prostředkem. Mísu, hnětač a hák na těsto je možné mýt v myčce. Motorovou jednotku očistíte vlhkým hadříkem. **Pozor: Motorovou jednotku nikdy nenorťe do vody!** Všechny součásti nechte důkladně uschnout.

2. Spotřebič postavte na rovnou plochu. **Sklopení mixovací hlavy do horní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjištěné“ pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do horní polohy. Jakmile je v horní poloze, zajistí se. **Upozornění: Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.**

3. Otočte volič rychlosti do polohy „OFF“. **Vložte nerezovou mísu do upínací podložky.** Otočte mísou po směru hodinových ručiček a zajistěte ji na místě. **Upozornění:** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.

- DA**
1. **Før ibrugtagning:** Tag stikket ud af kontakten. Piskeris, kødhakker* og snitter/hakker* bør kun vaskes op i hånden med varmt sæbevand. Skål, fladt piskeris og dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen. Rengør motorenheden med en fugtig klud. **Forsigtig: Nedsænk aldrig motorenheden i vand!** Lad alle dele tørre helt.

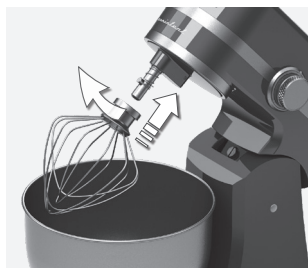
2. Anbring apparatet på en flad overflade. **Vipning opad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet opad med den anden hånd. Når det er i op-positionen, fastlåses det. **Advarsel: Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.**

3. Stil hastighedsvælgeren på "OFF". **Placér den rustfrie stålskål på skålens fastgørelsesplade.** Drej skålen med uret for at låse den på plads. **Advarsel:** Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjælpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.

- DE**
1. **Vor der ersten Inbetriebnahme:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Schneebesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.**

3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest. **Achtung:** Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Knethaken verwenden.



- 4. Поставете приставка на закрепващия вал:** Подравнете слота в горната част на приставката с иглата върху закрепващия вал. Натиснете приставката нагоре и я насочете обратно на часовниковата стрелка, докато иглата не се фиксира на място. За да премахнете приставката, я задвижете по посока на часовниковата стрелка и дръпнете.

- 4. Na hřídel připojte nástavec:** Vyrovnajte zářez na horní části nástavce s čepem na hřídeli nástavce. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se čep nezajistí na místě. Při odstraňování nástavce jím otáčejte po směru hodinových ručiček a táhněte směrem dolů.

- 4. Sæt et tilbehør på tilbehørsakslen:** Åbningen øverst på tilbehøret skal flugte med tappen på tilbehørsakslen. Skub tilbehøret op, og drej det modsat uret, indtil tappen låses på plads. Drej tilbehøret med uret for at afmontere det, og træk det af.

- 4. Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift einrastet. Zum Entfernen des Zubehörteils drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn und ziehen es von der Welle ab.



- 5. Насочване на главата на двигателя надолу:** Преместете заключващия лост на наклонящата се глава на позиция "Отключен" с едната ръка, а с другата насочете главата на двигателя надолу. Поставете щепсела в контакта.

- 5. Sklopení mixovací hlavy do dolní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjištěné“ pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do dolní polohy. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- 5. Vipning nedad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet nedad med den anden hånd. Sæt stikket i stikkontakten.

- 5. Absenken des Motorkopfs:** Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

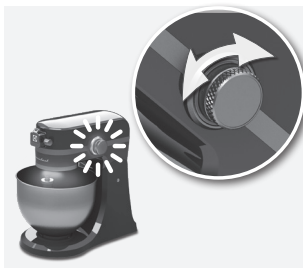


- 6. Преместете селектора на скорости от позиция "OFF" към желаната скорост (1-10).** След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция "OFF" и изключете уреда.

- 6. Otočte voličem rychlosti z „OFF“ polohy na požadovanou rychlost (1–10).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.

- 6. Flyt hastighedsvælgeren fra "OFF" til den ønskede hastighed (1-10).** Når du er færdig med at blande, skal du dreje hastighedsvælgeren til "OFF" og tage stikket ud af kontakten.

- 6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.



BG

7. Работно осветление и осветление на индикатора за захранване:

Ако уредът е включен и е избрана скорост, се включва син светодиод около селектора на скорости. Над работната зона се включва и работно осветление. Ако селекторът на скорости е на позиция "OFF", работното осветление се изключва автоматично след 3 минути.

CS

7. Pracovní světlo a kontrolka napájení:

Pokud je spotřebič zapojen do zásuvky se zvolenou rychlostí, rozsvítí se v blízkosti voliče rychlosti modrá kontrolka LED. Také se rozsvítí pracovní světlo osvětlující pracovní oblast. Pokud otočíte voličem rychlosti do „OFF“ polohy, pracovní světlo se po třech minutách automaticky vypne.

DA

7. Arbejdslampe og kontrollampe:

Hvis apparatet er tilsluttet lysnettet, og hastigheden er indstillet, lyser en blå lampe omkring hastighedsvælgeren. En arbejdslampe lyser også arbejdsområdet op. Hvis hastighedsvælgeren stilles på "OFF", slukkes arbejdslampen automatisk efter 3 min.

DE

7. Arbeitslicht und Betriebsanzeige:

Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein zusätzliches Licht beleuchtet die Arbeitsfläche. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.

8. Забележка: Ако селекторът на скоростите е включен преди уредът да е включен, синята лампичка на селектора на скорости и светлинната индикация за работа на уреда ще присветнат Вкл. и Изкл., за да ви уведомят, че селекторът на скорости е оставен включен. Завъртете селектора на скорости на "OFF" и светлините ще спрат да мигат. След това продължете да работите нормално с уреда.

8. Poznámka: Pokud jste voličem rychlosti otočili před zapojením spotřebiče do zásuvky, bude blikat modrá kontrolka voliče rychlosti spolu s provozní kontrolkou na znamení, že jste nechali volič rychlosti zapnutý. Otočte voličem rychlosti do polohy „OFF“ a kontrolky přestanou blikat. Poté pokračujte v normálním používání.

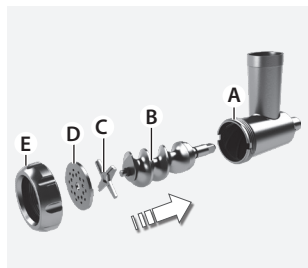
8. Bemærk: Hvis hastighedsvælgeren allerede er tændt, inden apparatet bliver tilsluttet, blinker både den blå hastighedsvælgers LED-lampe og driftslampen FRA og TIL for at give besked om, at hastighedsvælgeren er blevet efterladt tændt. Stil hastighedsvælgeren på "OFF", og lamperne ophører med at blinke. Genoptag derefter driften normalt.

8. Hinweis: Falls der Geschwindigkeitsregler eingeschaltet wird, bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, blinken sowohl die blaue LED des Geschwindigkeitsreglers als auch die Betriebsanzeige, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitsregler nicht ausgeschaltet wurde. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

Как да използвате месомелачката* / Používání mlýnku na maso*

Sådan bruges kødkværnen* / Gebrauch des Fleischwolfs*

*в зависимост от модела *V závislosti na daném modelu. *afhænger af model *modellabhängig



BG

1. Как да използвате месомелачката:

Поставете винта за мелачката (B) в корпуса на мелачката (A). Поставете ножа (C) върху квадратния вал на края на винта за мелачката. Поставете пластината за мелене (D) (средно или блюдо) върху ножа. Затегнете пръстена (E) на ръка докато месомелачката се застопори. **Бележка:** Не претягайте пръстена.

2. Отворете капака на поставката за принадлежностите на самостоятелния миксер.

Прикрепете вала за захранването на принадлежността към контакта на поставката за принадлежностите на самостоятелния миксер. Завъртете принадлежността назад или напред, ако е необходимо. Затегнете копчето на поставката за принадлежностите, докато принадлежността не се затегне напълно. **Внимание:** Преди закрепване на аксесоарите изключете уреда и извадете кабела.

3. Поставете тавата над корпуса на мелачката.

Нарежете сурово месо на малки парчета и го поставете в тавата. Включете уреда и нагласете селектора за скоростта на скорост 6-8. Поставете месото в захранващия улей, като използвате тласкача. **Внимание:** Не поставяйте пръсти или прибори в захранващия улей. **Бележка:** В месото не трябва да има кости, мускули или кожа.

CS

1. **Používání mlýnku na maso:** Mlecí šroub (B) vložte do těla mlýnku (A). Na konec mlecího šroubu na hranatý hřídel nasadte nůž (C). Mlecí síto (D) (střední nebo hrubé) nasadte před nůž. Rukou utáhněte prstenec (E), dokud není mlýnek na maso zajištěný. **Poznámka:** Prstenec nepřetahněte.

2. **Otevřete víčko hlavy nástavce stojanového mixéru.** Nasadte hnací hřídel nástavce do otvoru hlavy nástavce na stojanovém mixéru. V případě potřeby nástavcem otočte oběma směry. Utáhněte knoflík hlavice nástavce, dokud není nástavec zcela zajištěný.

3. Položte misku na potraviny nad tělo mlýnku.

Nakrájejte maso na malé kousky a vložte je do misky na potraviny. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 6-8. Pomocí pěchovače suňte maso do plnicího kanálu. **Pozor:** Do plnicího kanálu nestrkejte prsty ani jiné náčiní. **Poznámka:** Maso by nemělo obsahovat kosti, šlachy nebo kůži.

Pozor: Před připojením příslušenství spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky.

DA

1. **Sådan bruges kødkværnen:** Indsæt kværnskruen (B) i kværnhuset (A). Anbring kniven (C) over det firkanterede skaft for enden af kværnskruen. Anbring kværnpladen (D) (medium eller grov) over kniven. Stram ringen (E) med hånden, indtil kødkværnen er fastgjort. **Bemærk!** Overspænd ikke ringen.

2. **Åbn låget til tilbehørsnavet på den stående mixer.** Indsæt tilbehørets drivaksel i tilbehørsoklen på den stående mixer. Drej om nødvendigt tilbehøret frem og tilbage. Stram knappen på tilbehørsnavet, indtil tilbehøret sidder helt fast. **Forsigtig!** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, før der monteres tilbehør.

3. **Anbring madbakken over kværnhuset.** Skær rådt kød i mindre stykker, og anbring det på madbakken. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 6-8. Skub kødet ned i fødeskaktten ved hjælp af skubberen. **Forsigtig!** Sæt ikke dine fingre eller værktøjer i fødeskaktten. **Bemærk!** Kødet bør ikke indeholde sener eller skind.

DE

1. **Gebrauch des Fleischwolfs:** Setzen Sie die Schnecke (B) in das Gehäuse (A). Setzen Sie das Messer (C) auf die Vierkant-Welle am Ende der Schnecke. Setzen Sie die Messerscheibe (D) (mittel oder grob) auf das Messer. Ziehen Sie den Ring (E) mit der Hand fest, bis der Fleischwolf gesichert ist. **Hinweis:** Ziehen Sie den Ring nicht zu fest an.

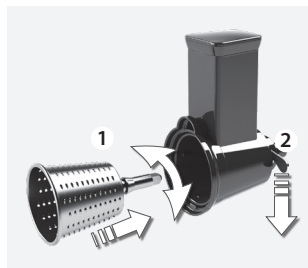
2. **Öffnen Sie den Deckel der Zubehörrichtung des Standmixers.** Setzen Sie die Antriebswelle in die Steckbuchse der Zubehörrichtung des Standmixers. Drehen Sie den Vorsatz bei Bedarf in beide Richtungen. Ziehen Sie den Knopf der Zubehörrichtung fest, bis dieser sicher befestigt ist. **Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörtteile anbringen.

3. **Platzieren Sie die Zufuhrschale auf dem Gehäuse des Fleischwolfs.** Schneiden Sie das rohe Fleisch in kleine Stücke und legen Sie diese auf die Zufuhrschale. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 6-8. Geben Sie das Fleisch mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter. **Vorsicht:** Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in den Einfülltrichter. **Hinweis:** Das Fleisch darf keine Knochen, Muskeln oder Haut enthalten.

Как да използвате слайсера/стъргалото* / Používání kráječe/krouhače*

Sådan bruges snitteren/rivejernet* / Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes*

*в зависимост от модела *V závislosti na daném modelu. *afhænger af model *modellabhängig



- 4. Как да използвате слайсера/стъргалото:** Изберете слайсер или шредер (средно или блюдо). Вкарайте вала (квадратни край) на избора на нож в корпуса на слайсера/шредера така, че валът да влезе в гнездото на поставката. Закрепете ножа, като дръпнете заключващата дръжка надолу.

Внимание: Остриетата и вложките са много остри!

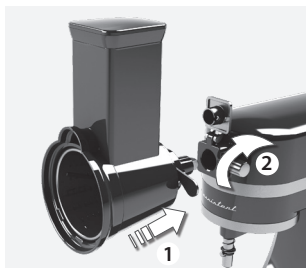
- 4. Používání kráječe/krouhače:** Zvolte kráječ či krouhací nůž (střední nebo hrubý). Zasuňte hřídel (hranatý konec) zvoleného nože do hranatého otvoru hlavice kráječe/krouhače. Zajistěte nůž zatažením zajišťovací páčky směrem dolů.

Pozor: Nože a vložky jsou velmi ostré!

- 4. Sådan bruges snitteren/rivejernet:** Vælg en snitter eller et rivejern (medium eller grov). Indsæt skaftet (den firkantede ende) på den valgte kniv i snitter/rivejernshuset, så skaftet går ind i den firkantede navbøsning. Fastlås kniven ved at trække låsehåndtaget nedad.

Forsigtig! Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!

- 4. Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes:** Wählen Sie ein Schneide- oder Zerkleinerungsmesser (mittel oder grob). Stecken Sie die Welle (vierkantige Ende) des ausgewählten Messers so in das Gehäuse des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes, dass sie in der vierkantigen Steckbuchse sitzt. Ziehen Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um das Messer zu sichern. **Vorsicht:** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!



- 5. Сглобете слайсера/шредера в поставката за принадлежности.** Поставете съд под принадлежността. Нарезете съставките на малки парчета. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 8.

- 5. Sestavte kráječ/krouhač s hlavici nástavce.** Pod nástavec položte nádobu. Potraviny pokrájejte na malé kousky. Zapijte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 8.

- 5. Saml snitteren/rivejernet i tilbehørsnavet.** Stil en beholder under tilbehøret. Skær madvarerne i små stykker. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 8.

- 5. Setzen Sie den Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz in die Zubehörrichtung.** Stellen Sie einen Behälter unter den Aufsatz. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 8.



- 6. Поставете храната в захранващия улей, като използвате тласкача.** Когато приключите с използването на принадлежността, изключете уреда и извадете кабела. Затворете капака на поставката за принадлежности и затегнете копчето ѝ.

- 6. Pomocí pěchovače suňte potraviny do plnicího kanálu.** Poté, co přestanete s nástavcem pracovat, vypněte spotřebič a vypojte jej ze zásuvky. Zavřete víčko hlavice nástavce a utáhněte knoflík hlavice.

- 6. Skub madvarerne ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, når du er færdig med tilbehøret. Luk låget til tilbehørsnavet, og stram knappen.

- 6. Geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter.** Wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie den Deckel der Zubehörrichtung und ziehen Sie den Knopf fest.

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

1. **Изключете уреда.** Телената бъркалка, ножът за месо* и ножът на блендера/чопъра* трябва да се мият само на ръка с топла сапунена вода. Купата, плоската бъркалка и бъркалката за тесто могат да се мият в миялна машина. Почистете електродвигателя с влажна кърпа. **Внимание: Не позволявайте в електродвигателя да влезе вода!** Оставете всички части да изсъхнат напълно.

2. **Не ползвайте абразивни почистващи препарати или фибро гъби при почистване на уреда.**

CS

1. **Vypojte spotřebič z zásuvky.** Šlehač, mlýnek* a kráječ/struhadlo* je třeba mýt výhradně ručně v teplé vodě s mycím prostředkem. Mísu, hnětač a hák na těsto je možné mýt v myčce. Motorovou jednotku očistěte vlhkým hadříkem. **Pozor: Motorovou jednotku nikdy nenořte do vody!** Všechny součásti nechte důkladně uschnout.

2. **K čištění spotřebiče nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi nebo drátěnky.**

DA

1. **Tag stikket ud af kontakten.** Piskeris, kødhakker* og snitter/hakker* bør kun vaskes op i hånden med varmt sæbevand. Skål, fladt piskeris og dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen. Rengør motorenheden med en fugtig klud. **Forsigtig: Nedsænk aldrig motorenheden i vand!** Lad alle dele tørre helt.

2. **Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af apparatet.**

DE

1. **Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Schneebeesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Schüssel, Knet- und Teighaken sind spülmaschinenfest. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

2. **Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.**

BG

| Отстраняване на неизправности | | |
|--|--|--|
| Симптом | Причина | Решение |
| 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 не работи. | Уредът не е свързан към електрозахранването. | Включете уреда в контакта преди работа. |
| Уредът 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. |
| Приставката надрасква купата от неръждаема стомана по време на работа. | Височината на закрепващия вал е неточна. | Нагласете височината на закрепващия вал. |
| Работното осветление и осветлението на индикатора на захранване започват да мигат. | Селекторът на скорости е включен. | Завъртете селектора на скорости на позиция "Спиране". |

CS

| Odstraňování závad | | |
|--|--|--|
| Symptom | Příčina | Řešení |
| 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 lepí se na stěny mísy. | Po lžičkách přidejte mouku, dokud se chod motoru nezrychlí. Nechte pracovat, dokud těsto nevyčistí stěny mísy. |
| Motor nefunguje. | Spotřebič není zapojený do zásuvky. | Před spuštěním se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky. |
| Tento spotřebič 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. |
| Nástavec během chodu škrábe stěny nerezové mísy. | Je nastavena nesprávná výška hřídele nástavce. | Seřídte výšku hřídele nástavce. |
| Pracovní světlo a kontrolka napájení bliká. | Nechali jste volič rychlosti v zapnuté poloze. | Otočte voličem rychlosti do „aretační“ polohy. |

DA

| Fejlfinding | | |
|---|--|--|
| Symptom | Årsag | Løsning |
| Motoren kører langsomer 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 virker ikke. | Apparatet er ikke tilsluttet strømmen. | Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter. |
| Apparatet vibrerer/bevæger sig, mens det 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. |
| Tilbehøret skraber den rustfrie stålskål under brugen. | Tilbehørsaksleens højde er forkert. | Regulér tilbehørsaksleens højde. |
| Arbejdslampen og kontrollampen tændes og slukkes med mellemrum. | Hastighedsvælgeren er stadig tændt. | Drej hastighedsvælgeren til "Stop". |

DE

| Fehlersuche | | |
|---|--|---|
| Symptom | Ursache | Abhilfe |
| 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 funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen. | Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen. |
| Das Gerät vibriert/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. |
| Das Zubehörteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel. | Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt. | Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an. |
| Arbeitslicht und Betriebsanzeige blinken. | Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „Verriegeln“. |

| Количества и времена за разбъркване | | | | |
|-------------------------------------|------------|-------------|---------------|---------|
| Съставки | Количества | Мерна ед-ца | Време | Скорост |
| Сметана | 2.1~6.1 | дл. | 60~80сек. | 8~10 |
| Белтък | 1.2~2.4 | дл. | Поне 100 сек. | 8~10 |

| Количества и времена за разбиване (размесване на меко тесто (пр.: тесто за торта)) | | | | | |
|--|------------------|------------|-------------|--------------|---------------------------------|
| Рецепта | Съставки | Количества | Мерна ед-ца | Време | Скорост |
| Пандишпан | Брашно | 6,0 | дл. | 200~230 сек. | Средно настройка (5~6настройка) |
| | Маргарин | 1,5 | дл. | | |
| | Захар | 1,7 | дл. | | |
| | Бакпулвер | 1,0 | чл. | | |
| шоколадова торта | Брашно | 8,0 | дл. | 300~360 сек. | Средно настройка (4~6настройка) |
| | Яйце | 4,0 | бр. | | |
| | Чисто масло | 2,0 | дл. | | |
| | Захар | 1,7 | дл. | | |
| | Ванилена захар | 2,0 | чл. | | |
| | Сметана | 1,0 | дл. | | |
| | Сурова смес нуга | 100гр. | г | | |
| | Сода за готвене | 3,0 | чл. | | |
| Приготвяне | | | | | |
| Маслото трябва да е меко, а не твърдо. Разбъркайте мекото масло със захарта до получаване на кремообразна смес. Добавете яйцата едно след друго. Докато разбърквате добавете сметаната и ванилената захар. Накрая разбъркайте брашното заедно със содата за готвене. | | | | | |
| Маслен кейк | Брашно | 3,0 | дл. | 200~230 сек. | Средно настройка (4~6настройка) |
| | Маргарин | 1,5 | дл. | | |
| | Захар | 1,7 | дл. | | |
| | Пряно яйце | 3 | бр. | | |
| | Бакпулвер | 1,0 | чл. | | |
| Приготвяне | | | | | |
| Поставете всички съставки в купата и ги разбъркайте докато се смесят напълно. | | | | | |

| Количества и времена за работа с куките за тесто | | | | | | | | |
|--|--|------------|-------------|---------------|---------------------------------|--|--|--|
| Рецепта | Съставки | Количества | Мерна ед-ца | Време | Скорост | | | |
| Заквасено тесто* (хляб) мин. количества | брашно | 6,0 | дл. | 350~380 сек. | Ниско настройка (1~2 настройка) | | | |
| | вода | 2,0 | дл. | | | | | |
| | Захар | 2,4 | дл. | | | | | |
| | Маргарин | 1,0 | супл. | | | | | |
| | Сол | 1,0 | чл. | | | | | |
| Приготвяне | | | | | | | | |
| Поставете всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес. | | | | | | | | |
| Заквасено тесто* (тесто за пица) макс. количества | Пшенично брашно | 16,0 | дл. | Поне 480 сек. | Настройка 1~2 | | | |
| | Вода | 4,0 | дл. | | | | | |
| | Олио | 1,0 | дл. | | | | | |
| | Пряно яйце | 2,0 | бр. | | | | | |
| | Сол | 3,0 | чл. | | | | | |
| | Захар | 2,0 | чл. | | | | | |
| | Суша мая | 1,0 | супл. | | | | | |
| | Приготвяне | | | | | | | |
| | 1. В съд разбъркайте половината от маята със солта и захарта и ги оставете настрана. 2. В купата на миксера поставете останалата мая, водата и олиото; 3. Това тесто трябва да се обърка със стандартните приставки за бъркане на минимална скорост, докато се постигне гладка текстурата; 4. След това, добавете яйцето и маята, размесена със солта и захарта; 5. Скоростта трябва да бъде увеличена до средна и брашното трябва да се добави постепенно; 6. Когато забележите, че сместта започва да се разпростира над приставките за бъркане, те трябва да се сменят с приставки за гъсти смеси; 7. Прибавете всичкото брашно и бъркайте до получаване на хомогенна смес; 8. В този момент ще трябва да наблюдавате мощността на миксера, така че да не надвиши максималната стойност, определена от производителя; 9. Сместта достига точката, в която по приставките вече не залепва тесто. | | | | | | | |

*Не надвишавайте Скорост 2, когато приготвяте заквасено тесто. Това може да повреди уреда.

| Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí šlehání | | | | |
|--|----------|----------|---------------|----------|
| Přísady | Množství | Jednotka | Čas | Rychlost |
| Smetana | 2,1~6,1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Vejce - bílek | 1,2~2,4 | dl | Alespoň 100 s | 8~10 |

| Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí míchání (míchání lehkého těsta (např.: těsta na koláč)) | | | | | |
|---|----------------------|----------|----------|-----------|-----------------------------------|
| Recept | Přísady | Množství | Jednotka | Čas | Rychlost |
| Piškotový koláč | Mouka | 6,0 | dl | 200~230 s | Střední nastavení (nastavení 5~6) |
| | Margarín | 1,5 | dl | | |
| | Cukr | 1,7 | dl | | |
| | Prášek na pečení | 1,0 | lžička | | |
| Čokoládový dort | Mouka | 8,0 | dl | 300~360 s | Střední nastavení (nastavení 4~6) |
| | Vejce | 4,0 | ks | | |
| | Máslo | 2,0 | dl | | |
| | Cukr | 1,7 | dl | | |
| | Vanilkový cukr | 2,0 | lžička | | |
| | Kysaná smetana | 1,0 | dl | | |
| | Surová nugátová směs | 100 g | g | | |
| | Jedlá soda | 3,0 | lžička | | |
| Příprava | | | | | |
| Máslo by mělo být měkké a nikoliv tuhé. Rozmíchejte měkké máslo s cukrem na krém. Přidejte postupně vejce. Během míchání přidejte kysanou smetanu a vanilkový cukr. Nakonec vmíchejte mouku spolu s jedlou sodou. | | | | | |
| Máslový koláč | Mouka | 3,0 | dl | 200~230 s | Střední nastavení (nastavení 4~6) |
| | Margarín | 1,5 | dl | | |
| | Cukr | 1,7 | dl | | |
| | Čerstvé vejce | 3 | ks | | |
| | Prášek na pečení | 1,0 | lžička | | |
| Příprava | | | | | |
| Všechny přísady dejte do mísy a míchejte je, dokud není těsto hotové. | | | | | |

| Doby přípravy a množství k použití spolu s funkcí hnětacích metel | | | | | |
|--|----------------|----------|----------|---------------|---------------------------------|
| Recept | Přísady | Množství | Jednotka | Čas | Rychlost |
| Kynuté těsto* (chlebové) min. množství | mouka | 6,0 | dl | 350~380 s | Nízké nastavení (nastavení 1~2) |
| | voda | 2,0 | dl | | |
| | Cukr | 2,4 | dl | | |
| | Margarín | 1,0 | lžiče | | |
| | Sůl | 1,0 | lžička | | |
| Příprava | | | | | |
| Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá. | | | | | |
| Kynuté těsto* (na pizzu) max. množství | Pšeničná mouka | 16,0 | dl | Nejméně 480 s | Nastavení 1~2 |
| | Voda | 4,0 | dl | | |
| | Olej | 1,0 | dl | | |
| | Čerstvé vejce | 2,0 | ks | | |
| | Sůl | 3,0 | lžička | | |
| | Cukr | 2,0 | lžička | | |
| | Sušené droždí | 1,0 | lžiče | | |
| Příprava | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. V nádobě smícháme polovinu droždí se solí a cukrem a odložíme; 2. Do mísy stojanového mixéru vložíme zbývající droždí, vodu a olej; 3. Toto těsto by mělo být mícháno pomocí standardních nástavců při minimální rychlosti, dokud není hladké; 4. Poté přidejte vejce a směs droždí, soli a cukru; 5. Zvyšte rychlost na střední nastavení a postupně přidávejte mouku; 6. Jakmile hmota těsta začne stoupat nad metly, je nutné metly vyměnit za metly pro těžká těsta; 7. Přidejte všechnu mouku a míchejte, dokud nedosáhnete jednotliho těsta; 8. V této chvíli je nutné sledovat příkon stojanového mixéru, aby nepřesáhnul maximální hodnoty stanovené jeho výrobcem; 9. Hmota těsta dosáhne bodu, kdy v ruce nezůstávají kousky. | | | | | |

*Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

| Rørefunktionsmængder og behandlingstider | | | | | |
|--|---------|-------|-----------------|-----------|--|
| Ingredienser | Mængde | Enhed | Tid | Hastighed | |
| Fløde | 2.1~6.1 | dl | 60-80 sek. | 8~10 | |
| Æggehvide | 1.2~2.4 | dl | Mindst 100 sek. | 8~10 | |

| Pisefunktionsmængder og behandlingstider (blanding af lys dej (f.eks.: kagedej)) | | | | | |
|--|--------------------|--------|-------|--------------|-------------------------------------|
| Opskrift | Ingredienser | Mængde | Enhed | Tid | Hastighed |
| Sandkage | Mel | 6,0 | dl | 200-230 sek. | Mellemindstilling (indstilling 5-6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Bagepulver | 1,0 | tsp. | | |
| Chokoladekage | Mel | 8,0 | dl | 300-360 sek. | Mellemindstilling (indstilling 4-6) |
| | Æg | 4,0 | stk. | | |
| | Smør | 2,0 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Vaniljesukker | 2,0 | tsp. | | |
| | Creme fraiche | 1,0 | dl | | |
| | Nougat rå blanding | 100 g | g | | |
| | Bagepulver | 3,0 | tsp. | | |
| Tilberedning | | | | | |
| Smørret skal være blødt ikke hårdt. Rør det bløde smør sammen med sukker indtil det er cremet. Tilsæt æggene et efter et. Under omrøring tilsættes creme fraiche og vaniljesukker. Til slut røres melet sammen med bagepulver. | | | | | |
| Smørkage | Mel | 3,0 | dl | 200-230 sek. | Mellemindstilling (indstilling 4-6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Friske æg | 3 | stk. | | |
| | Bagepulver | 1,0 | tsp. | | |
| Tilberedning | | | | | |
| Kom alle ingredienserne i skålen, og bland dem, indtil det er klart. | | | | | |

| Krogfunktionsmængder og behandlingstider | | | | | |
|---|--------------|--------|-------|----------------|-----------------------------------|
| Opskrift | Ingredienser | Mængde | Enhed | Tid | Hastighed |
| Gærdej* (brød) min. Mængder | Mel | 6,0 | dl | 350-380 sek. | Lav indstilling (indstilling 1-2) |
| | Vand | 2,0 | dl | | |
| | Sukker | 2,4 | dl | | |
| | Margarine | 1,0 | spsk. | | |
| | Salt | 1,0 | tsp. | | |
| Tilberedning | | | | | |
| Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende. | | | | | |
| Gærdej* (piz-zadej) maks. mængder | Hvedemel | 16,0 | dl | Mindst 480 sek | Indstilling 1-2 |
| | Vand | 4,0 | dl | | |
| | Olie | 1,0 | dl | | |
| | Friske æg | 2,0 | stk. | | |
| | Salt | 3,0 | tsp. | | |
| | Sukker | 2,0 | tsp. | | |
| | Tørgær | 1,0 | spsk. | | |
| Tilberedning | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Bland halvdelen af gæret i en beholder med salt og sukker, og stil det til side. 2. Kom det resterende gær, vandet og olien i en skål med stående blender. 3. Dejen bør blandes med standard piskerisene ved minimum hastighed, indtil der opnås en jævn blanding. 4. Derefter tilsættes ægget og dejen blandes med salt og sukker. 5. Hastigheden bør øges til medium, og melet bør kommes i lidt ad gangen. 6. Når dejen har tendens til at hæve over piskerisene, skal de udskiftes med piskerisene til tung dej. 7. Kom alt melet i og bland, indtil der opnås en homogen blanding. 8. På dette tidspunkt er det nødvendigt at overvåge den stående blenders indgangseffekt, så den ikke overstiger den maksimale værdi, der er bestemt af producenten. 9. Dejen når punktet, hvor der ikke er mere blanding i hånden. | | | | | |

*Overstig ikke hastighed 2 ved tilberedning af gærdej. Apparatet kan tage skade af det.

| Quirfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer | | | | |
|--|---------|---------|------------|-----------------|
| Zutaten | Menge | Einheit | Zeit | Geschwindigkeit |
| Sahne | 2.1~6.1 | dl | 60-80 s | 8~10 |
| Eiweiß | 1.2~2.4 | dl | Min. 100 s | 8~10 |

| Rührfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer (Mischen von leichtem Teig, z.B. Kuchenteig) | | | | | |
|--|--------------------|-------|---------|-----------|----------------------------------|
| Rezept | Zutaten | Menge | Einheit | Zeit | Geschwindigkeit |
| Biskuit | Mehl | 6,0 | dl | 200-230 s | Mittlere Einstellung (Stufe 5-6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Zucker | 1,7 | dl | | |
| | Backpulver | 1,0 | TL | | |
| Schokolade-kuchen | Mehl | 8,0 | dl | 300-360 s | Mittlere Einstellung (Stufe 4-6) |
| | Eier | 4,0 | St. | | |
| | Butter | 2,0 | dl | | |
| | Zucker | 1,7 | dl | | |
| | Vanillezucker | 2,0 | TL | | |
| | Sauerrahm | 1,0 | dl | | |
| | Nougatmasse | 100 g | g | | |
| | Backpulver | 3,0 | TL | | |
| | Zubereitung | | | | |
| Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben. | | | | | |
| Butterkuchen | Mehl | 3,0 | dl | 200-230 s | Mittlere Einstellung (Stufe 4-6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Zucker | 1,7 | dl | | |
| | Frische Eier | 3 | St. | | |
| | Backpulver | 1,0 | TL | | |
| Zubereitung | | | | | |
| Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. | | | | | |


| Knetfunktion - Mengen und Verarbeitungsdauer | | | | | |
|---|--------------------|-------|---------|------------|---------------------------------|
| Rezept | Zutaten | Menge | Einheit | Zeit | Geschwindigkeit |
| Hefeteig* (Brot) Mindestmengen | Mehl | 6,0 | dl | 350-380 s | Niedrige Einstellun (Stufe 1-2) |
| | Wasser | 2,0 | dl | | |
| | Zucker | 2,4 | dl | | |
| | Margarine | 1,0 | TL | | |
| | Salz | 1,0 | TL | | |
| | Zubereitung | | | | |
| Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist. | | | | | |
| Hefeteig* (Pizza-teig) Höchstmen-gen | Weizenmehl | 16,0 | dl | Min. 480 s | Stufe 1-2 |
| | Wasser | 4,0 | dl | | |
| | Öl | 1,0 | dl | | |
| | Frische Eier | 2,0 | St. | | |
| | Salz | 3,0 | TL | | |
| | Zucker | 2,0 | TL | | |
| | Trockenhefe | 1,0 | TL | | |
| | Zubereitung | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. In einer Schüssel die Hälfte der Hefe mit dem Salz und Zucker vermischen und zur Seite stellen. 2. Restliche Hefe, Wasser und Öl in die Schüssel des Standmixers geben. 3. Dieser Teig sollte mit den normalen Rührbesen bei Mindestgeschwindigkeit gemischt werden, bis eine glatte Masse entstanden ist. 4. Eier und die mit Salz und Zucker vermischte Hefe hinzugeben. 5. Die Geschwindigkeit sollte auf die mittlere Stufe erhöht und das Mehl nach und nach dazugegeben werden. 6. Wenn der Teig an den Rührbesen hoch steigt, müssen die Rührbesen für schweren Teig verwendet werden. 7. Mehl hinzugeben und mischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. 8. Zu diesem Zeitpunkt muss die Eingangsleistung des Standmixers geprüft werden, so dass sie nicht den vom Hersteller angegebenen Höchstwert überschreitet. 9. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen haftet. | | | | | |

*Bei der Zubereitung von Hefeteig keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 2 einstellen. Der Mixer kann dadurch beschädigt werden.

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



със 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

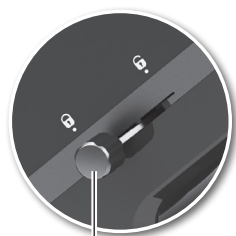
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

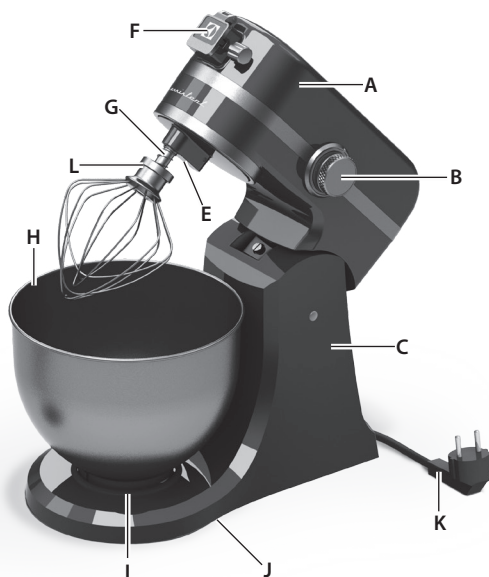
PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D



EE

Koostisosad

- A. Mootoripea (kallutatav)
- B. Kiirusevalija
- C. Korpus
- D. Kallutatud mootoripea lukustuskang
- E. Töötuli
- F. Kinnituselement
- G. Kinnitusvõll
- H. Roostevabast terasest nõu
- I. Nõu kinnitusplaat
- J. Mittelibisevad jalad
- K. Toitejuhe
- L. Traadist vispel
- M. Kaetud lame segamisotsik
- N. Kaetud taignakonks
- O. Hakklihamasin*
- P. Viilutaja/ribastaja*

EN

Components

- A. Motor head (tiltable)
- B. Speed selector
- C. Housing
- D. Tilt head locking lever
- E. Working light
- F. Attachment hub
- G. Attachment shaft
- H. Stainless steel bowl
- I. Bowl clamping plate
- J. Non-slip feet
- K. Power cord
- L. Wire whip
- M. Coated flat beater
- N. Coated dough hook
- O. Meat grinder*
- P. Slicer/Shredder*

ES

Componentes

- A. Cabezal del motor (inclinable)
- B. Seleccionador de velocidad
- C. Carcasa
- D. Palanca de bloqueo del cabezal inclinable
- E. Luz de servicio
- F. Buje de acoplamiento
- G. Eje de accesorios
- H. Cuenco de acero inoxidable
- I. Placa de fijación del cuenco
- J. Base antideslizante
- K. Cable de alimentación
- L. Batidor
- M. Batidor plano revestido
- N. Gancho de amasar revestido
- O. Picadora de carne*
- P. Cortador/rallador*

FI

Osat

- A. Mootoripää (kallistettava)
- B. Nopeuden valitsin
- C. Moottorin kotelo
- D. Kallistuspään lukituskytkin
- E. Käyttövalo
- F. Lisälaitteen kiinnitys
- G. Sekoittimen akseli
- H. Ruostumaton teräskulho
- I. Kulhon kiinnityslevy
- J. Liukumisen estävät jalat
- K. Virtajohto
- L. Vispilä
- M. Pintakäsitelty vatkein
- N. Pintakäsitelty taikinakoukku
- O. Lihamyly*
- P. Leikkuri/silppuri*

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult järgmiseid juhendeid.

EE

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Teravate lõiketerade käsitsemisel, nõu tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelvalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus 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.
- Seade on ette nähtud üksnes tubaseks kasutamiseks.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või kapi serva ja ärge laske juhtmel kokku puutuda kuuma pinnaga, sh pliidiga.
- Ärge kunagi kasutage teiste mittetunnustatud tootjate tehtud tarvikuid või osi: vigastuste oht.
- Veenduge, et mootor oleks enne eemaldamist ja puhastamist täiesti seisma jäänud.
- Väلتige kokkupuudet liikuvate osadega. See võib kaasa tuua vigastuse! Seadme kasutamise ajal ärge muid tööriistu või tarvikuid kasutage.
- Ärge lahkuge töötava seadme juurest.
- Jälgige, et seadme kasutamise ajal poleks teie küljes mingeid lahtisi ega rippuvaid esemeid.
- Ärge kunagi segage keevaid vedelikke (maks. 90°C).
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib kaasa tuua plahvatuse!
- Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisotsikut või taigakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.

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

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 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.
- 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.
- Appliance is for indoor use only.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Never use accessories or parts made by other manufactures not recommended or sold; may cause a risk of injury to persons.
- Make sure the motor has completely stopped before disassembling and cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Contact could result in injury! Do not use other tools or utensils during the appliance usage.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Ensure all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion!
- Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

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

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Se debe prestar atención al manejar las afiladas hojas cortantes, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlos de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- 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 debe utilizarse el electrodoméstico en exteriores.
- No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o encimera, no deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la cocina (estufa).
- Nunca use accesorios o piezas hechas por otros fabricantes no recomendados o vendidos; puede representar el riesgo de lesiones para las personas.
- Antes de realizar el desmontaje y la limpieza, asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
- Evite el contacto con las piezas móviles, ya que podría causar lesiones. No utilice otras herramientas ni utensilios mientras usa este aparato.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté funcionando.
- Asegúrese de mantener alejados todos los elementos sueltos y sus prendas/ accesorios mientras utiliza el producto.
- Nunca procese líquidos hirviendo (máx. 90°C).
- No utilice este aparato para agitar pintura. Existe riesgo de provocar explosiones.
- No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.
- 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.

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

- Älä anna lasten käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Teräviä leikkausteriä käsitellessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää laitteita ainoastaan silloin, kun heitä valvotaan ja ohjataan käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- 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.
- Sijoi laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa.
- Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai uunia.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisävarusteita tai osia, joita ei suositella tai myydä, olemassa on henkilövahinkovaara.
- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan ennen laitteen purkamista osiin ja puhdistamista.
- Vältä koskettamasta liikkuviin osiin. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara! Älä käytä muita työvälineitä tai työkaluja laitteen käytön aikana.
- Älä jätä tätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
- Varmista, että kaikki löysät osat ja vaatteet/lisävarusteet pidetään poissa laitteesta.
- Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä (maks. 90°C).
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Muutoin olemassa on räjähdysvaara!
- Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimella tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.

FI

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

- 1. Enne seadme esmakordset kasutamist:** Eemaldage seade. Traadist visplit, hakklihamasinat* ja viilutajat/ribastajat* tuleks pesta ainult käsitsi sooja seebiveega. Kauss, lame segamisotsik ja taignakonks on nõudepesumasinakindlad. Puhastage mootorikorpust niiske lapiga. **Ettevaatust! Ärge kastke mootorikorpust vette!** Laske kõik osad korralikult kuivada.

EN

- 1. Before using the appliance for the first time:** Unplug the appliance. The Wire whip, Meat grinder* and Slicer/Shredder* should only be washed by hand in warm soapy water. The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.

ES

- 1. Antes de usar el aparato por primera vez:** Desenchufe el aparato. Las varillas para montar, el accesorio de picar carne* y el de cortar en rebanadas o en tiras* únicamente deben lavarse a mano, con agua templada y jabón. El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Limpie el motor con un paño suave humedecido. **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.** Deje que todas las piezas se sequen completamente.

FI

- 1. Ennen laitteen käyttöönottoa:** Irrota laite sähköverkosta. Vispilän, lihamyllyn* ja leikkuri/silppuriin* saa pestä ainoastaan käsin lämpimällä saippuvedellä. Kulho, vatkain ja taikinakoukku ovat konepestäviä. Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla. **Huomio: Älä koskaan upota moottorin koteloa veteen!** Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.



- 2. Paigutage seade tasasele pinnale. Mootoripea kallutamine üles:** Lükake ühe käega mootoripea lukustus kang asendisse "Avatud" ja tõstke teise käega mootoripea üles. Üles tõstetuna lukustub see paigale. **Hoiatus! Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.**

- 2. Place the appliance on a flat surface. Tilting the Motor head up:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.**

- 2. Coloque el aparato en una superficie plana. Inclinación del cabezal del motor hacia arriba:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline el cabezal del motor con la otra. Una vez en posición se bloquea. **Advertencia: Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.**

- 2. Aseta laite tasaisen alustan päälle. Mootoripään kallistaminen ylös:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää ylös toisella kädellä. **Varoitut: Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.**

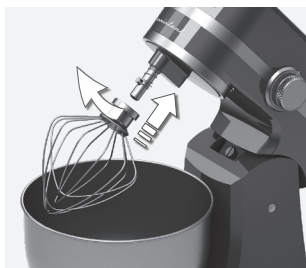


- 3. Keerake kiirusevalija asendisse "OFF". Pange roostevabast terasest nõu vastavale kinnitusplaadile.** Paigale kinnitamiseks keerake nõud päripäeva. **Hoiatus!** Ärge kunagi kasutage traadist visplit, lamedat segamisotsikut või taignakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.

- 3. Move Speed selector to "OFF". Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Move the bowl clockwise to lock into position. **Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.

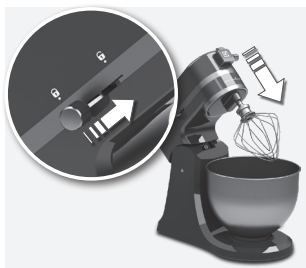
- 3. Mueva el selector de velocidad a "OFF". Desplace el cuenco de acero inoxidable a la placa de fijación del cuenco.** Mueva el cuenco hacia la derecha para sujetarlo. **Advertencia:** No utilice nunca el aparato con los accesorios batidor, batidor plano o gancho de amasar sin colocar el recipiente.

- 3. Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon. Aseta rustumaton teräskulho kiinnityslevylle.** Siirrä kulhoa myötäpäivään sen lukitsemiseksi. **Varoitut:** Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimeilla tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.



EE

- 4. Paigutage tarvik tarvikuvõllile:** Seadke tarviku ülaosas olev süvend kohakuti tarviku võllil oleva tihvtiga. Lükake tarvikut ülespoole ja keerake vastupäeva, kuni tihvt asendisse lukustub. Tarviku eemaldamiseks keerake seda päripäeva ja tõmmake lahti.



- 5. Mootoripea kallutamine alla:** Lükake ühe käega mootoripea lukustuskang asendisse "Avatud" ja kallutage teise käega mootoripea alla. Pange pistik seinakontakti.



- 6. Keerake kiirusevalija asendist "OFF" soovitud kiirusele (1-10).** Kui segamine on lõpetatud, keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja eemaldage seade vooluvõrgust.

EN

- 4. Place an attachment on the Attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the Attachment shaft. Push attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove attachment, move it clockwise and pull off.

- 5. Tilting the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.

- 6. Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

ES

- 4. Coloque un accesorio en el eje de accesorios:** Alinee la ranura de la parte superior del accesorio con la patilla del eje de accesorios. Empuje el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que la patilla se bloquee en su posición. Para quitar el accesorio, muévelo hacia la derecha y tire.

- 5. Inclinción del cabezal del motor hacia abajo:** Mueva la palanca de bloqueo del cabezal a la posición "Desbloqueado" con una mano e incline hacia abajo el cabezal del motor con la otra. Introduzca el enchufe en la toma principal.

- 6. Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-10).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.

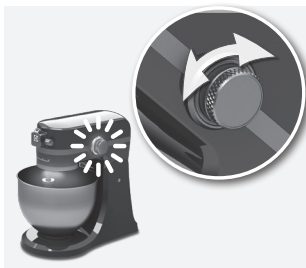
FI

- 4. Aseta sekoitin kiinni akseliin:** Kohdista sekoittimen yläosassa oleva syvennys akselin tappeen. Paina sekoitin ylös ja käännä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikoilleen. Poista sekoitin kääntämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä se irti.

- 5. Moottoripään kallistaminen alas:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää alas toisella kädellä. Kiinnitä pistoke pistorasiaan.

- 6. Siirrä nopeuden valitsin sammutasennosta halutun nopeuden kohdalle (1-10).** Siirrä nopeuden valitsin sammutasentoon ja irrota laite sähköverkosta sekoituksen jälkeen.

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



EE

- 7. Töötuli ja toiteindikaatori tuli:** Kui seade on sisse lülitatud ja kiirus valitud, süttib kiirusevalija ümber sinine LED-tuli. Töötuli süttib ka tööpiirkonna kohal. Kui kiirusevalija keeratakse asendisse "OFF", lülitub töötuli 3 minuti pärast automaatselt välja.

- 8. Märkus.** Kui kiirusevalija on enne seadme sisselülitamist aktiveeritud olekus, siis vilguvad kiirusevalija sinine LED-tuli ja töötuli nii VÄLJAS kui ka SEES-asendis, andes teile märku, et kiirusevalija on sisse lülitatud. Keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja tuled lõpetavad vilkumise. Seejärel jätkake tavalist kasutamist.

EN

- 7. Work light and Power indicator light:** If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A work light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.

- 8. Note:** If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Work light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to "OFF" and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

ES

- 7. Luz de servicio e indicador de funcionamiento:** Si el aparato está enchufado y se selecciona una velocidad, se enciende un LED azul alrededor del selector de velocidad. También se enciende una luz de servicio sobre la zona de trabajo. Si el selector se mueve a "OFF", la luz de servicio se apaga automáticamente tras 3 min.

- 8. Nota:** Si el selector de velocidad ya está encendido antes de enchufar el aparato, la luz LED azul del selector de velocidad y la luz de servicio parpadearán para indicarle que el selector de velocidad se ha dejado encendido. Gire el selector de velocidad a "OFF" para que las luces dejen de parpadear. A continuación, reanude el funcionamiento con normalidad.

FI

- 7. Käyttövalo ja virran merkkivalo:** Jos laite on kytketty sähköverkkoon ja jokin nopeus valitaan, sininen LED-merkkivalo syttyy nopeuden valitsimen ympärille. Lisäksi käyttövalo syttyy käyttöalueelle. Jos nopeuden valitsin siirretään sammutusasentoon, käyttövalo sammuu automaattisesti 3 minuutin kuluttua.

- 8. Huomautus:** Jos nopeuden valitsin on kytketty päälle ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, nopeuden valitsimen sininen LED-valo ja toiminnan merkkivalo vilkkuvat osoittaen, että nopeuden valitsin on jätetty päälle. Käännä nopeuden valitsin OFF-asentoon, merkkivalojen vilkkuminen loppuu. Jatka tämän jälkeen laitteen normaalia käyttöä.



EE

- 1. Kinnituselement:** Seadme juurde kuulub mitmeotstarbeline tarvikute kinnituselement. Tarvikute õigeks ja turvaliseks kasutamiseks lugege tähelepanelikult vastavaid juhiseid.

EN

- 1. Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.

ES

- 1. Bujes de acoplamiento:** El aparato se entrega con un buje de acoplamiento multiuso. Lea y siga atentamente las instrucciones que se suministran con cada accesorio para un uso correcto y seguro.

FI

- 1. Lisälaitteiden kiinnitys:** Laitteessa on sisäänrakennettu lisälaitteiden kiinnitysmekanismi. Lue kunkin lisälaitteen mukana toimitetut ohjeet huolellisesti oikeaoppisen ja turvallisen käytön varmistamiseksi.

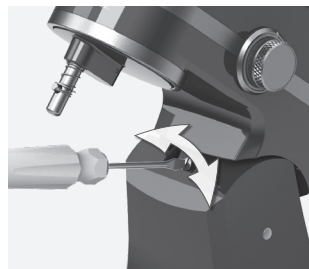


- 2. Kinnitusvõlli reguleerimine:** Seade on valmistaja poolt reguleeritud nii, et lameda segamisotsiku ja nõu põhja vahele jääb vaba ruumi. Kui lame segamisotsik puutub vastu nõu põhja või jääb äärtest liiga kaugelt, võite selle asendit reguleerida. *Täiendavad juhised vt jaotisest 3.*

- 2. Adjusting the Attachment shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. *See 3 for further instructions.*

- 2. Ajuste del eje de acoplamiento:** El aparato viene ajustado de fábrica para que el batidor plano no toque el fondo del cuenco. Si el batidor plano toca el fondo del cuenco o está demasiado alejado de los laterales, puede ajustarlo correctamente. *Consulte las instrucciones en el punto 3.*

- 2. Akselin säätäminen:** Laite säädetään tehtaalla niin, että vatkaen ei osu kulhon pohjaan. Jos vatkaen osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana kulhon reunosta, voit säätää sen oikein. *Katso lisäohjeita kohdasta 3.*



- 3. Keerake kiirusevalija asendisse "OFF" ja eemaldage seade vooluvõrgust.** Kallutage mootoripea tahapoole. Kruvi reguleerimiseks kasutage tavalist kruvikeerajat. Võlli tõstmiseks keerake seda vastupäeva; võlli langetamiseks keerake päripäeva.

- 3. Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.** Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.

- 3. Gire el selector de velocidad a "OFF" y desenchufe el aparato.** Incline el cabezal del motor hacia atrás. Use un destornillador de cabeza ranurada para ajustar el tornillo. Gírela hacia la izquierda para levantar el eje de acoplamiento y a la derecha para bajarlo.

- 3. Siirrä nopeuden valitsin sammutasentoon ja irrota laite sähköverkosta.** Kallista moottoripää taakse. Säädä ruuvia ruuvimeisselillä. Käännä vastapäivään liitososan akselin nostamiseksi ja vastaavasti myötäpäivään sen laskemiseksi.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

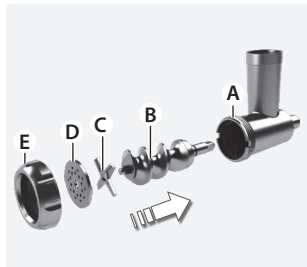
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



EE

1. Hakklihamasina kasutamise:

Paigaldage hakkimiskruvi (B) Paigaldage hakkimiskorpuse külge (A). Pange lõiketera (C) hakkimiskruvi otsas olevale neljakandilisele võllile. Asetage lõiketerale hakkimisketas (D) (keskmine või jäme). Keerake rõngas (E) käega kinni, kuni hakkija on turvaliselt kinni.

Märkus. Ärge rõngast liiga kõvasti keerake.

2. Tehke lahti mikseri küljes olev lisatarvikute kaas.

Paigutage lisatarviku võll mikseri küljes olevasse lisatarviku võllipesasse. Keerake vajadusel lisatarvikut edasi-tagasi. Keerake lisatarviku kinnituselemendi nuppu, kuni tarkiv on lõplikult kinni. **Ettevaatust!** Enne tarkivute kinnitamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

3. Paigutage kandik hakkimiskorpusele.

Lõigake toores liha väikesteks tükkideks ja pange kandikule. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 6-8. Pange lihatükid surujat kasutades söötmissavas.

Ettevaatust! Ärge mingil juhul toppige söötmissavas sõrmi ega muid esemeid!

Märkus. Töödeldav liha ei tohi sisaldada konte, kõõluseid ega nahka.

EN

1. How to use the Meat grinder: Insert the Grind screw (B) into the Grinder housing (A). Place the Knife (C) over the square shaft at the end of the Grind screw. Place the Grinding plate (D) (Medium or Coarse) over the Knife. Tighten the Ring (E) by hand until the Meat grinder is secured.

Note: Do not over tighten the ring.

2. Open the Attachment hub lid on the Stand mixer. Fit the Power shaft of the attachment in the Attachment hub socket on the Stand mixer. Rotate the attachment back and forth if necessary. Tighten the Attachment hub knob until the attachment is fully fastened.

Caution: Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.

3. Place the Food tray over the Grinder housing. Cut raw meat into small pieces and place it on the Food tray. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 6-8). Feed the meat into the Feed chute by using the Pusher.

Caution: Do not put your fingers or other utensils in the Feed chute.

Note: Meat should not contain bones muscles or skin.

ES

1. Uso de la picadora de carne: Inserte el tornillo (B) en el alojamiento de la picadora (A). Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado del extremo del tornillo. Coloque la placa de picado (D) (media o gruesa) sobre la cuchilla. Apriete la anilla (E) a mano hasta asegurar a la picadora.

Nota: No apriete en exceso la anilla.

2. Abra la tapa del eje para accesorios de la batidora amasadora. Encaje el eje del accesorio en el conector para accesorios de la batidora amasadora. Rote hacia adelante y atrás el accesorio si es necesario. Apriete el mando del eje para accesorios hasta que el accesorio quede completamente fijado.

Precaución: Antes de conectar accesorios, apague y desenchufe el aparato.

3. Coloque la bandeja sobre el alojamiento de la picadora. Corte la carne cruda en trozos pequeños y colóquela en la bandeja. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 6-8. Alimente la carne en la tolva con el empujador.

Precaución: No introduzca los dedos ni otros utensilios en la tolva de alimentación.

Nota: La carne no debe contener huesos y piel.

FI

1. Lihamylynn käyttö: Aseta syöttöruuvi (B) lihamylynn rungon (A) sisään. Aseta terä (C) lihamylynn syöttöruuvinn päässä olevann nelioäkselin yli. Aseta reikälevy (D) (puolikäreeka tai käreeka) terään päälle. Kiristä rengasta (E) käsin, kunnes lihamylynn on kiinnitetty tukevasti.

Huomautus: Älä kiristä rengasta liikaa.

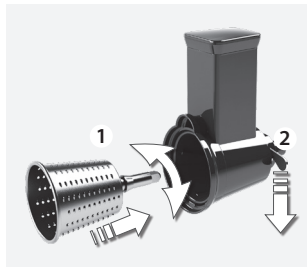
2. Avaa lisälaitteen kiinnityskohdann suojakansin kääntämällä ruuvia. Asenna lisälaitteen akseli liitäntään. Kierrä lisälaitetta tarvittaessa edestakaisin. Kiristä kiinnitysruuvia, kunnes lisälaitte on tukevasti paikallaan.

Huomio: Kytke laite pois päältä ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnittämistä.

3. Aseta syöttötarjotin lihamylynn rungon päälle. Leikkaa raaka liha pieniksi paloiksi ja aseta ne syöttötarjottimelle. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 6-8 kohdalle. Syötä liha syöttöputkeen syöttöpainimenn avulla.

Huomio: Älä aseta sormia tai työkaluja syöttöputkeen.

Huomautus: Lihassa ei saa olla luita, lihaksia tai nahkaa.



4. Viilutaja/ribastaja kasutamine:

Valige viilutamise- või ribastamistera (keskmise või jäme). Paigutage valitud tera võlli (kandilise otsaga) viilutamise/ribastamiskorpusele, nii et võlli läheks tarvikupesasse. Kinnitage tera, tõmmates lukustuskäepidet allapoole.

Ettevaatust! Terad ja sisemised osad on väga teravad!

4. How to use the Slicer/Shredder:

Choose a Slicer or a Shredder knife (Medium or Course). Insert the shaft (square end) of the selected Knife into the Slicer/Shredder housing so the shaft fits into square hub socket. Secure the Knife by pulling the Locking handle downwards.

Caution: The blades and inserts are very sharp!

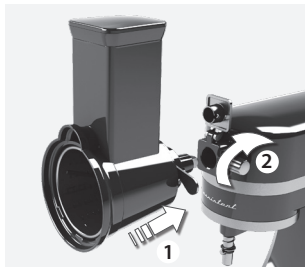
4. **Usó del cortador/rallador:** Elija una cuchilla de corte o de rallado (medio o grueso). Inserte el eje (extremo cuadrado) de la cuchilla seleccionada en el alojamiento del cortador / rallador de modo que encaje en el orificio cuadrado. Asegure la cuchilla empujando hacia abajo la manilla de bloqueo.

Precaución: ¡Las cuchillas y las piezas internas son muy afiladas!

4. Leikkurin/silppurin käyttö:

Valitse leikkurin tai silppurin terä (puolikarkea tai karkea). Pujota terä leikkurin/silppurin runkoon. Terän akselin (neliömäinen pää) avulla lisälaite kiinnitetään yleiskoneen rungossa olevaan liitäntäpisteeseen. Kiinnitä terä vetämällä lukituskahvaa alaspäin.

Huomio: Terät ja kiinnikkeet ovat hyvin teräviä!



5. Paigutage viilutaja/ribastaja tarvikute kinnituselemendi külge.

Asetage tarviku alla sobiv nõu. Lõigake toiduained väikesteks tükkideks. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 8.

5. Assemble the Slicer/Shredder in the Attachment hub.

Place a container under the attachment. Cut the food into small pieces. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 8).

5. **Monte el cortador/rallador en el eje para accesorios.** Coloque un recipiente bajo el accesorio. Corte la comida en trozos pequeños. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 8.

5. **Kiinnitä leikkuri/silppuri yleiskoneessa olevaan lisälaitteen liitäntäpisteeseen.** Aseta astia leikkurin alle. Leikkaa ruoka-ainekset pieniksi paloiksi. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 8 kohdalle.



6. Pange toiduained surujat kasutades söötmissavas.

Kui olete lisatarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Sulgege tarvikute kinnituselemendi kaas ja keerake vastav nupp kinni.

6. Feed the food into the Feed chute by using the Pusher.

When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Close the Attachment hub lid and tighten the Attachment hub knob.

6. **Alimente la comida en la tolva con el empujador.** Cuando termine de usar el accesorio, apague y desenchufe el aparato. Cierre la tapa del eje para accesorios y apriete el mando del eje para accesorios.

6. **Syötä ainekset syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.** Kun olet lopettanut lisälaitteen käytön, kytke yleiskone pois päältä ja irrota se verkkovirrasta. Sulje lisälaitteen kiinnityskohdan suojakansi ja kiristä se paikalleen ruuvia kääntämällä.



EE

1. **Eemaldage seade.** Traadist visplit, hakklihamasinat* ja viilutajat/ribastajat* tuleks pesta ainult käsitsi sooja seebiveega. Kauss, lame segamisotsik ja taignakonks on nõudepesumasinakindlad. Puhastage mootorikorpust niiske lapiga. **Ettevaatus! Ärge kastke mootorikorpust vette!** Laske kõik osad korralikult kuivada.

2. **Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimisvammte.**

EN

1. **Unplug the appliance.** The Wire whip, Meat grinder* and Slicer/Shredder* should only be washed by hand in warm soapy water. The bowl, Flat beater and Dough hook are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.

2. **Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.**

ES

1. **Desenchufe el aparato.** Las varillas para montar, el accesorio de picar carne* y el de cortar en rebanadas o en tiras* únicamente deben lavarse a mano, con agua templada y jabón. El recipiente, el batidor plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Limpie el motor con un paño suave humedecido. **Precaución: No sumerja nunca el motor en agua.** Deje que todas las piezas se sequen completamente.

2. **No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato.**

FI

1. **Irota laite sähköverkosta.** Vispilän, lihamyllyn* ja leikkuri/silppurin* saa pestä ainoastaan käsin lämpimällä saippuvedellä. Kulho, vatkein ja taikinakoukku ovat konepestäviä. Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla. **Huomio: Älä koskaan upota moottorin koteloa veteen!** Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.

2. **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen puhdistamiseen.**

EE

| Veatsing | | |
|--|---|--|
| <i>Tunnus</i> | <i>Põhjus</i> | <i>Lahendus</i> |
| 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. |
| Mootor ei tööta. | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud. | Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse. |
| Seade 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. |
| Tarvikud puutuvad töö ajal vastu roostevaba nõu külgi. | Tarvikuvõlli kõrgus ei ole õige. | Reguleerige tarvikuvõlli kõrgust. |
| Töötuli ja teineteindikaatori tuli vilguvad. | Kiirusevalija on jäänud sisse. | Keerake kiirusevalija asendisse "Hoidmine". |

EN

| Troubleshooting | | |
|---|--|--|
| <i>Problem</i> | <i>Possible cause</i> | <i>Solution</i> |
| 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 does not work. | The appliance is not connected to the mains. | Make sure to plug in the appliance before operation. |
| The appliance 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 attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation. | The height of the attachment shaft is incorrect. | Adjust the height of the attachment shaft. |
| The Work light and Power indicator light flashes on and off. | The Speed selector has been left turned on. | Turn the Speed selector to "Arrest". |

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

ES

| Solución de problemas | | |
|---|---|---|
| <i>Problema</i> | <i>Causa</i> | <i>Solución</i> |
| 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 no funciona. | El aparato no está conectado a la red eléctrica. | Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo. |
| El aparato vibra o 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. |
| El accesorio araña el cuenco de acero inoxidable durante el funcionamiento. | La altura del eje de accesorios no es correcta. | Ajuste la altura del eje de accesorios. |
| La luz de servicio y el indicador de funcionamiento parpadean. | El selector de velocidad se ha dejado encendido. | Gire el selector hasta la posición "Parada". |

FI

| Vianetsintä | | |
|--|--|--|
| <i>Ongelma</i> | <i>Syy</i> | <i>Korjaustoimenpide</i> |
| Moottori hidastuu käytön aikana. | Taikinamäärä voi ylittää maksimikapasiteetin. | Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä. |
| | Taikina voi olla liian kosteaa, se kiinnittyy kulhon reunoille. | Lisää jauhoja yksi ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes moottorin nopeus kasvaa. Vatkaa taikinaa, kunnes se irtoaa kulhon reunoilta. |
| Moottori ei toimi. | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon. | Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon ennen käyttöä. |
| Laitte 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. |
| Sekoitinosa naarmuttaa ruostumatonta teräskulhoa käytön aikana. | Sekoittimen akselin korkeus on virheellinen. | Sääädä akselin korkeutta. |
| Käyttövalo ja virran merkkivalo vilkkuvat päälle ja pois päältä. | Nopeuden valitsin on jätetty päälle. | Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon. |

| Vahustamise funktsioon: kogused ja töötlemisajad | | | | |
|--|---------|------|----------------|--------|
| Koostisained | Kogus | Ühik | Aeg | Kiirus |
| Koor | 2.1~6.1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Munavalge | 1.2~2.4 | dl | Vähemalt 100 s | 8~10 |

| Segamise funktsioon: kogused ja töötlemisajad (kerge taigna segamine (nt koogitaigen)) | | | | | |
|--|---------------------|-------|------|-----------|-----------------------------|
| Retsept | Koostisained | Kogus | Ühik | Aeg | Kiirus |
| Keeks | Jahu | 6,0 | dl | 200~230 s | Keskmine seade (5-6. seade) |
| | Margariin | 1,5 | dl | | |
| | Suhkur | 1,7 | dl | | |
| | Küpsetuspulber | 1,0 | tl | | |
| šokolaadikook | Jahu | 8,0 | dl | 300~360 s | Keskmine seade (4-6. seade) |
| | Muna | 4,0 | tk | | |
| | Või | 2,0 | dl | | |
| | Suhkur | 1,7 | dl | | |
| | Vanillisuhkur | 2,0 | tl | | |
| | Hapukoor | 1,0 | dl | | |
| | Pähklisegu | 100 g | g | | |
| | Söögisooda | 3,0 | tl | | |
| | Valmistamine | | | | |
| Või peaks olema toasoe. Vahustage või suhkruga kreemjaks. Lisage ükshaaval munad. Lisage segamise ajal hapukoor ja vanillisuhkur. Lõpuks lisage küpsetuspulbriga segatud jahu. | | | | | |
| Võikook | Jahu | 3,0 | dl | 200~230 s | Keskmine seade (4-6. seade) |
| | Margariin | 1,5 | dl | | |
| | Suhkur | 1,7 | dl | | |
| | Toores muna | 3 | tk | | |
| | Küpsetuspulber | 1,0 | tl | | |
| Valmistamine | | | | | |
| Pange kõik koostisained kaussi ja segage läbi. | | | | | |

| Taignakonsude funktsioon: kogused ja töötlemisajad | | | | | |
|---|---------------------|-------|------|----------------|--------------------------|
| Retsept | Koostisained | Kogus | Ühik | Aeg | Kiirus |
| Pärmitaigna* (saiataigna) min. kogused | jahu | 6,0 | dl | 350~380 s | Madal seade (1-2. seade) |
| | vesi | 2,0 | dl | | |
| | Suhkur | 2,4 | dl | | |
| | Margariin | 1,0 | spl | | |
| | Sool | 1,0 | tl | | |
| Valmistamine | | | | | |
| Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis. | | | | | |
| Pärmitaigna* (pitsataigna) maks. kogused | Nisujahu | 16,0 | dl | Vähemalt 480 s | Seade 1-2 |
| | Vesi | 4,0 | dl | | |
| | Õli | 1,0 | dl | | |
| | Toores muna | 2,0 | tk | | |
| | Sool | 3,0 | tl | | |
| | Suhkur | 2,0 | tl | | |
| | Kuivpärm | 1,0 | spl | | |
| | Valmistamine | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Segage nõus pool pärmikogusest soola ja suhkruga ning pange kõrvale. 2. Pange mikseri segamisesse ülejäänud pärm, vesi ja õli. 3. Seda tainast segatakse tavaliste visplitega minimaalsel kiirusel, kuni tekib ühtlane segu. 4. Seejärel lisage hulka muna ning soola ja suhkruga segatud pärm. 5. Tõstke kiirus keskmise tasemeni ja lisage järk-järgult jahu. 6. Kui märkate, et segu hakkab visplitest kõrgemale kerkima, tuleks need vahetada raskema segu jaoks mõeldud visplite vastu. 7. Lisage kogu ülejäänud jahu ja segage, kuni tekib ühtlane mass. 8. Nüüd tuleks jälgida mikseri sisendvõimsust, et see ei ületaks tootja poolt ette nähtud maksimaalset taset. 9. Taigen saavutab õige konsistentsi, kui ei jää enam käte külge kinni. | | | | | |

*Ärge ületage pärmitaigna valmistamisel 2. kiirust. See võib mikseri rikkuda.

| Whisking function quantities and Processing Times | | | | |
|---|----------|------|---------------|-------|
| Ingredients | Quantity | Unit | Time | Speed |
| Cream | 2.1~6.1 | dL | 60~80s | 8~10 |
| Egg-white | 1.2~2.4 | dL | At least 100s | 8~10 |

| Beating function quantities and Processing Times (mixing light dough (e.g: cake dough)) | | | | | |
|--|--------------------|----------|------|----------|--------------------------------|
| Recipe | Ingredients | Quantity | Unit | Time | Speed |
| Cake sponge | Flour | 6,0 | dL | 200~230s | Medium setting (5~6setting) |
| | Margarine | 1,5 | dL | | |
| | Sugar | 1,7 | dL | | |
| | Baking powder | 1,0 | tsp | | |
| Chocolate cake | Flour | 8,0 | dL | 300~360s | Medium setting (4~6setting) |
| | Egg | 4,0 | pcs | | |
| | Butter | 2,0 | dL | | |
| | Sugar | 1,7 | dL | | |
| | Vanilla Sugar | 2,0 | tsp | | |
| | Sour cream | 1,0 | dL | | |
| | Nougat raw mixture | 100 | g | | |
| | Baking soda | 3,0 | tsp | | |
| Method | | | | | |
| The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda. | | | | | |
| Butter Cake | Flour | 3,0 | dL | 200~230s | Medium setting (4~6setting) |
| | Margarine | 1,5 | dL | | |
| | Sugar | 1,7 | dL | | |
| | Fresh egg | 3 | pcs | | |
| | Baking powder | 1,0 | tsp | | |
| Method | | | | | |
| Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready. | | | | | |

| Hooks function quantities and Processing Times | | | | | |
|---|---------------|----------|------|---------------|------------------------------|
| Recipe | Ingredients | Quantity | Unit | Time | Speed |
| Yeast dough* (bread)min. Quantities | flour | 6,0 | dL | 350~380s | Low setting (1~2 setting) |
| | water | 2,0 | dL | | |
| | Sugar | 2,4 | dL | | |
| | Margarine | 1,0 | tbs | | |
| | Salt | 1,0 | tsp | | |
| Method | | | | | |
| Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory. | | | | | |
| Yeast dough* (Pizza dough) max quantities | Wheat flour | 16,0 | dL | At least 480s | Low setting (1~2 setting) |
| | Water | 4,0 | dL | | |
| | Oil | 1,0 | dL | | |
| | Fresh egg | 2,0 | pcs | | |
| | Salt | 3,0 | tsp | | |
| | Sugar | 2,0 | tsp | | |
| | Dry Yeast | 1,0 | tbs | | |
| | Method | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; 2. In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; 3. This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; 4. After, add the egg and the yeast mixed with salt and sugar; 5. The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; 6. After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; 7. Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; 8. At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; 9. The mass reaches the point when no more paste in the hand. | | | | | |

*Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the mixer.

| Cantidades y tiempo de procesamiento de la función de mezcla | | | | |
|--|----------|--------|----------------|-----------|
| Ingredientes | Cantidad | Unidad | Tiempo | Velocidad |
| Nata | 2.1~6.1 | dL | 60~80 s | 8~10 |
| Huevo - clara | 1.2~2.4 | dL | Al menos 100 s | 8~10 |

| Cantidades y tiempo de procesamiento de la función para batir (mezcla de masa ligera, p. ej.: masa de repostería) | | | | | |
|--|---------------------|----------|-------------|-----------|---------------------------|
| Receta | Ingredientes | Cantidad | Unidad | Hora | Velocidad |
| Bizcocho | Harina | 6,0 | dL | 200~230 s | Ajuste medio (ajuste 5~6) |
| | Margarina | 1,5 | dL | | |
| | Azúcar | 1,7 | dL | | |
| | Levadura | 1,0 | cucharadita | | |
| pastel de chocolate | Harina | 8,0 | dL | 300~360 s | Ajuste medio (ajuste 4~6) |
| | Huevo | 4,0 | uds. | | |
| | Mantequilla | 2,0 | dL | | |
| | Azúcar | 1,7 | dL | | |
| | Azúcar de vainilla | 2,0 | cucharadita | | |
| | Nata agria | 1,0 | dL | | |
| | Mezcla cruda turrón | 100 g | g | | |
| | Bicarbonato | 3,0 | cucharadita | | |
| | Método | | | | |
| La mantequilla debe estar blanda y no dura. Remueva la mantequilla blanda con azúcar hasta que esté cremosa. Añada los huevos uno tras otro. Mientras remueve, añada la nata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueve en la mezcla la harina con el bicarbonato. | | | | | |
| Tarta de mantequilla | Harina | 3,0 | dL | 200~230 s | Ajuste medio (ajuste 4~6) |
| | Margarina | 1,5 | dL | | |
| | Azúcar | 1,7 | dL | | |
| | Huevo fresco | 3 | uds. | | |
| | Levadura | 1,0 | cucharadita | | |
| Método | | | | | |
| Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo. | | | | | |

| Cantidades y tiempo de procesamiento de la función del accesorio | | | | | |
|---|-----------------|----------|-------------|----------------|-------------------------|
| Receta | Ingredientes | Cantidad | Unidad | Hora | Velocidad |
| Masa de levadura* (pan) Cantidades mín. | Harina | 6,0 | dL | 350~380 s | Bajo medio (ajuste 1~2) |
| | Agua | 2,0 | dL | | |
| | Azúcar | 2,4 | dL | | |
| | Margarina | 1,0 | cucharada | | |
| | Sal | 1,0 | cucharadita | | |
| Método | | | | | |
| Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio. | | | | | |
| Masa de levadura* (masa de pizza) Cantidades máx. | Harina de trigo | 16,0 | dL | Al menos 480 s | Ajuste 1~2 |
| | Agua | 4,0 | dL | | |
| | Aceite | 1,0 | dL | | |
| | Huevo fresco | 2,0 | uds. | | |
| | Sal | 3,0 | cucharadita | | |
| | Azúcar | 2,0 | cucharadita | | |
| | Levadura seca | 1,0 | cucharada | | |
| Método | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. En un contenedor mezcle la mitad de la levadura con la sal y el azúcar y déjelo aparte. 2. En el cuenco de la batidora amasadora coloque la masa restante, el agua y el aceite. 3. Esta levadura se debe mezclar con batidoras convencionales, a la velocidad mínima hasta que obtenga una mezcla suave. 4. A continuación, añada el huevo y la levadura a la sal y el azúcar. 5. La velocidad se debe aumentar a media y la harina se debe ir añadiendo gradualmente. 6. Cuando observe que la masa tiende a subir por encima de la batidora, se debe cambiar por la batidora para masa densa. 7. Ponga toda la harina y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea. 8. En este punto debe supervisar la potencia de entrada de la batidora amasadora, para que no supere el valor máximo indicado por el fabricante. 9. La masa alcanza el punto cuando ya no tenga pasta en la mano. | | | | | |

*No supere la Velocidad 2 cuando prepare masa de levadura. Podría dañar la batidora.

Reseptit

FI

| Vatkausmäärät ja käsittelyajat | | | | |
|--------------------------------|---------|---------|-----------------|--------|
| Ainekset | Määrä | yksikkö | Aika | Nopeus |
| Kerma | 2,1~6,1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Munanvalkuiset | 1,2~2,4 | dl | Vähintään 100 s | 8~10 |

| Sekoitusmäärät ja käsittelyajat (kevyen taikinan sekoitus (esim. kakkutaikina)) | | | | | |
|---|------------------|-------|---------|-----------|-------------------------------|
| Resepti | Ainekset | Määrä | yksikkö | Aika | Nopeus |
| Sokerikakku | Jauhot | 6,0 | dl | 200~230 s | Keskiuuri asetus (asetus 5~6) |
| | Margariini | 1,5 | dl | | |
| | Sokeri | 1,7 | dl | | |
| | Leivinjauhe | 1,0 | tl | | |
| Suklaakakku | Jauhot | 8,0 | dl | 300~360 s | Keskiuuri asetus (asetus 4~6) |
| | Kananmunat | 4,0 | kpl | | |
| | Voi | 2,0 | dl | | |
| | Sokeri | 1,7 | dl | | |
| | Vaniljasokeri | 2,0 | tl | | |
| | Hapankerma | 1,0 | dl | | |
| | Nougatsekoitus | 100 g | g | | |
| | Ruokasooda | 3,0 | tl | | |
| | Valmistus | | | | |
| Voin on oltava pehmeää eikä kovaa. Sekoita pehmeä voi sokeriin, kunnes seos on paksua. Lisää kananmunat yksi kerrallaan. Lisää hapankerma ja vaniljasokeri samalla sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot yhdessä ruokasoodan kanssa. | | | | | |
| Voikakku | Jauhot | 3,0 | dl | 200~230 s | Keskiuuri asetus (asetus 4~6) |
| | Margariini | 1,5 | dl | | |
| | Sokeri | 1,7 | dl | | |
| | Tuore kananmuna | 3 | kpl | | |
| | Leivinjauhe | 1,0 | tl | | |
| Valmistus | | | | | |
| Aseta kaikki ainekset kulhoon ja sekoita ne, kunnes taikina on valmista. | | | | | |


| Vaivausmäärät ja käsittelyajat | | | | | |
|---|-----------------|-------|---------|-----------------|------------------------------|
| Resepti | Ainekset | Määrä | yksikkö | Aika | Nopeus |
| Hiivataikina* (leipä) minimimäärät | vehnäjauhoa | 6,0 | dl | 350~380 s | Alhainen asetus (asetus 1~2) |
| | vettä | 2,0 | dl | | |
| | Sokeri | 2,4 | dl | | |
| | Margariini | 1,0 | tl | | |
| | Suola | 1,0 | tl | | |
| Valmistus | | | | | |
| Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi. | | | | | |
| Hiivataikina* (Pizzataikina) maksimimäärät | Vehnäjauho | 16,0 | dl | Vähintään 480 s | Asetus 1~2 |
| | Vesi | 4,0 | dl | | |
| | Öljy | 1,0 | dl | | |
| | Tuore kananmuna | 2,0 | kpl | | |
| | Suola | 3,0 | tl | | |
| | Sokeri | 2,0 | tl | | |
| | Kuivahiiva | 1,0 | tl | | |
| Valmistus | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sekoita astiassa puolet hiivasta suolaan ja sokeriin ja aseta astia sivuun. 2. Aseta jäljelle jäävä hiiva, vesi ja öljy yleiskoneen kulhoon. 3. Sekoita taikinaa standardeilla vatkaimeilla miniminopeudella, kunnes se on tasaista. 4. Lisää sen jälkeen kananmuna sekä suolaan ja sokeriin sekoitettu hiiva. 5. Nosta nopeus keskitasoon ja lisää jauhot asteittain. 6. Kun huomaat taikinan nousevan vatkaimein yläpuolelle, vaihda vatkaimet raskaan taikinan vatkaimeihin. 7. Lisää kaikki jauhot ja sekoita, kunnes saavutat tasaisen seoksen. 8. Tarkkaile tällöin yleiskoneen ottotehoa, jotta se ei ylitä valmistajan määrittämää maksimiarvoa. 9. Taikina saavuttaa pisteen, jolloin se ei enää tartu varteen. | | | | | |


*Älä ylitä nopeutta 2 hiivataikinaa valmistaessa. Muutoin laite voi vaurioitua.

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 majapidamisjäätmete 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 deseché 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.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

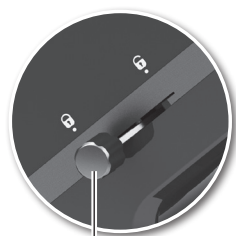
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D

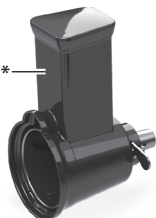


O*

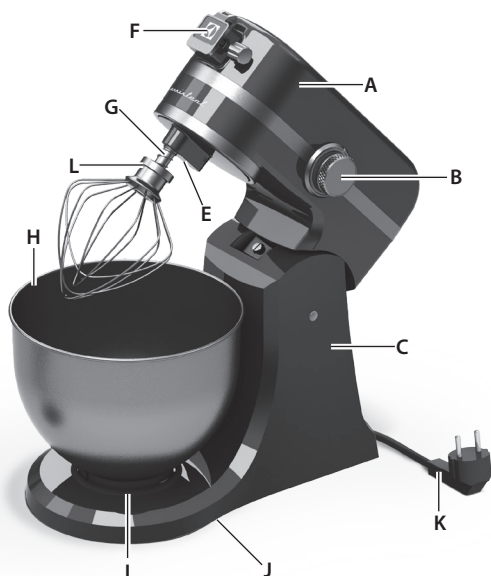
O*



M



N



F

A

G

B

L

E

H

C

I

J

K

FR

Composants

- A. Bras moteur (inclinable)
- B. Sélecteur de vitesse
- C. Socle moteur
- D. Levier de verrouillage du bras moteur
- E. Voyant de fonctionnement
- F. Adaptateur à accessoires
- G. Tige de fixation des accessoires
- H. Bol en acier inoxydable
- I. Pieds antidérapants
- J. Cordon d'alimentation
- K. Fouet métallique
- L. Batteur plat (avec revêtement)
- N. Crochet à pétrir (avec revêtement)
- O. Hachoir à viande*
- P. Trancheuse/Râpe*

HR

Sastavni dijelovi

- A. Glava motora (može se nagnuti)
- B. Birač brzina
- C. Kućište
- D. Ručica za zabavljenje nagibne glave
- E. Radno svjetlo
- F. Glavčina za nastavke
- G. Osovina za nastavke
- H. Posuda od nehrđajućeg čelika
- I. Spojna ploča posude
- J. Neključice podnožje
- K. Kabel napajanja
- L. Žičani nastavak za mućenje
- M. Obložena plosnata muckalica
- N. Obložena metlica za tijesto
- O. Uređaj za mljevenje mesa*
- P. Mesoreznica/sjeckalica*

HU

A készülék részei

- A. Készülékfej (billenthető)
- B. Sebességszabályozó
- C. Motor-egység
- D. Billenthető fej reteszelőkarja
- E. Üzemi fény
- F. Tartozékcsatlakozó
- G. Tartozéktengely
- H. Rozsdamentes acél tál
- I. Tálrögztítő lemez
- J. Csúszásmentes lábak
- K. Hálózati kábel
- L. Huzal habverő
- M. Bevonatos, lapos keverőkar
- N. Bevonatos dagasztókar
- O. Húsdaráló*
- P. Aprító*

IT

Componenti

- A. Testa motore (orientabile)
- B. Selettore velocità
- C. Unità motore
- D. Leva di blocco per orientamento testa
- E. Luce di controllo
- F. Punto di fissaggio accessori
- G. Albero accessori
- H. Recipiente in acciaio inossidabile
- I. Piastra bloccaggio recipiente
- J. Piedini antiscivolo
- K. Cavo di alimentazione
- L. Frusta
- M. Frusta piatta rivestita
- N. Uncino per impasto rivestito
- O. Tritacarne*
- P. Affettatrice/sminuzzatrice*

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

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames, qui sont coupantes, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabricant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les parties mobiles, qui pourrait provoquer des blessures ! N'utilisez pas d'autres outils ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/ accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- 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.

Pažljivo pročitajte sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim rezačima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Uređaje mogu upotrebljavati osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom i ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- 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 ovlaštenu servisera 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.
- Uređaj služi samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
- Ne uranjajte uređaj, električni kabel ili utikač u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta i ne dopustite da dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući i štednjak.
- Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača koji nisu preporučeni ili se ne prodaju; to može prouzročiti opasnost od ozljeđivanja osoba.
- Provjerite je li motor u potpunosti zaustavljen prije rastavljanja i čišćenja.
- Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova. U slučaju kontakta može doći do ozljeda! Ne upotrebljavajte druge alate ili pribor tijekom upotrebe uređaja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Provjerite da se svi labavi materijali i vaša odjeća/pribor nalaze dalje od uređaja tijekom uporabe.
- Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maksimalno 90°C).
- Ovaj uređaj ne upotrebljavajte za miješanje boja. Opasno, može doći do eksplozije!
- Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mučalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.
- Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za moguće štete nastale zbog neodgovarajućeg ili nepravilnog korištenja uređaja.

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

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

- Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek használják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Körültekintően járjon el a vágóélek kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás közben.
- A háztartási készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességű felnőttek, továbbá kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha elsajátították a biztonságos működtetés módját, és megértették az ezzel együtt járó veszélyeket.
- A készülék nem játékszer.
- 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.
- A készülék kizárólag beltéri környezetben történő használatra alkalmas.
- A készüléket, a hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja asztal vagy munkapult peremén keresztül lógni a hálózati kábelt, ne engedje, hogy tűzhelyet is beleértve forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- Sohase használjon más gyártó által gyártott, de nem ajánlott vagy szállított tartozékokat; sérülésveszélyt idézhetnek elő.
- A szétszerelés és a tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt-e.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, mert súlyos sérülést szenvedhet. A készülékhez ne használjon semmilyen segédeszközt vagy konyhai felszerelést.
- Működés közben tartsa szemmel a készüléket.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy semmilyen laza vagy lógó ruhadarab, illetve egyéb tárgy ne kerüljön a készülék közelébe.
- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a készülékben (legnagyobb hőmérséklet: max. 90°C).
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókkal, ha a tál a helyén van.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.

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

- L'apparecchiatura non deve essere usata dai bambini. Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione nel maneggiare le lame taglienti ed affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- 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.
- Da utilizzare esclusivamente in interni.
- Non immergere l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non utilizzare mai accessori o pezzi di ricambio venduti da altri produttori o non consigliati; ciò potrebbe comportare rischio di lesioni alle persone.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Rischio di lesioni! Non utilizzare altri attrezzi o utensili durante l'uso dell'apparecchiatura.
- Non allontanarsi dall'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutti gli oggetti sciolti e gli abiti/accessori siano tenuti lontani durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lavorare mai liquidi bollenti (al max 90°C).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!
- Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.



FR

- 1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :** Débrancher l'appareil. Le fouet, le hachoir et la trancheuse doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon. Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !** Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.

HR

- 1. Prije prve uporabe uređaja:** Iskopčajte uređaj. Žičanu metlicu, nastavak za mljevenje mesa* te nastavak za rezanje/ribanje* treba prati isključivo ručno u toploj vodi s malo deterdženta. Posuda, plosnati dodatak za miješanje i kuka za tijesto mogu se prati u perilici posuđa. Vlažnom krpom obrišite kućište motora. **Pozor: Kućišta motora nikada ne uranjajte u vodu!** Pustite da se svi dijelovi do kraja osuše.

HU

- 1. Az első használat előtt:** Húzza ki a készüléket a hálózatból. A drót habverő, a húsdaráló* és a szeletelő/ reszelő* csak kézzel mosható meleg mosószeres vízzel. A tál, a lapos habverő és a dagasztóhorog mosogatógépből mosható. Tisztítsa meg a motor-egységet nedves ruhával. **Figyelem: Soha ne merítse vízbe a motor-egységet!** Alaposan törölje szárazra az összes részegységet.

IT

- 1. Prima di usare l'apparecchiatura per la prima volta:** Scollegare l'apparecchiatura. La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/ sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.



2. Placer l'appareil sur une surface plane. **Inclinaison du capot du moteur vers le haut :** Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une bras le capot incliné vers le haut, il se verrouille. **Avertissement : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**

2. Uređaj stavite na ravnu površinu. **Naginjanje glave motora prema gore:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbavljeno", a drugom rukom nagnite glavu motora prema gore. Kada dođe u gornji položaj, zavravljuje se. **Upozorenje: Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.**

2. Helyezze a készüléket sík, vízszintes felületre. **A készülékfej felbillentése: Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott” helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse fel a billenőfejet. A felső pozícióban a fej reteszelődik. Figyelem: Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészekről.**

2. Sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana. **Oriente verso l'alto la testa del motore:** Portare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso l'alto la testa del motore. Una volta raggiunta la posizione, bloccare. **Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.**

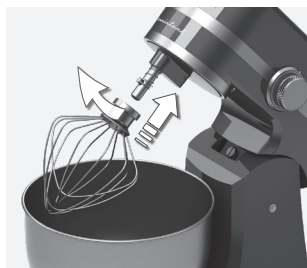


3. Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». **Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Avertissement :** Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.

3. Birač brzina pomaknite u položaj "OFF". **Postavite posudu od nehrđajućeg čelika na spojnu ploču posude.** Pomaknite posudu u smjeru kazaljke na satu kako biste je zavravili u položaju. **Upozorenje:** Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mučalicom ili kukom za tijesto ako posuda nije postavljena.

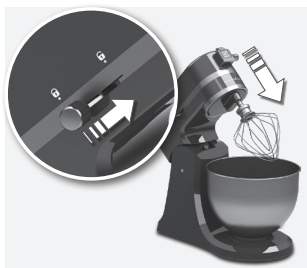
3. Állítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe. **Helyezze a rozsdamentes tálat a tálrögítő lemezre.** Forgassa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban, hogy reteszelődjön. **Figyelem:** A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókarral, ha a tál a helyén van.

3. Portare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra di fissaggio.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione. **Attenzione:** Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.



FR

- 4. Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires :** Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller. Pour le retrait appuyer sur l'accessoire et le tourner d'un quart sur la gauche.



- 5. Abaisser le bras du robot :** positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur. Tourner le levier de verrouillage du capot inclinable en position « Déblocage » avec une main, puis incliner le capot du moteur vers le bas avec l'autre main. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.



- 6. Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.

HR

- 4. Stavite nastavak na osovinu za nastavke:** Poravnajte utor na vrhu nastavka s klinom na osovini za nastavke. Gurnite nastavak prema gore i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako bi se zabravio u položaju. Za skidanje nastavka okrenite ga u smjeru suprotno od smjera kazaljke na satu i izvucite.

- 5. Naginjanje glave motora prema dolje:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbavljeno"; a drugom rukom nagnite glavu motora prema dolje. Stavite utikač u električnu utičnicu.

- 6. Pomaknite birač brzina iz položaja "OFF" u položaj željene brzine (1-10).** Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.

HU

- 4. Illesze a tartozékot a tartozékengelyre:** A tartozék tetején levő hasítékot illeszse a tartozékengely csapjához. Tolja fel a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyén nem rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa a tartozékot az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki.

- 5. A készülékfej lebillentése:** Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott” helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse le a billenőfejet. Illeszse a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.

- 6. Állítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetből a szükséges fokozatba (1-10).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.

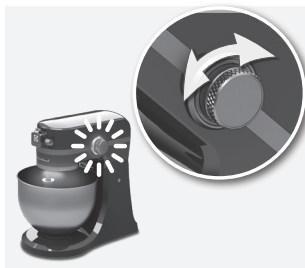
IT

- 4. Collegamento di un accessorio all'albero:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con la spina presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario ed estrarre.

- 5. Orientare verso il basso la testa del motore:** Spostare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso il basso la testa del motore. Inserire la spina nella presa.

- 6. Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.

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



FR

- 7. Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse :** Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume près du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.

- 8. Note :** si l'appareil a été débranché en cours d'utilisation, les voyants lumineux du sélecteur de vitesse et de la LED clignoteront lors du branchement de l'appareil sur le secteur. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

HR

- 7. Radno svjetlo i indikator napajanja:** Ako je uređaj ukopčan i odbrana je jedna od brzina, uključuje se plavo LED svjetlo oko birača brzina. Uključit će se i radno svjetlo iznad prostora za rad. Kada se birač brzina pomakne u položaj "OFF", radno će se svjetlo automatski isključiti nakon 3 minute.

- 8. Napomena:** Ako je, prije nego što se uređaj ukopča, birač brzina već uključen, plavo LED svjetlo birača brzina i radno svjetlo treperit će u uključenom i isključenom položaju kako bi vas obavijestili da je birač brzina ostao uključen. Okrenite birač brzina u položaj za "OFF" i svjetla će prestati treperiti. Tada se nastavlja uobičajeni rad.

HU

- 7. Üzemi fény és bekapcsolás jelzőfény:** Ha a készülék a hálózati feszültséghez van csatlakoztatva, és kiválaszt egy sebességfokozatot, egy kék LED-izzó kezd világítani a sebességszabályozó körül. A munkaterület megvilágításához bekapcsol a munkatér-világítás. Ha a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe állítja, a munkatér-világítás automatikusan kikapcsol 3 perc elteltével.

- 8. Megjegyzés:** Amennyiben elforgatja a sebességszabályozó gombot a készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt, a sebességszabályozó kék LED-izzója és az üzemi világítás egyaránt villogással jelzi, hogy a sebességszabályozó gomb bekapcsolt helyzetben maradt. Forgassa a sebességszabályozó gombot „OFF” helyzetbe, és a fények abbahagyják a villogást. Ezután a szokásos módon folytassa a műveletsort.

IT

- 7. Luce di controllo e Indicatore di Alimentazione:** Se l'apparecchiatura è collegata ed è stata selezionata una velocità, un LED blu si illumina attorno al selettore della velocità. Si accende anche una luce di controllo che illumina l'area di lavoro. Se il selettore della velocità viene portato su "OFF", la luce si spegne automaticamente dopo 3 min.

- 8. Se il selettore della velocità è già acceso prima che l'apparecchiatura venga collegata alla rete, sia la spia del LED del selettore della velocità che la luce di controllo lampeggiano ad intermittenza a indicare che il selettore della velocità è rimasto acceso. Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "OFF"; le luci smettono di lampeggiare. È ora possibile riprendere il normale funzionamento.**



FR

- 1. Adaptateur à accessoires :** L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.

HR

- 1. Glavčina za nastavke:** Uređaj se isporučuje s ugrađenom višenamjenskom glavčinom za nastavke. Pročitajte i pažljivo slijedite uputstva koja se isporučuju sa svakim od nastavaka za ispravnu i sigurnu upotrebu.

HU

- 1. Tartozékcsatlakozó:** A készülék egy beépített, többfunkciós tartozékcsatlakozóval rendelkezik. A megfelelő és biztonságos használat érdekében olvassa el és körültekintően tartsa be az egyes tartozékokhoz mellékelt utasításokat.

IT

- 1. Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzione. Leggere attentamente le istruzioni fornite con ciascun accessorio per un uso corretto e sicuro.

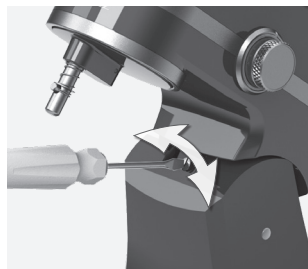


- 2. Réglage de la tige de fixation des accessoires :** L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler manuellement. *Voir la section 3 pour plus d'informations.*

- 2. Podešavanje osovine za nastavke:** Uređaj je tvornički podešen tako da plosnata mučkalica čisti dno posude. Ako plosnata mučkalica udara u dno posude ili je predaleko od bočnih stijenki, možete je podesiti. *Dodatne upute pogledajte u dijelu 3.*

- 2. A tartozékengely beállítás:** A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos keverőkar felszedje a tál alján levő hozzávalókat. Ha a lapos keverőkar hozzáér a tál aljához, vagy túl távol van a tál oldalától, módosíthatja a beállítását. *A további utasításokat lásd a 3. lépésnél.*

- 2. Regolazione dell'albero accessori:** L'apparecchiatura è regolata dalla fabbrica in modo tale che la frusta piatta non tocchi il fondo del recipiente. Se la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo distante dalle pareti dello stesso, è possibile regolarla. *Fare riferimento al punto 3 per ulteriori funzioni.*



- 3. Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil.** Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

- 3. Okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.** Nagnite glavu motora unatrag. Pomoću odvijača s plosnatim vrhom podesite vijak. Okrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu za podizanje osovine za nastavke i u smjeru kazaljke na satu za njeno spuštanje.

- 3. Fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózathólból.** Billentse hátra a készülékfejét. Egy vékony csavarhúzó használjon a csavar beállításához. A tartozékengely emeléséhez forgassa a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tengely süllyesztéséhez forgassa a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba.

- 3. Ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.** Orientare la testa del motore indietro. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per regolare la vite. Ruotare in senso antiorario per sollevare l'albero accessori e in senso orario per abbassarlo.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

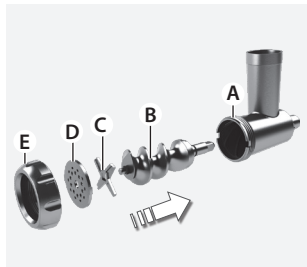
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



1. Comment utiliser le hachoir à viande : Insérer la vis de Hachage (B) dans son support (A). Positionner correctement la lame (C) sur l'axe carré, à l'extrémité de la vis de Hachage. Placer l'emporte-pièce (D) (moyen ou gros) sur la vis dans les encoches prévues à cet effet. Visser l'anneau correctement (E).

Remarque : Ne pas serrer excessivement l'anneau.

1. Način upotrebe uređaja za mljevenje mesa: Umetnite vijak za mljevenje (B) u kućište uređaja za mljevenje mesa (A). Postavite nož (C) preko četvrtaste osovine na kraju vijaka za mljevenje. Postavite pločicu za mljevenje (D) (srednju ili protočnu) preko noža. Rukom zategnite prsten (E) dok se uređaj za mljevenje mesa ne učvrsti.

Napomena: Nemojte prejako zategnuti prsten.

1. A húsdaráló használatá: Illesze a húsdaráló csigát (B) a darálóházba (A). Helyezze a kést (C) a húsdaráló csiga négyzetes tengelyvégére. Helyezze a közepes vagy a durva vágóröstélyt (D) a kése. Húzza meg kézzel a rögzítőgyűrűt (E), míg a vágóröstély szilárdan nem áll.

Megjegyzés: Ne húzza túl a rögzítőgyűrűt.

1. Come usare il tritacarne: assemblare l'elica (B) al corpo del tritacarne (A). Collegare la lama (C) all'albero a sezione quadrata all'estremità dell'elica. Appoggiare la trafila (D) (media o grande) sulla lama. Serrare la ghiera (E) fino a bloccare saldamente il tritacarne.

Nota: non serrare eccessivamente la ghiera.



2. Ouvrir le couvercle de l'adaptateur à accessoires du robot. Desserrer la vis puis insérer le hachoir. Si nécessaire, faire bouger l'accessoire d'avant en arrière pour l'insérer. Resserrer la vis de l'adaptateur à accessoires.

Attention : Avant d'installer un accessoire, éteindre l'appareil et le débrancher.

2. Otvorite poklopac glavčine za nastavke na samostojećem mikseru. Namjestite osovinu snage nastavka u utor glavčine za nastavke na samostojećem mikseru. Po potrebi okrećite nastavak unatrag i prema naprijed. Zategnite regulator glavčine za nastavke sve dok se nastavak do kraja ne zategne.

Pozor: Prije pričvršćivanja nastavka isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.

2. Nyissa ki az asztali mixer tartozékcsatlakozójának fedelét.

Illesze a tartozék hajtótengelyét az asztali mixer tartozékcsatlakozójába. Szükség esetén forgassa jobbra-balra a tartozékot. Húzza meg annyira a tartozékcsatlakozó gombját, hogy a tartozék a csatlakozóban szilárdan rögzüljön.

Figyelem: A tartozék csatlakoztatása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját.

2. Aprire il coperchio dello snodo di attacco sul mixer verticale. Infilare l'albero di azionamento dell'attacco nell'innesto dello snodo di attacco del mixer verticale. Se necessario, ruotare in avanti e indietro l'attacco. Stringere a fondo la manopola dello snodo di attacco.

Attenzione: prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente.



3. Placer le plateau sur le hachoir. Couper la viande crue en petits morceaux et la disposer sur le plateau. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 6-8. Insérer la viande dans la goulotte en utilisant le poussoir.

Attention : Ne jamais placer ses doigts ni d'autres ustensiles dans la goulotte.

Remarque : La viande ne doit contenir ni os, ni muscle, ni peau.

3. Postavite pladanj za hranu preko kućište uređaja za mljevenje mesa. Sirovu meso narežite na male komade i stavite na pladanj za hranu. Uklonite utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 6-8. Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje.

Pozor: Ne gurajte prste ili pribor u otvor za umetanje.

Napomena: Meso se mora odvojiti od kostiju ili kože.

3. Helyezze az adagoló tálcát a húsdaráló házára. A nyers húst vágja fel kisebb darabokra, és helyezze azokat az adagoló tálcára. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 6-8 helyzetbe. A nyomórúd segítségével adagolja a húst az adagológaratba.

Figyelem: Ne nyúljon be az ujjával vagy egyéb eszközzel az adagológaratba.

Megjegyzés: A hús nem tartalmazhat csontot, porcot, erős ínt vagy bőrt.

3. Appoggiare il piatto del cibo sopra il corpo del tritacarne. Tagliare la carne cruda in piccoli pezzi e appoggiarla sul piatto. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 6-8. Spingere la carne nell'imbuto di alimentazione con il premicibo.

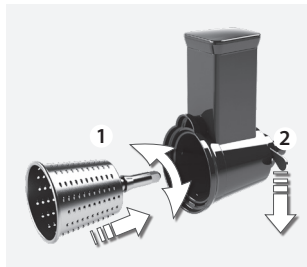
Attenzione: fare attenzione a non infilare le mani o altri utensili nell'imbuto.

Nota: la carne deve essere preventivamente disossata e privata di muscoli e pelle.

Comment utiliser la Trancheuse/Râpe* / Način upotrebe mesoreznice/sjeckalice*

Az aprító használat* / Come usare l'affettatrice/sminuzzatrice*

*selon le modèle *ovisno o modelu *tipustól függően *dipende dal modello

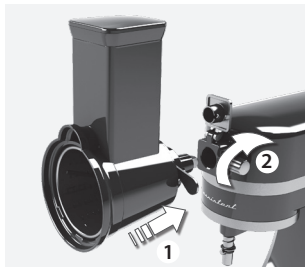


4. Comment utiliser la Trancheuse/Râpe : Choisir le modèle de râpe désiré (fin, moyen, gros). Insérer l'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabattant le levier de verrouillage vers le bas.
Attention : Les lames sont très coupantes !

4. Način upotrebe mesoreznice/sjeckalice: Odaberite nož za rezanje ili sjeckanje (srednji ili protočni). Umetnite osovinu (s četvrtastim vrhom) odabranog noža u kućište mesoreznice/sjeckalice tako da osovina pristaje na četvrtasti utor glavčine. Učvrstite nož tako da ručicu za zavravljenje povučete prema dolje.
Pozor: Oštrice i umeci vrlo su oštri!

4. Az aprító használat: Válasszon egy aprító kést (durvát vagy közepest). Helyezze a kiválasztott kés tengelyét (annak négyzetes végét) az aprítóházba úgy, hogy a tengely beleilleszkedjen a ház négyzetes csatlakozójába. A rögzítőfogantyú lefele húzásával rögzítse a kést.
Figyelem: Nagyon élesek a kések és a betétek!

4. Come usare l'affettatrice/sminuzzatrice: scegliere una lama per affettare o sminuzzare (media o grande). Inserire l'albero (l'estremità quadrata) della lama scelta nel corpo dell'affettatrice/sminuzzatrice nell'apposito innesto a sezione quadrata. Serrare la lama tirando il manico di bloccaggio verso il basso.
Attenzione: le lame e gli inserti sono molto affilati!

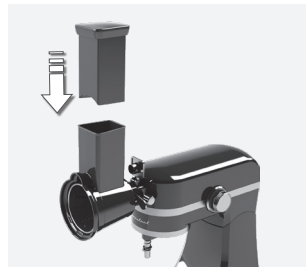


5. Insérer la trancheuse/râpe dans l'adaptateur à accessoires, puis serrer le vis pour fixer correctement le tout. Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 8.

5. Postavite mesoreznicu/sjeckalicu na glavčinu za nastavke. Postavite spremnik ispod nastavka. Namirnice narežite na male komade. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birać brzine na brzinu 8.

5. Szerelje az aprítót a tartozécsatlakozóba. Helyezzen egy edényt a tartozék alá. Az élelmiszert vágja apró darabokra. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 8 helyzetbe.

5. Assemblare l'affettatrice/sminuzzatrice nello snodo di attacco. Collocare un contenitore sotto l'attacco. Tagliare il cibo in piccoli pezzi. Inserire la spina nella presa e girare il selettore di velocità sul livello 8.



6. Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir. Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Refermer le couvercle de l'adaptateur et resserrer la vis.

6. Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje. Kada završite s upotrebom nastavka, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice. Zatvorite poklopac glavčine za nastavke i zategnite regulator glavčine za nastavke.

6. A nyomórúd segítségével adagolja az élelmiszert az adagológaratba. Amikor befejezte a tartozékkal a munkát, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a konnektorból. Csukja be a tartozécsatlakozó fedelét, és húzza meg a tartozécsatlakozó gombját.

6. Spingere il cibo nell'imbuto di alimentazione con il premicibo. Terminato di utilizzare l'attacco, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente. Chiudere il coperchio dello snodo di attacco e serrare la manopola dello snodo di attacco.

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



FR

1. **Débrancher l'appareil.** Le fouet, le hachoir et la trancheuse doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon. Le bol, la feuille et le crochet à pâte peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau !** Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.

2. **N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage de l'appareil.**

HR

1. **Iskopčajte uređaj.** Žičanu metlicu, nastavak za mljevenje mesa* te nastavak za rezanje/ribanje* treba prati isključivo ručno u toploj vodi s malo deterdženta. Posuda, plosnati dodatak za miješanje i kuka za tijesto mogu se prati u perilici posuđa. Vlažnom krpom obrišite kućište motora. **Pozor: Kućiste motora nikada ne uranjajte u vodu!** Pustite da se svi dijelovi do kraja osuše.

2. **Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.**

HU

1. **Húzza ki a készüléket a hálózatról.** A drót habverő, a húsdaráló* és a szeletelő/reszelő* csak kézzel mosható meleg mosószeres vízzel. A tál, a lapos habverő és a dagasztóhorog mosogatógépben mosható. Tisztítsa meg a motor-egységet nedves ruhával. **Figyelem: Soha ne merítse vízbe a motor-egységet!** Alaposan törölje szárazra az összes részegységet.

2. **Ne használjon súroló tisztítókelléket, pl. súrolópárnát a készülék tisztításához.**

IT

1. **Scollegare l'apparecchiatura.** La frusta, l'accessorio tritacarne* e l'affettatrice/sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. Il recipiente, lo sbattitore e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

2. **Non utilizzare detergenti o spugnette abrasivi per pulire l'apparecchiatura.**

FR

| Gestion des pannes | | |
|--|--|--|
| Problème | Cause | Solution |
| 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 ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser. |
| L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation. | 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'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation. | La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée. | Régler la hauteur de l'arbre à la tige de fixation des accessoires. |
| Le voyant de fonctionnement et la LED du sélecteur de vitesse clignotent.. | Le sélecteur est resté sur une vitesse. | Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». |

HR

| Rješavanje problema | | |
|---|--|--|
| Simptom | Uzrok | Rješenje |
| 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. Obradujte sve dok se tijesto ne odlijepi od stranice posude. |
| Motor ne radi. | Uređaj nije priključen na mrežu. | Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada. |
| Uređaj 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. |
| Nastavak grebe posudu od nehrđajućeg čelika tijekom rada. | Visina osovine za nastavke nije ispravna. | Podesite visinu osovine za nastavke. |
| Radno svjetlo i indikator napajanja trepere. | Birač brzina ostao je uključen. | Okrenite birač brzine u položaj "Zaustavljanje". |

 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

| Hibaelhárítás | | |
|--|--|--|
| <i>Tünet</i> | <i>Ok</i> | <i>Megoldás</i> |
| A motor működés közben lelassul. | A tészta mennyisége meghaladja a legnagyobb kapacitást. | Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal. |
| | Lehetséges, hogy a tészta túl nedves, és ráragad az edény falára. | 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 nem működik. | A készülék nincs a hálózatra csatlakoztatva. | Üzemeltetés előtt ne feledje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz. |
| A robotgép működés közben beremeg/elmozdul. | A gumitalpak nedvesek. | Ügyeljen arra, hogy a készülék alján található gumitalpak tiszták és szárazak legyenek. |
| | Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén). | Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal. |
| A tartozék működés közben hozzáér a rozsdamentes acél tálhoz. | A tartozéktengety beállított magassága helytelen. | Állítsa be a tartozéktengety magasságát. |
| A munkatér-világítás és a bekapcsolás jelzőfény felvillan és kialszik. | A sebességszabályozó fokozatba állítva maradt. | A sebességszabályozót forgassa a „Zárolt” pozícióra. |

IT

| Ricerca ed eliminazione dei guasti | | |
|--|--|--|
| <i>Problema</i> | <i>Causa</i> | <i>Soluzione</i> |
| Il motore rallenta durante il funzionamento. | La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima. | Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi. |
| | L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente. | 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 non funziona. | L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica. | Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione. |
| L'apparecchiatura vibra/ si muove durante il funzionamento. | I piedini in gomma sono bagnati. | Controllare che i piedini di gomma alla base dell'unità siano puliti ed asciutti. |
| | È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio). | Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi. |
| Durante il funzionamento l'accessorio graffia il recipiente in acciaio inossidabile. | L'altezza dell'albero dell'accessorio non è corretta. | Regolazione dell'altezza dell'albero dell'accessorio. |
| La luce di controllo e l'indicatore di alimentazione lampeggiano. | Il selettore di velocità è attivo. | Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "Arresto". |

| Quantités à fouetter et durées de fouettage | | | | |
|---|----------|-------|----------------|---------|
| Ingrédients | Quantité | Unité | Durée | Vitesse |
| Crème | 2.1~6.1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Blanc d'œuf | 1.2~2.4 | dl | Au moins 100 s | 8~10 |

| Quantités à battre et temps de mélange (mélange de pâte légère (par ex. : pâte à gâteau)) | | | | | |
|---|-------------------|----------|-----------|-----------|------------------------------|
| Recette | Ingrédients | Quantité | Unité | Durée | Vitesse |
| Génoise | Farine | 6,0 | dl | 200~230 s | Réglage moyen (position 5~6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Sucre | 1,7 | dl | | |
| | Levure chimique | 1,0 | c. à café | | |
| Gâteau au chocolat | Farine | 8,0 | dl | 300~360 s | Réglage moyen (position 4~6) |
| | Œuf | 4,0 | œufs | | |
| | Beurre | 2,0 | dl | | |
| | Sucre | 1,7 | dl | | |
| | Sucre vanillé | 2,0 | c. à café | | |
| | Crème aigre | 1,0 | dl | | |
| | Mélange au nougat | 100 g | g | | |
| | Bicarbonate | 3,0 | c. à café | | |
| Préparation | | | | | |
| Le beurre doit être mou. Mélangez le beurre doux avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les œufs un par un. Tout en mélangeant, ajoutez la crème et le sucre vanillé. Ajoutez enfin la farine et le bicarbonate. | | | | | |
| Gâteau au beurre | Farine | 3,0 | dl | 200~230 s | Réglage moyen (position 4~6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Sucre | 1,7 | dl | | |
| | Œuf frais | 3 | œufs | | |
| | Levure chimique | 1,0 | c. à café | | |
| Préparation | | | | | |
| Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête. | | | | | |

| Quantités à pétrir et durées de pétrissage | | | | | |
|---|--------------------|----------|------------|----------------|----------------------------|
| Recette | Ingrédients | Quantité | Unité | Durée | Vitesse |
| Pâte levée* (pain) quantités minimales | farine | 6,0 | dl | 350~380 s | Réglage bas (position 1~2) |
| | eau | 2,0 | dl | | |
| | Sucre | 2,4 | dl | | |
| | Margarine | 1,0 | c. à soupe | | |
| | Sel | 1,0 | c. à café | | |
| Préparation | | | | | |
| Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant. | | | | | |
| Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales | Farine de blé | 16,0 | dl | Au moins 480 s | Position 1~2 |
| | Eau | 4,0 | dl | | |
| | Huile | 1,0 | dl | | |
| | Œuf frais | 2,0 | œufs | | |
| | Sel | 3,0 | c. à café | | |
| | Sucre | 2,0 | c. à café | | |
| | Levure sèche | 1,0 | c. à soupe | | |
| | Préparation | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un récipient, mélangez la moitié de la levure avec le sel et le sucre, et laissez de côté ; 2. Dans le bol du robot, versez la levure restante, l'eau et l'huile ; 3. Cette pâte doit être pétrie avec les batteurs de base, à vitesse minimale, jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 4. Ensuite, ajoutez l'œuf et le mélange levure, sel et sucre ; 5. Augmentez la vitesse au niveau moyen et versez la farine petit à petit ; 6. Dès que la pâte semble gonfler et s'élever au-dessus des batteurs, remplacez-les par les batteurs conçus pour les mélanges lourds ; 7. Versez toute la farine et pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène ; 8. À ce niveau de la préparation, vous devez surveiller la puissance d'entrée du robot afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas la valeur maximale définie par le fabricant ; 9. La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus dans la main. | | | | | |

*Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez une pâte levée. Cela pourrait endommager le robot.

| Količine i vrijeme mučkanja | | | | |
|-----------------------------|----------|----------|----------------|--------|
| Sastojci | Količina | Jedinica | Vrijeme | Brzina |
| Vrhnje | 2.1~6.1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Jaja - bjelanjak | 1.2~2.4 | dl | Najmanje 100 s | 8~10 |

| Količine i vrijeme miksanja (miksanje laganog tijesta (npr: tijesto za torte)) | | | | | |
|--|------------------|----------|--------------|-----------|---------------------------------|
| Recept | Sastojci | Količina | Jedinica | Vrijeme | Brzina |
| Kolač od dizanog tijesta | Brašno | 6,0 | dl | 200~230 s | Srednja postavka (postavka 5~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Prašak za pecivo | 1,0 | velika žlica | | |
| Čokoladna torta | Brašno | 8,0 | dl | 300~360 s | Srednja postavka (postavka 4~6) |
| | Jaje | 4,0 | kom | | |
| | Maslac | 2,0 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Vanilin šećer | 2,0 | velika žlica | | |
| | Kiseloo vrhnje | 1,0 | dl | | |
| | Mješavina nugata | 100 g | g | | |
| | Soda bikarbona | 3,0 | velika žlica | | |
| Pripremanje | | | | | |
| Maslac mora biti sobne temperature, a ne tvrd. Miješajte omekšali maslac sa šećerom dok ne dobijete pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje. Tijekom miješanja dodajte kiselo vrhnje i vanilin šećer. Na kraju umiješajte brašno sa sodom bikarbonom. | | | | | |
| Kolač s maslacem | Brašno | 3,0 | dl | 200~230 s | Srednja postavka (postavka 4~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Svježe jaje | 3 | kom | | |
| | Prašak za pecivo | 1,0 | velika žlica | | |
| Pripremanje | | | | | |
| Sve sastojke stavite u zdjelu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. | | | | | |

| Količine i vrijeme rada kuka za tijesto | | | | | |
|---|-----------------|----------|--------------|----------------|-------------------------------|
| Recept | Sastojci | Količina | Jedinica | Vrijeme | Brzina |
| Min. količine tijesta s kvascem (kruh) | brašno | 6,0 | dl | 350~380 s | Niska postavka (postavka 1~2) |
| | voda | 2,0 | dl | | |
| | Šećer | 2,4 | dl | | |
| | Margarin | 1,0 | velika žlica | | |
| | Sol | 1,0 | velika žlica | | |
| Pripremanje | | | | | |
| Stavite sve sastojke u zdjelu i mijesite dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu. | | | | | |
| Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu) | Pšenično brašno | 16,0 | dl | Najmanje 480 s | Postavka 1~2 |
| | Voda | 4,0 | dl | | |
| | Ulje | 1,0 | dl | | |
| | Svježe jaje | 2,0 | kom | | |
| | Sol | 3,0 | velika žlica | | |
| | Šećer | 2,0 | velika žlica | | |
| | Suhi kvasac | 1,0 | velika žlica | | |
| Pripremanje | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Pomiješajte pola kvasca sa solju i šećerom i ostavite sa strane; U posudu samostojećeg miksera stavite preostali kvasac, vodu i ulje; Ovo se tijesto treba miksati standardnim metlicama, najmanjom brzinom dok ne donijete glatku smjesu; Zatim dodajte jaje i mješavinu kvasca, soli i šećera; Brzinu povećajte na srednju i postupno dodajte brašno; Kada primijetite da se smjesa diže iznad metlica zamijenite ih metlicama za teža tijesta; Stavite preostalo brašno i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu; Sada morate početi nadzirati ulaznu snagu miksera kako se ne bi prekoračila maksimalna vrijednost koju je odredio proizvođač; Smjesa postiže točku kada se više ne lijepe za metlice. | | | | | |

***Prilikom pripreme tijesta s kvascem ne prekoračujte brzinu 2. To bi moglo oštetiti uređaj.**

| Felverési mennyiségek és műveleti idők | | | | |
|--|-----------|-------------|-----------------|--------------|
| Hozzávalók | Mennyiség | Mértékegys. | Idő | Fordulatszám |
| Tejszín | 2.1~6.1 | dl | 60~80 mp | 8~10 |
| Tojásfehérje | 1.2~2.4 | dl | Legalább 100 mp | 8~10 |

| Felverési mennyiségek és műveleti idők (könnyű tészta keverése (pl.: sütemény tészta)) | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|-------------|------------|---|
| Receptek | Hozzávalók | Mennyiség | Mértékegys. | Idő | Fordulatszám |
| Piskótatészta | Liszt | 6,0 | dl | 200~230 mp | Közepes beállítás (5~6-os beállítás) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Sütőpor | 1,0 | kiskanál | | |
| csokoládétorta | Liszt | 8,0 | dl | 300~360 mp | Közepes beállítás (4~6-os beállítás) |
| | Tojás | 4,0 | db | | |
| | Vaj | 2,0 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Vaníliacukor | 2,0 | kiskanál | | |
| | Tejföl | 1,0 | dl | | |
| | Durvára tört csokoládénugát | 100 g | g | | |
| | Sütőpor | 3,0 | kiskanál | | |
| Elkészítés | | | | | |
| A vajnak puhának kell lennie, nem lehet kemény. A puha vaját keverje krémesre a cukorral. Adja hozzá egyenként a tojást. Keverés közben adja hozzá a tejszínt és a vaníliacukrot. Végül keverje bele a lisztet a sütőporral együtt. | | | | | |
| Vajas sütemény | Liszt | 3,0 | dl | 200~230 mp | Közepes beállítás (4~6-os beállítás) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Friss tojás | 3 | db | | |
| | Sütőpor | 1,0 | kiskanál | | |
| Elkészítés | | | | | |
| Tegye az összes hozzávalót a turmixgép keverőedényébe, majd addig keverje, míg el nem készül. | | | | | |

| Dagasztási mennyiségek és műveleti idők | | | | | |
|---|-------------------|-----------|-------------|-----------------|---------------------------------------|
| Receptek | Hozzávalók | Mennyiség | Mértékegys. | Idő | Fordulatszám |
| Kelt tészta* (kenyér) min. mennyiségek | liszt | 6,0 | dl | 350~380 mp | Alacsony beállítás (1~2 beállítás) |
| | víz | 2,0 | dl | | |
| | Cukor | 2,4 | dl | | |
| | Margarin | 1,0 | evőkanál | | |
| | Só | 1,0 | kiskanál | | |
| Elkészítés | | | | | |
| Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz. | | | | | |
| Kelt tészta* (piz- zatészta) max. mennyiségek | Búzaliszt | 16,0 | dl | Legalább 480 mp | 1~2 beállítás |
| | Víz | 4,0 | dl | | |
| | Olaj | 1,0 | dl | | |
| | Friss tojás | 2,0 | db | | |
| | Só | 3,0 | kiskanál | | |
| | Cukor | 2,0 | kiskanál | | |
| | Száritott élesztő | 1,0 | evőkanál | | |
| Elkészítés | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Egy edényben keverje össze az élesztő felét a sóval és a borssal, majd tegye félre a keveréket; 2. Tegye az asztali mixer keverőedényébe a megmaradt élesztőt, a vizet és az olajat; 3. Ezt a tésztát a normál keverőfejekkel addig keverje a legkisebb fordulatszámon, míg egyenletes keveréket nem kap; 4. Ezután adja hozzá a sóval és cukorral elkevert tojást és élesztőt; 5. A keverési sebességet növelje közepesre, és fokozatosan adja a keverékhez a lisztet; 6. Amikor azt tapasztalja, hogy a massa elkezd a keverőfejek fölé emelkedni, cserélje ki a fejeket a nehéz massa keveréséhez való fejekre; 7. Adja hozzá az összes lisztet, és addig keverje, míg egyenletes keveréket nem kap; 8. Ennél a pontnál figyelni kell az asztali mixer által felvett teljesítményt, hogy az ne lépje túl a gyártó által meghatározott értéket; 9. A massa eléri azt a pontot, amikor elfogy az összekeverendő tészta. | | | | | |

*Ne lépje túl a 2. sebességfokozatot a kelt tészta készítésekor. Ez megrongálhatja a készüléket.

| Dosi e tempi di preparazione per lo sbattitore | | | | |
|--|----------|-------|-----------------|----------|
| Ingredienti | Quantità | Unità | Durata | Velocità |
| Panna | 2.1~6.1 | dl | 60~80 sec. | 8~10 |
| Uova - albume | 1.2~2.4 | dl | Almeno 100 sec. | 8~10 |

| Dosi e tempi di preparazione per mescolare (una pasta leggera come ad es.: la pasta per dolci) | | | | | |
|---|-----------------------|----------|------------|--------------|---------------------------------------|
| Ricetta | Ingredienti | Quantità | Unità | Durata | Velocità |
| Torta con lievito in polvere | Farina | 6,0 | dl | 200~230 sec. | Impostazione media (impostazione 5~6) |
| | Margarina | 1,5 | dl | | |
| | Zucchero | 1,7 | dl | | |
| | Lievito | 1,0 | cucchiaino | | |
| Torta al cioccolato | Farina | 8,0 | dl | 300~360 sec. | Impostazione media (impostazione 4~6) |
| | Uova | 4,0 | pz. | | |
| | Burro | 2,0 | dl | | |
| | Zucchero | 1,7 | dl | | |
| | Zucchero vanigliato | 2,0 | cucchiaino | | |
| | Panna acida | 1,0 | dl | | |
| | Impasto alla nocciola | 100 g | g | | |
| | Bicarbonato | 3,0 | cucchiaino | | |
| Preparazione | | | | | |
| Il burro deve essere morbido e non duro. Mescolare il burro ammorbidito insieme allo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una dopo l'altra. Sempre mescolando aggiungere la panna acida e lo zucchero vanigliato. In fine aggiungere la farina e il bicarbonato e mescolare. | | | | | |
| Torta di burro | Farina | 3,0 | dl | 200~230 sec. | Impostazione media (impostazione 4~6) |
| | Margarina | 1,5 | dl | | |
| | Zucchero | 1,7 | dl | | |
| | Uova fresche | 3 | pz. | | |
| | Lievito | 1,0 | cucchiaino | | |
| Preparazione | | | | | |
| Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. | | | | | |

| Dosi e tempi di preparazione per gli uncini | | | | | |
|---|--------------------|----------|------------|-----------------|---------------------------------------|
| Ricetta | Ingredienti | Quantità | Unità | Durata | Velocità |
| Pasta lievitata* (pane) quantità minime | Farina | 6,0 | dl | 350~380 sec. | Impostazione bassa (impostazione 1~2) |
| | Acqua | 2,0 | dl | | |
| | Zucchero | 2,4 | dl | | |
| | Margarina | 1,0 | cucchiaini | | |
| | Sale | 1,0 | cucchiaino | | |
| Preparazione | | | | | |
| Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo. | | | | | |
| Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime | Farina di frumento | 16,0 | dl | Almeno 480 sec. | Impostazione 1~2 |
| | Acqua | 4,0 | dl | | |
| | Olio | 1,0 | dl | | |
| | Uova fresche | 2,0 | pz. | | |
| | Sale | 3,0 | cucchiaino | | |
| | Zucchero | 2,0 | cucchiaino | | |
| | Lievito secco | 1,0 | cucchiaini | | |
| Preparazione | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> In una ciotola mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte; Nel recipiente del frullatore con supporto versare il lievito restante, l'acqua e l'olio; Lavorare la pasta così ottenuta con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un impasto uniforme; Quindi aggiungere le uova e il lievito mescolato con sale e zucchero; Portare la velocità ad un livello medio e aggiungere gradualmente la farina; Quando il composto raggiunge le fruste, sostituirle con quelle per impasti più pesanti; Versare tutta la farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo; A questo punto controllare la potenza in ingresso del frullatore; non deve superare il valore massimo indicato dal produttore; Il composto è pronto quando la pasta non si attacca più alle mani. | | | | | |

*Non superare la velocità 2 durante la preparazione della pasta lievitata. Si rischierebbe di danneggiare l'apparecchiatura.

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

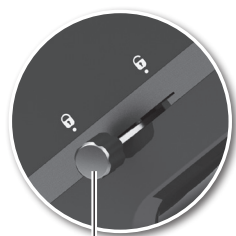
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

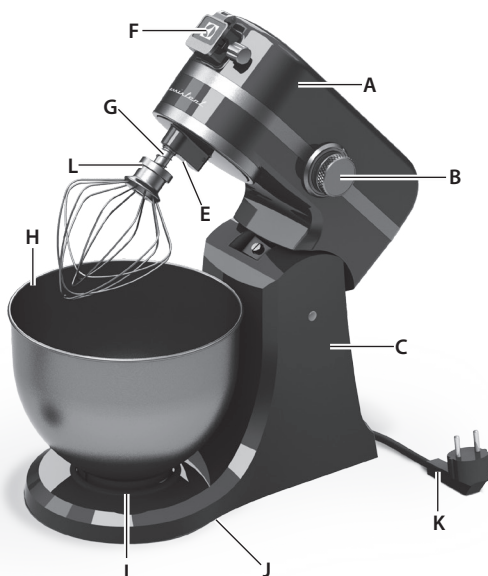
PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D



LT

Sudedamosios dalys

- A. Variklio galvutė (pakreipiama)
- B. Greičio reguliatorius
- C. Korpusas
- D. Pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtis
- E. Apšvietimo lemputė
- F. Priedo stebulė
- G. Priedo velenas
- H. Nerūdijančiojo plieno indas
- I. Indo tvirtinimo plokštė
- J. Neslystantis kojelės
- K. Maitinimo laidas
- L. Vielinis plaktuvas
- M. Dengtas plokščiasis plaktuvas
- N. Dengtas tešlos minkytuvas
- O. Mėsmalė*
- P. Pjaustyklė / trintuvė*

LV

Sastāvdaļas

- A. Motora galviņa (noliecama)
- B. Ātruma pārslēgš
- C. Apvalks
- D. Galviņas noliekšanas bloķēšanas svira
- E. Darba gaissma
- F. Palīgierīču centrs
- G. Palīgierīces vārpsta
- H. Nerūšējošā tērauda bļoda
- I. Bļodas stiprinājuma plāksne
- J. Neslidošas kājiņas
- K. Strāvas vads
- L. Stieples putotājs
- M. Pārklāta plakana kulšanas lāpstiņa
- N. Pārklāts mīklas āķis
- O. Gaļas maļamā mašīna*
- P. Griežamā/smalcināmā mašīna*

NL

Onderdelen

- A. Motorkop (kantelbaar)
- B. Snelheidsknop
- C. Behuizing
- D. Kantelvergrendeling kop
- E. Werkverlichting
- F. Bevestigingshub
- G. Bevestigingsschacht
- H. Roestvrijstalen kom
- I. Klemplaat kom
- J. Anti-slip pootjes
- K. Stroomkabel
- L. Garde
- M. Gecoate platte klopper
- N. Gecoate deeghaak
- O. Vleesmolen*
- P. Snijder/Versnipperaar*

NO

Komponenter

- A. Motorhode (vippbart)
- B. Hastighetsvelger
- C. Maskinhus
- D. Låsespak for vippehode
- E. Arbeidslys
- F. Kraftttak for tilbehør
- G. Tilbehørsaksel
- H. Rustfri stålbolle
- I. Feste for bolle
- J. Sklisikre føtter
- K. Strømfledning
- L. Stålvisp
- M. Grind/blandespade
- N. Eltrök
- O. Kjøttkvern*
- P. Kutter/River*

*prieklausu nuo modelio *atkarīgs no modeļa *afhankelijk van het model. *avhengig av 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

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

LT

- Šio prietaiso vaikams naudoti negalima. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Būkite atsargūs, kai naudojate aštrius pjaustymo peilius, tuštinatė indą ir valote prietaisą.
- Prietaisus galima naudoti asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- 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.
- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
- Nemerkitė prietaiso, jo maitinimo laido ir elektros kištuko į vandenį ar kokį nors kitą skystį.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų per stalo ar stalviršio kraštą, liestis su karštu paviršiumi, įskaitant viryklę.
- Niekada nenaudokite priedų ar dalių, kurias gamina kiti gamintojai ir nėra rekomenduojamos ar parduodamos; žmonėms gali kelti sužeidimų pavojų.
- Prieš išrinkdami ar valydami įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo.
- Nelieskite judančių dalių. Antraip galite susižaloti! Nekiškite į veikiančią prietaisą jokių įrankių arba virtuvės reikmenų.
- Nepalikite šio prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Naudojant šį prietaisą, visas laisvas medžiagas ir drabužius / priedus reikia laikyti atokiai.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių (maks. 90°C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprongimas!
- Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal paskirtį.

Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi rūpīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus.

LV

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot blōdu un tīrīšanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādām strāvas avotam, 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.
- Pēc katras izmantošanas reizes un pirms tīrīšanas un apkopes ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- Ierīci drīkst lietot tikai telpās.
- Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neļaujiet vadam karāties pāri galda vai letes malai, neļaujiet vadam saskarties ar karstu virsmu, tai skaitā plīti.
- Nedrīkst izmantot citu, neieteiktu rūpnīcu izgatavotus vai pārdotus piederumus vai detaļas; tas var radīt savainojumu risku personām.
- Pārliedzinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Nepieskarieties kustīgajām detaļām. Pieskaroties tām, var gūt savainojumus! Nelietojiet citus rīkus vai piederumus ierīces lietošanas laikā.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Netuviniet ierīcei priekšmetus un apģērbu/aksesuārus tās darbības laikā.
- Nekad neļaujiet blenderī vārošu šķidrumu (vairāk par 90°C).
- Nelietojiet šo ierīci, lai maisītu krāsu. Tas ir bīstami, var izraisīt sprādzienu!
- Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotiņu vai mīklas āķi, ja tam nav pievienota blōda.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.

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.

NL

- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig met scherpe snijbladen wanneer u de kom leegmaakt en tijdens het reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- 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.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg dat het snoer niet in contact komt met een heet oppervlak, inclusief het fornuis.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet door ons worden aanbevolen of verkocht; dit brengt het risico van persoonlijk letsel met zich mee.
- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het apparaat demonteert en reinigt.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken! Gebruik nooit andere hulpmiddelen of keukengerei tijdens gebruik van het apparaat.
- Laat dit product nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Houd alle losse items en uw kleding/accessoires uit de buurt tijdens gebruik van dit apparaat.
- Verwerk nooit kokende vloeistoffen (max 90°C).
- Gebruik dit apparaat niet om verf te mengen. Dit is gevaarlijk en kan leiden tot een explosie!
- De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade vanwege oneigenlijk of onjuist gebruik.

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

- Dette produktet skal ikke brukes av barn. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidde for barn.
- Vær forsiktig når du håndterer de kvasse kuttebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Produkter kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- 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
 - maskinhuset 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.
- Apparatet er bare beregnet på innendørs bruk.
- Ikke dypp produktet, ledningen eller kontakten i vann eller noen andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- Bruk aldri tilbehør eller deler laget av andre produsenter som ikke er anbefalt eller solgt, da dette kan øke risikoen for personskade.
- Sørg for at motoren har stoppet helt før demontering og rengjøring.
- Unngå kontakt med deler som er i bevegelse. Kontakt kan resultere i skade! Bruk ikke andre verkøyer eller kjøkkenredskaper sammen med produktet.
- Slipp ikke produktet ut av syne mens det kjører.
- Pass på at alle løse gjenstander og klærne/tilbehør dine holdes på avstand mens du bruker dette produktet.
- Aldri tilbered kokende væske (maks 90°C).
- Bruk ikke dette produktet til å røre maling. Fare, kan føre til eksplosjon!
- Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at bollen er på plass.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.

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. **Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą:** Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Vietinį plakiklį, mėsmalę* ir pjaustyklę / kapoklę* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje. Dubenį, plokščią plaktuvą ir tešlos kablį galima plauti indaplovėje. Nuvalykite variklio korpusą drėgnu skudurėliu. **Dėmesio: Niekada nemerkite variklio korpuso į vandenį!** Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

LV

1. **Pirms ierices pirmās izmantošanas reizes:** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Putojamo, gaļas mājamo mašīnu* un griežamo/smalcināmo mašīnu var mazgāt tikai ar rokām siltā ziepju ūdenī. Bļodu, kuļamo un miklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Notīriet motora bloku ar mitru drāniņu. **Uzmanību: motoru nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī!** Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.

NL

1. **Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. De garde, vleesmolen* en snijder/versnipperaar* mogen alleen met de hand worden afgewassen in warm water met afwasmiddel. De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig. Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.

NO

1. **Før første gangs bruk:** Koble fra produktet. Ballongvispen, kjøttkvernen* og skjære-/rivemaskinen* skal kun vaskes for hånd i varmt såpevann. Bollen, flatvispen og deigkroken kan settes i oppvaskmaskinen. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. **Forsiktig: Senk aldri motorenheten i vann!** La alle deler tørke godt.

2. Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus. **Variklio galvutės pakėlimas:** Viena ranka patraukę pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtį į „atrankinimo“ padėtį, kita ranka pakelkite variklio galvutę. Ji bus užfiksuota viršutinėje padėtyje. **Įspėjimas: Laikykite pirštus ir rankas atokiai nuo judančių dalių.**

2. Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas. **Motora galviņas atliekšana uz augšu:** pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā "Unlocked" (Atbloķēts) ar vienu roku, atlieciet motora galviņu uz augšu ar otru roku. Kad tā atrodas pozīcijā uz augšu, tā nofiksējas. **Bridinājums: netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.**

2. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. **Kantel de motorkop omhoog:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op "Open" en kantel met uw andere hand de motorkop omhoog. De kop vergrendelt wanneer deze omhoog staat. **Waarschuwing: Houd uw vingers en handen uit de buurt van draaiende delen.**

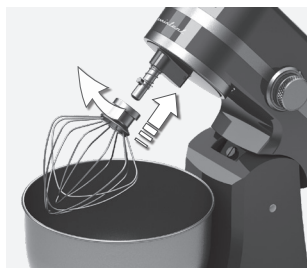
2. Sett produktet på en flat overflate. **Vipp opp motorhodet:** Flytt vippehodets låsespak til "Unlocked" (ulåst) med en hånd og vipp motorhodet opp med den andre hånden. Den låses når den er i høyeste stilling. **Advarsel: Hold fingre og hender borte fra områder med bevegelige deler.**

3. Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi. **Padėkite nerūdijančio plieno indą ant indo tvirtinamo plokštės.** Sukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kad jis būtų tinkamai užfiksuotas. **Įspėjimas:** Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.

3. Pārvietojiet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF". **Novietojiet nerūsējošā tērauda bļodu uz bļodas stiprinājuma plāksnes.** Pagrieziet bļodu pulksteņa rādītāja virzienā, lai tā nofiksētu. **Bridinājums:** Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotiņu vai miklas āķi, ja tam nav pievienota bļoda.

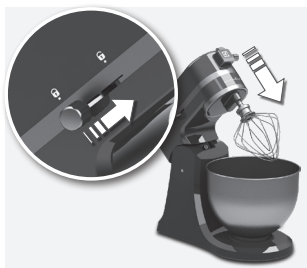
3. Zet de snelheidsknop op "OFF". **Zet de roestvrij stalen kom op de klemplaat.** Draai de kom rechtsom vast. **Waarschuwing:** De hulpstukken garde, klopper of deeghaak niet gebruiken zonder de kom bij gebruik van het apparaat.

3. Flytt hastighetsvelger til "OFF". **Plasser den rustfrie stålballen på festet til bollen.** Drei bollen med urviseren for å låse den i stilling. **Advarsel:** Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller ettekrok uten at bollen er på plass.



LT

- 4. Uždėkite priedą ant priedo veleno:** sutapdinkite priedo viršuje esančią angą su priedo veleno esančiu smaigu. Stumkite priedą aukštin ir sukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol smaigas tinkamai užsifiksuos. Norėdami priedą išimti, sukite jį pagal laikrodžio rodyklę ir ištraukite.



- 5. Variklio galvutės nuleidimas:** Viena ranka patraukę pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtį į „atrakinimo“ padėtį, kita ranka nuleiskite variklio galvutę. Įkiškite elektros kištuką į sieninį lizdą.



- 6. Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–10).** Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

LV

- 4. Novietojiet palīgierīci uz palīgierīces vārpstas:** noregulējiet rievu palīgierīces augšā vienā līnijā ar palīgierīces vārpstas tapu. Spiediet palīgierīci uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai noņemtu palīgierīci, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā un noņemiet.

- 5. Motora galviņas noliekšana uz leju:** pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā „Unlocked” (Atbloķēts) ar vienu roku, nolieciet motora galviņu uz leju ar otru roku. Iespraudiet kontaktakšu sienas elektrotīkla kontaktlīdzdā.

- 6. Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas „OFF” līdz vēlamajam ātrumam (1-10).** Kad kuļšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā „OFF” un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

NL

- 4. Zet een opzetstuk op de schacht:** Zorg ervoor dat de opening aan de bovenkant van het opzetstuk over het pinnetje valt op de schacht. Druk het opzetstuk omhoog en draai het linksom tot het pinnetje vastklikt. Draai het opzetstuk rechtsom om het te verwijderen en trek het omlaag.

- 5. Kantel de motorkop omlaag:** Zet met de ene hand de kantelvergrendeling van de kop op “Open” en kantel met uw andere hand de motorkop omlaag. Steek de stekker in het stopcontact.

- 6. Zet de snelheidsknop van “OFF” op de gewenste snelheid (1-10).** Zet als het mixen klaar is de snelheidsknop op “OFF” en haal de stekker uit het stopcontact.

NO

- 4. Plasser et tilbehør på festeskafnet:** Rett inn åpningen på toppen av tilbehøret med pinnen på festeskafnet. Skyv tilbehøret opp og drei det mot urviseren til pinnen er låst i stilling. Drei tilbehøret med urviseren og trekk av for å fjerne.

- 5. Vippe motorhodet ned:** Flytt vippehodets låsespak til “Unlocked” med en hånd og vipp motorhodet ned med den andre hånden. Sett støpslet i kontakten.

- 6. Flytt hastighetsvelgeren fra “OFF” til ønsket hastighet (1-10).** Når mixingen er fullført, drei hastighetsvelgeren til “OFF” og koble fra produktet.

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



LT

- 7. Apšvietimo lemputė ir maitinimo kontrolinė lemputė:** Jeigu prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo ir greičio nuostata yra pasirinkta, aplink greičio reguliatorių šviečia mėlyni šviesos diodai. Ties darbo zona taip pat švies apšvietimo lemputė. Greičio reguliatorių pasukus ties „OFF“ padėtimi, apšvietimo lemputė automatiškai išsijungs po 3 minučių.

LV

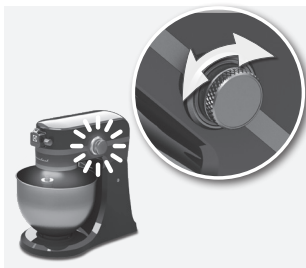
- 7. Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma:** ja ierice ir pievienota elektrotīklam un tiek izvēlēts noteikts ātrums, ap ātruma pārslēgu iedegas zilā LED gaismiņa. Pār darba zonu iedegies arī darba gaisma. Ja ātruma pārslēgs tiek pārvietots pozīcijā „OFF”, darba gaisma automātiski izslēgsies pēc 3 min.

NL

- 7. Werkverlichting en stroomlampje:** Als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en er een snelheid is geselecteerd, dan branden er blauwe LED-lampjes bij de snelheidsknop. De werkverlichting verlicht ook het werkgebied. Als de snelheidsknop op “OFF” wordt gezet, gaat de werkverlichting automatisch na 3 minuten uit.

NO

- 7. Arbeidslys og strømindikatorlys:** Om produktet er koblet til og en hastighet er valgt lyser et blått LED-lys opp rundt hastighetsvelgeren. Et arbeidslys vil også lyse opp over bollen. Om hastighetsvelgeren står på “OFF” vil arbeidslyset automatisk slukkes etter 3 min.



- 8. Pastaba:** Jeigu prieš įjungiant prietaisą greičio reguliatorius buvo įjungtas, sužybcios mėlyna diodinė greičio reguliatoriaus ir veikimo kontrolinės lemputės, įspėjančios, kad greičio reguliatorius buvo paliktas įjungtas. Pasukus greičio reguliatorių tie „OFF” padėtimi, lemputės nebežybcios. Paskui prietaisą vėl galima įprastai naudoti.

- 8. Piezīme:** ja ātruma pārslēgs ir jau noregulēts pirms ierices pievienošanas sienas kontaktligzdai, gan zilais ātruma pārslēga LED indikatoris, gan darbības indikatoris mirgos “OFF” un “ON” pozīcijā, norādot, ka ātruma pārslēgs ticis atstāts ieslēgtā pozīcijā. Pagrieziet ātruma pārslēgu “OFF” pozīcijā un gaismas pārtrauks mirgot. Pēc tam turpiniet darbināt kā parasti.

- 8. Opmerking:** Als de snelheidsknop al is aangezet voordat het apparaat is aangezet, dan knipperen zowel het blauwe LED-lampje van de snelheidsknop als het werklampje om u te laten weten dat de snelheidsknop nog aan staat. Draai de snelheidsknop naar “OFF” en de lampjes stoppen met knipperen. Vervolgens kunt u verder gaan met het gebruik.

- 8. Merk:** Hvis hastighetsvelgeren er slått på før produktet plugges inn, vil både det blå LED-lyset til hastighetsvelgeren og arbeidslyset blinke AV og PÅ for å vise at du har latt hastighetsvelgeren stå på. Lysene slutter å blinke når du slår hastighetsvelgeren “OFF”. Gjenoppsett deretter normal bruk.



LT

- 1. Priedo stebulė:** Preitaisas pateikiamas su įrengta daugiafunkce priedo stebule. Įdėmiai perskaitykite su kiekvienu priedu pateiktą instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais, kaip tinkamai ir saugiai jį naudoti.

LV

- 1. Palīgiēriču centru:** ierīce ir aprīkota ar iebūvētu daudzfunkciju palīgiēriču centru. Izlasiet un rūpīgi ievērojiet norādes, kas paredzētas katrai palīgiērieci, lai tās lietošana būtu pareiza un droša.

NL

- 1. Bevestigingshub:** Het apparaat heeft een ingebouwde multifunctionele bevestigingshub. Lees en volg de instructies van elk opzetstuk zorgvuldig voor correct en veilig gebruik.

NO

- 1. Kraftuttak til tilbehør:** Produktet leveres med et innebygget universalt kraftuttak til tilbehør. Les og følg instruksjonene som følger med hvert tilbehør nøye for korrekt og sikker bruk.

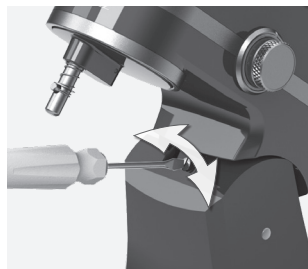


- 2. Priedo veleno reguliavimas:** Prietaisas sureguliuojamas gamykloje, todėl plokščiasis plaktuvas nesiekia indo dugno. Jeigu plokščiasis plaktuvas siekia indo dugną arba juda per toli nuo kraštų, galite jį atitinkamai pareguliuoti. *Žr. 3 pastraipą, kurioje rasite papildomus nurodymus.*

- 2. Palīgiēries vārpstas regulēšana:** ierīce tiek noregulēta rūpnīcā, lai plakanā kulšanas lāpstiņa nepieskartos bļodas apakšai. Ja plakanā kulšanas lāpstiņa pieskaras bļodas apakšai vai atrodas pārāk tālu no malām, to var pareizi noregulēt. *Skatiet Nr. 3, lai saņemtu sīkākas norādes.*

- 2. Afstellen van de bevestigingsschacht:** Het apparaat is in de fabriek afgesteld zodat de platte klopper tot op de bodem van de kom komt. Als de platte klopper de bodem raakt van de kom of te ver van de kant is, dan kunt u het afstellen. *Zie 3 voor verdere instructies.*

- 2. Justering av tilbehørsaksel:** Produktet er justert ved fabrikkens slikt at flatvispen går klar av bunnen av bollen. Om flatvispen treffer bunnen av bollen eller er for langt fra sidene kan du justere den. *Se 3 for ytterligere instruksjoner.*



- 3. Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Atlenkite variklio galvutę atgal. Naudokite atsuktą plokščiu galu, kad pareguliuotumėte varžtą. Norėdami priedo veleną pakelti, sukite prieš laikrodžio rodyklę; jeigu norite nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę.

- 3. Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā „OFF“ un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Atlieciet motora galviņas atpakaļ. Noregulējiet skrūvi ar rievotu skrūvgrīzi. Pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai paceltu palīgiēries vārpstu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nolaistu.

- 3. Zet de snelheidsknop op „OFF“ en haal de stekker uit het stopcontact.** Kantel de motorkop naar achteren. Gebruik een schroevendraaier om de schroef af te stellen. Linksom draaien om de bevestigingsschacht hoger af te stellen en rechtsom draaien om lager af te stellen.

- 3. Drei hastighetsvelgeren til „OFF“ og koble fra produktet.** Vipp motorhodet tilbake. Bruk en skrutrekker for å justere skruen. Drei mot klokken for å heve tilbehørsakselen, drei med klokken for å senke det.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

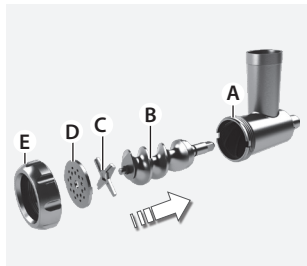
SK
SL
SR
SV

TR
UK

Kaip naudoti mėsmalę* / Kā izmantot gaļas maļamo mašīnu*

Het gebruiken van de vleesmolen* / Hvordan man bruker kjøttkvernen*

*priklauso nuo modelio *atkarīgs no modeļa *afhankelijk van het model. *afhængig av modell



LT

- 1. Kaip naudoti mėsmalę:** Įsukite malimo varžtą (B) į mėsmalės korpusą (A). Dėkite peilį (C) ant malimo varžto gale esančio kvadratinio veleno. Ant peilio dėkite malimo plokštę (D) (vidutinio–stambaus malimo). Ranka veržkite žiedą (E), kol mėsmalė bus pritvirtinta.

Pastaba. Neperveržkite žiedo per daug.

- 2. Atidarykite priedo stebulės dangtelį,** esantį ant maišytuvo. Įtaisykite priedo varomąjį veleną į maišytuve esantį priedo stebulės lizdą. Jeigu reikia, pasukiokite priedą pirmyn–atgal. Veržkite priedo stebulės rankenėlę, kol priedas bus visiškai užveržtas.

Atsargiai! Prieš pritvirtindami priedus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.

- 3. Ant mėsmalės korpuso uždėkite maisto padėklą.** Supjaustykite mėšą mažais gabalėliais ir dėkite ją ant maisto padėklo. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 6-8 greičio nuostata. Stumkite mėšą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.

Atsargiai! Nekiškite į tiekimo lataką pirštų ir virtuvės reikmenų.
Pastaba. Mėsa turi būti be kaulų, sausgyslių ir odos.

LV

- 1. Kā izmantot gaļas maļamo mašīnu:** Ievietojiet maļamās mašīnas skrūvi (B) maļamās mašīnas apvalkā (A). Novietojiet nazi (C) pāri četrstūrīnainajai vārpstai maļamās mašīnas skrūves galā. Novietojiet maļamās mašīnas plāksni (D) (vidējo vai rupjo) pāri nazim. Pievelciet riņķi (E) ar roku, līdz gaļas maļamā mašīna ir nofiksēta.
Piezīme: nepievelciet riņķi par cielu.

- 2. Atveriet papildpiederumu centra vāku uz miksera ar statīvu.** Ievietojiet papildpiederuma jaudas vārpstu papildpiederumu centra ligzdā uz miksera ar statīvu. Pagrieziet papildpiederumu uz priekšu un atpakaļ, ja nepieciešams. Pievelciet papildpiederumu centra kloķi, līdz papildpiederums ir pilnībā nofiksēts.
Uzmanību: pirms papildpiederumu uzvienošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.

- 3. Novietojiet pārtikas paplāti uz maļamās mašīnas apvalka.** Sagrieziet jēlu gaļu mazos gabaliņos un nolieciet to uz pārtikas paplātes. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 6-8. Ievietojiet gaļu padeves atverē, izmantojot stūmēju.
Uzmanību: neievietojiet pirkstus vai citus rīkus padeves atverē.
Piezīme: gaļa jāattīra no kauliem, muskulijem un ādas.

NL

- 1. Het gebruiken van de vleesmolen:** Steek de maalschroef (B) in de maalbehuizing (A). Plaats het mes (C) over de vierkante schacht aan het einde van de maalschroef. Plaats de maalplaat (D) (medium of grof) over het mes. Draai de ring (E) met de hand vast tot de vleesmolen goed vastzit.
Opmerking: De ring niet te hard vastdraaien.

- 2. Open de klep van de hulpstukruimte op de staande mixer.** Plaats de schacht van het hulpstuk in de hulpstukruimte van de staande mixer. Draai het hulpstuk naar voren en achteren indien nodig. Draai de knop van de hulpstukruimte vast tot het hulpstuk volledig vast zit.
Opgelet: Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken bevestigt.

- 3. Plaats de plaat op de maalbehuizing.** Snijd rauw vlees in kleine stukjes en leg ze op de plaat. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 6-8. Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker.
Opgelet: Steek niet uw vingers of hulpstukken in de trechter.
Opmerking: Vlees moet vrij zijn van bot en vel.

NO

- 1. Hvordan man bruker kjøttkvernen:** Sett inn kverneskruen (B) i kvernhuset (A). Plasser kniven (C) over det firkantede akselen i enden av kverneskruen. Plasser hullskiven (D) (medium eller grov) over kniven. Stram til ringen (E) for hånd til kjøttkvernen er sikret.
Merk: Stram ikke til ringen for hardt.

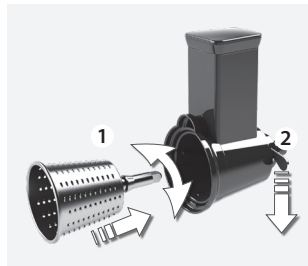
- 2. Åpne lokket for tilleggsstyr.** Sett kjøttkvernen inn i kraftuttaken. Roter kjøttkvernen frem og tilbake om nødvendig. Stram til bryteren for feste av tilleggsstyr til kjøttkvernen sitter skikkelig fast.
Forsiktig: Skru av maskinen og koble fra ledningen før du fester på tilbehør.

- 3. Plasser matbrettet over kjøttkvernen. Kutt rått kjøtt i små biter og plasser det på matbrettet.** Koble til maskinens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 6-8. Mat kjøttet inn i matingstrakten ved hjelp av stamperen.
Forsiktig: Ikke putt fingrene dine eller andre kjøkkenredskaper inn i matingstrakten.
Merk: Kjøttet må ikke inneholde bein, muskler eller hud.

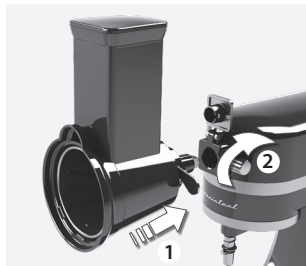
Kaip naudoti pjaustyklę/trintuvę* / Kā izmantot griežamo/smalcināmo mašīnu*

Het gebruiken van de snijder/versnipperaar* / Hvordan man bruker kutteren/riveren*

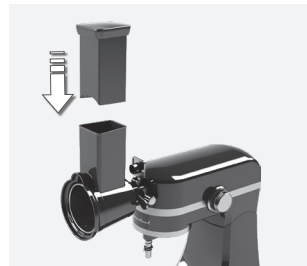
*priklauso nuo modelio *atkarīgs no modeļa *afhankelijk van het model. *afhængig av modell



4. Kaip naudoti pjaustyklę/trintuvę: Pasirinkite pjaustyklę arba trintuvės peilį (vidutinio–stambaus pjaustymo). Įtaisykite pasirinkto peilio veleną (kvadratinį galą) į pjaustyklės/trintuvės korpusą taip, kad velenas būtų kvadratinės stebulės lizde. Užtvirtinkite peilį, patraukdami fiksavimo rankenėlę žemyn.
Atsargiai! Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!



5. Sumontuokite pjaustyklę/trintuvę priedo stebulėje. Dėkite indą po priedu. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 8 greičio nuostata.



6. Stumkite maistą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį. Pabaigę naudoti priedą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Uždenkite priedo stebulės dangtelį ir užveržkite priedo stebulės rankenėlę.

LT

4. Kā izmantot griežamo/smalcināmo mašīnu: Izvēlieties griežamo vai smalcināmo nazi (vidēju vai rupju). Ievietojiet izvēlētā naža vārpstu (četrstūraino galu) griežamās/smalcināmās mašīnas korpusā, lai vārpsta iegultos četrstūrainā centra ligzdā. Nofiksējiet nazi, pavēlot bloķēšanas rokturi uz leju.
Uzmanību: asmeņi un ieliktņi ir ļoti asi!

5. Samontējiet griežamo/smalcināmo mašīnu papildpiederumu centrā. Novietojiet tvirtni zem papildpiederuma. Sagrieziet pārtiku mazos gabaliņos. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 8.

6. Ievietojiet pārtiku padeves atverē, izmantojot stūmēju. Kad esat pabeiguši lietot papildpiederumu, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas. Aizveriet papildpiederumu centra vāku un pievelciet papildpiederumu centra kloķi.

LV

4. Het gebruiken van de snijder/versnipperaar: Kies een snijder of versnipperaar (medium of grof). Plaats de schacht (vierkant uiteinde) van het gekozen mes in de behuizing van de snijder/versnipperaar zodat de schacht in de vierkante hulpstukruimte past. Zet het mes vast door de vergrendeling omlaag te trekken.
Opgelet: De bladen en inzetstukken zijn zeer scherp!

5. Plaats de snijder/versnipperaar in de hulpstukruimte. Zet een opvangbak onder het hulpstuk. Snij de ingrediënten in kleine stukjes. Steek de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op snelheid 8.

6. Doe het vlees in de trechter met behulp van de drukker. Zet het apparaat nadat u klaar bent met het hulpstuk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Sluit de deksel van de hulpstukruimte en draai de knop van de hulpstukruimte vast.

NL

4. Hvordan man bruker kutteren/riveren: Velg en kutte- eller rivekniv (medium eller grov). Sett skaftet (den firkantede enden) til den valgte kniven inn i kutter/river-huset slik at skaftet passer inn i den firkantede sokkelen. Fest kniven ved å trekke låsehåndtaket nedover.
Forsiktig: Bladene og innsatsene er veldig skarpe!

5. Plasser kutter/river i kraftuttaket. Plasser en beholder under kutteren. Koble til maskinens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 8. Du kan nå kutte grønnsker o.l.

6. Mat maten inn i matningstrakten ved hjelp av stamperen. Skru av maskinen og koble fra ledningen når du er ferdig å bruke tilleggsutstyret. Lukk lokket for tilleggsutstyr og stram til bryteren for tilleggsutstyr.

NO

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. **Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Vielinį plakiklį, mėsmalę* ir pjaustyklę / kapoklę* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje. Dubenį, plokščią plaktuvą ir tešlos kabljį galima plauti indaplovėje. Nuvalykite variklio korpusą drėgnu skudurėliu. **Dėmesio: Niekada nemerkite variklio korpuso į vandenį!** Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžiūs.

2. **Nevalykite prietaiso abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.**

LV

1. **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Putojamo, gaļas maļamo mašīnu* un griežamo/smalcināmo mašīnu var mazgāt tikai ar rokām siltā ziepjūdenī. Bļodu, kuļamo un miklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Notīriet motora bloku ar mitru drāniņu. **Uzmanību: motoru nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī!** Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.

2. **Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.**

NL

1. **Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.** De garde, vleesmolen* en snijder/versnipperaar* mogen alleen met de hand worden afgewassen in warm water met afwasmiddel. De kom, platte klopper en deeghaak zijn vaatwasserbestendig. Veeg het motorblok schoon met een vochtige doek. **Let op: Dompel het motorblok nooit onder in water!** Laat alle onderdelen goed drogen.

2. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het apparaat schoon te maken.**

NO

1. **Koble fra produktet.** Ballongvispen, kjøttkvernen* og skjære-/rivemaskinen* skal kun vaskes for hånd i varmt såpevann. Bollen, flatvispen og deigkroken kan settes i oppvaskmaskinen. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. **Forsiktig: Senk aldri motorenheten i vann!** La alle deler tørke godt.

2. **Bruk ikke skurende rengjøringsmidler eller skureputer til å rengjøre produktet.**

LT

| Trikčių šalinimas | | |
|--|---|---|
| <i>Požymis</i> | <i>Priežastis</i> | <i>Sprendimas</i> |
| Prietaisui veikiant, variklis ima veikti lėčiau. | Galbūt tešlos kiekis viršija maksimalų leistiną tūrį. | Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus. |
| | Galbūt tešla per drėgna ir ji limpa prie indo šonų. | Įdėkite daugiau miltų; dėkite po 1 valgomąjį šaukštą, kol variklis ims veikti greičiau. Apdorokite, kol tešla atšoks nuo indo šonų. |
| Variklis neveikia. | Prietaio elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą. | Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. |
| Prietaisas veikdamas vibruoja / juda. | Sušlapo guminės kojėlės. | Būtinai nuvalykite ir nusauskite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles. |
| | Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu. | Išimkite pusę produktų ir apdorokite per du kartus. |
| Naudojamas priedas braižo nerūdijančio plieno indą. | Netinkamas priedo veleno aukštis. | Pareguliuokite priedo veleno aukštį. |
| Žybčioja apšvietimo lemputė ir maitinimo kontrolinė lemputė. | Paliktas įjungtas greičio reguliatorius. | Nustatykite greičio reguliatorių ties „sustabdymo“ padėtimi. |

LV

| Darbības traucējumu novēršana | | |
|---|--|---|
| <i>Pazīme</i> | <i>Cēlonis</i> | <i>Risinājums</i> |
| Ekspluatācijas laikā motora darbība palēninās. | Mīklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu. | Iznemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās. |
| | Mīkla var būt pārāk slapja, tā pielip pie bļodas malas. | Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet mīklu, līdz tā nepielip pie bļodas malas. |
| Motors nedarbojas. | Ierīce nav pievienota elektrotīklam. | Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas. |
| Ierīce vibrē/kustas darbības laikā. | Gumijas kājiņas ir slapjas. | Pārliecinieties, ka gumijas kājiņas bloka apakšā ir tīras un sausas. |
| | Tā ir normāla parādība, apstrādājot smagu produktus (piem., smagu mīklu, sieru). | Iznemiet pusi un apstrādājiet divās porcijās. |
| Ekspluatācijas laikā palīgierīce noskrāpē nerūsējošā tērauda bļodu. | Nepareizs palīgierīces vārpstas augstums. | Noregulējiet palīgierīces vārpstas augstumu. |
| Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma mirgo. | Ātruma pārslēgs ir atstāts ieslēgtā pozīcijā. | Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "Arrest" (Apturēt). |

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

NL

| Problemen oplossen | | |
|---|---|--|
| <i>Symptoom</i> | <i>Oorzaak</i> | <i>Oplossing</i> |
| Tijdens het gebruik vertraagt de motor. | De hoeveelheid deeg overschrijdt de maximale capaciteit. | Verwijder de helft van het deeg en verwerk 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 werkt niet. | Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet. | Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact voordat u het apparaat gebruikt. |
| Het apparaat 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. |
| | Dit is normaal bij een zware belasting (bijv. zwaar deeg, kaas). | Verwijder de helft van het deeg en verwerk het in twee delen. |
| Het opzetstuk schraapt langs de roestvrij stalen kom tijdens gebruik. | De hoogte van de bevestigingsschacht is niet goed. | Stel de hoogte van de bevestigingsschacht in. |
| De werkverlichting en het stroomlampje knipperen. | De snelheidsknop staat nog aan. | Draai de snelheidsknop op "OFF". |

NO

| Feilsøking | | |
|--|---|---|
| <i>Symptom</i> | <i>Årsak</i> | <i>Løsning</i> |
| Motoren bremsar under bruk. | Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet. | Fjern halvparten og kjør 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. Elt til deigen ikke lenger henger langs sidene. |
| Motoren fungerer ikke. | Produktet er ikke koblet til strøm. | Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk. |
| Produktet 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 kjør i to omganger. |
| Tilbehøret skraper den rustfrie stålballen under bruk. | Høyden på festeskafet er feil. | Juster høyden på festeskafet. |
| Arbeidslyset og strømindikatorlyset blinker på og av. | Hastighetsvelgeren har blitt etterlatt på. | Drei hastighetsvelgeren til "OFF". |

| Plakimo kiekiai ir apdorojimo trukmė naudojant plakiklį | | | | |
|---|---------|---------------|------------------|---------|
| Ingredientai | Kiekis | Matavimo vnt. | Laikas | Greitis |
| Grietinė | 2.1~6.1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Kiaušinių baltymai | 1.2~2.4 | dl | Mažiausiai 100 s | 8~10 |

| Plakimo kiekiai ir apdorojimo trukmė naudojant plaktuvą (skystos tešlos, pvz., pyrago tešlos, maišymas) | | | | | |
|--|-------------------|--------|------------------|-----------|--|
| Receptas | Ingredientai | Kiekis | Matavimo vnt. | Laikas | Greitis |
| Biskvitas | Miltai | 6,0 | dl | 200~230 s | Vidut. greičio nuostata (5~6 nuostata) |
| | Margarinas | 1,5 | dl | | |
| | Cukrus | 1,7 | dl | | |
| | Kepimo milteliai | 1,0 | arbat. šaukštel. | | |
| Šokoladinis pyragas | Miltai | 8,0 | dl | 300~360 s | Vidut. greičio nuostata (4~6 nuostata) |
| | Kiaušiniai | 4,0 | vnt. | | |
| | Sviestas | 2,0 | dl | | |
| | Cukrus | 1,7 | dl | | |
| | Vanilinis cukrus | 2,0 | arbat. šaukštel. | | |
| | Grietinė | 1,0 | dl | | |
| | Nekepta nuga | 100 g | g | | |
| | Kepimo soda | 3,0 | arbat. šaukštel. | | |
| Gaminimo būdas | | | | | |
| Sviestas turi būti minkštas, ne kietas. Ištrinkite minkštą sviestą su cukrumi iki purios masės. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Maišydami supilkite grietinę ir vanilinį cukrų. Galiausiai įmaišykite miltus kartu su kepimo soda. | | | | | |
| Sviestinis pyragas | Miltai | 3,0 | dl | 200~230 s | Vidut. greičio nuostata (4~6 nuostata) |
| | Margarinas | 1,5 | dl | | |
| | Cukrus | 1,7 | dl | | |
| | Švieži kiaušiniai | 3 | vnt. | | |
| | Kepimo milteliai | 1,0 | arbat. šaukštel. | | |
| Gaminimo būdas | | | | | |
| Dėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite juos, kol gausite vientisą tešlą. | | | | | |

| Minkymo kiekiai ir apdorojimo trukmė naudojant tešlos minkymo kablius | | | | | |
|---|-------------------|--------|------------------|------------------|--------------------------------------|
| Receptas | Ingredientai | Kiekis | Matavimo vnt. | Laikas | Greitis |
| Mielinė tešla* (duona) min. kiekis | Miltai | 6,0 | dl | 350~380 s | Mažo greičio nuostata (1~2 nuostata) |
| | Vanduo | 2,0 | dl | | |
| | Cukrus | 2,4 | dl | | |
| | Margarinas | 1,0 | valg. šaukštas | | |
| | Druska | 1,0 | arbat. šaukštel. | | |
| Gaminimo būdas | | | | | |
| Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa. | | | | | |
| Mielinė tešla* (picos tešla) maks. kiekis | Kvietiniai miltai | 16,0 | dl | Mažiausiai 480 s | 1~2 nuostata |
| | Vanduo | 4,0 | dl | | |
| | Aliejus | 1,0 | dl | | |
| | Švieži kiaušiniai | 2,0 | vnt. | | |
| | Druska | 3,0 | arbat. šaukštel. | | |
| | Cukrus | 2,0 | arbat. šaukštel. | | |
| | Sausos mielės | 1,0 | valg. šaukštas | | |
| Gaminimo būdas | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Viename inde sumaišykite pusę mielių kiekio su druska bei cukrumi ir padėkite į šalį. 2. Į maišytuvo dubenį supilkite likusias mieles, vandenį ir aliejų. 3. Šią tešlą reikėtų maišyti standartiniais plaktuvais, pasirinktus minimalaus greičio nuostatą, ir plakti, kol tešla bus vientisa. 4. Paskui įmuškite kiaušinį ir supilkite mielių, druskos ir cukraus mišinį. 5. Plakimo greitį padidinkite iki vidutinės nuostatos; plakdami palaipsniui supilkite miltus. 6. Pastebėjus, kad tešla kyla virš plaktuvų, šiuos plaktuvus reikia pakeisti kitais, kietai tešlai skirtai plaktuvais. 7. Supilkite visus miltus ir maišykite, kol tešla bus vientisa. 8. Dabar reikia stebėti maišytuvo įvesties galios nuostatą, kad ji neviršytų maksimalios, gamintojo nurodytos vertės. 9. Kai tešla nebelipma prie rankų, ji yra paruošta. | | | | | |

*Gaminami mielinę tešlą, neviršykite 2 greičio nuostatos. Antraip galite sugadinti prietaisą.

| Daudzums sakulšanai un apstrādes laiks | | | | |
|--|----------|------------|--------------|--------|
| Sastāvdaļas | Daudzums | Mērvienība | Laiks | Ātrums |
| Krējums | 2.1~6.1 | dL | 60~80 s | 8~10 |
| Ola - baltums | 1.2~2.4 | dL | Vismaz 100 s | 8~10 |

| Daudzums sakulšanai un apstrādes laiks (vieglas miklas sakulšana (piem., kūkas mīkla)) | | | | | |
|--|-------------------|----------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Recepte | Sastāvdaļas | Daudzums | Mērvienība | Laiks | Ātrums |
| Biskvītkūka | Milti | 6,0 | dL | 200~230 s | Vidējs iestatījums (5.~6. ātrums) |
| | Margarīns | 1,5 | dL | | |
| | Cukurs | 1,7 | dL | | |
| | Cepamais pulveris | 1,0 | tējķ. | | |
| Šokolādes kūka | Milti | 8,0 | dL | 300~360 s | Vidējs iestatījums (4.~6. ātrums) |
| | Olas | 4,0 | gab. | | |
| | Sviests | 2,0 | dL | | |
| | Cukurs | 1,7 | dL | | |
| | Vaniļas cukurs | 2,0 | tējķ. | | |
| | Skābais krējums | 1,0 | dL | | |
| | Nugas maisījums | 100 g | g | | |
| | Dzeramā soda | 3,0 | tējķ. | | |
| Pagatavošana | | | | | |
| Sviestam jābūt mīkstumam, nevis cietam. Samaisiet mikstu sviestu ar cukuru līdz krējumainai konsistencei. Pakāpeniski pievienojiet olas. Kamēr maisāt, pievienojiet skābo krējumu un vaniļas cukuru. Beigās iemaisiet miltus kopā ar dzeramo sodu. | | | | | |
| Sviesta kūka | Milti | 3,0 | dL | 200~230 s | Vidējs iestatījums (4.~6. ātrums) |
| | Margarīns | 1,5 | dL | | |
| | Cukurs | 1,7 | dL | | |
| | Svaigas olas | 3 | gab. | | |
| | Cepamais pulveris | 1,0 | tējķ. | | |
| Pagatavošana | | | | | |
| Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un maisiet, kamēr mīkla ir gatava. | | | | | |

| Daudzums samaisīšanai un apstrādes laiks | | | | | |
|---|---------------|----------|------------|--------------|---------------------------------|
| Recepte | Sastāvdaļas | Daudzums | Mērvienība | Laiks | Ātrums |
| Rauga mīkla* (maizes) min. daudzums | Milti | 6,0 | dL | 350~380 s | Mazs iestatījums (1.~2. ātrums) |
| | Ūdens | 2,0 | dL | | |
| | Cukurs | 2,4 | dL | | |
| | Margarīns | 1,0 | tējķ. | | |
| | Sāls | 1,0 | tējķ. | | |
| Pagatavošana | | | | | |
| Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz mīklas gatavībai. | | | | | |
| Rauga mīkla* (picas mīkla) maks. Daudzums | Kviešu milti | 16,0 | dL | Vismaz 480 s | 1.~2. ātrums |
| | Ūdens | 4,0 | dL | | |
| | Eļļa | 1,0 | dL | | |
| | Svaigas olas | 2,0 | gab. | | |
| | Sāls | 3,0 | tējķ. | | |
| | Cukurs | 2,0 | tējķ. | | |
| | Sausais raugs | 1,0 | tējķ. | | |
| Pagatavošana | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Traukā sajauciet pusi rauga kopā ar sāli un cukuru un nolieciet malā. 2. Statīva miksera traukā ielieciet atlikušo raugu, ieļļiet ūdeni un eļļu. 3. Šī mīkla jāsamaisa ar standarta putotājiem mazākajā ātrumā, līdz iegūstat vienmērīgu mīklu. 4. Pēc tam pievienojiet olas un raugu, kas sajaucis ar sāli un cukuru. 5. Ātrums jāpalielina līdz vidējam, un milti jāpievieno pakāpeniski. 6. Kad mīkla sāk uzrūgt virs putotājiem, tie jānomaina uz putotājiem, kas paredzēti smagām mīklām. 7. Ieberiet visus miltus un maisiet, līdz iegūstat vienmērīgu masu. 8. Tagad jums būs jāuzrauga statīva miksera jauda, lai tā nepārsniegtu maksimālo ražotāja norādīto jaudu. 9. Tagad mīkla vairs nelip pie rokām. | | | | | |

*Nepārsniedziet 2. ātrumu, gatavojot rauga mīklu. Tas var sabojāt mikseri.

| Mixen: hoeveelheden en verwerkingstijden | | | | |
|--|-------------|---------|---------------------|----------|
| Ingrediënten | Hoeveelheid | Eenheid | Tijd | Snelheid |
| Room | 2.1~6.1 | dl | 60~80 sec. | 8~10 |
| Ei - eiwit | 1.2~2.4 | dl | Ten minste 100 sec. | 8~10 |

| Kloppen: hoeveelheden en verwerkingstijden (zachte deeg mengen (bijv.: taartdeeg)) | | | | | |
|--|----------------|-------------|---------|--------------|---------------------------|
| Recept | Ingrediënten | Hoeveelheid | Eenheid | Tijd | Snelheid |
| Cake, zacht | Bloem | 6,0 | dl | 200~230 sec. | Medium -stand (stand 5~6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Suiker | 1,7 | dl | | |
| | Bakpoeder | 1,0 | tl | | |
| Chocoladetaart | Bloem | 8,0 | dl | 300~360 sec. | Medium-stand (stand 4~6) |
| | Ei | 4,0 | st | | |
| | Boter | 2,0 | dl | | |
| | Suiker | 1,7 | dl | | |
| | Vanillesuiker | 2,0 | tl | | |
| | Zure room | 1,0 | dl | | |
| | Amandelmengsel | 100g | g | | |
| | Bicarbonaat | 3,0 | tl | | |
| | Methode | | | | |
| De boter moet zacht zijn en niet hard. Roer de zachte boter en de suiker tot een romige massa. Voeg één na één de eieren toe. Blijf roeren en voeg de zure room en vanillesuiker toe. Roer er tenslotte de bloem en het bicarbonaat onder. | | | | | |
| Botercake | Bloem | 3,0 | dl | 200~230 sec. | Medium-stand (stand 4~6) |
| | Margarine | 1,5 | dl | | |
| | Suiker | 1,7 | dl | | |
| | Verse eieren | 3 | st | | |
| | Bakpoeder | 1,0 | tl | | |
| Methode | | | | | |
| Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze tot het klaar is. | | | | | |

| Deeghaken: hoeveelheden en verwerkingstijden | | | | | |
|---|--------------|-------------|---------|---------------------|------------------------|
| Recept | Ingrediënten | Hoeveelheid | Eenheid | Tijd | Snelheid |
| Gistdeeg* (brood) min. hoeveelheden | Bloem | 6,0 | dl | 350~380 sec. | Lage-stand (stand 1~2) |
| | Water | 2,0 | dl | | |
| | Suiker | 2,4 | dl | | |
| | Margarine | 1,0 | tl | | |
| | Zout | 1,0 | tl | | |
| Methode | | | | | |
| Doe alle ingrediënten in de kom en kneed tot u tevreden bent. | | | | | |
| Gistdeeg* (Pizzadeeg) max. hoeveelheden | Tarwebloem | 16,0 | dl | Ten minste 480 sec. | Stand 1~2 |
| | Water | 4,0 | dl | | |
| | Olie | 1,0 | dl | | |
| | Verse eieren | 2,0 | st | | |
| | Zout | 3,0 | tl | | |
| | Suiker | 2,0 | tl | | |
| | Droge gist | 1,0 | tl | | |
| Methode | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Meng in een kom de helft van de gist met het zout en de suiker en laat even rusten; Doe in de kom van de blender de rest van de gist, het water en de olie; Dit deeg moet met de gewone kloppers gemengd worden, op de laagste stand, tot u een glad mengsel hebt; Voeg daarna de eieren en het gist-, zout- en suikermengsel toe; De snelheid mag naar de middelste stand worden verhoogd en de bloem moet geleidelijk worden toegevoegd; Als u merkt dat de massa boven de kloppers uitstijgt, moet u deze vervangen door de kloppers voor stevige massa's; Doe al de bloem in het mengsel en meng tot een homogeen mengsel; Op dit moment moet u de stand van de blender in de gaten houden zodat de door de fabrikant aanbevolen stand niet overschrijdt; De massa bereikt "het punt" waarop er geen deeg meer aan de handen blijft kleven. | | | | | |

*Bij het bereiden van gistdeeg mag u de snelheid niet hoger zetten dan Stand 2. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen.

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

| Vispemengder og tilberedningstid | | | | |
|----------------------------------|---------|-------|------------|-----------|
| Ingredienser | Antall | Enhet | Tid | Hastighet |
| Fløte | 2.1~6.1 | dl | 60~80s | 8~10 |
| Eggehvite | 1.2~2.4 | dl | Minst 100s | 8~10 |

| Piskemengder og tilberedningstider (blanding av lett deig (f.eks.: myk kakedeig)) | | | | | |
|--|---------------------|--------|-------|----------|------------------------------------|
| Oppskrift | Ingredienser | Antall | Enhet | Tid | Hastighet |
| Sukkerbrød | Mel | 6,0 | dl | 200~230s | Medium hastighet (innstilling 5~6) |
| | Margarin / smør | 1,5 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Bakepulver | 1,0 | ss | | |
| Sjokoladekake | Mel | 8,0 | dl | 300~360s | Medium hastighet (innstilling 4~6) |
| | Egg | 4,0 | stk | | |
| | Margarin / smør | 2,0 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Vaniljesukker | 2,0 | ss | | |
| | Rømme | 1,0 | dl | | |
| | Nougat | 100 g | g | | |
| | Bakepulver | 3,0 | ss | | |
| | Tilberedning | | | | |
| Smøret skal være mykt, ikke hardt. Rør det myke smøret med sukkeret til det er kremet. Tilsett ett og ett egg. Tilsett rømme og vaniljesukker under røring. Rør til slutt inn melet og bakepulveret. | | | | | |
| Smørkake | Mel | 3,0 | dl | 200~230s | Medium hastighet (innstilling 4~6) |
| | Margarin / smør | 1,5 | dl | | |
| | Sukker | 1,7 | dl | | |
| | Egg | 3 | stk | | |
| | Bakepulver | 1,0 | ss | | |
| Tilberedning | | | | | |
| Hell alle ingrediensene i bollen og bland til røren er klar. | | | | | |


| Eltefunksjon, mengder og tilberedningstider | | | | | |
|--|---------------------|--------|-------|------------|---------------------------------|
| Oppskrift | Ingredienser | Antall | Enhet | Tid | Hastighet |
| Gjærdeig* (brød) min. mengder | Mel | 6,0 | dl | 350~380s | Lav hastighet (innstilling 1~2) |
| | Vann | 2,0 | dl | | |
| | Sukker | 2,4 | dl | | |
| | Margarin / smør | 1,0 | ts | | |
| | Salt | 1,0 | ss | | |
| | Tilberedning | | | | |
| Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds. | | | | | |
| Gjærdeig* (Pizzadeig) maks-mengder | Hvetemel | 16,0 | dl | Minst 480s | Innstilling 1~2 |
| | Vann | 4,0 | dl | | |
| | Olje | 1,0 | dl | | |
| | Egg | 2,0 | stk | | |
| | Salt | 3,0 | ss | | |
| | Sukker | 2,0 | ss | | |
| | Tørrgjær | 1,0 | ts | | |
| | Tilberedning | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Bland halvparten av gjæren sammen med saltet og sukkeret i en bolle og sett til side; Hell resten av gjæren, vannet og oljen i mikserbollen; Denne deigen blandes med standardvispene ved minimum hastighet til du får en jevn blanding; Tilsett deretter egget og gjæren som er blandet med salt og sukker; Hastigheten økes til medium og melet tilsettes gradvis; Når massen begynner å stige over vispene må du bytte til visper for tung deig; Tilsett alt melet og bland til en jevn blanding; Ved dette punktet må du følge med mikserens inngangseffekt så den ikke overskrider maksimalverdien som produsenten har angitt; Når deigen ikke lenger er klebrig er den klar. | | | | | |

*Ikke overskrid hastighet 2 ved tilberedning av gjærdeig. Dette kan skade produktet.


Išmetimas / Utilizācija 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 susisiekiote su vietos 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 geschikte 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 miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

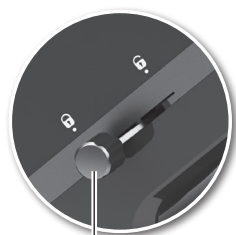
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D

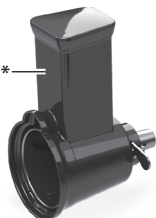


O*

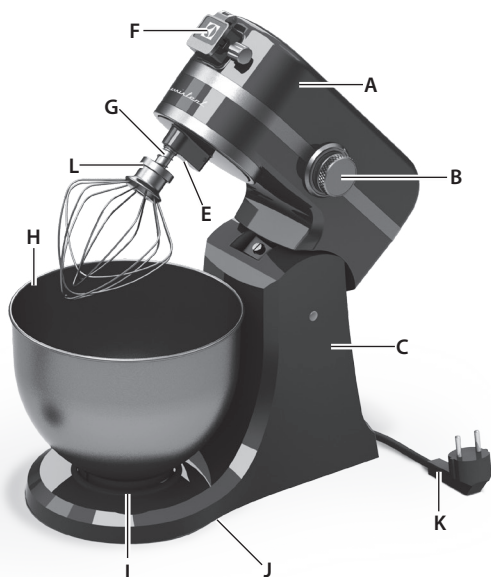
P*



M



N



F

A

G

B

L

E

H

K

C

I

J

PL

Elementy

- A. Korpus z silnikiem (odchylany)
- B. Pokrętko wyboru prędkości
- C. Obudowa
- D. Dźwignia blokady korpusu
- E. Oświetlenie robocze
- F. Gniazdo przystawek
- G. Wałek napędowy
- H. Miska ze stali nierdzewnej
- I. Podstawa mocująca miskę
- J. Nóżki antypoślizgowe
- K. Przewód zasilający
- L. Nasadka do ubijania
- M. Płaskie mieszadło z powłoką antyadhezyjną
- N. Mieszadło hakowe z powłoką antyadhezyjną
- O. Maszynka do mielenia mięsa*
- P. Szatkownica/rozdrabniacz*

PT

Componentes

- A. Cabeça do motor (inclinável)
- B. Seletor de velocidade
- C. Estrutura de apoio
- D. Alavanca de bloqueio da cabeça inclinável
- E. Luz de trabalho
- F. Fixador de acessórios
- G. Eixo para acessórios
- H. Taça de aço inoxidável
- I. Base de fixação da taça
- J. Pés antiderrapantes
- K. Cabo de alimentação
- L. Batedor de arame
- M. Batedor plano revestido
- N. Gancho revestido para massa
- O. Picadora de carne*
- P. Fatiadora/Trituradora*

RO

Componente

- A. Unitate cap motor (inclinabilă)
- B. Selector de viteze
- C. Carcasa
- D. Manetă de blocare pentru înclinarea capului
- E. Lumină de lucru
- F. Port pentru accesorii
- G. Ax pentru accesorii
- H. Bol din oțel inoxidabil
- I. Placa de fixare a bolului
- J. Picioare anti-derapante
- K. Cablu de alimentare
- L. Tel de sârmă
- M. Tel plat
- N. Tel tip cârlig pentru aluat
- O. Mașină de tocat carnea*
- P. Aparat de feliere/Tocător*

RU

Компоненты

- A. Основание с мотором (с изменяемым наклоном)
- B. Селектор скорости
- C. Основание с двигателем
- D. Рычаг фиксации наклона верхней части
- E. Подсветка рабочего места
- F. Узел насадок
- G. Ось для насадок
- H. Чаша из нержавеющей стали
- I. Площадка крепления чаши
- J. Непроскользывающие ножки
- K. Шнур питания
- L. Проволочный венчик
- M. Плоская насадка для взбивания с покрытием
- N. Крючок-мешалка для теста с покрытием
- O. Мясорубка*
- P. Шинкователь/измельчитель*

Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

PL

- Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas posługiwania się ostrzami tnącymi, opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- 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 przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- 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.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Nie zanurzać urządzenia, jego przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni, np. pieca.
- Nie wolno stosować akcesoriów lub części produkowanych przez innych producentów, które nie są zalecane lub sprzedawane wraz z urządzeniem. W przeciwnym razie użytkownik może doznać urazu ciała.
- Przed zdemontowaniem części i czyszczeniem należy upewnić się, że silnik i ostrze całkowicie się zatrzymały.
- Nie dotykać ruchomych części. Grozi to zranieniem! Podczas korzystania z urządzenia nie używać innych narzędzi ani akcesoriów.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy zbliżać do niego luźnych elementów odzieży ani innych przedmiotów i akcesoriów.
- Nie wolno mieszać gotujących się cieczy (maks. temperatura wynosi 90°C).
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to grozić wybuchem!
- Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.

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

PT

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Deve ter cuidado quando manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- Não permita que alguma criança brinque com o aparelho.
- 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.
- O aparelho só deve ser utilizado dentro de casa.
- Não submerja o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
- Não permita que o cabo fique pendente das arestas de uma mesa ou balcão, não permita que entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes não recomendados ou vendidos; podem provocar riscos de ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o motor parou completamente antes de desmontar e limpar.
- Evite o contacto com as peças móveis. Isso pode resultar em ferimentos! Não utilize outras ferramentas ou outros utensílios enquanto estiver a utilizar este aparelho.
- Não deixe este aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar.
- Certifique-se de que mantém todas as pontas soltas do seu vestuário afastadas deste aparelho quando estiver a funcionar.
- Nunca processe líquidos muito quentes (máx. 90°C).
- Não utilize este aparelho para misturar tinta. Perigo: pode resultar em explosão!
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer possíveis danos decorrentes de uma utilização imprópria ou incorrecta.

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.

RO

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu țineți aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Se va proceda cu atenție la manevrarea lamelor ascuțite la golirea vasului și pe durata curățării.
- Aparatele pot fi utilizate de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- 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.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru, nu lăsați cablul să intre în contact cu o suprafață fierbinte, inclusiv cu mașina de gătit.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau piese fabricate de alți producători, care nu sunt recomandate sau comercializate; poate cauza un risc de vătămare corporală.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de demontare și curățare.
- Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. În caz de contact este posibilă producerea de vătămări! Nu utilizați alte instrumente sau ustensile pe durata folosirii aparatului.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- Asigurați-vă că toate obiectele libere și hainele/accesoriile dvs. sunt ținute la distanță în timpul utilizării produsului.
- Nu procesați niciodată lichide care fierb (maxim 90°C).
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol, se poate produce o explozie!
- Nu utilizați niciodată aparatul cu accesoriile tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.
- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.

Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- Соблюдайте осторожность в обращении с острыми ножами, при опорожнении чаши а также во время мытья и очистки.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- 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.
- Устройство предназначено только для применения в помещении.
- Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы приборы другие инструменты или кухонные приборы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может привести к взрыву!
- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.

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



PL

1. **Przed pierwszym użyciem urządzenia:** Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nasadkę do ubijania, maszynkę do mielenia mięsa* i szatkownicę/rozdrabniacz* należy myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Miszkę, mieszadło płaskie i mieszadło hakowe można myć w zmywarce. Wytrzeć moduł silnika wilgotną ściereczką. **Uwaga: nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie!** Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

2. Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni. **Odcylenie korpusu z silnikiem:** przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką odchylić korpus. Po całkowitym odchyleniu korpus zostanie zablokowany. **Ostrzeżenie: trzymać palce i dłoń z dala od ruchomych części.**

3. Ustawić pokrętkę wyboru prędkości w położeniu wyłączenia. **Umieścić miszkę ze stali nierdzewnej na podstawie mocującej.** Obrócić miszkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. **Ostrzeżenie:** Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.

PT

1. **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:** Desligue a ficha do aparelho. O Batedor, a Picadora de Carne* e a Fatiadora/Trituradora* devem ser apenas lavadas à mão com água morna e sabão. A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido. **Atenção: Nunca submerja a unidade do motor em água!** Deixe todas as peças secarem totalmente.

2. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. **Inclinar a cabeça do motor para cima:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para cima com a outra mão. Assim que estiver na posição superior, fica bloqueada. **Aviso: Mantenha as mãos e os dedos afastados das peças móveis.**

3. Desloque o seletor de velocidade para a posição "OFF". **Coloque a taça de aço inoxidável na base de fixação da taça.** Rode a taça no sentido horário para que fique bloqueada. **Aviso:** Nunca coloque o aparelho em funcionamento com o batedor, o batedor plano ou o gancho para massa sem ter a taça instalada.

RO

1. **Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:** Scoateți din priză aparatul. Telul de sârmă, mașina de tocat carne* și aparatul de feliere/tocătorul* trebuie spălate numai manual, în apă caldă cu detergent de vase. Bolul, telul plat și cârligul pentru frământarea aluatului pot fi spălate în mașina de spălat vase. Ștergeți unitatea motorului cu o lavetă umedă. **Atenție: Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă!** Lăsați toate componentele să se usuce complet.

2. Puneți aparatul pe o suprafață plană. **Înclinarea spre spate a capului motor:** Cu o mână mutați maneta de blocare a inclinării capului în poziția "Deblocat" și cu cealaltă mână înclinați spre spate capul motorului. Când ajunge în poziția finală acesta se blochează. **Avvertiment: Țineți la distanță degetele și mâinile de zonele cu piese în mișcare.**

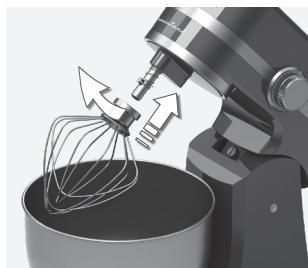
3. Mutați selectorul de viteze în poziția "OFF". **Puneți bolul de oțel inoxidabil pe placa de fixare.** Rotiți bolul spre dreapta pentru a se fixa în poziție. **Avvertiment:** Nu utilizați niciodată aparatul cu accesoriile tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.

RU

1. **Перед первым использованием прибора:** Выньте вилку сетевого кабеля прибора из розетки. Венчик для взбивания, аксессуар для фарша* и насадку для нарезки/шинковки* можно мыть только вручную в теплой воде с добавлением моющего средства. Чашу, плоский венчик и насадку-крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине. Насадки следует мыть только вручную. Протрите основание с двигателем влажной тряпкой. **Внимание! Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду!** Тщательно вытрите все детали прибора.

2. Установите прибор на ровной поверхности. **Изменение наклона верхней части:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой наклоните верхнюю часть. Оказавшись в поднятом положении, она зафиксировается. **Внимание! Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.**

3. Установите селектор скорости в положение «OFF». **Поместите чашу из нержавеющей стали на площадку крепления чаши.** Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать. **Внимание!** Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.



- 4. Umieścić nasadkę w wałku napędowym:** dopasować wycięcie w górnej części nasadki do sworznia na wałku napędowym. Popchnąć nasadkę w górę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania. Aby zdjąć nasadkę, należy obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyciągnąć.



- 5. Opuszczanie korpusu z silnikiem:** przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką opuścić korpus. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.



- 6. Obrócić pokrętko wyboru prędkości z położenia wyłączenia do położenia żądanej prędkości (1-10).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętko wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

- 4. Instale um acessório no eixo para acessórios:** Alinhe a ranhura existente no topo do acessório com o pino existente no eixo para acessórios. Empurre o acessório para cima e rode-o no sentido anti-horário até que o pino fique bloqueado. Para remover o acessório, rode-o no sentido horário e puxe-o para fora.

- 4. Puneți un accesoriu pe axul pentru accesorii:** Aliniați fanta din partea de sus a accesoriului cu pinul de pe axul pentru accesorii. Ridați accesoriul și rotiți-l spre stânga până când pinul este fixat în poziție. Pentru a scoate accesoriul, rotiți-l spre dreapta și trageți în afară.

- 4. Установите насадку на ось для насадок:** Совместите прорезь наверху насадки со штифтом на оси для насадок. Надавите на насадку по направлению вверх и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать штифт. Для снятия насадки поверните ее по часовой стрелке и потяните.

- 5. Inclinar a cabeça do motor para baixo:** Desloque a alavanca de bloqueio da cabeça inclinável para a posição de "desbloqueada" com uma mão e incline a cabeça do motor para baixo com a outra mão. Introduza a ficha na tomada elétrica.

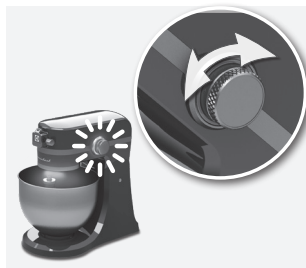
- 5. Coborârea la loc a capului motor:** Cu o mână mutați maneta de blocare a înclinării capului în poziția "Deblocat" și cu cealaltă mână coborâți capul motorului. Introduceți ștecherul în priză.

- 5. Наклон верхней части по направлению вниз:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой опустите верхнюю часть. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

- 6. Desloque o seletor de velocidade da posição "OFF" para a velocidade desejada (1-10).** Quando terminar a mistura, rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" e desligue a ficha do aparelho.

- 6. Mutati Selectorul de viteze din pozitia "OFF" la viteza dorita (1-10).** După terminarea amestecării, rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.

- 6. Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1-10).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.



PL

7. Oświetlenie robocze i kontrolka zasilania: Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i zostanie wybrana prędkość robocza, włącza się niebieskie podświetlenie pokrętki wyboru prędkości. Włącza się także oświetlenie robocze. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia wyłączenia po upływie 3 minut oświetlenie robocze automatycznie się wyłącza.

8. Uwaga: Jeśli pokrętło wyboru prędkości zostanie obrócone przed podłączeniem urządzenia do zasilania, niebieska kontrolka pokrętki wyboru prędkości oraz oświetlenie robocze zaczną migać, aby poinformować o tym użytkownika. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia "OFF" oświetlenie robocze i kontrolka zgasną. Następnie powrócą one do normalnego działania.

PT

7. Luz de trabalho e luz indicadora de alimentação: Se o aparelho estiver ligado à eletricidade e tiver uma velocidade selecionada, acende-se um LED azul em torno do seletor de velocidade. Também se acende uma luz de trabalho sobre a área de trabalho. Se mudar o seletor de velocidade para a posição "OFF", a luz de trabalho desliga-se automaticamente após 3 minutos.

8. Nota: Se o seletor de velocidade já estiver ligado quando o aparelho for ligado na tomada elétrica, o LED azul indicador de velocidade e a luz indicadora de funcionamento ficam intermitentes para indicar que o seletor de velocidade ficou ligado. Rode o seletor de velocidade para a posição "OFF" para que os indicadores deixem de piscar. De seguida, utilize normalmente.

RO

7. Lumina de lucru și Indicatorul luminos de funcționare: Dacă aparatul este conectat la priză și este selectată o viteză, un LED albastru se aprinde în jurul Selectorului de viteze. Va fi aprinsă și o lumină de lucru care va lumina zona de lucru. Dacă Selectorul de viteze trece în poziția "OFF", lumina de lucru se va opri automat după 3 minute.

8. Observație: Dacă Selectorul de viteze este deja pornit înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare, atât LED-ul albastru Selector de viteze cât și indicatorul luminos Funcționare se vor aprinde intermitent pentru a vă anunța că Selectorul de viteze a fost lăsat pornit. Rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și luminile nu vor mai clipi. După aceea, reluați utilizarea normală.

RU

7. Подсветка рабочего места и индикатор включения: Если вилка прибора вставлена в розетку и выбрана скорость, загорается синяя светодиодная подсветка вокруг селектора скорости. Также загорается подсветка рабочего места, которая освещает рабочее пространство. Через 3 минуты после установки селектора скорости в положение «OFF» подсветка рабочего места автоматически гаснет.

8. Примечание: Если селектор скорости включен до подключения прибора к электросети, светодиод селектора скорости и подсветка рабочего места будут мигать, чтобы уведомить Вас о том, что селектор скорости включен. Поверните селектор скорости в положение «OFF» и мигание прекратится. Затем продолжите работу в обычном порядке.



PL

1. **Gniazdo przystawek:** urządzenie jest wyposażone w wielofunkcyjne gniazdo przystawek. Należy uważnie przeczytać i stosować się do instrukcji dołączonej do przystawki, aby używać jej prawidłowo i bezpiecznie.



PT

1. **Fixador de acessórios:** O aparelho possui um fixador de acessórios multiusos incorporado. Leia e siga cuidadosamente as instruções que vierem com cada acessório para o utilizar corretamente e de forma segura.

RO

1. **Port pentru accesorii:** Aparatul este dotat cu un port multi-funcțional pentru accesorii. Citiți cu atenție instrucțiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu pentru utilizarea corectă și în siguranță.

RU

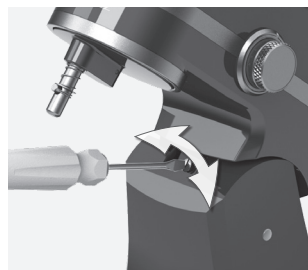
1. **Узел насадок:** Прибор оснащен встроенным универсальным узлом насадок. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по правильному и безопасному использованию насадок, приложенными к каждой насадке, и следуйте данным инструкциям.

2. **Regulacja wałka napędowego:** urządzenie jest ustawione fabrycznie w taki sposób, aby płaskie mieszadło nie dotykało dna miski. Jeśli płaskie mieszadło uderza w dno miski lub jest zbyt daleko odsunięte od jej ścianek, można wyregulować jego położenie. **Dodatkowe wskazówki podano punkcie 3.**

2. **Ajustar o eixo para acessórios:** O aparelho é ajustado na fábrica para que o batedor plano não toque no fundo da taça. Se o batedor plano tocar no fundo da taça ou se ficar demasiado afastado dos lados, pode ajustá-lo para uma posição mais correta. **Consulte mais instruções no ponto 3.**

2. **Reglarea axului pentru accesorii:** Aparatul este reglat din fabrică pentru ca telul plat să curețe fundul bolului. Dacă telul plat atinge fundul bolului sau este prea îndepărtat de laturi, îl puteți regla în poziția corectă. **Consultați secțiunea 3 pentru instrucțiuni.**

2. **Настройка оси для насадок:** Заводская настройка прибора производится так, чтобы плоская насадка не касалась дна чаши. Если плоская насадка касается дна чаши или если она слишком удалена от одной из сторон чаши, имеется возможность ее правильной настройки. **Подробные инструкции приведены в Разделе 3.**



3. **Obrócić pokrętkę wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.** Odchylić korpus z silnikiem. Użyć śrubokrętu z płaską końcówką do regulacji śruby. Obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby podnieść wałek napędowy, lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby opuścić wałek.

3. **Rode o seletor de vitezitate para a poziția "OFF" e desligue a ficha do aparelho. Incline a cabeça do motor para trás.** Utilize uma chave de parafusos de ponto saliente para ajustar o parafuso. Rode no sentido anti-horário para erguer o eixo de acessórios e no sentido horário para o baixar.

3. **Rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.** Înclinați spre spate capul motor. Folosiți o șurubelniță plată pentru a regla șurubul Rotiți spre stânga pentru a ridica axul pentru accesorii, rotiți spre dreapta pentru a-l coborî.

3. **Переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.** Откиньте верхнюю часть назад. При помощи отвертки с плоским шлицем поверните винт. Для того, чтобы поднять ось для насадок, вращайте винт против часовой стрелки, а для того, чтобы ее опустить, вращайте винт по часовой стрелке.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

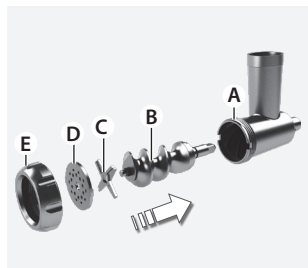
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



PL

1. Korzystanie z maszyny do mielenia mięsa: Włożyć ślimacznicę mielącą (B) do obudowy maszyny (A).

Umieścić nóż (C) na kwadratowej końcówce wału ślimacznicy. Umieścić tarczę mielącą (D) (średnią lub grubą) na nożu. Ręcznie dokręcić pierścieni (E) aż do zablokowania maszyny do mielenia mięsa.

Uwaga: nie dokręcać pierścienia zbyt mocno.

2. Otworzyć pokrywę gniazda przystawek miksera stojącego.

Zamocować wał napędowy przystawki w gnieździe przystawek miksera stojącego. W razie potrzeby obrócić przystawką w obie strony. Dokręcić pierścien gniazda przystawek, aby przymocować przystawkę.

Uwaga: przed przymocowaniem przystawek należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda.

3. Ustawić tacę w górnej części obudowy maszyny.

Pokroić surowe mięso na małe kawałki i umieścić je na tacy. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 6-8 za pomocą pokrętlel wyboru prędkości. Wpychać kawałki mięsa do podajnika za pomocą popychacza.

Uwaga: nie wkładać palców ani żadnych akcesoriów do podajnika. **Uwaga:** Mięso nie powinno zawierać kości, ścięgien ani skóry.

PT

1. Como utilizar a Picadora de Carne:

Introduza o parafuso de picar (B) no corpo da picadora (A). Coloque a lâmina (C) sobre o eixo quadrado na extremidade do parafuso de picar. Coloque a placa picadora (D) (média ou grossa) sobre a lâmina. Aperte o anel (E) à mão até fixar a picadora de carne.

Nota: Não aperte demasiado o anel.

2. Abra a tampa do encaixe de acessórios na batedeira com suporte.

Instale o eixo de potência do acessório no encaixe de acessórios da batedeira com suporte. Rode o acessório nos dois sentidos se for necessário. Aperte o botão do encaixe de acessórios até que o acessório fique bem fixo.

Cuidado: Desative o aparelho e desligue a ficha elétrica antes de fixar acessórios.

3. Coloque a bandeja para alimentos sobre o corpo da picadora.

Corte a carne crua em pedaços pequenos e coloque-a na bandeja para alimentos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 6-8. Introduza a carne no orifício de alimentação utilizando o êmbolo.

Cuidado: Não coloque os dedos ou outros utensílios no orifício de alimentação.

Nota: A carne não deve ter ossos, cartilagens ou peles.

RO

1. Utilizarea mașinii de tocat carnea:

Introduceți angrenajul melcat (B) în corpul mașinii (A). Puneți cuțitul (C) peste capătul pătrat al angrenajului melcat. Puneți sita de carne (D) (medie sau mare) peste cuțit.

Strângeți piulița (E) cu mâna până când tocătorul de carne este fixat.

Notă: Nu strângeți excesiv piulița.

2. Scoateți capacul de la portul pentru accesoriul al mixerului vertical.

Fixați axul de angrenare al accesoriului de mufa din portul pentru accesoriul de la mixerul vertical. Dacă este necesar, rotiți accesoriul înainte și înapoi.

Strângeți șurubul portului pentru accesoriu până când accesoriul este fixat perfect.

Atenție: Înainte de a fixa accesoriile, opriți aparatul și scoateți-l din priză.

3. Puneți tava pentru alimente peste mașina de tocat carne.

Tăiați carnea crudă în bucăți mici și puneți-o în tava pentru alimente. Conectați aparatul la priză și rotiți selectorul de viteză la viteză 6-8. Introduceți carnea în tubul de alimentare folosind conul de presare.

Atenție: Nu introduceți degetele sau alte ustensile în tubul de alimentare.

Notă: Carnea nu trebuie să conțină ligamente sau piele.

RU

1. Использование мясорубки:

Вставьте шнек мясорубки (B) в корпус мясорубки (A). Наденьте нож (C) на квадратный вал на конце шнека мясорубки. Поставьте поперек ножа (D) крупную или среднюю нож-сетку. Затяните рукой кольцо (E) до надежной фиксации мясорубки.

Примечание. Не перетягивайте кольцо.

2. Откройте крышку узла насадок миксера на подставке.

Вставьте вал привода насадки в узел для насадок миксера на подставке. При необходимости немного поверните принадлежность. Затяните ручку узла насадок, добившись прочной фиксации.

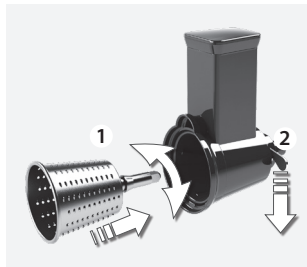
Внимание! Перед установкой принадлежностей выключите прибор и выньте его вилку из розетки.

3. Нарезьте сырое мясо небольшими кусочками и положите его в поддон для продуктов.

Включите прибор и установите селектор скорости на 6-8. Подавайте мясо в загрузочный желоб с помощью толкателя.

Внимание! Не вставляйте пальцы или инструменты в загрузочный желоб.

Примечание. Мясо не должно содержать кости, жилы или кожу.



4. Corzystanie z szatkownicy/rozdrabniacza: wybrać nóż szatkownicy lub rozdrabniacza (średni lub grubo). Włożyć kwadratową końcówkę wału wybranego noża do obudowy szatkownicy/rozdrabniacza, tak aby wał pasował do kwadratowego gniazda przystawek. Zamocować nóż, pociągając dźwignię blokującą w dół.

Uwaga: ostrza i wkłady są bardzo ostre!

4. Como utilizar a Fatiadora/Trituradora: Escolha uma Fatiadora ou uma Lâmina Trituradora (média ou grossa). Introduza o eixo (extremidade quadrada) da lâmina selecionada no corpo da Fatiadora/Trituradora, de forma a introduzir o eixo no encaixe quadrado. Fixe a lâmina puxando a pega de bloqueio para baixo.

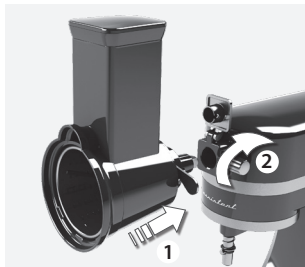
Cuidado: As lâminas e os acessórios são muito afiados!

4. Utilizarea Aparatului de feliere/Tocătorului: Alegeți un cuțit de feliere sau de tocare (mediu sau mare). Introduceți angrenajul (capătul pătrat) cuțitului selectat în interiorul Aparatului de feliere/Tocătorului astfel încât axul de angrenare să intre în mufa pătrată a portului. Fixați cuțitul împingând în jos de mânerul de blocare.

Atenție: Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite!

4. Использование шинкователя/измельчителя: Выберите нож для шинковки или измельчения (средний или крупный). Вставьте вал (квадратного сечения) выбранного ножа в корпус шинкователя/измельчителя так, чтобы вал вошел в квадратное гнездо. Зафиксируйте нож, потянув фиксирующую ручку вниз.

Внимание! Ножи и вставки очень острые!

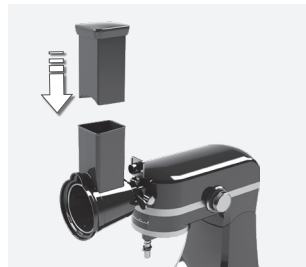


5. Zamocować szatkownicę/rozdrabniacz w gnieździe przystawek. Umieścić pojemnik pod przystawką. Pokroić składniki na drobne kawałki. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 8 za pomocą pokrętła wyboru prędkości.

5. Monte a Fatiadora/Trituradora no encaixe de acessórios. Coloque um recipiente debaixo do acessório. Corte os alimentos em pedaços pequenos. Ligue a ficha elétrica do aparelho e rode o seletor de velocidade para a velocidade 8.

5. Montați Aparatul de feliere/Tocătorul în portul pentru accesorii. Puneți un recipient sub accesoriu. Taiati alimentele în bucăți mici. Conectați la priză aparatul și rotiți selectorul de viteză la viteza 8.

5. Установите шинкователь/измельчитель в узел насадок. Поместите под принадлежность контейнер. Нарезьте продукты на маленькие кусочки. Включите прибор и установите селектор скорости на 8.



6. Wpychać składniki do podajnika za pomocą popychacza. Po zakończeniu korzystania z przystawek należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda. Zamknąć pokrywę gniazda przystawek i dokręcić pierścieni gniazda przystawek.

6. Introduza os alimentos no orifício de alimentação utilizando o êmbolo. Quando acabar de utilizar o acessório, desative o aparelho e desligue a ficha elétrica. Feche a tampa do encaixe de acessórios e aperte o botão do encaixe de acessórios.

6. Introduceți alimentele în tubul de alimentare folosind conul de presare. Când ați terminat de utilizat accesoriul, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Închideți capacul portului pentru accesorii și strângeți șurubul portului.

6. Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя. По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. Закройте крышку узла насадок и затяните ручку узла насадок.



PL

1. **Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.** Nasadkę do ubijania, maszynkę do mielenia mięsa* i szatkownicę/rozdrabniacz* należy myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Miskę, mieszadło płaskie i mieszadło hakowe można myć w zmywarce. Wytrzeć moduł silnika wilgotną ściereczką. **Uwaga: nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie!** Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

PT

1. **Desligue a ficha do aparelho.** O Batedor, a Picadora de Carne* e a Fatiadora/Trituradora* devem ser apenas lavadas à mão com água morna e sabão. A Tigela, o Batedor plano e a Vara para massa podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido. **Atenção: Nunca submerja a unidade do motor em água!** Deixe todas as peças secarem totalmente.

RO

1. **Scoateți din priză aparatul.** Telul de sârmă, mașina de tocat carnea* și aparatul de feliere/tocătorul* trebuie spălate numai manual, în apă caldă cu detergent de vase. Bolul, telul plat și cârligul pentru frământarea aluatului pot fi spălate în mașina de spălat vase. Ștergeți unitatea motorului cu o lavetă umedă. **Atenție: Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă!** Lăsați toate componentele să se usuce complet.

RU

1. **Выньте вилку сетевого кабеля прибора из розетки.** Венчик для взбивания, аксессуар для фарша* и насадку для нарезки/шинковки* можно мыть только вручную в теплой воде с добавлением моющего средства. Чашу, плоский венчик и насадку-крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине. Насадки следует мыть только вручную. Протрите основание с двигателем влажной тряпкой. **Внимание! Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду!** Тщательно вытрите все детали прибора.

2. Nie używać do czyszczenia urządzenia ściernych preparatów czyszczących ani myjek do szorowania.

2. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões quando limpar o aparelho.

2. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi la curățarea aparatului.

2. При очистке прибора не используйте абразивные чистящие средства или шлифовочные подушки.

PL

| Rozwiązywanie problemów | | |
|---|--|--|
| <i>Objaw</i> | <i>Przyczyna</i> | <i>Rozwiązanie</i> |
| 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 nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. | Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka. |
| Urządzenie 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 przy większych obciążeniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp). | Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji. |
| Podczas pracy urządzenia nasadka ociera się o miskę ze stali nierdzewnej. | Wałek napędowy znajduje się na niewłaściwej wysokości. | Wyregulować położenie wałka napędowego. |
| Miga oświetlenie robocze i kontrolka zasilania. | Pokrętło wyboru prędkości zostało pozostawione w położeniu włączenia. | Obrócić pokrętło wyboru prędkości do położenia wyłączenia. |

PT

| Resolução de problemas | | |
|--|--|---|
| <i>Sintoma</i> | <i>Causa</i> | <i>Solução</i> |
| 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 não funciona. | O aparelho não está ligado à tomada eléctrica. | Certifique-se de que liga o aparelho à tomada antes de o utilizar. |
| O aparelho 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 acessório raspa na taça de aço inoxidável durante o funcionamento. | A altura do eixo para acessórios não está correta. | Ajuste a altura do eixo para acessórios. |
| A luz de trabalho e a luz indicadora de alimentação estão intermitentes. | O seletor de velocidade foi deixado ligado. | Rode o seletor de velocidade para a posição "Arrest" (Parar). |

RO

| Remedierea defecțiunilor | | |
|--|--|---|
| <i>Simptom</i> | <i>Cauză</i> | <i>Soluție</i> |
| Motorul încetinește pe durata funcționării. | Cantitatea de aluat poate fi mai mare decât capacitatea maximă. | Scoateți jumătate și procesați în două etape. |
| | Aluatul poate fi prea umed. Rămâne lipit de peretele lateral al bolului. | Adăugați mai multă făină. Câte 1 lingură, până când motorul prinde viteză. Procesați până când aluatul se desprinde de peretele lateral al bolului. |
| Motorul nu funcționează. | Aparatul nu este conectat la priză. | Verificați ștecherul aparatului înainte de a-l porni. |
| Aparatul 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. |
| Accesoriiul zgârie bolul din oțel inoxidabil pe durata funcționării. | Înălțimea axului pentru accesorii nu este corectă. | Reglați înălțimea axului pentru accesorii. |
| Lumina de lucru și Indicatorul luminos de funcționare se aprind intermitent. | Selectorul de viteze a fost lăsat activat. | Rotiți selectorul de viteze în poziția "Oprit". |

RU

| Устранение неполадок | | |
|--|--|---|
| <i>Неисправность</i> | <i>Причина</i> | <i>Способ устранения</i> |
| 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 не работает. | Прибор не подключен к сети электропитания. | Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания. |
| Прибор вибрирует/ перемещается во время работы. | Резиновые ножки намочили. | Убедитесь, что резиновые ножки 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. |
| Во время работы насадка царапает чашу из нержавеющей стали. | Неверно выбрана высота оси для насадок. | Отрегулируйте уровень оси для насадок. |
| Имеет место мигание подсветки рабочего места и индикатора включения. | Селектор скорости оставлен во включенном положении. | Переведите селектор скорости в положение «Блокировка». |

| Ilości do ubijania i czasy obróbki | | | | |
|------------------------------------|---------|-----------|-------------------|----------|
| Składniki | Ilość | Jednostka | Czas | Prędkość |
| Śmietana | 2.1~6.1 | dL | 60-80 s | 8~10 |
| Białko jajka | 1.2~2.4 | dL | Co najmniej 100 s | 8~10 |

| Ilości do mieszania i czasy obróbki (wyrabianie lekkiego ciasta np. na placek) | | | | | |
|---|----------------------|-------|-----------|-----------|-------------------------------------|
| Przepis | Składniki | Ilość | Jednostka | Czas | Prędkość |
| Biszkopt | Mąka | 6,0 | dL | 200-230 s | Ustawienie średnie (ustawienie 5-6) |
| | Margaryna | 1,5 | dL | | |
| | Cukier | 1,7 | dL | | |
| | Proszek do pieczenia | 1,0 | łyżeczka | | |
| Tort czekoladowy | Mąka | 8,0 | dL | 300-360 s | Ustawienie średnie (ustawienie 4-6) |
| | Jajko | 4,0 | szt. | | |
| | Masło | 2,0 | dL | | |
| | Cukier | 1,7 | dL | | |
| | Cukier waniliowy | 2,0 | łyżeczka | | |
| | Kwaśna śmietana | 1,0 | dL | | |
| | Surowa masa nugatowa | 100 g | g | | |
| | Soda oczyszczona | 3,0 | łyżeczka | | |
| Sposób przyrządzenia | | | | | |
| Masło powinno być miękkie, nie za twarde. Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka. Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietaną i cukier waniliowy. Na końcu dodać mąkę z sodą oczyszczoną i wymieszać. | | | | | |
| Ciasto maślane | Mąka | 3,0 | dL | 200-230 s | Ustawienie średnie (ustawienie 4-6) |
| | Margaryna | 1,5 | dL | | |
| | Cukier | 1,7 | dL | | |
| | Świeże jajko | 3 | szt. | | |
| | Proszek do pieczenia | 1,0 | łyżeczka | | |
| Sposób przyrządzenia | | | | | |
| Umieścić wszystkie składniki w misce i mieszać aż do wyrobienia. | | | | | |

| Ilości do zagniatania i czasy obróbki | | | | | |
|---|---------------|-------|-----------|-------------------|------------------------------------|
| Przepis | Składniki | Ilość | Jednostka | Czas | Prędkość |
| Ciasto drożdżowe (chlebowe), ilości minimalne | Mąka | 6,0 | dL | 350-380 s | Ustawienie niskie (ustawienie 1-2) |
| | Woda | 2,0 | dL | | |
| | Cukier | 2,4 | dL | | |
| | Margaryna | 1,0 | łyżka | | |
| | Sól | 1,0 | łyżeczka | | |
| Sposób przyrządzenia | | | | | |
| Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatć aż do wyrobienia. | | | | | |
| Ciasto drożdżowe* (na pizzę), ilości maksymalne | Mąka pszenna | 16,0 | dL | Co najmniej 480 s | Ustawienie 1-2 |
| | Woda | 4,0 | dL | | |
| | Olej | 1,0 | dL | | |
| | Świeże jajko | 2,0 | szt. | | |
| | Sól | 3,0 | łyżeczka | | |
| | Cukier | 2,0 | łyżeczka | | |
| | Sucze drożdże | 1,0 | łyżka | | |
| Sposób przyrządzenia | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Połowę drożdży, sól i cukier wymieszać w pojemniku, odstawić. 2. Resztę drożdży, wodę i olej umieścić w misce miksera stojącego. 3. Ciasto należy mieszać standardowymi ubijaczami, z minimalną prędkością, do momentu otrzymania jednolitej konsystencji. 4. Następnie dodać jajko oraz drożdże wymieszane z solą z cukrem. 5. Zwiększyć prędkość do średniej i stopniowo dodawać mąkę. 6. Gdy masa zacznie wystawać ponad ubijacze, należy je wymienić na ubijacze do ciężkiego ciasta. 7. Wypaść resztę mąki i mieszać do uzyskania jednolitej masy. 8. Na tym etapie należy obserwować moc pobieraną przez mikser stojący, czy nie przekracza wartości maksymalnej podanej przez producenta. 9. Masa jest gotowa, gdy odrywa się od dłoni. | | | | | |

*Podczas wyrabiania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać 2. stopnia prędkości. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia. mikser.

| Quantidades e tempos de processamento para a função de mistura | | | | |
|--|------------|---------|-----------------|------------|
| Ingredientes | Quantidade | Unidade | Tempo | Velocidade |
| Natas | 2,1~6,1 | dL | 60~80s | 8~10 |
| Claras de ovo | 1,2~2,4 | dL | Pelo menos 100s | 8~10 |

| Quantidades e tempos de processamento para a função de bater (misturar massa leve (por exe., massa de bolo)) | | | | | |
|---|--------------------------|------------|---------------|----------|--------------------------------|
| Receita | Ingredientes | Quantidade | Unidade | Tempo | Velocidade |
| Pão-de-ló | Farinha | 6,0 | dL | 200~230s | Regulação média (nível 5~6) |
| | Margarina | 1,5 | dL | | |
| | Açúcar | 1,7 | dL | | |
| | Fermento em pó | 1,0 | colher de chá | | |
| Bolo de chocolate | Farinha | 8,0 | dL | 300~360s | Regulação média (nível 4~5) |
| | Ovos | 4,0 | unidade | | |
| | Manteiga | 2,0 | dL | | |
| | Açúcar | 1,7 | dL | | |
| | Açúcar baunilhado | 2,0 | colher de chá | | |
| | Natas azedas | 1,0 | dL | | |
| | Mistura crua para nogado | 100 g | g | | |
| | Bicarbonato de soda | 3,0 | colher de chá | | |
| Preparação | | | | | |
| A manteiga deve estar mole. Misture a manteiga mole com o açúcar até ficar cremosa. Adicione os ovos, um de cada vez. Sempre a mexer, adicione as natas azedas e o açúcar baunilhado. No fim, adicione a farinha e o bicarbonato de soda sem deixar de mexer. | | | | | |
| Bolo amanteigado | Farinha | 3,0 | dL | 200~230s | Regulação média (nível 4~5) |
| | Margarina | 1,5 | dL | | |
| | Açúcar | 1,7 | dL | | |
| | Ovo fresco | 3 | unidade | | |
| | Fermento em pó | 1,0 | colher de chá | | |
| | Preparação | | | | |
| Coloque os ingredientes na taça e misture até ficar pronto. | | | | | |

| Quantidades e tempos de processamento para a função de gancho | | | | | |
|--|-------------------|------------|----------------|-----------------|--------------------------------|
| Receita | Ingredientes | Quantidade | Unidade | Tempo | Velocidade |
| Quantidades mínimas para massa levedada* (pão) | Farinha | 6,0 | dL | 350~380s | Regulação baixa (nível 1~2) |
| | Água | 2,0 | dL | | |
| | Açúcar | 2,4 | dL | | |
| | Margarina | 1,0 | colher de sopa | | |
| | Sal | 1,0 | colher de chá | | |
| | Preparação | | | | |
| Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até ficar no ponto. | | | | | |
| Quantidades máximas para massa levedada* (massa de pizza) | Farinha de trigo | 16,0 | dL | Pelo menos 480s | Nível 1~2 |
| | Água | 4,0 | dL | | |
| | Óleo | 1,0 | dL | | |
| | Ovo fresco | 2,0 | unidade | | |
| | Sal | 3,0 | colher de chá | | |
| | Açúcar | 2,0 | colher de chá | | |
| | Fermento seco | 1,0 | colher de sopa | | |
| | Preparação | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Num recipiente, misture metade do fermento com o sal e o açúcar e ponha de lado. Coloque o restante fermento com a água e o óleo na taça da batedeira. Esta massa deve ser batida com os batedores normais à velocidade mínima até se obter uma mistura macia. A seguir, adicione o ovo e o fermento que misturou com sal e açúcar. Deve aumentar a velocidade para o nível médio e adicionar a farinha gradualmente. Quando observar que a massa tem tendência para subir acima dos batedores, deve mudar para os batedores de massa pesada. Coloque toda a farinha e misture até obter uma mistura homogénea. Neste ponto, deve monitorizar a potência solicitada à batedeira, de modo a não exceder o valor máximo determinado pelo fabricante. A massa atinge o ponto quando deixar de aderir aos batedores. | | | | | |

*Não exceda a velocidade 2 quando preparar massa levedada. Isso pode danificar a batedeira.

| Cantități pentru funcția de bătut și timpi de procesare | | | | |
|---|-----------|---------|-----------------|--------|
| Ingrediente | Cantitate | Unitate | Timp | Viteză |
| Frișcă | 2.1~6.1 | dL | 60~80 s | 8~10 |
| Albuș de ou | 1.2~2.4 | dL | Cel puțin 100 s | 8~10 |

| Cantități pentru funcția de gătit și timpi de procesare (amestecarea aluatului ușor (de ex.: aluat pentru prăjitură)) | | | | | |
|--|----------------------|-----------|-----------|-----------|----------------------------|
| Rețetă | Ingrediente | Cantitate | Unitate | Timp | Viteză |
| Pandișpan | Făină | 6,0 | dL | 200~230 s | Setare medie (setarea 5~6) |
| | Margarină | 1,5 | dL | | |
| | Zahăr | 1,7 | dL | | |
| | Praf de copt | 1,0 | linguriță | | |
| tort de ciocolată | Făină | 8,0 | dL | 300~360 s | Setare medie (setarea 4~6) |
| | Ouă | 4,0 | bucăți | | |
| | Unt | 2,0 | dL | | |
| | Zahăr | 1,7 | dL | | |
| | Zahăr vanilat | 2,0 | linguriță | | |
| | Smântână | 1,0 | dL | | |
| | Amestec brut de nuga | 100g | g | | |
| | Bicarbonat de sodiu | 3,0 | linguriță | | |
| Metodă | | | | | |
| Untul trebuie să fie moale, nu tare. Amestecați untul moale cu zahăr până când devine cremos. Adăugați ouăle unul după celălalt. În timp ce amestecați, adăugați smântâna și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de soda. | | | | | |
| Chec | Făină | 3,0 | dL | 200~230 s | Setare medie (setarea 4~6) |
| | Margarină | 1,5 | dL | | |
| | Zahăr | 1,7 | dL | | |
| | Ouă proaspete | 3 | bucăți | | |
| | Praf de copt | 1,0 | linguriță | | |
| Metodă | | | | | |
| Puteți toate ingredientele în bol și amestecați-le până când sunt gata. | | | | | |

| Cantități pentru funcția cârlig de aluat și timpi de procesare | | | | | |
|--|----------------|-----------|-----------|-----------------|-----------------------------|
| Rețetă | Ingrediente | Cantitate | Unitate | Timp | Viteză |
| Aluat cu drojdie* (pâine) Cantități minime | Făină | 6,0 | dL | 350~380 s | Viteză redusă (setarea 1~2) |
| | Apă | 2,0 | dL | | |
| | Zahăr | 2,4 | dL | | |
| | Margarină | 1,0 | lingură | | |
| | Sare | 1,0 | linguriță | | |
| Metodă | | | | | |
| Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul. | | | | | |
| Aluat cu drojdie* (aluat de pizza) Cantități maxime | Făină de grâu | 16,0 | dL | Cel puțin 480 s | Setarea 1~2 |
| | Apă | 4,0 | dL | | |
| | Ulei | 1,0 | dL | | |
| | Ouă proaspete | 2,0 | bucăți | | |
| | Sare | 3,0 | linguriță | | |
| | Zahăr | 2,0 | linguriță | | |
| | Drojdie uscată | 1,0 | lingură | | |
| | Metodă | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Într-un recipient, amestecați jumătate din drojdie cu sarea și zahărul și puneți deoparte; 2. În bolul mixerului vertical puneți restul drojdiei cu apa și uleiul; 3. Acest aluat trebuie amestecat cu telurile standard, la viteză minimă, până când obțineți un amestec moale și fin; 4. După aceea, adăugați ouăle și drojdia amestecată cu sare și zahăr; 5. Viteza trebuie mărită la medie, iar făina trebuie adăugată treptat; 6. Când observați că aluatul începe să se ridice deasupra telurilor, acestea trebuie schimbate cu telurile pentru amestecuri grele; 7. Puneți toată făina și amestecați până când obțineți un amestec omogen; 8. În acest moment va trebui să monitorizați puterea de alimentare a mixerului vertical, astfel încât aceasta să nu depășească valoarea maximă stabilită de producător; 9. Amestecul ajunge în punctul în care nu mai este păstos când este ținut în mână. | | | | | |

*Nu depășiți Viteza 2 când preparați aluatul cu drojdie. Acest lucru poate provoca defectarea mixerului.

| Количество продуктов и время обработки при взбивании | | | | |
|--|------------|----------|----------------|----------|
| Ингредиенты | Количество | Ед. изм. | Время | Скорость |
| Сливки | 2,1-6,1 | дл | 60-80 с | 8~10 |
| Яичный белок | 1,2-2,4 | дл | Не менее 100 с | 8~10 |


| Количество продуктов и время обработки (при замешивании легкого теста, например, теста для торта) | | | | | |
|--|------------------------------|------------|----------|-----------|-------------------------------------|
| Рецепт | Ингредиенты | Количество | Ед. изм. | Время | Скорость |
| Бисквит | Мука | 6,0 | дл | 200-230 с | Средняя скорость (положение 5-6) |
| | Маргарин | 1,5 | дл | | |
| | Сахар | 1,7 | дл | | |
| | Разрыхлитель | 1,0 | ст. л. | | |
| Шоколадный торт | Мука | 8,0 | дл | 300-360 с | Средняя скорость (положение 4-6) |
| | Яйцо | 4,0 | шт | | |
| | Сливочное масло | 2,0 | дл | | |
| | Сахар | 1,7 | дл | | |
| | Ванильный сахар | 2,0 | ст. л. | | |
| | Сметана | 1,0 | дл | | |
| | Смесь для приготовления нуги | 100 г | г | | |
| | Разрыхлитель | 3,0 | ст. л. | | |
| Приготовление | | | | | |
| Сливочное масло должно быть мягким, а не твердым. Перемешать мягкое сливочное масло с сахаром до получения кремообразной массы. По одному вмешать яйца. Во время смешивания добавить сметану и ванильный сахар. В заключение вмешать муку с разрыхлителем. | | | | | |
| Сливочный кекс | Мука | 3,0 | дл | 200-230 с | Средняя скорость (положение 4-6) |
| | Маргарин | 1,5 | дл | | |
| | Сахар | 1,7 | дл | | |
| | Свежее яйцо | 3 | шт | | |
| | Разрыхлитель | 1,0 | ст. л. | | |
| Приготовление | | | | | |
| Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности. | | | | | |

| Количество продуктов и время обработки при крючков для замешивания теста | | | | | |
|---|----------------------|------------|----------|----------------|------------------------------------|
| Рецепт | Ингредиенты | Количество | Ед. изм. | Время | Скорость |
| Дрожжевое тесто* (хлеб): мин. количества | мука | 6,0 | дл | 350-380 с | Низкая скорость (положение 1-2) |
| | вода | 2,0 | дл | | |
| | Сахар | 2,4 | дл | | |
| | Маргарин | 1,0 | ч. л. | | |
| | Соль | 1,0 | ст. л. | | |
| Приготовление | | | | | |
| Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния. | | | | | |
| Дрожжевое тесто* (тесто для пиццы): макс. количества | Пшеничная мука | 16,0 | дл | Не менее 480 с | Положение 1-2 |
| | Расход воды | 4,0 | дл | | |
| | Растительное масло | 1,0 | дл | | |
| | Свежее яйцо | 2,0 | шт | | |
| | Соль | 3,0 | ст. л. | | |
| | Сахар | 2,0 | ст. л. | | |
| | Сухие дрожжи | 1,0 | ч. л. | | |
| | Приготовление | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешать в емкости половину дрожжей, соль и сахар и отложить в сторону; 2. Поместить в чашку миксера на подставки оставшиеся дрожжи, воду и растительное масло; 3. Это тесто следует замешивать стандартными венчиками на минимальной скорости до получения однородной смеси; 4. Затем добавить яйцо и дрожжи, смешанные с солью и сахаром; 5. Увеличить скорость до средней и постепенно добавить муку; 6. Когда тесто начнет подниматься над венчиками, следует заменить их на венчики для тяжелого теста; 7. Вмешать всю муку и замешивать до получения однородного теста; 8. На этом этапе следует обращать внимание на нагрузку, которая приходится на миксер на подставке: она не должна превысить значение, рекомендованное производителем; 9. Тесто должно достичь состояния, при котором оно уже не будет липнуть к рукам. | | | | | |

*При приготовлении дрожжевого теста не превышайте скорость 2. Это может привести к выходу миксера из строя.


Wyrzucanie / Eliminação
Protecția mediului / Утилизация

PL


Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

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.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

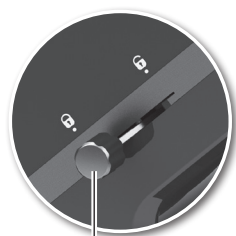
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D



O*

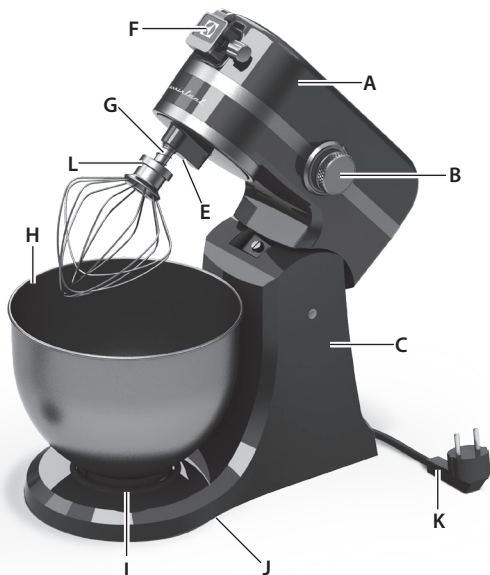
P*



M



N



F

A

G

B

L

E

H

K

C

I

J

SK

Komponenty

- A. Hlava motora (sklápacia)
- B. Volič rýchlosti
- C. Telo
- D. Blokovacia páčka sklápajúcej hlavy
- E. Pracovné osvetlenie
- F. Upevňovač nástavcov
- G. Hriadel nástavca
- H. Misa z nehrdzavejúcej ocele
- I. Upevňovacia platňa misy
- J. Protišmykové nožičky
- K. Napájací kábel
- L. Drôtený šľahač
- M. Plochý šľahač s ochrannou vrstvou
- N. Hnetáč s ochrannou vrstvou
- O. Mlynček na mäso*
- P. Krájáč/strúhadlo*

SL

Sestavni deli

- A. Glava motorja (nagibna)
- B. Izbirnik hitrosti
- C. Ohišje
- D. Zaklepni vzvod nagibne glave
- E. Delovna lučka
- F. Pritrdišče nastavkov
- G. Gred za nastavke
- H. Posoda iz nerjavečega jekla
- I. Plošča za pritrditev posode
- J. Nedrseče noge
- K. Napajalni kabel
- L. Žična metlica
- M. Prevlčeno ploščato mešalo
- N. Prevlčena kljuka za testo
- O. Mlinček za meso*
- P. Rezalnik/Drobilnik*

SR

Komponente

- A. Glava motora (s promenljivim nagibom)
- B. Birač brzine
- C. Jedinica motora
- D. Brava za zaključavanje nagiba glave
- E. Svetlo za rad
- F. Spojnica za nastavke
- G. Pogonska osovina za nastavke
- H. Činija od nerđajućeg čelika
- I. Tanjir za pritezanje činije
- J. Postolje protiv klizanja
- K. Kabel za napajanje
- L. Žičana metlica
- M. Ravna obložena mutilica
- N. Obložena kuka za testo
- O. Dodatak za mlevenje mesa*
- P. Dodatak za sečenje/usitnjavanje*

SV

Komponenter

- A. Motorhuvud (vinklingsbart)
- B. Hastighetsreglage
- C. Hölje
- D. Låsspak på lutningshuvudet
- E. Arbetslampa
- F. Redskapsurtag
- G. Redskapsaxel
- H. Skål i rostfritt stål
- I. Klämplatta för skålen
- J. Hålfria fötter
- K. Nätsladd
- L. Trådvisp
- M. Belagd blandare
- N. Belagd degkrok
- O. Köttkvarn*
- P. Skivare/rivare*

Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Deti nesmú používať tento spotrebič. Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí.
- Pri manipulácii s ostrými čepeľami, vyprázdňovaní misy a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- 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.
- Prístroj je určený len na používanie v interiéri.
- Prívodný elektrický kábel, ani zástrčku neponárajte do vody.
- Nenechajte visieť kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky, nenechávajte kábel v kontakte s horúcimi povrchmi, vrátane sporáka.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú doporučené alebo ktoré sa oficiálne nepredávajú. Môžu spôsobiť riziko poranenia osôb.
- Pred rozoberaním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Mohli by ste si spôsobiť zranenie! Nepoužívajte iné nástroje ani príslušenstvo so spotrebičom.
- Nenechávajte tento výrobok bez dohľadu, kým je v prevádzke.
- Udržujte všetky voľné veci a oblečenie/príslušenstvo mimo spotrebič, kým sa používa.
- Nikdy nespracúvajte vriace tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.
- 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.

Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila v nadaljevanju.

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite zunaj doseg a otroka.
- Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- 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.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.
- Naprave, kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovnega pulta in ne dovolite stika kabla z vročo površino, vključno s štedilnikom.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov proizvajalcev, ki niso priporočljivi ali prodajani, saj lahko to vodi do tveganja telesne poškodbe oseb.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.
- Preprečite stik s premičnimi deli. Lahko pride do poškodbe! Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Napravi se med uporabo ne približujte z ohlapnimi predmeti in oblačili/pripomočki.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.

Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.

- Ovaj uređaj ne treba da koriste deca. Uređaj i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Treba voditi računa prilikom rukovanja oštrim sečivima, pražnjenja čini je i tokom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi nadzor ili im se daju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i tako da razumeju potencijalne rizike.
- Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem.
- 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.
- Aparat se koristi samo u zatvorenim prostorijama.
- Nemojte potapati uređaj, kabl ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, nemojte dozvoliti da kabl dođe u dodir sa vrelom površinom, uključujući peć.
- Nemojte nikada koristiti pribor ili delove koje su napravili drugi proizvođači koji nisu preporučeni ili prodati; postoji rizik od povrede osoba.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima, jer u slučaju kontakta može doći do povrede! Nemojte koristiti druge predmete ili posuđe kada koristite ovaj uređaj.
- Dok uređaj radi, nikako ga ne ostavljajte bez nadzora.
- Postarajte se da se svi slobodni predmeti i vaša odeća/pribor nalaze podalje od ovog proizvoda tokom njegovog korišćenja.
- Nikada nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.

Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

- Produkten får inte användas av barn. Produkten med sladd ska hållas utom räckhåll för barn.
- Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen, vid tömning av skålen och vid rengöring.
- Produkterna kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- 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 obevakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Apparaten ska endast användas inomhus.
- Sänk aldrig ner produkten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, inte heller får den komma i kontakt med heta ytor som spisen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar av icke rekommenderade tillverkare, eftersom det kan orsaka skada på människor.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.
- Vidrör aldrig delar som rör sig. Risk för skador! Använd inte andra verktyg eller köksredskap samtidigt som produkten används.
- Ha alltid produkten under uppsikt när den är igång.
- Förvissa dig om att lösa föremål och kläder/tillbehör hålls på avstånd när produkten används.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (max 90°C).
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.

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



1. Pred prvim použitím spotrebiča: Odprite spotrebič. Šlaháč, mlynček na mäso* a krájač/strúhadlo* umývajte len ručne vodou a saponátom. Nádobu, plochy šlaháč a miešač na cesto sú vhodné do umývačky riadu. Teleso motora utrite vlhkou handričkou. **Pozor: nikdy neponarajte teleso motora do vody!** Všetky súčasti nechajte dôkladne vyschnúť.



2. Spotrebič položte na rovný povrch. Odklopenie hlavy motora: blokovaciu páčku sklápavej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked“ (Odblokované) a druhou rukou odklopte hlavu motora. Keď je vo vzpriamenej polohe, zablokuje sa. **Upozornenie: prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.**



3. Volič rýchlosti posuňte do polohy „OFF“. Misu z nehrdzavejúcej ocele položte na upevňovaciu platňu misy. Misu posúvajte v smere hodinových ručičiek tak, aby zapadla na miesto. Upozornenie: Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochy šlaháč ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.

1. Pred prvo uporabo: Izključite napravo in vse dele. Metlico, mlinček za meso* in rezalnik/strgalnik* pomivajte samo ročno v topli milnici. Skleda, ploški stepalnik in kljuka za testo so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Motorno enoto očistite z vlažno krpo. **Pozor: motorne enote ne potaplajte v vodo!** Vsi deli naj se temeljito posušijo.

2. Napravo postavite na ravno površino. Nagibanje glave motorja navzgor: Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odklenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzgor. V zgornjem položaju se zaskoči. **Opozorilo: prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.**

3. Izbirnik hitrosti premaknite v položaj »OFF«. Posodo iz nerjavnega jekla postavite na ploščo za pritrditev posode. Potisnite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. **Opozorilo:** Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.

1. Pre prve upotrebe uređaja: Isključite uređaj. Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa* i sekalicu/rendaljku* trebalo bi prati isključivo ručno u toploj vodi sa deterđentom. Činija, ravna mutilica i spirala za testo mogu da se peru u mašini za sudove. Očistite motor vlažnom krpom. **Oppez: Nikada nemojte uranjati motor u vodu!** Ostavite da se svi delovi dobro osuše.

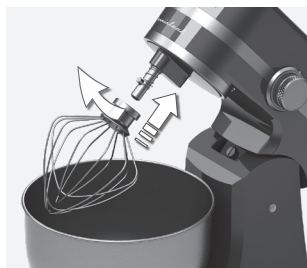
2. Stavite uređaj na ravnu površinu. Podešavanje nagiba glave motora nagore: Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano“, a drugom rukom nagnite glavu motora nagore. Kada stigne u gornji položaj, zaključava se. **Upozorenje: Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.**

3. Pomerite birač brzine na položaj „OFF“. Činiju od nerđajućeg čelika postavite na tanjir za pritezanje. Pomerite činiju u smeru kazaljke na satu kako bi se učvrstila na mestu. **Upozorenje:** Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mučenje, prjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.

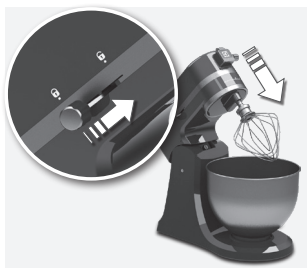
1. Innan produkten används första gången: Dra ut nätsladden ur eluttaget. Ballongvispen, köttkvarnen* och skiv-/rivtillbehöret* får endast handdiskas med varmt vatten och diskmedel. Skålen, flatblandaren och degkrokan tål maskindisk. Rengör motorenheten med en fuktig trasa. **Viktigt! Sänk aldrig ner motorenheten i vatten!** Låt alla delar torka ordentligt.

2. Placera alltid produkten på en plan yta. Vinkla motorhuvudet uppåt: Flytta låsspaken på lutningsshuvudet till "oläst" läge med ena handen och luta motorhuvudet uppåt med andra handen. När den är i läget uppåt låses den. **Varning! Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.**

3. Flytta hastighetsväljaren till "OFF". Sätt den rostfria skålen på klämplattan. Flytta skålen medsols för att låsa den på plats. **Varning!** Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.



- 4. Nástavec nasadíte na hriadel nástavca:** zarovnajete otvor v hornej časti nástavca s kolíkom na hriadel nástavca. Nástavec zatlačíte nahor a otáčate ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, pohnite s ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.



- 5. Sklopenie hlavy motora:** blokovaciu páčku sklápajúcej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked“ (Odblokované) a druhou rukou sklopte hlavu motora. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.



- 6. Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF“ na požadovanú rýchlosť (1 – 10).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.

- 4. Namestite nastavek na gred za nastavke:** Poravnajte rezo na vrhu nastavka z zatičom na gredi za nastavke. Nastavek potisnite navzdor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskočí. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol.

- 5. Nagibanje glave motorja navzdol:** Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odkljenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzdol. Vtič vtaknite v omrežno vtičnico.

- 6. Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »OFF« na željeno hitrost (1-10).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.

- 4. Postavite nastavak na pogonsku osovino za nastavke:** Poravnajte prerez na vrhu nastavka sa klinom na pogonskoj osovini za nastavke. Pogurajte nastavak nagore i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu sve dok se klin ne zaustavi u zaključanom položaju. Da biste skinuli nastavak, okrenite ga u smeru kazaljke na satu i izvucite.

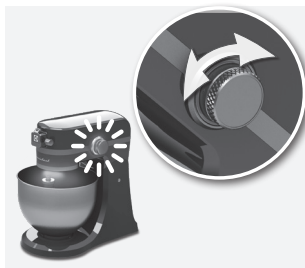
- 5. Podešavanje nagiba glave motora nadole:** Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano“, a drugom rukom nagnite glavu motora nadole. Utaknite utikač u zidnu utičnicu.

- 6. Pomerite birač brzine iz položaja „OFF“ na željenu brzinu (1-10).** Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.

- 4. Sätt ett redskap på redskapsaxeln:** Rikta in skåran längst upp på redskapet med stiftet på redskapsaxeln. Tryck upp redskapet och vrid det motsols tills stiftet är låst i läge. Lossa redskapet genom att flytta det medsols och dra av.

- 5. Vinkla motorhuvudet uppåt:** Flytta låsspaken för lättningshuvudet till "olåst" läge med ena handen och luta motorhuvudet nedåt med andra handen. Sätt i stickkontakten i eluttaget.

- 6. Flytta hastighetsväljaren från "OFF" till önskad hastighet (1-10).** När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "OFF" och drar ut nätsladden ur eluttaget.



SK

7. Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania: ak je spotrebič zapojený a je zvolená určitá rýchlosť, okolo voliča rýchlosti sa rozsvieti modré osvetlenie LED. Nad pracovnou oblasťou sa rozsvieti aj pracovné osvetlenie. Ak sa volič rýchlosti presunie do polohy „OFF“, pracovné osvetlenie sa po 3 min. automaticky vypne.

8. Poznámka: Ak je volič rýchlosti zapnutý ešte pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete, bude blikať modrá LED kontrolka voliča rýchlosti a kontrolka spustenia, aby ste vedeli, že zostal zapnutý volič rýchlosti. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ (Vyp.), kontrolky prestanú blikať. Potom pokračujte v normálnej prevádzke spotrebiča.

SL

7. Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja: Če napravo vključite in izberete hitrost, okrog izbirnika hitrosti zasveti modra svetleča dioda. Zasveti tudi delovna lučka nad delovnim področjem. Če izbirnik hitrosti premaknete na »OFF«, delovna lučka po treh minutah samodejno ugasne.

8. Opomba: Če je izbirnik hitrosti vključen že pred priključitvijo naprave, utripata modra svetleča dioda izbirnika hitrosti in delovna lučka ter na ta način sporočata, da ste izbirnik hitrosti pustili vključen. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »OFF« in lučki bosta prenehali utripati. Nato nadaljujte običajno.

SR

7. Svetlo za rad in indikatorsko svetlo napajanja: Ukoliko je uređaj uključen na napajanje i brzina rada je izabrana, plavi LED indikator počinje da svetli oko birača brzine. Svetlo za rad će se takođe upaliti iznad radne površine. Ako je birač brzine pomenen na „OFF“, svetlo za rad će se automatski ugasiiti posle 3 min.

8. Napomena: Ako je birač brzine uključen pre nego što je uređaj priključen na električnu mrežu, plava LED lampica birača brzine i radna lampica trepereće UKLJUČENO i ISKLJUČENO da vas obavesti da je birač brzine ostavljen uključen. Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i svetla će prestati da trepere. Onda nastavite normalno sa radom.

SV

7. Arbetslampa och nätindikeringslampa: Om produkten är ansluten och en hastighet valts tänds en blå lysdiod i närheten av hastighetsväljaren. En arbetslampa tänds även över arbetsområdet. Om hastighetsväljaren flyttas till "OFF" släcks arbetslampan automatiskt efter 3 min.

8. Obs! Om hastighetsväljaren redan är aktiverad innan produkten kopplas in blinkar både den blå lysdioden och arbetslampan på och av så att du vet att hastighetsväljaren lämnats på. Vrid hastighetsväljaren till "OFF"-läge så slutar lamporna att blinka. Fortsätt sedan användningen på normalt sätt.



SK

1. **Upevňovač nástavcov:** spotřebič je vybavený zabudovaným viacúčelovým upevňovačom nástavcov. Prečítajte si a presne dodržiavajte pokyny ku každému nástavcu týkajúce sa jeho správneho a bezpečného používania.

SL

1. **Pritrdišče nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko pritrdišče nastavkov. Za pravilno in varno uporabo preberite in natančno upoštevajte navodila, priložena vsakemu nastavku.

SR

1. **Spojnica za nastavke:** Ovaj uređaj se isporučuje sa ugrađenom višenamenskom spojnicom za nastavke. Pročitajte i pažljivo pratite uputstva koja se odnose na svaki pojedinačni nastavak, kako bi njihovo korišćenje bilo pravilno i bezbedno.

SV

1. **Redskapsurtag:** Produkten levereras med ett inbyggt universalurtag. Läs och följ noga anvisningarna som medföljer varje redskap för korrekt och säker användning.

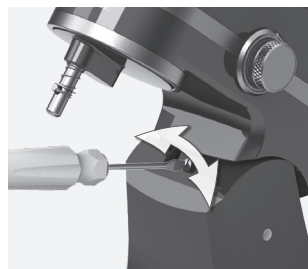


2. **Nastavitev hriadeľa nastavca:** spotřebič je z výroby nastavený tak, aby plochý šľahač čistil dno misy. Ak sa plochý šľahač dotýka dna misy alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy. *Ďalšie pokyny nájdete v bode 3.*

2. **Nastavitev gredi za nastavke:** Naprava je tovarniško nastavljená tako, da se ploščato mešalo ne dotika dna posode. Če se ploščato mešalo dotakne dna posode ali je preveč odmaknjeno od stranic, ga lahko pravilno nastavite. *Za nadaljnja navodila si oglejte 3.*

2. **Podešavanje pogonske osovine za nastavke:** Uređaj se podešava u fabrici tako da ravna mutilica čisti dno činije. Ako ravna mutilica udara u dno činije ili je previše udaljena od stranica, možete je podesiti da stoji pravilno. *Pogledajte uputstva u tački 3.*

2. **Justera redskapsaxeln:** Produkten ställs in på fabriken så att blandaren inte slår i botten av skålen. Om blandaren slår i botten av skålen eller är för långt från sidorna kan du rätta till det. *Se 3 för vidare anvisningar.*



3. **Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ a odpojte spotřebič. Sklopenie hlavy motora dozadu:** Pomocou plochého skrutkovača nastavte skrutku. Otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek sa hriadel nastavca zdvihne, otáčaním opačným smerom klesne.

3. **Izbornik hitrosti obrnite v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja. Nagnite glavo motorja nazaj:** Z izvijačem nastavite vijak. Obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da dvignete gred za nastavke, in v smeri urnega kazalca, da jo spustite.

3. **Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj. Glavu motora nagnite unazad.** Podesite zavrtanj pomoću ravne odvrtke. Okrenite suprotno od kretanja kazaljke na satu ako želite da izdignete pogonsku osovinu za nastavke, a u smeru kazaljke ako želite da je spustite.

3. **Vrid hastighetsväljaren till "OFF" och dra ut nätsladden ur eluttaget.** Vinkla motorhuvudet bakåt. Använd en spårskruvmejsel för att justera skruven. Vrid motsols för att höja redskapsaxeln och vrid medsols för att sänka den.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

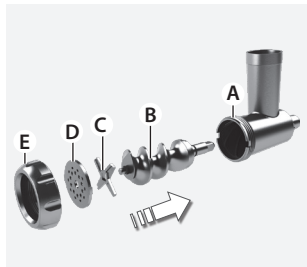
SK
SL
SR
SV

TR
UK

Ako používať mlynček na mäso* / Uporaba mlinčka za meso*

Kako koristiti dodatak za mlevenje mesa* / Använda köttkvarnen*

*v závislosti od modelu *odvisno od modela *u zavisnosti od modela *beroeendo på modell



SK

1. Ako používať mlynček na mäso:

Vložte skrutku mlynčeka (B) do krytu mlynčeka (A). Položte nôž (C) na štvorhran na konci hriadeľa skutky mlynčeka. Položte meci disk (D) (stredný alebo hrubý) na nôž. Rukou upevnite skrutkovací uzáver (E), až kým nie je mlynček zaistený.
Poznámka: Uzáver príliš neutahujte.

2. Otvorte veko upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači.

Nasadte poháňaný hriadeľ nástavca do zásuvky upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači. V prípade potreby nástavec otáčajte oboma smermi. Gombík upevňovača nástavcov utiahujte, až kým nie je nástavec bezpečne upevnený.
Upozornenie: Pred pripojením nástavca spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja el. energie.

3. Na telo mlynčeka položte podnos na potraviny.

Surové mäso pokrájajte na malé kúsky a položte ho na podnos. Zapojte prístroj do zásuvky a volič otáčok nastavte na rýchlosť 6-8. Mäso vkladajte do podávača pomocou zatlačadla.

Upozornenie: Do plniaceho otvoru nestrkajte prsty ani žiadne náradie.
Poznámka: Mäso nesmie obsahovať ani kosti ani kožu.

SL

1. Uporaba mlinčka za meso:

Vstavite polž za mletje (B) v ohišje mlinčka (A). Namestite nož (C) na kvadratno gred na koncu polža za mletje. Preko noža namestite ploščo za mletje (D) (za srednje ali grobo mletje meso). Ročno privijajte obroč (E), dokler mlinček za meso ne bo dobro pritrjen.
Opomba: Obročca ne privijte preveč.

2. Odprite pokrov pritrdišča nastavkov na stoječem mešalniku.

Namestite pogonsko gred nastavka v odprtino pritrdišča nastavkov na stoječem mešalniku. Po potrebi obrnite nastavek nazaj in naprej. Privijajte gumb pritrdišča nastavkov, dokler nastavek ni povsem pritrjen.
Pozor: Pred nameščanjem dodatkov izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.

3. Na ohišje mlinčka položite pladenj za hrano.

Surovo meso narežite na majhne koščke in ga položite na pladenj za hrano. Vtaknite vtič v vtičnico in obrnite izbirnik hitrosti na hitrost 6-8. S potiskalom potiskajte meso v odprtino za dodajanje sestavin.
Pozor: V odprtino za dodajanje sestavin ne segajte s prsti ali drugimi pripomočki.
Opomba: Meso mora biti brez kosti, mišičevja ali kože.

SR

1. Kako koristiti dodatak za mlevenje mesa:

Ubacite spiralni nastavak za mlevenje (B) u telo dodatka za mlevenje (A). Postavite nož (C) preko četvrtaste osovine na kraju spiralnog nastavka za mlevenje. Pločicu za mlevenje (D) (srednje ili krupno mlevenje) postavite preko noža. Zatežite prsten (E) rukom sve dok dodatak za mlevenje mesa ne bude dobro pričvršćen.
Napomena: Nemojte previše zatezati prsten.

2. Otvorite poklopac priključka za dodatak na uspravnom mikseru.

Namestite pogonsku osovinu dodatka u grlo priključka za dodatak na uspravnom mikseru. Rotirajte dodatak napred i nazad ako je potrebno. Zategnite dugme priključka za dodatak sve dok dodatak ne bude dobro zategnut.
Oprez: Pre nego što namestite pribore isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

3. Postavite tacnu za hranu preko tela dodatka za mlevenje.

Isecite sirovo meso u male komade i stavite ga na tacnu za hranu. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 6-8 brzinu. Ubacite meso u cev za punjenje pomoću potiskivača.
Oprez: Ne stavljajte prste ili druge pribore u cev za punjenje.
Napomena: U mesu ne smeju da budu kosti, mišići ili koža.

SV

1. Använda köttkvarnen:

Sätt in kvarnskruben (B) i kvarnhuset (A). Sätt kniven (C) över det fyrkantiga skafvet i änden av kvarnskruben. Sätt plattan (D) (medel eller grov) över kniven. Spänn åt ringen (E) för hand tills köttkvarnen sitter fast.
OBS! Dra inte åt ringen för hårt.

2. Öppna locket till tillbehörsnavet på köksmaskinen.

Passa in effektskaftet på tillbehöret i sockeln på köksmaskinen. Vrid tillbehöret fram och tillbaka vid behov. Spänn åt navvredet tills tillbehöret sitter fast helt och hållet.
Var försiktig! Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget innan du sätter på tillbehör.

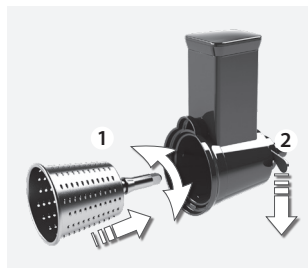
3. Sätt matbrickan över kvarnhuset.

Skär rätt kött i små bitar och lägg dem på matbrickan. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 6-8. Mata in köttet i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren.
Var försiktig! Stick inte in fingrarna eller andra köksredskap i matarrännan.
OBS! Köttet ska inte innehålla ben, muskler eller hud.

Ako používať krájač/strúhadlo* / Uporaba rezalnika/drobilnika*

Kako koristiti dodatak za sečenje/usitnjavanje* / Använda skivaren/rivaren*

* v závislosti od modelu *odvisno od modela *u zavisnosti od modela *beroeend på modell



4. Ako používať krájač/strúhadlo:

Vyberte si nôž na krájanie alebo strúhanie (stredný alebo hrubý). Vložte hriadeľ (štvorcovým koncom) zvoleného noža do krytu krájača/strúhadla tak, aby sa hriadeľ vošiel do štvorcovej zásuvky. Nôž upevnite potiahnutím zaistovacej rukoväte smerom dole.

Upozornenie: Čepele a vnútro sú veľmi ostré!

4. Uporaba rezalnika/drobilnika:

Izberite nož rezalnika ali drobilnika (za srednje in grobo mletje). Vstavite gred (kvadratni konec) izbranega noža v ohišje rezalnika/drobilnika, tako da se bo prilegala v kvadratno odprtino pritrdišča. Nož pritrdite tako, da povlečete navzdol zaklepno ročico.

Pozor: Rezila in vstavki so zelo ostrí!

4. Kako koristiti dodatak za sečenje/usitnjavanje: Izaberite nož za sečenje ili usitnjavanje (srednje ili krupno mlevenje). Ubacite osovinu (sa četvrtastim završetkom) izabranog noža u telo dodatka za sečenje/usitnjavanje tako da osovina uđe u četvrtasto grlo priključka. Učvrstite nož povlačeći ručicu za blokiranje na dole.

Opres: Sečiva i umeci su veoma oštri!

4. Använda skivaren/rivaren: Välj en skivar- eller rivarkniv (medel eller grov). Sätt in skaftet (fyrkantig ände) till vald kniv i skivarens/rivarens hus så att skaftet passar i den fyrkantiga navsockeln. Fäst fast kniven genom att dra låshandtaget nedåt.

Var försiktig! Knivarna och hålskivorna är mycket vassa!



5. Namontujte krájač/strúhadlo na upevňovač nastavcov.

Pod nastavke položite nádobu. Potraviny nakrájajte na malé kúsky. Zapojte prístroj do zásuvky a voľič otáčok nastavte na rýchlosť 8.

5. Namestite rezalnik/drobilnik v pritrdišče nastavkov.

Pod nastavke postavite posodo. Hrano narežite na majhne kose. Vtaknite vtič v vtičnico in obrnite izbirnik hitrosti na hitrost 8.

5. Namestite dodatak za sečenje/usitnjavanje u priključak za dodatke.

Postavite posudu ispod dodatke. Isecite hranu na sitne komade. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 8 brzinu.

5. Sätt ihop skivaren/rivaren i tillbehörsnavet. Sätt en behållare under tillbehöret. Skär maten i små bitar. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 8.



6. Potraviny vkladajte do podávača pomocou zatláčadla. Keď skončíte, spotrebič vypnite a odpojte ho. Zatvorte veko upevňovača nastavcov a dotiahnite gombík upevňovača nastavcov.

6. S potiskalom potiskajte hrano v odprtino za dodajanje sestavin.

Po koncu uporabe nastavka izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice. Zaprite pokrov pritrdišča nastavkov in privijte gumb pritrdišča nastavkov.

6. Ubacite hranu u cev za punjenje pomoću potiskivača. Kada završite sa korišćenjem dodatka, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje. Zatvorite poklopac priključka za dodatke i zategnite dugme priključka za dodatke.

6. Mata in maten i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren.

Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget när du är klar med tillbehöret. Stäng locket till tillbehörsnavet och spänn åt vredet på tillbehörsnavet.

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



SK

1. **Odpojte spotrebič.** Šľahač, mlynček na mäso* a krájač/strúhadlo* umývajte len ručne vodou a saponátom. Nádobu, plochy šľahača a miešač na cesto sú vhodné do umývačky riadu. Teleso motora utrite vlhkou handričkou. **Pozor: nikdy neponárajte teleso motora do vody!** Všetky súčasti nechajte dôkladne vyschnúť.

2. **Pri čistení spotrebiča nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.**

SL

1. **Izključite napravo in vse dele.** Metlico, mlinček za meso* in rezalnik/strgalnik* pomivajte samo ročno v topli milnici. Skleda, ploski stepalnik in kljuka za testo so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Motorno enoto očistite z vlažno krpo. **Pozor: motorne enote ne potaplajte v vodo!** Vsi deli naj se temeljito posušijo.

2. **Za čiščenje naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.**

SR

1. **Isključite uređaj.** Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa* i seckalicu/rendaljku* trebalo bi prati isključivo ručno u toploj vodi sa deterđentom. Činija, ravna mutilica i spirala za testo mogu da se peru u mašini za sudove. Očistite motor vlažnom krpom. **Oprez: Nikada nemojte uranjati motor u vodu!** Ostavite da se svi delovi dobro osuše.

2. **Za čišćenje ovog uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva ili žice za ribanje.**

SV

1. **Dra ut nätsladden ur eluttaget.** Ballongvispen, köttkvarnen* och skiv-/rivtillbehöret* får endast handdiskas med varmt vatten och diskmedel. Skålen, flatblandaren och degkroken tål maskindisk. Rengör motorenheten med en fuktig trasa. **Viktigt! Sänk aldrig ner motorenheten i vatten!** Låt alla delar torka ordentligt.

2. **Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller skursvampar vid rengöring av produkten.**

SK

| Odstraňovanie porúch | | |
|--|--|---|
| Problém | Príčina | Riešenie |
| 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 spracovávaní, kým sa cesto neodlepí od stien misy. |
| Motor nepracuje. | Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete. | Pred spustením spotrebič zapojte do siete. |
| Spotrebič 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 potravinu v dvoch dávkach. |
| Nástavce počas prevádzky škrábú o misu z nehrdzavejúcej ocele. | Výška hriadeľa nástavca nie je správna. | Nastavte výšku hriadeľa nástavca. |
| Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania blikajú. | Volič rýchlosti zostal zapnutý. | Otočte volič rýchlosti do polohy zablokovania. |

SL

| Odpravlanje težav | | |
|--|---|--|
| Znak | Vzrok | Rešitev |
| Motor se med delovanjem upočasní. | 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 žličo naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode. |
| Motor ne deluje. | Naprava ni priključena na električno omrežje. | Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo. |
| Naprava se med delovanjem tresе/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. |
| Med delovanjem nastavek drgne ob posodo iz nerjavnega jekla. | Višina gredi za nastavke je napačna. | Nastavite višino gredi za nastavke. |
| Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja utripata. | Izbirnik hitrosti ste pustili vklopljen. | Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »Mirovanje«. |

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

SR

| Rešavanje problema | | |
|---|---|--|
| Znak neispravnosti | Uzrok | Rešenje |
| 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 ne radi. | Uređaj nije uključen u zidnu utičnicu. | Obavezno uključite uređaj u struju pre početka rada. |
| Uređaj 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. |
| Tokom rada, nastavak grebe činiju od nerđajućeg čelika. | Pogonska osovina za nastavke nije postavljena na dobroj visini. | Podesite visinu pogonske osovine za nastavke. |
| Svetlo za rad i indikatorsko svetlo napajanja se pale i gase. | Birač brzine je ostao uključen. | Okrenite birač brzine na položaj „Zakočeno“. |

SV

| Felsökning | | |
|--|---|--|
| Symptom | Orsak | Åtgärd |
| 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 fungerar inte. | Produkten är inte ansluten till eluttaget. | Se till att ansluta produkten innan den används. |
| Produkten 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. |
| Redskapet skrapar i den rostfria skålen vid användning. | Höjden på redskapsaxeln är felaktig. | Justera höjden på redskapsaxeln. |
| Arbetslampan och nätindikeringslampan blinkar oavbrutet. | Hastighetsväljaren har lämnats på. | Flytta hastighetsväljaren till "Stopp". |

| Množstvá určené na sťahanie a doba spracovania | | | | |
|--|----------|----------|-------------|----------|
| Prísady | Množstvo | Jednotka | Čas | Rýchlosť |
| Smotana | 2.1~6.1 | dl | 60 – 80 s | 8~10 |
| Vajíčka – bielka | 1.2~2.4 | dl | aspoň 100 s | 8~10 |

Množstvá určené na miešanie a doba spracovania (miešanie ľahkého cesta (napr. cesta na koláč))

| Recept | Prísady | Množstvo | Jednotka | Čas | Rýchlosť |
|--|-------------------|----------|-----------|-------------|--|
| Piškótový koláč | Múka | 6,0 | dl | 200 – 230 s | Stredné nastavenie (nastavenie 5 – 6) |
| | Margarín | 1,5 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Prášok na pečenie | 1,0 | čaj. lyž. | | |
| Čokoládový koláč | Múka | 8,0 | dl | 300 – 360 s | Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6) |
| | Vajíčka | 4,0 | ks | | |
| | Maslo | 2,0 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Vanilkový cukor | 2,0 | čaj. lyž. | | |
| | Kyslá smotana | 1,0 | dl | | |
| | Nugátová zmes | 100 g | g | | |
| | Kypriaci prášok | 3,0 | čaj. lyž. | | |
| Ako na to | | | | | |
| Maslo by malo byť mäkké, nie tuhé. Rozmiešajte mäkké maslo s cukrom dokrémovala. Po jednom pridávajúce vajíčka. Popri miešaní pridávajúce kyslú smotanu a vanilkový cukor. Nakoniec prímiešajúce múku spolu s kypriacim práškom. | | | | | |
| Maslový koláč | Múka | 3,0 | dl | 200 – 230 s | Stredné nastavenie (nastavenie 4 – 6) |
| | Margarín | 1,5 | dl | | |
| | Cukor | 1,7 | dl | | |
| | Čerstvé vajíčka | 3 | ks | | |
| | Prášok na pečenie | 1,0 | čaj. lyž. | | |
| Ako na to | | | | | |
| Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajúce. | | | | | |

Množstvá určené na hnetanie a doba spracovania

| Recept | Prísady | Množstvo | Jednotka | Čas | Rýchlosť |
|--|-----------------|----------|-----------|-------------|--|
| Kysnuté cesto* (chlieb), min. množstvo | Múka | 6,0 | dl | 350 – 380 s | Nízke nastavenie (nastavenie 1 – 2) |
| | Voda | 2,0 | dl | | |
| | Cukor | 2,4 | dl | | |
| | Margarín | 1,0 | lyžica | | |
| | Soľ | 1,0 | čaj. lyž. | | |
| Ako na to | | | | | |
| Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajúce. | | | | | |
| Kysnuté cesto* (cesto na pizzu), max. množstvo | Pšeničná múka | 16,0 | dl | Aspoň 480 s | Nastavenie 1 – 2 |
| | Voda | 4,0 | dl | | |
| | Olej | 1,0 | dl | | |
| | Čerstvé vajíčka | 2,0 | ks | | |
| | Soľ | 3,0 | čaj. lyž. | | |
| | Cukor | 2,0 | čaj. lyž. | | |
| | Sušené droždie | 1,0 | lyžica | | |
| Ako na to | | | | | |
| 1. V nádobe zmiešajúce polovicu droždia so soľou a cukrom a nechajúce odležať. 2. Do misy kuchynského robota dajúce zvyšné droždie, vodu a olej. 3. Toto cesto by sa malo miešať štandardnými hnetacími minimálnou rýchlosťou, kým nezískate hladkú zmes. 4. Potom pridajúce vajíčko a droždie zmiešané so soľou a cukrom. 5. Rýchlosť by ste mali zvýšiť na strednú a postupne by ste mali pridávať múku. 6. Keď zbadáte, že hmota má tendenciu sa dvíhať nad hnetacie lopatky, musíte ich vymeniť za lopatky na hustejšiu hmotu. 7. Nasypťe všetku múku a miešajúce, až kým nezískate jednoliatu zmes. 8. V tejto chvíli budete musieť sledovať prikon kuchynského robota, aby neprekročil maximálnu hodnotu určenú výrobcom. 9. Cesto je správne vymiešané, keď sa v ruke vôbec nelepí. | | | | | |

* Pri príprave kysnutého cesta neprekračujúce rýchlosť č. 2. Mohol by sa poškodiť kuchynský robot.

| Količine za funkcijo stepanja in časi obdelave | | | | |
|--|----------|-------|---------------|---------|
| Sestavine | Količina | Enota | Čas | Hitrost |
| Smetana | 2.1~6.1 | dl | 60~80 sek. | 8~10 |
| Jajčni beljak | 1.2~2.4 | dl | Vsaj 100 sek. | 8~10 |

| Količine za funkcijo gnetenja in časi obdelave (mešanje majhne količine testa (npr.: testa za kolače)) | | | | | |
|--|-------------------------|----------|--------|--------------|---------------------------|
| Recept | Sestavine | Količina | Enota | Čas | Hitrost |
| Biskvit | Moka | 6,0 | dl | 200~230 sek. | Srednja nastavitvev (5~6) |
| | Margarina | 1,5 | dl | | |
| | Sladkor | 1,7 | dl | | |
| | Pecilni prašek | 1,0 | žlička | | |
| Čokoladna torta | Moka | 8,0 | dl | 300~360 sek. | Srednja nastavitvev (4~6) |
| | Jajce | 4,0 | kosi | | |
| | Maslo | 2,0 | dl | | |
| | Sladkor | 1,7 | dl | | |
| | Vanilijev sladkor | 2,0 | žlički | | |
| | Kisla smetana | 1,0 | dl | | |
| | Surova mešanica nougata | 100 g | g | | |
| | Pekovska soda | 3,0 | žličke | | |
| Priprava | | | | | |
| Maslo mora biti mehko in ne trdo. Maslo mešajte s sladkorjem, dokler ne nastane kremasta masa. Eno za drugim dodajajte jajca. Med mešanjem dodajte kisló smetano in vanilijev sladkor. Na koncu vmešajte moko s pekovsko sodo. | | | | | |
| Maslena pogača | Moka | 3,0 | dl | 200~230 sek. | Srednja nastavitvev (4~6) |
| | Margarina | 1,5 | dl | | |
| | Sladkor | 1,7 | dl | | |
| | Sveže jajce | 3 | kosi | | |
| | Pecilni prašek | 1,0 | žlička | | |
| | Priprava | | | | |
| Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena. | | | | | |

| Količine za funkcijo z metlicama za testo in časi obdelave | | | | | |
|--|-----------------|----------|--------|---------------|-------------------------|
| Recept | Sestavine | Količina | Enota | Čas | Hitrost |
| Najm. količine za kvašeno testo* (kruh) | Moka | 6,0 | dl | 350~380 sek. | Nizka nastavitvev (1~2) |
| | Voda | 2,0 | dl | | |
| | Sladkor | 2,4 | dl | | |
| | Margarina | 1,0 | žlica | | |
| | Sol | 1,0 | žlička | | |
| | Priprava | | | | |
| Vse sestavine dajte v posodo in gnetite do zelenega rezultata. | | | | | |
| Najv. količine za kvašeno testo* (testo za pizzo) | Pšenična moka | 16,0 | dl | Vsaj 480 sek. | Nastavitvev 1~2 |
| | Voda | 4,0 | dl | | |
| | Olje | 1,0 | dl | | |
| | Sveže jajce | 2,0 | kosa | | |
| | Sol | 3,0 | žličke | | |
| | Sladkor | 2,0 | žlički | | |
| | Suhi kvas | 1,0 | žlica | | |
| | Priprava | | | | |
| 1. V posodi zmešajte polovico kvasa s soljo in sladkorjem ter postavite na stran. 2. V posodo stoječega mešalnika dajte preostali kvas, vodo in olje. 3. To testo morate mešati s standardnima metlicama pri najnižji hitrosti, dokler ne nastane gladka zmes. 4. Po tem dodajte jajce in kvas, zmešan s soljo in sladkorjem. 5. Hitrost morate zvišati na srednjo hitrost, moko pa dodajati postopoma. 6. Ko opazite, da zmes sega nad metlici, ju morate zamenjati z metlicama za veliko količino. 7. Vmešajte vso moko in mešajte, dokler ne nastane homogena mešanica. 8. V tem trenutku boste morali nadzorovati moč stoječega mešalnika, da ne bo presegel največje vrednosti, ki jo določa proizvajalec. 9. Zmes doseže točko, ko se ne prijema več metlic. | | | | | |

*Pri pripravi kvašenega testa ne presezite hitrosti 2. Mešalnik se lahko poškoduje.

| Količine za mućenje i vreme obrade | | | | |
|------------------------------------|----------|----------|----------------|--------|
| Sastojci | Količina | Jedinica | Tačno vreme | Brzina |
| Neutralna pavlaka | 2.1~6.1 | dl | 60~80 sek. | 8~10 |
| Jaje - balance | 1.2~2.4 | dl | Barem 100 sek. | 8~10 |

| Količine za lupanje i vreme obrade (mešanje laganog testa (npr: testo za kolač)) | | | | | |
|--|-----------------------|----------|----------|--------------|---------------------------------------|
| Recept | Sastojci | Količina | Jedinica | Tačno vreme | Brzina |
| Biskvit torta | Brašno | 6,0 | dl | 200~230 sek. | Srednje podešavanje (podešavanje 5~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Prašak za pecivo | 1,0 | kaf.kaš. | | |
| čokoladni kolač | Brašno | 8,0 | dl | 300~360 sek. | Srednje podešavanje (podešavanje 4~6) |
| | Jaje | 4,0 | kom. | | |
| | Puter | 2,0 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Vanilin šećer | 2,0 | kaf.kaš. | | |
| | Kisela pavlaka | 1,0 | dl | | |
| | Sirova nugat mešavina | 100 r | g | | |
| | Soda bikarbona | 3,0 | kaf.kaš. | | |
| Postupak | | | | | |
| Puter ne treba da bude tvrd već mekan. Umešajte omekšali puter sa šećerom dok ne postane kremast. Jedno za drugim, dodajte jaja. Tokom mešanja, dodajte kiselu pavlaku i vanilin šećer. Na kraju umešajte brašno u koje ste dodali sodu bikarbonu. | | | | | |
| Kolač s puterom | Brašno | 3,0 | dl | 200~230 sek. | Srednje podešavanje (podešavanje 4~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Šećer | 1,7 | dl | | |
| | Sveže jaje | 3 | kom. | | |
| | Prašak za pecivo | 1,0 | kaf.kaš. | | |
| Postupak | | | | | |
| Ubacite sve sastojke u činiju, zamešajte ih, dok ne dobijete odgovarajuću smesu. | | | | | |

| Količine za mešanje testa i vreme obrade | | | | | |
|---|-----------------|----------|----------|----------------|-------------------------------------|
| Recept | Sastojci | Količina | Jedinica | Tačno vreme | Brzina |
| Testo od kvasca* (hleb) min. Količine | Brašno | 6,0 | dl | 350~380 sek. | Sporo podešavanje (podešavanje 1~2) |
| | Voda | 2,0 | dl | | |
| | Šećer | 2,4 | dl | | |
| | Margarin | 1,0 | kaš. | | |
| | So | 1,0 | kaf.kaš. | | |
| Postupak | | | | | |
| Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji. | | | | | |
| Testo od kvasca* (testo za picu) maks. Količine | Pšenično brašno | 16,0 | dl | Barem 480 sek. | Podešavanje 1~2 |
| | Voda | 4,0 | dl | | |
| | Ulje | 1,0 | dl | | |
| | Sveže jaje | 2,0 | kom. | | |
| | So | 3,0 | kaf.kaš. | | |
| | Šećer | 2,0 | kaf.kaš. | | |
| | Suvi kvasac | 1,0 | kaš. | | |
| Postupak | | | | | |
| 1. Polovinu kvasca, so i šećer zamešajte u posudi i ostavite po strani; 2. U činiju standardnog miksera sipajte ostatak kvasca, vodu i ulje; 3. Ovo testo treba mešati standardnim metlicama, na najmanjoj brzini sve dok ne dobijete ujednačenu smesu; 4. Zatim, dodajte jaje i mešavinu kvasca, soli i šećera; 5. Brzinu treba povećati na srednju i brašno treba postepeno dodavati; 6. Kada primetite da će masa da se izdigne iznad metlica, morate ih zameniti metlicama za teške smese; 7. Dodajte svo brašno i mešajte dok ne dobijete ujednačenu smesu; 8. U ovom momentu treba da obratite pažnju na ulaznu snagu stojećeg miksera, tako da ne dođe do prekoračenja maksimalne vrednosti koju je odredio proizvođač; 9. Ova masa stiže do tačke kada više ne može da se mesi rukom. | | | | | |

*Nemojte prekoračiti brzinu 2 kada pripremate kiselo testo. Tako možete oštetiti uređaj.

| Vispfunktionsmängder och mixningstider | | | | |
|--|---------|-------|-------------|-----------|
| Ingredienser | Mängd | Enhet | Tid | Hastighet |
| Grädde | 2.1~6.1 | dl | 60~80 s | 8~10 |
| Äggvita | 1.2~2.4 | dl | Minst 100 s | 8~10 |


| Vispfunktionsmängder och mixningstider (blanda lätt deg (t.ex.: kakdeg)) | | | | | |
|---|---------------------|-------|-------|-----------|-------------------------------------|
| Recept | Ingredienser | Mängd | Enhet | Tid | Hastighet |
| Sockerkaka | Mjöl | 6,0 | dl | 200~230 s | Medel inställning (inställning 5~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Socker | 1,7 | dl | | |
| | Bakpulver | 1,0 | tsk | | |
| Chokladkaka | Mjöl | 8,0 | dl | 300~360 s | Medel inställning (inställning 4~6) |
| | Ägg | 4,0 | st | | |
| | Smör | 2,0 | dl | | |
| | Socker | 1,7 | dl | | |
| | Vaniljsocker | 2,0 | tsk | | |
| | Gräddföl | 1,0 | dl | | |
| | Nougat rå blandning | 100 g | g | | |
| | Bakpulver | 3,0 | tsk | | |
| Metod | | | | | |
| Smöret ska vara mjukt, inte hårt. Rör runt det mjuka smöret med sockret tills det är krämnt. Tillsätt äggen, ett i taget. Håll i gräddfölen och vaniljsocker under omrörning. Rör till sist i mjölet tillsammans med bakpulver. | | | | | |
| Smörkaka | Mjöl | 3,0 | dl | 200~230 s | Medel Inställning (inställning 4~6) |
| | Margarin | 1,5 | dl | | |
| | Socker | 1,7 | dl | | |
| | Färskt ägg | 3 | st | | |
| | Bakpulver | 1,0 | tsk | | |
| Metod | | | | | |
| Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet. | | | | | |

| Kroktionsmängder och mixningstider | | | | | |
|--|--------------|-------|-------|-------------|-----------------------------------|
| Recept | Ingredienser | Mängd | Enhet | Tid | Hastighet |
| Jästdeg* (bröd) min. mängd | Mjöl | 6,0 | dl | 350~380 s | Låg inställning (inställning 1~2) |
| | Vatten | 2,0 | dl | | |
| | Socker | 2,4 | dl | | |
| | Margarin | 1,0 | msk | | |
| | Salt | 1,0 | tsk | | |
| Metod | | | | | |
| Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg. | | | | | |
| Jästdeg* (pizadeg) max. mängd | Vetemjöl | 16,0 | dl | Minst 480 s | Inställning 1~2 |
| | Vatten | 4,0 | dl | | |
| | Olja | 1,0 | dl | | |
| | Färskt ägg | 2,0 | st | | |
| | Salt | 3,0 | tsk | | |
| | Socker | 2,0 | tsk | | |
| | Torrjäst | 1,0 | msk | | |
| Metod | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Blanda hälften av jästen med saltet och sockret i en behållare och låt stå. Lägg i resten av jästen, vattnet och oljan i köksmaskinens skål. Denna deg ska blandas med vanliga vispar på lägsta hastigheten tills du får en jämn smet. Tillsätt sedan ägget och jästen blandat med salt och socker. Hastigheten ska ökas till medelhastighet och mjölet ska tillsättas gradvis. När du märker att massan tenderar att stiga över visparna måste du byta ut dem mot vispar för tunga degar. Håll i allt mjöl och blanda tills du får en jämn blandning. Nu måste du övervaka ineffekten på köksmaskinen så att den inte överskrider högsta värdet som tillverkaren fastställt. Massan når punkten då det inte längre finns någon deg. | | | | | |

*Överskrid inte hastighet 2 vid beredning av jästdeg. Det kan skada mixern.


Likvidácia / Odstranjenaje Odlaganje / Kassering

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 odstranjajte 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.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

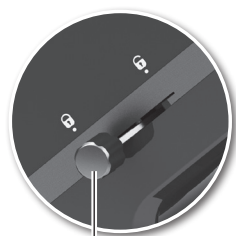
FR
HR
HU
IT

LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK



D

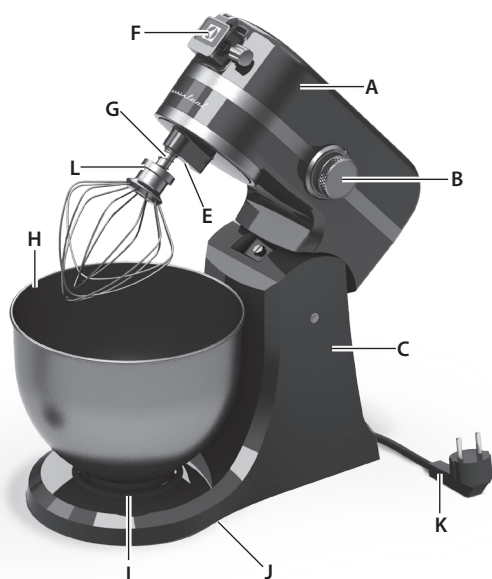


O*

P*

M

N



F

A

G

B

L

E

H

C

I

J

K

TR

Bileşenler

- A. Motor başı (yukarı kaldırılabilir)
- B. Hız seçme düğmesi
- C. Yuva
- D. Kafa eğme kilit kulağı
- E. Çalışma ışığı
- F. Eklenti yuvası
- G. Eklenti shaftı
- H. Paslanmaz çelik kase
- I. Kase kelepçeleme plakası
- J. Kaymaz ayak
- K. Elektrik kablosu
- L. Kablo palangası
- M. Kaplamalı düz çırpıcı
- N. Kaplamalı hamur kancası
- O. Et kıyma makinesi*
- P. Dilimleyici/Parçalayıcı*

UK

Компоненти

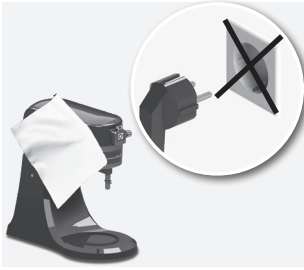
- A. Голівка двигуна (нахиляється)
- B. Перемикач швидкості
- C. Корпус
- D. Важіль блокування голівки, що нахиляється
- E. Робоче світло
- F. Втулка насадки
- G. Вал насадки
- H. Чаша з нержавіючої сталі
- I. Підставка чаші із затискачем
- J. Ніжки, що унеможливають ковзання
- K. Шнур живлення
- L. Дротова збивачка
- M. Плоска мішалка з покриттям
- N. Гачок для тіста з покриттям
- O. М'ясорубка*
- P. Пристрій для нарізання/подрібнення*

Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Keskin durumdaki kesme bıçaklarını tutarken, kabı boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceđi bir oyuncak deđildir.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma deđerleri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynađına bađlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılıđını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından deđiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleřtirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fiřini prizden çekin.
- Cihaz kapalı alanlarda kullanıma yöneliktir.
- Cihazı, kablosunu ya da fiřini su veya başka bir sıvı içine asla daldırmayın.
- Kablonun masa veya mutfak tezgahının kenarından sarkmasına izin vermeyin, kablonun ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas etmesine engel olun.
- Başka üreticiler tarafından imal edilen veya satılan aksesuar veya parçaların kullanımı önerilmez; bunlar kişilerin yaralanmasına neden olabilirler.
- Sökme ve temizleme işlemleri öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınin. Temas yaralanmaya neden olabilir! Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da mutfak aleti kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin/aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- Bu cihaz, yalnızca ev kullanımı amacıyla tasarlanmıştır. Üretici, uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar açısından herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.

- Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та кабель до нього у місцях, недосяжних для дітей.
- Будьте обережні при поводженні з гострими ріжучими лезами, при звільненні чаші та під час очищення.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- 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 розмішуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- Лише для використання за межами приміщення.
- Не занурюйте прилад, кабель чи вилку кабелю у воду чи іншу рідину.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте приладдя й деталі, виготовлені іншими виробниками, за винятком випадків, коли таке приладдя й деталі рекомендовані чи розповсюджуються нашою компанією. Існує ризик отримання травм.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Це може призвести до отримання травми! Не використовуйте інші інструменти або приладдя під час користування приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час користування приладом, слідкуйте, аби всі незакріплені предмети, а також одяг/аксесуари знаходились подалі від приладу.
- Заборонено наливати у міксер киплячі рідини (максимальна температура не повинна перевищувати 90°C).
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.



TR

- 1. Cihazı ilk kez kullanmadan önce:** Cihazın fişini çekin. Tel Çırpıcı, Et Öğütücü* ve Doğrayıcı/Parçalayıcı* sadece ılık ve sabunlu su kullanılarak elde yıkanabilir. Kase, Düz Çırpıcı ve Hamur Kancası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. **Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın!** Tüm parçaları tamamen kurutun.



- 2. Cihazı düz bir yüzeye yerleştirin. Motor kafasını yukarı kaldırma:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını kaldırın. Yukarı konuma geldiğinde kilitlenir. **Uyarı: Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.**



- 3. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin. Paslanmaz çelik kaseyi, kase kelepçe plakası üzerine yerleştirin.** Sabitlemek için kaseyi saat yönünde çevirin. **Uyarı:** Kase yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.

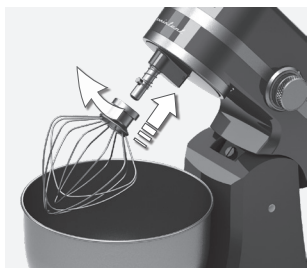
UK

- 1. Перед першим застосуванням:** Відключіть прилад від мережі живлення. Дротяний віничок, м'ясорубку* і терки* слід мити лише вручну в теплому мильному розчині. Чашу, пласку лопатку і гак для тіста можна мити в посудомийній машині. Протріть моторний блок вологою ганчіркою. **Обережно: Не занурюйте моторний блок у воду!** Зачекайте, доки всі деталі повністю висохнуть.

- 2. Поставте прилад на рівну поверхню. Підняття голівки двигуна вгору:** Перемістіть однією рукою важіль блокування голівки двигуна в положення "Розблоковано", другою рукою підніміть голівку двигуна вгору. У верхньому положенні її буде заблоковано. **Увага: Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.**

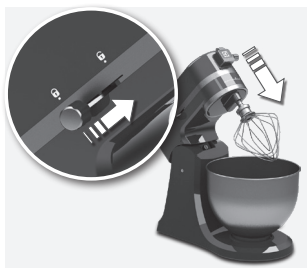
- 3. Перемістіть перемикач швидкості в положення "OFF". Помістіть чашу з нержавіючої сталі на підставку із затискачем.** Поверніть чашу за годинниковою стрілкою, доки її не буде заблоковано. **Увага:** Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дровоною збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.

* modele bağlıdır *залежно від моделі



TR

- 4. Eklenti şaftı üzerine bir eklenti yerleştirin:** Eklentinin üst kısmındaki yuva ile Eklenti şaftının pimini hizalayın. Eklentiği yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saatin aksi yönde döndürün. Eklentiği sökmek için saat yönünde döndürüp aşağı çekin.



- 5. Motor kafasının aşağı indirilmesi:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını indirin. Fişi prize takın.



- 6. Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1-10) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.

UK

- 4. Надіньте насадку на вал:** Вирівняйте гніздо у верхній частині насадки зі шпилькою на валі. Підштовхніть насадку вгору і поверніть її проти годинникової стрілки, доки шпильку не буде заблоковано. Щоб зняти насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою і витягніть.

- 5. Опускання голівки двигуна:** Перемістіть однією рукою важіль блокування голівки двигуна в положення "Розблоковано", другою рукою опустіть голівку двигуна донизу. Вставте вилку в розетку живлення.

- 6. Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1-10).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.

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



TR

- 7. Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı:** Cihaz prize takılıp bir hız seçildiğinde, Hız seçicinin etrafında mavi renkli LED yanar. Çalışma alanında ise çalışma ışığı yanar. Hız seçici "OFF" konumuna getirildiğinde çalışma ışığı 3 dakikanın ardından otomatik olarak söner.

- 8. Not:** Hız Seçici, cihazın fişe takılmasından önce zaten açılmışsa, hem mavi Hız seçici LED lambası hem de Çalışma lambası size Hız seçicinin açık bırakıldığını bildirmek için yanıp söner. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin, ışıkların yanıp sönməsi sona erer. Ardından cihazı çalıştırmaya normal şekilde devam edin.

UK

- 7. Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світлється синій світлодіод. Робоче світло також загоряється в робочій області. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається через 3 хвилини.

- 8. Примітка:** Якщо перемикач швидкості вже увімкнений до того, як вилку приладу вставлено в розетку, синій індикатор перемикача швидкості та індикатор роботи будуть миготіти увімкнено/вимкнено, аби повідомити, що ви залишили увімкненим перемикач швидкості. Поверніть перемикач швидкості в положення «OFF», і індикатори припинять мигтіння. Потім увімкніть прилад звичайним чином.

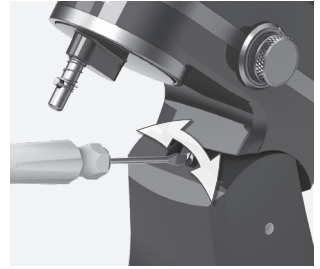


TR

1. Eklenti yuvası: Cihaz, tümleşik bir Eklenti yuvası ile birlikte gelir. Doğru ve güvenli kullanım için eklentilerle birlikte gelen talimatları dikkatle okuyup takip edin.



2. Eklenti şaftının ayarlanması: Cihaz, fabrikada, Düz Çırpıcının Kasenin dip kısmını da temizleyeceği şekilde ayarlanmıştır. Düz Çırpıcı Kasenin dibine çarparsa veya yanlardan çok uzaktaysa, doğru ayarı kendiniz yapabilirsiniz. ***Daha fazla yönlendirme için bkz. 3.***



3. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazı prizden çekin. Motor kafasını önceki konuma getirin. Vidayı sıkmak için, yuvalı nokta başlı tornavida kullanın. Eklenti şaftını kaldırmak için saat yönünde; indirmek içinse saatin aksi yönde döndürün.

UK

1. Втулка насадки: Прилад постачається зі вбудованою багатофункціональною втулкою для насадки. Прочитайте її ретельно виконайте вказівки, що постачаються з кожною насадкою, для правильного й безпечного використання.

2. Регулювання валу насадки: Прилад налаштовано на заводі таким чином, що пласка мішалка дістає до дна чаші. Якщо пласка мішалка дряпає дно чаші або не дістає до її боків, її можна відрегулювати. ***Див. пункт 3 для отримання подальших інструкцій.***

3. Поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі. Підніміть голівку двигуна. За допомогою викрутки з пласким лезом налаштуйте гвинт. Повертайте його за проти годинникової стрілки, щоб підняти вал насадки, та за годинниковою стрілкою, щоб опустити його.

BG
CS
DA
DE

EE
EN
ES
FI

FR
HR
HU
IT

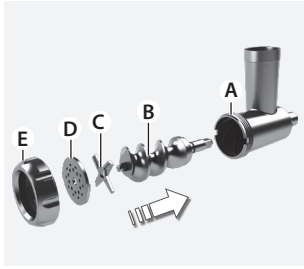
LT
LV
NL
NO

PL
PT
RO
RU

SK
SL
SR
SV

TR
UK

* modele bağlıdır *залежно від моделі



1. Et kıyma makinesinin kullanımı:

Kıyma parçasını (B) makinenin yuvasına (A) yerleştirin. Bıçağı (C) Kıyma parçasının ucundaki kare şeklindeki milin üzerine yerleştirin. Kıyma tablasını (D) (Orta veya Kalın) Bıçağın üzerine yerleştirin. Et kıyma makinesi sabitlenen kadar Halkayı (E) elinizle sıkın.

Not: Halkayı çok fazla sıkmayın.



2. Standlı mikserin üzerindeki Eklenti yuvası kapağını açın.

Standlı mikserin üzerinde bulunan Eklenti yuvası girişindeki eklenti Güç şaftını sabitleyin. Gerekirse eklentiyi geriye ve öne doğru çevirin. Eklenti tamamen sabitlenene kadar Eklenti yuva düğmesini sıkın.

Dikkat: Aksesuarları yerleştirmeden önce, cihazı kapatın ve fişi elektrik prizinden çıkarın.



3. Yiyecek tepsinini Kıyma tablasının üzerine yerleştirin.

Çiğ eti küçük parçalar halinde kesin ve kestiğiniz bu et parçalarını Yiyecek tepsinine yerleştirin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 6-8 hıza getirin. İticiyi kullanarak eti Besleme kanalına sürün.

Dikkat: Besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da başka nesnelere koymayın.

Not: Etin kemigi, kası ya da derisi olmamalıdır.

1. Як користуватися м'ясорубкою:

Вставте гвинт м'ясорубки (B) в корпус м'ясорубки (A). Встановіть ніж (C) на квадратний вал на кінці гвинта м'ясорубки. Встановіть пластину для помелу (D) (середнього або грубого) на ніж. Затягніть кільце (E) вручну до фіксації м'ясорубки в зборі.

Примітка. Не затягуйте кільце занадто сильно.

2. Відкрийте кришку втулки насадки на міксері.

Встановіть вал приводу насадки в паз втулки насадки на міксері. За необхідності обертайте насадку назад-вперед. Затягніть ручку втулки насадки до повної фіксації насадки.

Увага! Перед приєднанням аксесуарів вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки.

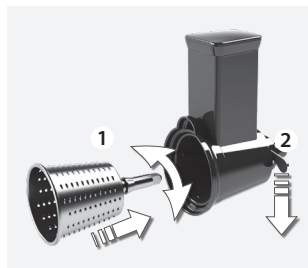
3. Встановіть лоток для продуктів на корпус м'ясорубки.

Поріжте сире м'ясо на маленькі шматочки та покладіть на лоток для продуктів. Вставте вилку приладу в розетку і поверніть перемикач швидкості на швидкість 6-8. Подавайте м'ясо у колону подачі за допомогою товкача.

Увага! Не кладіть пальці чи інші прилади в колону подачі.

Примітка. М'ясо не повинно містити кісток, м'язів і шкіри.

* modele bağlıdır *залежно від моделі



TR

- 4. Dilimleyici/Parçalayıcının kullanımı:** Dilimleyici ya da Parçalayıcı bir bıçak seçin (Orta veya Kalın). Seçilen Bıçak milini (kare uç), mil kare şeklindeki yuva girişine uyacak şekilde Dilimleyici/Parçalayıcı yuvasına yerleştirin. Kilitleme kolunu aşağı doğru çekerek Bıçağı sabitleyin.
Dikkat: Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir!

UK

- 4. Як користуватися пристроєм для нарізання/подрібнення:** Оберіть ніж для нарізання або ніж для подрібнення (середнього або грубого). Вставте вісь (квадратний кінець) обраного ножа в корпус пристрою для нарізання/подрібнення таким чином, аби вісь увійшла в квадратний паз втулки. Зафіксуйте ніж, потягнувши ручку блокування вниз.
Увага! Леза та вкладки дуже гострі!



- 5. Dilimleyiciyi/Parçalayıcıyı Eklenti yuvasına yerleştirin.** Eklentinin alt kısmına bir hazne yerleştirin. Yiyeceği küçük parçalar halinde kesin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 8 hıza getirin.

- 5. Встановіть пристрій для нарізання/подрібнення у втулку насадки.** Поставте контейнер під пристрій. Поріжте продукт на невеликі шматочки. Вставте вилку приладу в розетку и поверніть перемикач швидкості на швидкість 8.



- 6. İticiyi kullanarak yiyeceği Besleme kanalına sürün.** Eklentiyle işiniz bitince cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Eklenti yuva kapağını kapatın ve eklenti yuva düğmesini sıkıştırın.

- 6. Подавайте продукт у колону подачі за допомогою товчача.** Після закінчення користування пристроєм вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки. Закрийте кришку втулки насадки і затягніть ручку втулки насадки.

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



TR

- 1. Cihazın fişini çekin.** Tel Çırpıcı, Et Öğütücü* ve Doğrayıcı/Parçalayıcı* sadece ılık ve sabunlu su kullanılarak elde yıkanabilir. Kase, Düz Çırpıcı ve Hamur Kancası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. **Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın!** Tüm parçaları tamamen kurutun.

- 2. Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik malzemeleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.**

UK

- 1. Відключіть прилад від мережі живлення.** Дротяний віничок, м'ясорубку* і терки* слід мити лише вручну в теплому мильному розчині. Чашу, плоску лопатку і гак для тіста можна мити в посудомийній машині. Протріть моторний блок вологою ганчіркою. **Обережно: Не занурюйте моторний блок у воду!** Зачекайте, доки всі деталі повністю висохнуть.


- 2. Не застосовуйте абразивні засоби та мочалки для чищення.**

* modele bağlıdır *залежно від моделі



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.

TR

| Sorun giderme | | |
|--|--|--|
| Sorun | Sebebe | Çözüm |
| 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. |
| Motor çalışmıyor. | Cihaz prize takılı değildir. | İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun. |
| Cihaz 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. |
| Eklenti, çalışma sırasında Paslanmaz çelik kaseyi kazıyor. | Eklenti şaftı doğru yükseklikte değildir. | Eklenti şaftının yüksekliğini ayarlayın. |
| Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı yanıp sönüyor. | Hız seçici açık konumda bırakılmıştır. | Hız seçiciyi "Yakala" konumuna getirin. |

UK

| Усунення неполадок | | |
|---|--|---|
| Ознака | Причина | Спосіб усунення |
| Двигун уповільнюється під час роботи. | Можливо, кількість тіста перевищує максимальну місткість. | Вийміть половину і переробляйте двома партіями. |
| | Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші. | Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Переробляйте доки тісто не перестане прилипати до стінок чаші. |
| Двигун не працює. | Прилад не підключений до електромережі. | Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку. |
| Працюючий прилад вібрує/рухається. | Гумові ніжки вологі. | Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі. |
| | Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир). | Вийміть половину і переробляйте двома партіями. |
| Насадка дряпає дно чаші під час роботи. | Неправильна висота валу насадки. | Налаштуйте висоту валу насадки. |
| Робоче світло й індикатор живлення мигтять. | Залишено ввімкненим перемикач швидкості. | Встановіть перемикач швидкості у положення "Зупинка". |

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

Yemek Tarifleri

TR

| Çırpmaya işlevi miktarları ve İşlem Süreleri | | | | |
|--|---------|-------|---------------|------|
| Malzemeler | Miktar | Ünite | Süre | Hız |
| Krema | 2.1~6.1 | dL | 60~80 sn. | 8~10 |
| Yumurta beyazı | 1.2~2.4 | dL | En az 100 sn. | 8~10 |

| Çırpmaya işlevi miktarları ve İşlem Süreleri (yumuşak hamur karıştırma (örn.: kek hamuru)) | | | | | | | |
|--|---|--------|----------|-------------|-----------------------|--|--|
| Tarif | Malzemeler | Miktar | Ünite | Süre | Hız | | |
| Sünger kek | Un | 6,0 | dL | 200~230 sn. | Orta ayar (5~6 ayarı) | | |
| | Margarin | 1,5 | dL | | | | |
| | Şeker | 1,7 | dL | | | | |
| | Kabartma tozu | 1,0 | ç.kaşığı | | | | |
| çikolatalı kek | Un | 8,0 | dL | 300~360 sn. | Orta ayar (4~6 ayarı) | | |
| | Yumurta | 4,0 | adet | | | | |
| | Tereyağı | 2,0 | dL | | | | |
| | Şeker | 1,7 | dL | | | | |
| | Vanilya Şekeri | 2,0 | ç.kaşığı | | | | |
| | Ekşi krema | 1,0 | dL | | | | |
| | Çiğ nuga karışımı | 100 g | g | | | | |
| | Karbonat | 3,0 | ç.kaşığı | | | | |
| | Hazırlama | | | | | | |
| | Tereyağı yumuşak olmalıdır. Yumuşak tereyağını şekerle krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Arka arkaya yumurtaları ekleyin. Karıştırırken, ekşi krema ve vanilyayı ekleyin. Son olarak içine karbonat koyarak unu karıştırın. | | | | | | |
| Tereyağlı Kek | Un | 3,0 | dL | 200~230 sn. | Orta ayar (4~6 ayarı) | | |
| | Margarin | 1,5 | dL | | | | |
| | Şeker | 1,7 | dL | | | | |
| | Taze yumurta | 3 | adet | | | | |
| | Kabartma tozu | 1,0 | ç.kaşığı | | | | |
| Hazırlama | | | | | | | |
| Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve hazır olana kadar hepsini karıştırın. | | | | | | | |

| Hamur kancası işlevi miktarları ve İşlem Süreleri | | | | | |
|--|--------------|--------|----------|---------------|------------------------|
| Tarif | Malzemeler | Miktar | Ünite | Süre | Hız |
| Mayalı hamur* (ekmek) min. Miktar | Un | 6,0 | dL | 350~380 sn. | Düşük ayar (1~2 ayarı) |
| | Su | 2,0 | dL | | |
| | Şeker | 2,4 | dL | | |
| | Margarin | 1,0 | y.kaşığı | | |
| | Tuz | 1,0 | ç.kaşığı | | |
| Hazırlama | | | | | |
| Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun. | | | | | |
| Mayalı hamur* (Pizza hamuru) maks. miktar | Buğday unu | 16,0 | dL | En az 480 sn. | Ayar 1~2 |
| | Su | 4,0 | dL | | |
| | Yağ | 1,0 | dL | | |
| | Taze yumurta | 2,0 | adet | | |
| | Tuz | 3,0 | ç.kaşığı | | |
| | Şeker | 2,0 | ç.kaşığı | | |
| | Kuru Maya | 1,0 | y.kaşığı | | |
| Hazırlama | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Bir kapta mayanın yarısını tuz ve şekerle karıştırıp bir kenara bırakın; 2. Mikser standlı kaba kalan mayayı, suyu ve yağı koyun; 3. Bu hamur standart çırpıcılar ile minimum hızda düzgün bir karışım elde edene kadar karıştırılmalıdır; 4. Sonra, yumurtayı ve tuz ve şeker ile karıştırılan mayayı ekleyin; 5. Hız orta hıza getirilmeli ve un azar azar eklenmelidir; 6. Hamur çırpıcıların üstüne çıktığında, çırpıcılar yoğun hamur çırpıcıları ile değiştirilmelidir; 7. Tüm unu dökün ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın; 8. Üretici tarafından belirlenen maksimum değeri aşmamak için bu noktada standlı mikserin giriş gücünü takip etmeniz gerekir. 9. Hamur, ele yapışmayacak kıvama geldiğinde istenen noktaya ulaşılmış demektir. | | | | | |

*Mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi geçmeyin. Bu durum cihaza zarar verebilir.

| Інгредієнти і тривалість збивання | | | | |
|-----------------------------------|-----------|----------------|--------------|-----------|
| Інгредієнти | Кількість | Одиниця виміру | Час | Швидкість |
| Вершки | 2.1~6.1 | дл | 60~80с | 8~10 |
| Яйце - білок | 1.2~2.4 | дл | Мінімум 100с | 8~10 |

| Інгредієнти і тривалість перемішування (приготування легкого тіста (напр., тісто для тарту)) | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|----------------|----------|-----------------------------------|
| Рецепт | Інгредієнти | Кількість | Одиниця виміру | Час | Швидкість |
| Бісквіт | Борошно | 6,0 | дл | 200~230с | Середнє налаштування (5~6 рівень) |
| | Маргарин | 1,5 | дл | | |
| | Цукор | 1,7 | дл | | |
| | Пекарський порошок | 1,0 | ч.л. | | |
| шоколадний торт | Борошно | 8,0 | дл | 300~360с | Середнє налаштування (4~6 рівень) |
| | Яйце | 4,0 | шт. | | |
| | Масло | 2,0 | дл | | |
| | Цукор | 1,7 | дл | | |
| | Ванільний цукор | 2,0 | ч.л. | | |
| | Сметана | 1,0 | дл | | |
| | Суміш для приготування нуги | 100g | г | | |
| | Харчова сода | 3,0 | ч.л. | | |
| Приготування | | | | | |
| Масло повинно бути м'яким. Розмішати м'яке масло з цукром до кремopodobного стану. Додати по одному яйця. Помішуючи додати сметану та ванільний цукор. Підмішати до борошна з харчовою содою. | | | | | |
| Масляний пиріг | Борошно | 3,0 | дл | 200~230с | Середнє налаштування (4~6 рівень) |
| | Маргарин | 1,5 | дл | | |
| | Цукор | 1,7 | дл | | |
| | Свіже яйце | 3 | шт. | | |
| | Пекарський порошок | 1,0 | ч.л. | | |
| Приготування | | | | | |
| Помістити всі інгредієнти в чашу та перемішати до готовності. | | | | | |

| Інгредієнти і тривалість замішування | | | | | |
|---|------------------|-----------|----------------|--------------|------------------------------------|
| Рецепт | Інгредієнти | Кількість | Одиниця виміру | Час | Швидкість |
| Дріжджове тісто* (хліб) мін. кількість | борошно | 6,0 | дл | 350~380с | Повільне налаштування (1~2 рівень) |
| | вода | 2,0 | дл | | |
| | Цукор | 2,4 | дл | | |
| | Маргарин | 1,0 | ст.л. | | |
| | Сіль | 1,0 | ч.л. | | |
| Приготування | | | | | |
| Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану. | | | | | |
| Дріжджове тісто* (тісто для піци) мін. кількість | Пшеничне борошно | 16,0 | дл | Мінімум 480с | Рівень 1~2 |
| | Вода | 4,0 | дл | | |
| | Олія | 1,0 | дл | | |
| | Свіже яйце | 2,0 | шт. | | |
| | Сіль | 3,0 | ч.л. | | |
| | Цукор | 2,0 | ч.л. | | |
| | Сухі дріжджі | 1,0 | ст.л. | | |
| Приготування | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. В мисці змішати половину дріжджів з сіллю та цукром та відставити в сторону; 2. В чашу міксера покласти решту дріжджів, налити воду та олію; 3. Це тісто слід замішувати стандартними віночками при мінімальній швидкості до отримання однорідної суміші; 4. Потім додати яйце та дріжджі, змішані з сіллю та цукром; 5. Збільшити швидкість до середньої та поступово додавати борошно; 6. Коли стане помітно, що суміш піднімається над віночками, слід замінити їх на віночки для важкої маси; 7. Додати все борошно та змішувати до отримання однорідної суміші; 8. На цьому етапі слід контролювати вхідну потужність міксера, аби вона не перевищувала максимального значення, визначеного виробником; 9. Суміш досягає правильного стану, коли тісто не залишається на руках. | | | | | |


*Не перевищуйте рівень швидкості 2 під час приготування дріжджового тіста. Це може призвести до пошкодження приладу. міксер.

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

3483 E EKM4XXX 02011113

