



# Instruction Book

EKM3xxx  
Kitchen Machine



**GB** INSTRUCTION BOOK

**FR** MODE D'EMPLOI

**AR** كتيب الإستخدام

**BG** БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ

**CZ** NÁVOD K POUŽITÍ

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

**DK** VEJLEDNING

**EE** KASUTUSJUHEND

**ES** LIBRO DE INSTRUCCIONES

**FA** دفترچه راهنمای کاربر

**FI** OHJEKIRJA

**GR** ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

**HR** KNJIŽICA S UPUTAMA

**HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**IT** ISTRUZIONI

**LT** INSTRUKCIJŲ KNYGA

**LV** LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

**NO** BRUKSANVISNING

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

**RO** MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

**RS** UPUTSTVO

**RU** ИНСТРУКЦИЯ

**SE** BRUKSANVISNING

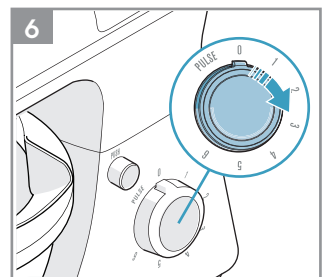
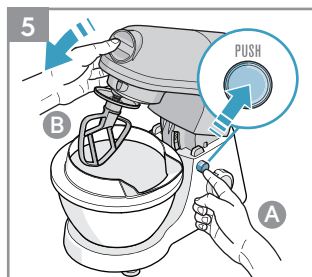
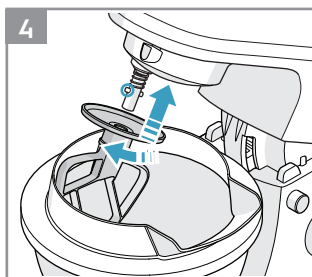
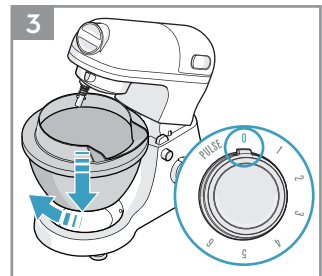
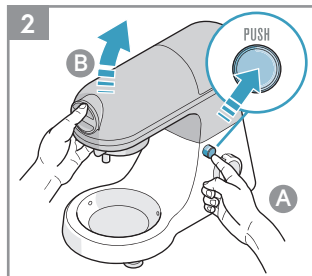
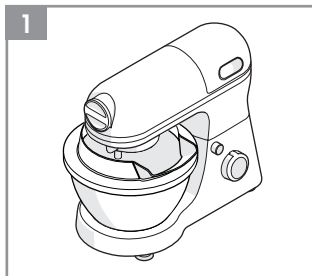
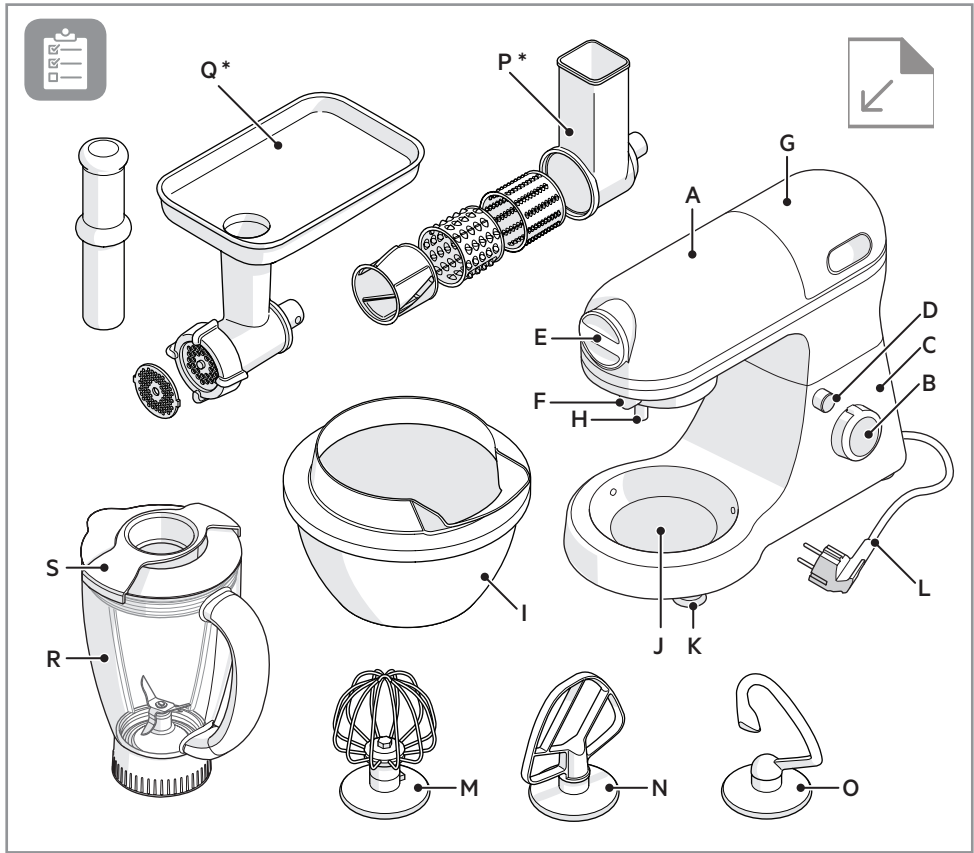
**SI** NAVODILA

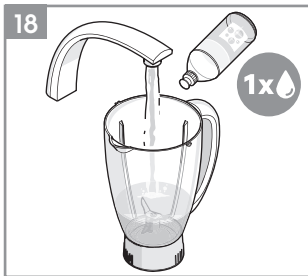
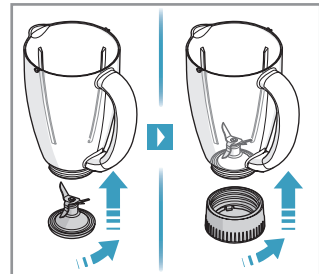
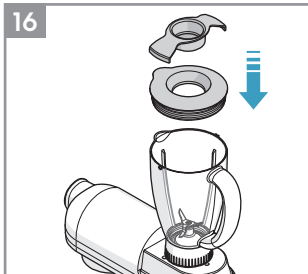
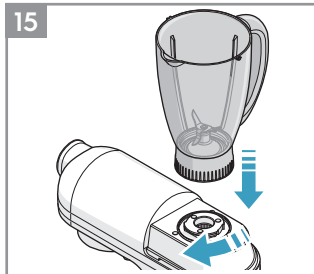
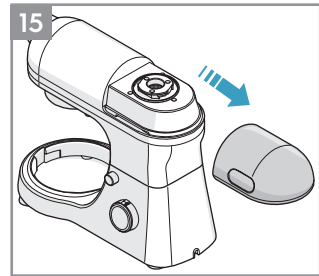
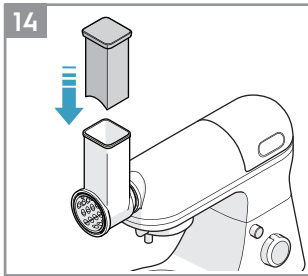
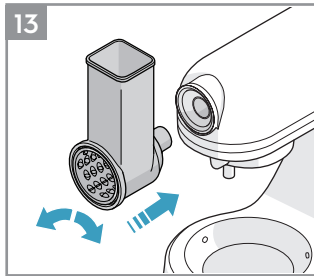
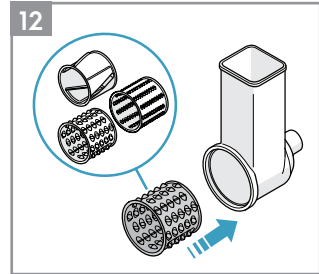
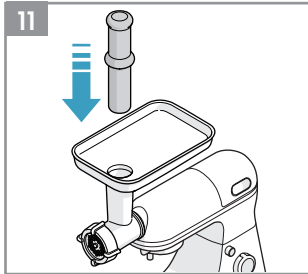
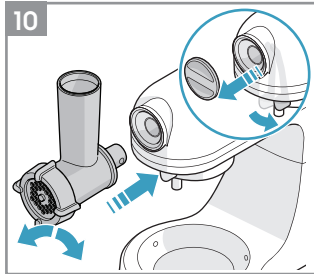
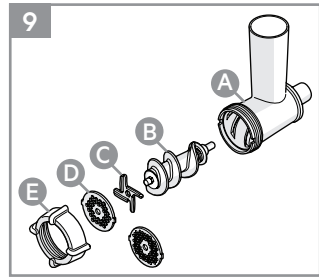
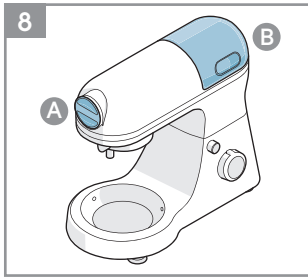
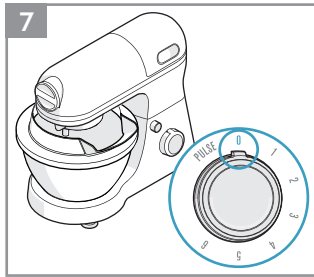
**SK** NÁVOD NA POUŽÍVANIE

**TR** EL KİTABI

**UA** ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА









## CONTENTS

|           |    |             |    |             |     |
|-----------|----|-------------|----|-------------|-----|
| ENGLISH   | 6  | فارسی       | 51 | POLSKI      | 96  |
| FRANÇAIS  | 11 | SUOMI       | 56 | ROMÂNĂ      | 101 |
| عربي      | 16 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ    | 60 | SRPSKI      | 106 |
| БЪЛГАРСКИ | 21 | HRVATSKI    | 66 | РУССКИЙ     | 111 |
| ČEŠTINA   | 26 | MAGYAR      | 71 | SVENSKA     | 116 |
| DEUTSCH   | 31 | ITALIANO    | 76 | SLOVENŠČINA | 121 |
| DANSK     | 36 | LIETUVIŠKAI | 81 | SLOVENČINA  | 126 |
| EESTI     | 41 | LATVIEŠU    | 86 | TŸRKÇE      | 131 |
| ESPAÑOL   | 46 | NORSK       | 91 | УКРАЇНСЬКА  | 136 |

## 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](http://www.electrolux.com)



Register your product for better service: [www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Buy Accessories and Consumables for your appliance: [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model Number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.







## ENGLISH

Thank you for choosing an Electrolux product. In order to ensure the best results, always use original Electrolux accessories and spare parts. They have been designed especially for your product. This product is designed with the environment in mind. All plastic parts are marked for recycling purposes.

## COMPONENTS

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| A. Motor head (tiltable)               | K. Non-slip feet                  |
| B. Speed selector                      | L. Power cord                     |
| C. Housing                             | M. Wire whip                      |
| D. Tilt head locking button            | N. Coated flat beater             |
| E. Front attachment hub                | O. Coated dough hook              |
| F. Front attachment hub release button | P. Slicer/Shredder *              |
| G. Rear attachment hub cover           | Q. Meat grinder *                 |
| H. Attachment shaft                    | R. Blender*                       |
| I. Stainless steel bowl                | S. Blender lid with measuring cup |
| J. Bowl clamping plate                 |                                   |

\* Certain models only

Picture page 2

## GETTING STARTED

- 1 Before using your appliance for the first time:** Remove all packing material such as plastics, labels, stickers or tags that may be attached to the housing, bowls or attachments. Clean the appliance and accessories, *see instructions: "Cleaning and Care"*.
- 2 Place the appliance on a flat surface.** Push the tilt head locking button with one hand and tilt the motor head up with the other hand. Once in up position it locks.  
**Caution!** Ensure that the power cord is unplugged.
- 3** Set the speed selector to "OFF". **Place the stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Rotate the bowl clockwise to lock it into position.  
**Warning:** Never operate the appliance with the wire whip, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- 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:** Push the tilt head locking button with one hand and tilt the motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.  
**Warning:** Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 6 Move the speed selector from "OFF" to desired speed (1-6).** Once mixing is complete, turn the speed selector to "OFF" and unplug the appliance.

Picture page 3

- 7 If the appliance is unplugged and the speed selector is left in speed mode (1-6):** The appliance will not start automatically. Turn the speed selector to "OFF", then turn it to the desired speed.

## OTHER FUNCTIONS

- 8 Attachment hub:** The appliance has with two built in multi-purpose attachment hubs, one in the front (A) and one in the back (B). Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.

## HOW TO USE THE MEAT GRINDER\*

- 9 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.
- 10 Push down the release button for the front attachment hub to the right and remove the attachment hub cover.** Fit the power shaft of the attachment in the front attachment hub socket, using the attachment hub



**GB**

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

release button. The attachment release button will click into position once the meat grinder is securely attached. Place a container under the attachment

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

- 11 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: 3-4). 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.

#### HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER\*

- 12 Choose a cylindrical slicer (medium or course) or a shredder knife.** Insert the attachment by turning it clockwise into the slicer/shredder housing. Make sure the attachment is fully inserted.

**Caution:** The blades and inserts are very sharp!

- 13 Push down the release button for the front attachment hub to the right and remove the attachment hub cover.** Fit the power shaft of the attachment in the front attachment hub socket, using the attachment hub release button. **Assemble the slicer/shredder in the attachment hub.** The attachment release button will click into position once the slicer/shredder is securely attached. 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: 5).

- 14 Feed the food into the feed chute by using the pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Place the front attachment hub cover using the attachment hub release button.

#### HOW TO USE THE BLENDER\*

- 15 Remove the rear attachment hub cover** by pulling it straight backwards. Place the bottom of the blender on the three rubber rings. Align the arrows on the blender to the arrows on the main body.

**Caution:** Turn off and unplug the appliance before attaching any accessories.

- 16 Rotate the blender clockwise to lock it in position.** The blender handle should point towards the back of the machine when properly fixed. Place the blender lid and measuring cup. Insert the plug in the main socket. Adjust the speed selector to the desired speed (recommended speed: 6), mix until the right consistency of the blend is reached.


**Caution:** Never operate blender without ingredients.

#### CLEANING AND CARE

- 17 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. Only place parts on the top rack if using a dishwasher.

**Caution!** The blades and inserts are very sharp and can cause injury.

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

Dry each part thoroughly before use.

- 18 Cleaning the blender\*:**  
Rotate the blender counter-clockwise and remove. Take off the lid. Pour out the mixture from the blender. Add a drop of dishwashing soap and one litre of warm water. Fix the blender on the appliance. Run the machine on speed 6 for half a minute, then pour out the water. Rinse the blender and let it dry.

**Caution!** The blades and inserts are very sharp and can cause injury.

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

**Enjoy your new Electrolux product!**





## SAFETY ADVICE

### 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 tools, 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
  - the supply cord is damaged,
  - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- 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 blades or 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.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.





**GB**

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE INSERTING OR REMOVING PARTS AND BEFORE CLEANING.**

**TROUBLESHOOTING**

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSE   | SOLUTION   |
|--|--|--|
| 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 appliance does not start.                  | The appliance is not connected to the mains.                                 | Make sure to plug in the appliance before operation.   |
|  | The speed selector was not in "OFF" position when the machine was unplugged. | Turn to speed selector to "OFF" position, and then to the desired speed.   |
| The appliance vibrates/moves during operation. | The suction feet are not fixed to the surface properly.                      | Make sure the suction feet are clean. Place the machine on a smooth and shiny surface.                             |
|  | It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).                      | Remove half and process in two batches.  |

**DISPOSAL**

This symbol on the product indicates that this product contains a battery which shall not be disposed with normal household waste.



This symbol on the product or on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to an Electrolux service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.





## RECIPES

| WHISKING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES |          |      |               |       |  |
|---|----------|------|---------------|-------|--|
| Ingredients                                       | Quantity | Unit | Time          | Speed |  |
| Cream   | 2.1~6.1  | dL   | 60~80s        | 5~6   |  |
| Egg-white   | 1.2~2.4  | dL   | At least 100s | 5~6   |  |

| BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G. CAKE DOUGH)) |                    |          |      |   |  |
|---|--------------------|----------|------|---|--|
| Recipe  | Ingredients        | Quantity | Unit | Time/Speed                                  | Method   |
| Cake sponge   | Flour              | 6,0      | dL   | 200~230s<br>Medium setting<br>(3~4 setting) |  |
|   | Margarine          | 1,5      | dL   |   |  |
|   | Sugar              | 1,7      | dL   |   |  |
|   | Baking powder      | 1,0      | tsp  |   |  |
| Chocolate cake  | Flour              | 6,0      | dL   | 300~360s<br>Medium setting<br>(2~4 setting) | 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. |
|   | Egg                | 3        | pcs  |   |  |
|   | Butter             | 1,5      | dL   |   |  |
|   | Sugar              | 1,3      | dL   |   |  |
|   | Vanilla Sugar      | 1,5      | tsp  |   |  |
|   | Sour cream         | 0,75     | dL   |   |  |
|   | Nougat raw mixture | 75       | g    |   |  |
| Baking soda   | 2,3                | tsp      |      |   |  |
| Butter Cake   | Flour              | 3,0      | dL   | 200~230s<br>Medium setting<br>(2~4 setting) | Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.   |
|   | Margarine          | 1,5      | dL   |   |  |
|   | Sugar              | 1,7      | dL   |   |  |
|   | Fresh egg          | 3        | pcs  |   |  |
|   | Baking powder      | 1,0      | tsp  |   |  |

| HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES |             |          |      |   |   |
|--|-------------|----------|------|---|---|
| Recipe   | Ingredients | Quantity | Unit | Time/Speed                                    | Method  |
| Yeast dough* (bread)<br>min. Quantities        | Flour       | 6,0      | dL   | 350~380s<br>Low setting<br>(1~2 setting)      | Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory. |
|  | Water       | 2,0      | dL   |   |   |
|  | Sugar       | 2,4      | dL   |   |   |
|  | Margarine   | 1,0      | tbs  |   |   |
|  | Salt        | 1,0      | tsp  |   |   |
|  | Dry yeast   | 2,0      | tsp  |   |   |
| Yeast dough* (Pizza dough) max quantities      | Wheat flour | 8,0      | dL   | At least 480s<br>Low setting<br>(1~2 setting) |   |
|  | Water       | 2,0      | dL   |   |   |
|  | Oil         | 0,5      | dL   |   |   |
|  | Fresh egg   | 1        | pcs  |   |   |
|  | Salt        | 1,5      | tsp  |   |   |
|  | Sugar       | 1,0      | tsp  |   |   |
|  | Dry yeast   | 0,5      | tbs  |   |   |

### Method

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.





## FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi un produit Electrolux. Pour garantir les meilleurs résultats, utilisez toujours des accessoires et pièces de rechange Electrolux d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre produit. Ce produit est conçu dans le souci du respect de l'environnement. Tous les éléments en plastique sont marqués d'un symbole de recyclage.

### COMPOSANTS

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Bras moteur (inclinable)                            | <b>K.</b> Pieds antidérapants                   |
| <b>B.</b> Sélecteur de vitesse                                | <b>L.</b> Cordon d'alimentation                 |
| <b>C.</b> Socle moteur  | <b>M.</b> Fouet métallique                      |
| <b>D.</b> Touche de verrouillage d'inclinaison de la tête     | <b>N.</b> Batteur plat (avec revêtement)        |
| <b>E.</b> Orifice de fixation avant                           | <b>O.</b> Crochet à pétrir (avec revêtement)    |
| <b>F.</b> Touche de libération de l'orifice de fixation avant | <b>P.</b> Trancheuse/Râpe *                     |
| <b>G.</b> Cache de l'orifice de fixation arrière              | <b>Q.</b> Hachoir à viande *                    |
| <b>H.</b> Tige de fixation des accessoires                    | <b>R.</b> Mixeur *                              |
| <b>I.</b> Bol en acier inoxydable                             | <b>S.</b> Couvercle du mixeur avec verre doseur |
| <b>J.</b> Plaque de fixation du bol                           |   |

\*Sur certains modèles uniquement

Illustration page 2

### PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois :** retirez tous les emballages comme le plastique, les étiquettes et les autocollants pouvant se trouver sur l'appareil, dans les récipients ou sur les accessoires. Nettoyez l'appareil et les accessoires. *Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».*
- 2 Placez l'appareil sur une surface plate.** Appuyez sur la touche de verrouillage d'inclinaison de la tête avec une main, et faites basculer la tête du moteur avec l'autre main. Une fois dans la position haute, la tête se bloque. **Attention !** Assurez-vous que le câble d'alimentation est débranché.
- 3 Placez le sélecteur de vitesse sur « OFF ».** **Placez le bol en acier inoxydable sur la plaque de fixation du bol.** Faites tourner le bol vers la droite pour le verrouiller dans cette position. **Avertissement :** ne mettez jamais l'appareil en marche si le fouet, le batteur ou le crochet à pâte sont en place mais que le bol n'est pas verrouillé à sa place.
- 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 Basculez la tête du moteur vers le bas.** Appuyez sur la touche de verrouillage d'inclinaison de la tête d'une main, et faites basculer la tête du moteur de l'autre main. Insérez la fiche dans la prise secteur. **Avertissement :** Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.
- 6 Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 6).** Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.

Illustration page 3

- 7 Si l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est laissé en mode vitesse (1 à 6).** L'appareil ne démarre pas automatiquement. Tournez le sélecteur de vitesse sur « OFF », puis tournez-le sur la vitesse souhaitée.

### AUTRES FONCTIONS

- 8 Orifice de fixation :** l'appareil dispose de deux orifices de fixation multi-usage, un à l'avant (A), et l'autre à l'arrière (B). Lisez et suivez attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour utiliser correctement l'appareil.

### COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE\*

- 9 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.





- 10 Poussez la touche de libération de l'orifice de fixation avant vers la droite et retirez le cache de l'orifice de fixation.** Placez l'axe d'entraînement de l'accessoire dans l'orifice de fixation avant, en utilisant la touche de libération de l'orifice de fixation. La touche de libération de l'orifice de fixation émet un clic pour indiquer que la trancheuse est correctement fixée. Placez un récipient sous l'accessoire.

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

- 11 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 3-4. 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.

#### COMMENT UTILISER LA TRANCHEUSE/RÂPE\*

- 12 Choisissez une trancheuse cylindrique (moyenne ou épaisse) ou la broyeuse.** Insérez l'accessoire en tournant vers la droite dans l'emplacement de la trancheuse/broyeuse. Assurez-vous que l'accessoire est entièrement inséré.

**Attention :** Les lames sont très coupantes !

- 13 Poussez la touche de libération de l'orifice de fixation avant vers la droite et retirez le cache de l'orifice de fixation.** Placez l'axe d'entraînement de l'accessoire dans l'orifice de fixation avant, en utilisant la touche de libération de l'orifice de fixation. **Installez la trancheuse/broyeuse dans l'orifice de fixation.** La touche de libération de l'accessoire émet un clic pour indiquer que la trancheuse/broyeuse est correctement fixée. Placez un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 5.

- 14 Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Placez le cache de l'orifice de fixation en utilisant la touche de libération de l'orifice de fixation.

#### COMMENT UTILISER LE MIXEUR\*

- 15 Retirez le cache de l'orifice de fixation arrière** en le tirant vers l'arrière. Placez le fond du mixeur dans les trois anneaux en caoutchouc. Alignez les flèches du mixeur avec les flèches sur le corps de l'appareil.


**Attention :** éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer les accessoires.

- 16 Faites tourner le mixeur vers la droite pour le verrouiller en position.** La poignée du mixeur doit être tournée vers l'arrière de la machine s'il est correctement installé. Placez le couvercle du mixeur et le verre doseur. Insérez la fiche dans la prise secteur. Ajustez le sélecteur de vitesse sur la vitesse souhaitée (vitesse recommandée : 6), mixez jusqu'à obtenir la bonne consistance de mixage.


**Attention :** ne faites jamais fonctionner le mixeur sans aucun ingrédient.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 17 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. Si vous utilisez le lave-vaisselle, placez les pièces dans le panier supérieur.

**Attention !** Les lames et accessoires sont très aiguisés et peuvent provoquer des blessures.

 **Avertissement !** Ne plongez jamais le corps de l'appareil, sa fiche d'alimentation ni le câble dans l'eau, ou dans un autre liquide.

Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.

- 18 Nettoyage du mixeur\* :**

Faites tourner le mixeur vers la gauche et retirez-le. Retirez le couvercle Versez la préparation du mixeur dans un autre récipient. Ajoutez une goutte de produit vaisselle et un litre d'eau chaude. Installez le mixeur sur l'appareil. Lancez l'appareil à la vitesse 6 pendant une demi-heure, puis videz l'eau. Rincez le mixeur, puis laissez-le sécher.

**Attention !** Les lames et accessoires sont très aiguisés et peuvent provoquer des blessures.

- 19 Le corps de l'appareil doit uniquement être nettoyé avec un chiffon humide,** puis séché avec un torchon. Remarque : n'utilisez pas de produit abrasif ou de tampon à récurer pour nettoyer les surfaces de l'appareil.


**Régalez-vous avec votre nouveau produit Electrolux!**





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 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.
- Faire bien attention lors de la manipulation des accessoires, du vidage du bol et des opérations de 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
  - le cordon d'alimentation est endommagé ;
  - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
-  Ne 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 tout contact avec les lames ou les parties amovibles 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).

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





- 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.
- ATTENTION : afin d'éviter les risques liés à une remise à zéro accidentelle de l'interrupteur à relais thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de marche / arrêt externe (minuterie) ni branché sur un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'énergie.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de d'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les éléments en mouvement en cours d'utilisation.
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE SECTEUR LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AVANT D'INSÉRER OU DE RETIRER DES ACCESSOIRES ET AVANT DE LE NETTOYER.

#### 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. |
| L'appareil ne démarre pas.                    | L'appareil n'est pas branché.   | Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.   |
|   | Le sélecteur de vitesse n'était pas placé sur « OFF » lorsque l'appareil a été débranché. | Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « OFF » avant de sélectionner la vitesse souhaitée.  |
| L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation. | Les pieds à ventouse n'étaient pas correctement fixés sur la surface.                     | Assurez-vous que les pieds à ventouse sont propres Placez l'appareil sur une surface lisse et brillante.   |
|   | C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).                    | Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.   |

#### MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit indique qu'il contient une batterie qui ne doit pas être mise au rebut avec les déchets ménagers normaux.



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Pour recycler votre produit, apportez-le dans un point de récupération officiel ou un service après-vente d'Electrolux qui pourra retirer et recycler la batterie et les parties électriques de façon sûre et professionnelle. Suivez les réglementations de votre pays concernant la récupération séparée des parties électriques et des batteries rechargeables.

Electrolux se réserve le droit de modifier un produit, ses informations ou ses caractéristiques sans notification préalable.



## RECETTES

### QUANTITÉS À FOUETTER ET DURÉES DE FOUETTAGE

| Ingrédients | Quantité | Unité | Durée         | Vitesse |  |
|-------------|----------|-------|---------------|---------|--|
| Crème       | 2.1~6.1  | dL    | 60~80s        | 5~6     |  |
| Blanc d'œuf | 1.2~2.4  | dL    | Au moins 100s | 5~6     |  |

### QUANTITÉS À BATTRE ET TEMPS DE MÉLANGE (MIXAGE DE PÂTE LÉGÈRE (PAR EX. : PÂTE À GÂTEAU))

| Recette            | Ingrédients       | Quantité  | Unité     | Durée/Vitesse                               | Préparation   |
|--------------------|-------------------|-----------|-----------|---|---|
| Génoise            | Farine            | 6,0       | dL        | 200~230s<br>Réglage moyen<br>(position 3~4) |   |
|                    | Margarine         | 1,5       | dL        |   |   |
|                    | Sucre             | 1,7       | dL        |   |   |
|                    | Levure chimique   | 1,0       | c. à café |   |   |
| Gâteau au chocolat | Farine            | 6,0       | dL        | 300~360s<br>Réglage moyen<br>(position 2~4) | 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. |
|                    | Œuf               | 3         | œufs      |   |   |
|                    | Beurre            | 1,5       | dL        |   |   |
|                    | Sucre             | 1,3       | dL        |   |   |
|                    | Sucre vanillé     | 1,5       | c. à café |   |   |
|                    | Crème aigre       | 0,75      | dL        |   |   |
|                    | Mélange au nougat | 75        | g         |   |   |
| Bicarbonate        | 2,3               | c. à café |           |   |   |
| Gâteau au beurre   | Farine            | 3,0       | dL        | 200~230s<br>Réglage moyen<br>(position 2~4) | Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.  |
|                    | Margarine         | 1,5       | dL        |   |   |
|                    | Sucre             | 1,7       | dL        |   |   |
|                    | Œuf frais         | 3         | œufs      |   |   |
|                    | Levure chimique   | 1,0       | c. à café |   |   |

### QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE

| Recette  | Ingrédients   | Quantité | Unité      | Durée/Vitesse                                  | Préparation  |
|--|---------------|----------|------------|--|--|
| Pâte levée* (pain)<br>quantités minimales            | Farine        | 6,0      | dL         | 350~380s<br>Réglage bas<br>(position 1~2)      | Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant. |
|  | Eau           | 2,0      | dL         |  |  |
|  | Sucre         | 2,4      | dL         |  |  |
|  | Margarine     | 1,0      | c. à soupe |  |  |
|  | Sel           | 1,0      | c. à café  |  |  |
| Pâte levée* (pâte<br>à pizza) quantités<br>maximales | Farine de blé | 8,0      | dL         | Au moins 480s<br>Réglage bas<br>(position 1~2) |  |
|  | Eau           | 2,0      | dL         |  |  |
|  | Huile         | 0,5      | dL         |  |  |
|  | Œuf frais     | 1        | œufs       |  |  |
|  | Sel           | 1,5      | c. à café  |  |  |
|  | Sucre         | 1,0      | c. à café  |  |  |
|  | Levure sèche  | 0,5      | c. à soupe |  |  |

#### Préparation

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.

## عربي

شكراً لك على اختيار منتج Electrolux. لضمان الحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً منتجات وقطع غيار Electrolux الأصلية. فقد صُممت خصيصاً لمنتجاتك. روعي في تصميم هذا المنتج الحفاظ على البيئة. جميع الأجزاء البلاستيكية عليها علامات لأغراض إعادة التدوير.

## المكونات

|  |                              |
|--|------------------------------|
| A. رأس المحرك (قابل للإمالة)           | K. قدم مائع للانزلاق         |
| B. مُحدّد السرعة                       | L. كبل الطاقة                |
| C. المبيت                              | M. مضرب سلكي                 |
| D. زر قفل إمالة الرأس                  | N. خافق مسطح مطلي            |
| E. صرة الملحق الأمامي                  | O. مخلب عجن مطلي             |
| F. زر تحرير صرة الملحق الأمامي         | P. قطاعة/سكين تقطيع*         |
| G. غطاء صرة الملحق الأمامي             | Q. مفرمة اللحم*              |
| H. عمود الملحق                         | R. خلاط*                     |
| I. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ | S. غطاء الخلاط مع كأس للقياس |
| J. صفيحة تثبيت الوعاء                  | *طرازات معينة فقط            |

## صورة صفحة 2

### بدء الاستخدام

- 1 قبل استخدام الجهاز لأول مرة: قم بإزالة جميع مواد التعبئة مثل المواد البلاستيكية أو المصقّات أو العلامات التي يمكن تركيبها على المبيت أو الأوعية أو الوحدات المرفقة. نظف الجهاز والملحقات، راجع التعليمات: «التنظيف والعناية».
- 2 احرص على وضع الجهاز فوق سطح ثابت ومستو. ادفع زر قفل إمالة الرأس بيد واحدة وقم بإمالة رأس المحرك لأعلى باليد الأخرى. بمجرد أن تكون في الوضع لأعلى يتم القفل. تنبيه! تأكد من فصل كبل الطاقة.
- 3 اضبط مُحدّد السرعة على وضع «OFF» (إيقاف تشغيل). ضع الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على صفيحة تثبيت الوعاء. أدر الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. تحذير: يُحظر بشدة تشغيل الجهاز باستخدام المضرب السلكي أو الخافق المسطح أو مخلب العجن ما لم يكن الوعاء في موضعه.
- 4 ضع أي وحدة مرفقة على العمود: قم بمحاذاة الفتحة في الجزء العلوي من الوحدة المرفقة مع المشبك الموجود على العمود. ادفع الوحدة المرفقة لأعلى وأدراها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لإزالة وحدة مرفقة، أدراها في اتجاه عقارب الساعة وانزعها.
- 5 إمالة رأس المحرك لأسفل: ادفع زر قفل إمالة الرأس بيد واحدة وقم بإمالة رأس المحرك لأسفل باليد الأخرى. أدخل القابض في مقياس التيار الرئيسي. تحذير: يجب إبقاء الأصابع واليدين بعيداً عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.
- 6 انقل مُحدّد السرعة من وضع «OFF» (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-6). بمجرد اكتمال الخلط، أدر مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل) وأفضل قابض الجهاز.

## صورة صفحة 3

- 7 إذا كان الجهاز غير متصل بالطاقة ومحدد السرعة لا يزال في وضع السرعة (1-6): الجهاز لن يبدأ التشغيل تلقائياً. انقل مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب.
- 8 صرة الوحدة المرفقة: يحتوي الجهاز على اثنين من الصرر المندمجة متعددة الأغراض للوحدات المرفقة، إحداها في الجانب الأمامي (A) والأخرى في الجانب الخلفي (B). يرجى قراءة التعليمات التي تأتي مع كل وحدة مرفقة واتباعها بعناية للاستخدام الصحيح والأمن للجهاز.

### طريقة استخدام مفرمة اللحم\*

- 9 قم بإدراج برغي الفرم (B) في مبيت المفرمة (A). ضع السكين (C) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرم. ضع لوحة الفرم (D) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكم ربط الحلقة (E) باليد حتى يتم تأمين مفرمة اللحم في موضعها.





**ملاحظة:** تجنب الإفراط في إحكام ربط الحلقة.

10 ارفع زر التحرير لأسفل لصرة الوحدة المرفقة الأمامية نحو اليمين وأزل غطاء صرة الوحدة المرفقة. ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الأمامية، وذلك باستخدام زر تحرير الصرة الخاص بها. سوف يُسمع صوت نفرة من زر تحرير الوحدة المرفقة في موضعه بمجرد تركيب مفرمة اللحم بشكل آمن. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة تنبيه: قبل تركيب الملحقات أوقف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الطاقة.

11 ضع صينية الطعام أعلى مبيت المفرمة. قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعها على صينية الطعام. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 3-4). ضع اللحم في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. تنبيه: تجنب وضع أصابعك أو أي أدوات أخرى في أنبوب التغذية. ملاحظة: يجب ألا يحتوي اللحم على عضلات عظم أو جلد.

### طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع\*

12 اختر القطاعة الأسطوانية (متوسطة أو خشنة) أو سكين التقطيع. أدخل الوحدة المرفقة عن طريق إدارتها باتجاه عقارب الساعة في مبيت القطاعة/وحدة التقطيع. تأكد من إدخال الوحدة المرفقة بصورة كاملة. تنبيه: الشفرات ووحدات الإدراج حادة جداً!!

13 ارفع زر التحرير لأسفل لصرة الوحدة المرفقة الأمامية نحو اليمين وأزل غطاء صرة الوحدة المرفقة. ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرة الوحدة المرفقة الأمامية، وذلك باستخدام زر تحرير الصرة الخاص بها. قم بتركيب القطاعة/سكينة التقطيع في صرة الوحدة المرفقة. سوف يُسمع صوت نفرة من زر تحرير الوحدة المرفقة بمجرد تركيب القطاعة/سكين التقطيع بشكل آمن في موضعه. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطع الطعام إلى أجزاء صغيرة. ضع قابس الطاقة للجهاز وأدر مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 5).

14 ضع الطعام في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع. عند الانتهاء من استخدام الوحدة المرفقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة. ضع غطاء صرة الملحق الأمامي باستخدام زر التحرير الخاص به.

### كيف يمكنك استخدام الخلاط\*

15 قم بإزالة غطاء صرة الملحق الخلفي بسحبه نحو الخلف بشكل مستقيم. ضع الجزء السفلي من الخلاط على الحلقات الثلاث المصنوعة من المطاط. قم بمحاذاة الأسهم على الخلاط مع الأسهم على الهيكل الرئيسي. تنبيه: قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل تركيب أي ملحقات.

16 أدر الخلاط في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. يجب أن يشير مقبض الخلاط إلى الجزء الخلفي من الجهاز عند تثبيته بشكل صحيح. ضع غطاء الخلاط وكأس القياس. أدخل القابس في مقبس التيار الرئيسي. اضبط مُحدد السرعة إلى السرعة المطلوبة (السرعة الموصى بها: 6) قم بالخلط حتى الوصول للقوام المطلوب. تنبيه: يُحظر تشغيل الخلاط وهو فارغ.

### التنظيف والعناية

17 افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي. يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم\* والقطاعة / سكين التقطيع \* باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.

18 يمكن غسل الوعاء والخفاق المسطح ومخلب العجن في غسالة الصحون. ضع هذه الأجزاء على الرف العلوي فقط عند استخدام غسالة الصحون.

تنبيه! الشفرات ووحدات الإدراج حادة جداً ويمكن أن تؤدي لوقوع إصابات.

⚠ تحذير! يُحظر غمر مبيت الجهاز أو القابس أو السلك في الماء أو أي سائل آخر.

يجب الحرص على تجفيف كل الأجزاء قبل الاستخدام.

### تنظيف الخلاط\*:

18 قم بتدوير الخلاط عكس اتجاه عقارب الساعة ثم إزالته. انزع الغطاء. صب الخليط من الخلاط. قم بإضافة قطرة من صابون غسل الصحون في لتر واحد من الماء الدافئ. قم بتركيب الخلاط في موضعه. قم بتشغيل الجهاز على السرعة 6 لمدة نصف دقيقة ثم صب الماء. انطفئ الخلاط ودعه يجف.

تنبيه! الشفرات ووحدات الإدراج حادة جداً ويمكن أن تؤدي لوقوع إصابات.

19 يجب تنظيف وحدة المبيت فقط بقطعة قماش ناعمة مبللة ثم جففها بقطعة أخرى جافة.

ملاحظة: تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضمادات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمننتج Electrolux.



## نصائح للسلامة

### اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند استخدام الأدوات أثناء إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة من دون إشراف.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي،
- تلف الميبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائماً على سطح ثابت ومستوٍ.
- قم دائماً بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تغمر الجهاز في ماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع سلك الطاقة يلمس أسطح ساخنة أو يعلق فوق حافة طاولة أو منضدة.
- لا تستخدم ملحقات أو قطع مصنعة أو مباحة بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً قبل عملية الفك أو التنظيف.
- تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات! ال تستخدم الأدوات أو ألوانى أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة أثناء التشغيل.
- تأكد من ان متعلقاتك الشخصية الملابس/الاكسسوارات بعيدة عن الجهاز أثناء الاستخدام.
- لا تحضر سوائل بدرجة الغليان (الحد الأقصى 90 درجة مئوية).
- لا تستخدم هذا الجهاز لتقليب الدهانات. خطر، قد ينتج عنه انفجار!
- تنبيه: بهدف تجنب الخطر الناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم بتشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف المحتمل الناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح.
- تأكد من تثبيت الوعاء جيداً في مكانة الصحيح قبل استخدام ملحقات العجن والخفق.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو لمس القطع المتحركة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز من مقبس التيار عندما لا يكون قيد الاستعمال أو قبل إدخال الأجزاء أو إزالتها وكذلك قبل التنظيف.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة  | السبب المحتمل   | الحل  |
|--|---|---|
| يقوم المحرك بتخفيف السرعة أثناء التشغيل.   | كمية العجين قد تتجاوز السعة القصوى.   | قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفتين.  |
| قد يكون العجين رطباً للغاية، وقد يلتصق بجانب الوعاء.                             | قد يكون العجين رطباً للغاية، وقد يلتصق بجانب الوعاء.                          | قم بإضافة المزيد من الدقيق، حوالي ١ ملعقة كبيرة في المرة حتى تزداد سرعة المحرك. قم بتشغيل الجهاز حتى يتم التخلص من العجين الملتصق بجانب الوعاء. |
| الجهاز لا يبدأ التشغيل.  | الجهاز غير متصل بمصدر التيار الكهربائي.                                       | تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.  |
| مُحدّد السرعة لم يكن في وضع «OFF» (إيقاف التشغيل) عند فصل الجهاز من مصدر الطاقة. | مُحدّد السرعة لم يكن في وضع «OFF» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب. | انقل مُحدّد السرعة إلى الوضع «OFF» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب.  |
| الجهاز يهتز/يتحرك أثناء التشغيل.   | أقدام الالتصاق غير مثبتة على السطح بشكل صحيح.                                 | تأكد من أن أقدام الالتصاق نظيفة. ضع الجهاز على سطح أملس ونظيف.  |
| أمر طبيعي للأحمال الثقيلة (على سبيل المثال العجين السميك والجبن).                | أمر طبيعي للأحمال الثقيلة (على سبيل المثال العجين السميك والجبن).             | قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفتين.  |

## التخلص من الجهاز

يشير هذا الرمز على المنتج إلى أن هذا المنتج يحتوي على بطارية لا ينبغي التخلص منها مع النفايات المنزلية العادية.



يشير الرمز الموجود على المنتج أو على غلافه إلى عدم إمكانية التخلص من هذا المنتج كغفائية منزلية. لإعادة تدوير المنتج الخاص بك، يرجى نقله إلى نقطة تجميع رسمية أو إلى مركز خدمة إلكترولوكس حتى يمكن إزالة البطارية والأجزاء الكهربائية وإعادة تدويرهم بطريقة آمنة ومهنية. اتبع القواعد المعمول بها في بلدك المتعلقة بالجمع المنفصل للمنتجات الكهربائية والبطاريات القابلة لإعادة الشحن.



تحتفظ شركة Electrolux بالحق في تغيير المنتجات والمعلومات والمواصفات دون إشعار.



## لوصفة

| كميات الخفق وأوقات التحضير |         |        |                     |        |
|----------------------------|---------|--------|---------------------|--------|
| المكونات                   | الكمية  | وحدة   | الوقت               | السرعة |
| القشدة                     | 6.1~2.1 | ديسلتر | 60 إلى 80 ثانية     | 5~6    |
| بياض بيض                   | 2.4~1.2 | ديسلتر | على الأقل 100 ثانية | 5~6    |

| الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة الخفيفة (مثال: عينة الكبيك)) |                   |        |             |   |   |
|---|-------------------|--------|-------------|---|---|
| الوصفة  | المكونات          | الكمية | وحدة        | الوقت/ السرعة                                       | طريقة التحضير   |
| الكعكة السفنجة  | الدقيق            | 6,0    | ديسلتر      | 200 إلى 230 ثانية<br>إعداد متوسط<br>(الإعدادات 3~4) |   |
|   | السمن الصناعي     | 1,5    | ديسلتر      |   |   |
|   | السكر             | 1,7    | ديسلتر      |   |   |
|   | البيكنج بودر      | 1,0    | ملعقة صغيرة |   |   |
| كعكة الشو كوالثة  | الدقيق            | 6,0    | ديسلتر      | 300 إلى 360 ثانية<br>إعداد متوسط<br>(الإعدادات 2~4) | يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشدية. يضاف البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك. إضافة القشدة الحامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج صودا. |
|   | بيض               | 3      | قطعة        |   |   |
|   | الزبدة            | 1,5    | ديسلتر      |   |   |
|   | السكر             | 1,3    | ديسلتر      |   |   |
|   | مسحوق الفانيليا   | 1,5    | ملعقة صغيرة |   |   |
|   | الكريمة الحامضة   | 0,75   | ديسلتر      |   |   |
|   | خليط النوجا اخلام | 75     | جم          |   |   |
|   | البيكنج صودا      | 2,3    | ملعقة صغيرة |   |   |
| كعكة زبدة   | الدقيق            | 3,0    | ديسلتر      | 200 إلى 230 ثانية<br>إعداد متوسط<br>(الإعدادات 2~4) | ضع جميع المكونات في وعاء وبعجن.   |
|   | السمن الصناعي     | 1,5    | ديسلتر      |   |   |
|   | السكر             | 1,7    | ديسلتر      |   |   |
|   | بيض               | 3      | قطعة        |   |   |
|   | البيكنج بودر      | 1,0    | ملعقة صغيرة |   |   |

| الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن |  |        |             |   |                                 |  |  |
|---|--|--------|-------------|---|---------------------------------|--|--|
| الوصفة                                      | المكونات   | الكمية | وحدة        | الوقت/ السرعة   | طريقة التحضير                   |  |  |
| العجين بالخميرة *<br>(الخبز) أدنى كمية      | الدقيق   | 6,0    | ديسلتر      | 350 إلى 380 ثانية<br>إعداد منخفض<br>(الإعدادات 1~2)   | ضع جميع المكونات في وعاء وبعجن. |  |  |
|   | مياه   | 2,0    | ديسلتر      |   |                                 |  |  |
|   | السكر  | 2,4    | ديسلتر      |   |                                 |  |  |
|   | السمن الصناعي  | 1,0    | ملعقة كبيرة |   |                                 |  |  |
|   | ملح  | 1,0    | ملعقة صغيرة |   |                                 |  |  |
|   | خميرة جافة   | 2,0    | ملعقة صغيرة |   |                                 |  |  |
| العجين بالخميرة *<br>(البيتزا) كمية كبيرة   | الدقيق   | 8,0    | ديسلتر      | على الأقل 480 ثانية<br>إعداد منخفض<br>(الإعدادات 1~2) |                                 |  |  |
|   | مياه   | 2,0    | ديسلتر      |   |                                 |  |  |
|   | زيت  | 0,5    | ديسلتر      |   |                                 |  |  |
|   | بياض طازج  | 1      | قطعة        |   |                                 |  |  |
|   | ملح  | 1,5    | ملعقة صغيرة |   |                                 |  |  |
|   | السكر  | 1,0    | ملعقة صغيرة |   |                                 |  |  |
|   | خميرة جافة   | 0,5    | ملعقة كبيرة |   |                                 |  |  |
|   | طريقة التحضير  |        |             |   |                                 |  |  |
|   | <p>1. في وعاء قم بخلط نصف كمية اخلميرة مع المالح والسكر ويوضع جانبا:</p> <p>2. في الوعاء اخلاص باخلاط ضع اخلميرة انتيقية. املاء والزيت:</p> <p>3. يجب خلط الجني على احد الذني من السرعات با ستخدم مضرب العجن للحصول على مزيج سلس:</p> <p>4. بعد ذلك يمكن اضافة البيض والخميرة وخلطه مع المالح والسكر</p> <p>5. ينبغي زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة. وينبغي اضافة الدقيق تدريجيا:</p> <p>6. بعد زيادة حجم وكثافة العجني. يجب تغيير الملمس:</p> <p>7. ضع كل الطحني واخلط حتى احصلون على مزيج متجانس:</p> <p>8. في هذه امرحلة سوف ختاج إلى مراقبة الطاقة بحيث ال تتجاوز القيمة القصوى التي حدد من قبل الشركة المصنعة:</p> <p>9. نتأكد من ان العجينة جاهزة لاستخدام عندما ال تلتصق باليد.</p> |        |             |   |                                 |  |  |

\* احرص على عدم تجاوز السرعة 2 عند إعداد العجين. فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.



GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

## БЪЛГАРСКИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на Electrolux. За да си гарантирате най-добрите резултати, винаги използвайте оригинални аксесоари и резервни части на Electrolux. Те са произведени специално за Вашия продукт. Този продукт е разработен с мисъл за околната среда. Всички пластмасови части са обозначени с цел рециклиране.

### КОМПОНЕНТИ

- |   |  |
|---|--|
| <b>A.</b> Глава на двигател (накланяща се)                        | <b>K.</b> Неплъзгащи се крачета              |
| <b>B.</b> Селектор на скорости                                    | <b>L.</b> Захранващ кабел                    |
| <b>C.</b> Корпус  | <b>M.</b> Жична лебедка                      |
| <b>D.</b> Бутон за заключване при накланяне на задвижващата глава | <b>N.</b> Плоска бъркачка с покритие         |
| <b>E.</b> Предно гнездо за приставки                              | <b>O.</b> Кука за тесто с покритие           |
| <b>F.</b> Бутон за освобождаване на предното гнездо за приставки  | <b>P.</b> Слайсер/Стъргало *                 |
| <b>G.</b> Капак за задното гнездо за приставки                    | <b>Q.</b> Месомелачка *                      |
| <b>H.</b> Закрепващ вал   | <b>R.</b> Блендер *                          |
| <b>I.</b> Купа от неръждаема стомана                              | <b>S.</b> Капак на блендера с мерителна чаша |
| <b>J.</b> Плоча за затягане на купата                             |  |

\* Само при някои модели

### Страница с изображения 2

#### ПЪРВИ СЪПКИ

- 1** **Преди да използвате уреда за първи път:** Отстранете всички полиетиленови опаковки, етикети, стикери или висящи етикети, евентуално прикачени към корпуса, купите или приставките. Почистете уреда и принадлежностите, *вижте инструкциите: „Почистване и обслужване“*.
- 2** **Поставете уреда на равна повърхност.** Натиснете бутона за заключване на накланящата се задвижваща глава и повдигнете корпуса нагоре с другата ръка. След нагласяне на позицията тя се заключва. **Внимание!** Уверете се, че захранващият кабел е изключен.
- 3** Завъртете бутона за скорост на позиция „ИЗКЛ.“ **Поставете купата от неръждаема стомана на мястото за купи.** Завъртете купата по посока на часовниковата стрелка, докато се заключи. **Предупреждение:** Никога на работете с уреда с телта за разбиване, приставката за гладко разбиване или куката за тесто, докато купата не е поставена на мястото си.
- 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.
- 5** **Накланяне надолу на задвижващата глава:** Натиснете бутона за заключване на накланящата се задвижваща глава с едната ръка и наклонете корпуса надолу с другата ръка. Включете щепсела в захранването. **Внимание:** Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.
- 6** **Преместете селектора на скорости от позиция “OFF” към желаната скорост (1-6).** След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция “OFF” и изключете уреда.

### Страница с изображения 3

- 7** **Ако уредът е изключен и бутонът за избор на скорост е оставен на скорост (1-6):** Уредът няма да се включи автоматично. Завъртете бутона за скорост на „ИЗКЛ.“, след което го завъртете на желаната скорост.

#### ДРУГИ ФУНКЦИИ

- 8** **Гнездо за приставки:** Уредът има две вградени гнезда за приставки за различни цели – едното е отпред (A), другото – отзад (B). Прочетете и внимателно и следвайте инструкциите за всяка приставка за правилна и безопасна употреба.

#### КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ МЕСОМЕЛАЧКАТА\*

- 9** **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.*





- 10** **Натиснете надолу бутона за освобожаване за предното гнездо за приставки надясно и вдигнете капака на гнездото.** Поставете задвижващия механизъм на приставката в предното гнездо с помощта на бутона за освобожаване на гнездото за приставки. Бутонът за освобожаване на приставки ще щракне, след като месомелачката бъде правилно поставена. Поставете съд под приставката.  
**Внимание:** Преди закрепване на аксесоарите изключете уреда и извадете кабела.
- 11** **Поставете тавата над корпуса на мелачката.** Нарезжете сурово месо на малки парчета и го поставете в тавата. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 3-4. 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.*


#### **КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЛАЙСЕРА/СТЪРГАЛОТО\***

- 12** **Изберете приставка за нарязване/настъргване (средно или едро) или нож за накълцване.** Поставете приставката и я завъртете по посока на часовниковата стрелка в съответния ѝ корпус. Уверете се, че приставката е правилно поставена.  
**Внимание:** Остриетата и вложките са много остри!
- 13** **Натиснете бутона за освобожаване за предното гнездо за приставки надясно и вдигнете капака на гнездото.** Поставете задвижващия механизъм на приставката в предното гнездо с помощта на бутона за освобожаване на гнездото за приставки. **Сглобете приставката за нарязване/ножа за накълцване в гнездото на приставката.** Бутонът за освобожаване на приставки ще щракне, след като приставката за нарязване/накълцване бъде правилно поставена. Поставете съд под принадлежността. Нарезжете съставките на малки парчета. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 5.
- 14** **Поставете храната в захранващия улей, като използвате тласкача.** Когато приключите с използването на принадлежността, изключете уреда и извадете кабела. Поставете капака на предното гнездо за приставки с помощта на бутона за освобожаване на гнездото за приставки.


#### **КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ БЛЕНДЕРА\***

- 15** **Отстранете капака на задното гнездо за приставки с издърпване назад.** Поставете долната част на блендера върху трите гумени пръстена. Подравнете стрелките на блендера със стрелките на основния корпус.  
**Внимание:** Изключете уреда и извадете щепсела му от контакта преди да поставяте принадлежности.
- 16** **Завъртете блендера по посока на часовниковата стрелка, докато щракне.** Дръжката на блендера трябва да сочи към задната част на кухненския робот, когато е правилно поставен. Поставете капака на блендера и мерителната купа. Включете щепсела в захранването. С бутона за скорост задайте нужната скорост (препоръчителна скорост: 6), миксирайте до получаване на желаната консистенция.  
**Внимание:** Никога не пускайте блендера без да има сложени съставки в него.

#### **ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ**

- 17** **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. Ако използвате съдомиялна машина, поставяйте части от уреда само на горния рафт.

**Внимание!** Ножовете и приставките са много остри и могат да причинят нараняване.

 **Предупреждение!** Никога не потапяйте във вода или друга течност корпуса, кабела или щепсела.

Подсушавайте всяка част много добре преди употреба.

- 18** **Почистване на блендера\*:**  
Завъртете блендера обратно на часовниковата стрелка и го извадете. Махнете и капака. Изсипете сместа от блендера. Добавете капка препарат за миене на съдове и един литър топла вода. Поставете отново блендера върху уреда. Пуснете кухненския робот на скорост 6 за половин минута, след което излейте водата. Изплакнете блендера и го оставете да съхне.  
**Внимание!** Ножовете и приставките са много остри и могат да причинят нараняване.
- 19** **Корпусът трябва да се почиства само с влажна и мека кърпа и да се подсушава с кърпа.**  
Забележка: Не използвайте абразивни препарати или груби кухненски гъби при почистването на повърхността на уреда ви.

**Насладете се на своя нов продукт от Electrolux!**





## УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### Прочетете следните инструкции внимателно преди за използвате уреда за първи път.

- Забранено е използването на този уред от деца. Дръжте уреда и кабела му далеч от достъп на деца.
- Подхождайте с внимание, когато боравите с инструментите, изпразвайте купата или почиствате.
- 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.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Този уред трябва да се свързва само към източник на електрозахранване, чието напрежение и честота съответстват на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте и не вдигайте уреда, ако захранващият кабел или корпусът е повреден.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасност.
- Винаги поставяйте уреда върху равна повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- 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 остриетата или движещите се части. Това може да доведе до нараняване! Не използвайте други инструменти или прибори по време на използване на уреда.
- Не изпускате 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!

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността от задействане на топлинния предпазител по невнимание, този уред не трябва да се захранва чрез външно устройство за превключване, като таймер, или да е свързан с верига, която редовно се включва и изключва от помощната програма.
- Изключете уреда и го извадете от контакта преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.
- **ИЗКЛУЧЕТЕ ОТ ЗАХРАНВАЩИЯ КОНТАКТ, КОГАТО НЕ Е В УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ПОСТАВЯТЕ ИЛИ ИЗВАЖДАТЕ ЧАСТИ И ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ.**

#### 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. |
| Уредът не тръгва.                            | Уредът не е свързан към електрозахранването.  | Включете уреда в контакта преди работа.  |
|  | Бутонът за скорост не е бил на позиция „ИЗКЛ.“, когато уредът е бил изключен от захранването. | Завъртете бутона за скорост на позиция „ИЗКЛ.“, след което го завъртете на желаната скорост.                                     |
| Уредът вибрира/движи се по време на работа.  | Вакуумната подложка не е закрепена правилно за повърхността.                                  | Уверете се, че вакуумната подложка е чиста. Поставете кухненския робот върху гладка и чиста повърхност.                          |
|  | Нормално за голямо зареждане (напр. голямо количество тесто, сирене).                         | Извадете половината и процедирайте на два пъти.  |

#### ИЗХВЪРЛЯНЕ



Този символ върху продукта указва, че продуктът съдържа батерия, която не трябва да се изхвърля с обичайните домакински отпадъци.



Този символ върху продукта или върху опаковката му указва, че продуктът може да не се изхвърля като домакински уреди. За рециклиране на продукта ви го занесете на официално място за събиране на електроуреди или център на Electrolux, който може да извади и рециклира безопасно и професионално батерията и електрическите части. Изпълнявайте правната уредба на вашата държава за разделно събиране на електрически продукти и презареждащи се батерии.

Electrolux си запазва правото да променя продукти, информация и спецификации без предизвестие.







## РЕЦЕПТИ

### КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАЗБЪРКВАНЕ

| Съставки | Количества | Мерна ед-ца | Време        | Скорост |  |
|----------|------------|-------------|--------------|---------|--|
| Сметана  | 2.1~6.1    | дл.         | 60~80 сек    | 5~6     |  |
| Белтък   | 1.2~2.4    | дл.         | Поне 100 сек | 5~6     |  |

### КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАЗБИВАНЕ (РАЗМЕСВАНЕ НА МЕКО ТЕСТО (ПР.: ТЕСТО ЗА ТОРТА))

| Рецепта          | Съставки         | Количества | Мерна ед-ца | Време/Скорост                                      | Приготвяне   |
|------------------|------------------|------------|-------------|--|--|
| Пандишпан        | Брашно           | 6,0        | дл.         | 200~230 сек<br>Средно настройка<br>(3~4 настройка) |  |
|                  | Маргарин         | 1,5        | дл.         |  |  |
|                  | Захар            | 1,7        | дл.         |  |  |
|                  | Бакпулвер        | 1,0        | ч.л.        |  |  |
| шоколадова торта | Брашно           | 6,0        | дл.         | 300~360 сек<br>Средно настройка<br>(2~4 настройка) | 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. |
|                  | Яйце             | 3          | бр.         |  |  |
|                  | Чисто масло      | 1,5        | дл.         |  |  |
|                  | Захар            | 1,3        | дл.         |  |  |
|                  | Ванилена захар   | 1,5        | ч.л.        |  |  |
|                  | Сметана          | 0,75       | дл.         |  |  |
|                  | Сурова смес нуга | 75         | г           |  |  |
| Сода за готвене  | 2,3              | ч.л.       |             |  |  |
| Маслен кейк      | Брашно           | 3,0        | дл.         | 200~230 сек<br>Средно настройка<br>(2~4 настройка) | Поставете всички съставки в купата и ги разбъркайте докато се смесят напълно.  |
|                  | Маргарин         | 1,5        | дл.         |  |  |
|                  | Захар            | 1,7        | дл.         |  |  |
|                  | Прясно яйце      | 3          | бр.         |  |  |
|                  | Бакпулвер        | 1,0        | ч.л.        |  |  |

### КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАБОТА С КУКИТЕ ЗА ТЕСТО

| Рецепта   | Съставки        | Количества | Мерна ед-ца | Време/Скорост                                     | Приготвяне   |
|---|-----------------|------------|-------------|---|--|
| Заквасено тесто* (хляб) мин. количества           | брашно          | 6,0        | дл.         | 350~380 сек<br>Ниско настройка<br>(1~2 настройка) | Поставете всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес. |
|   | вода            | 2,0        | дл.         |   |  |
|   | Захар           | 2,4        | дл.         |   |  |
|   | Маргарин        | 1,0        | суп.л.      |   |  |
|   | Сол             | 1,0        | ч.л.        |   |  |
|   | Суша мая        | 2,0        | ч.л.        |   |  |
| Заквасено тесто* (тесто за пица) макс. количества | Пшенично брашно | 8,0        | дл.         | Поне 480 сек<br>иско настройка<br>(1~2 настройка) |  |
|   | Вода            | 2,0        | дл.         |   |  |
|   | Олио            | 0,5        | дл.         |   |  |
|   | Прясно яйце     | 1          | бр.         |   |  |
|   | Сол             | 1,5        | ч.л.        |   |  |
|   | Захар           | 1,0        | ч.л.        |   |  |
| Суша мая  | 0,5             | суп.л.     |             |   |  |

#### 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 текстура;
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 сместа 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. Сместа достига точката, в която по приставките вече не залепва тесто.

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





## ČEŠTINA

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky Electrolux. Nejlepší výsledky vždy zajistíte použitím originálního příslušenství a náhradních dílů značky Electrolux. Toto příslušenství bylo navrženo speciálně pro váš výrobek. Tento výrobek je navržen s ohledem na životní prostředí. Všechny plastové součásti jsou označeny pro účely recyklace.

## SOUČÁSTI

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Mixovací hlava (sklopitelná)                | <b>K.</b> Protiskluzové nožičky             |
| <b>B.</b> Volič rychlosti                             | <b>L.</b> Napájecí kabel                    |
| <b>C.</b> Kryt  | <b>M.</b> Drátěná metla                     |
| <b>D.</b> Pojistné tlačítko sklopné hlavy             | <b>N.</b> Potažený plochý šlehač            |
| <b>E.</b> Hlava předního nástavce                     | <b>O.</b> Potažený hnětač těsta             |
| <b>F.</b> Uvolňovací tlačítko hlavy předního nástavce | <b>P.</b> Kráječ/krouhač *                  |
| <b>G.</b> Kryt hlavy zadního nástavce                 | <b>Q.</b> Mlýnek na maso *                  |
| <b>H.</b> Hřídel nástavce                             | <b>R.</b> Mixér *                           |
| <b>I.</b> Nerezová mísa                               | <b>S.</b> Víko mixéru s odměřovací nádobkou |
| <b>J.</b> Upínací podložka na mísu                    |   |

\* Pouze u vybraných modelů

Strana s obrázky 2

## ZAČÍNÁME

- 1 Před prvním použitím spotřebiče:** Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou plasty, štítky, jmenovky a nálepky, které mohou být umístěny na těle, míse nebo přídatných zařízeních. Vyčistěte spotřebič a příslušenství, viz také pokyny „Čištění a údržba“.
- 2 Spotřebič postavte na rovnou plochu.** Zatlačte pojistné tlačítko jednou rukou a druhou rukou vyklepte hlavu s motorem do horní polohy. Jakmile je v horní poloze, zajistí se.  
**Upozornění!** Zajistěte, aby byl odpojen napájecí kabel.
- 3 Nastavte volič otáček do polohy VYPNUTO. Vložte nerezovou mísu do upínací desky.** Otočte mísou po směru hodinových ručiček a zajistěte ji na místě.  
**Výstraha:** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.
- 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.
- 5 Sklopení mixovací hlavy do dolní polohy:** Zatlačte pojistné tlačítko jednou rukou a druhou rukou sklopte hlavu s motorem do dolní polohy. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.  
**Upozornění:** Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.
- 6 Otočte voličem rychlosti z „OFF“ polohy na požadovanou rychlost(1–6).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.

Strana s obrázky 3

- 7 Pokud je spotřebič odpojen a volič otáček zapnutý v režimu mixování (1-6):** Spotřebič se nespustí automaticky. Přepněte volič otáček do polohy „OFF“ a pak jej přepněte na požadované otáčky.

## DALŠÍ FUNKCE

- 8 Hlava nástavce:** Spotřebič má dvě vestavěné univerzální hlavy nástavce, jednu vpředu (A) a druhou vzadu (B). Pozorně si přečtěte a řiďte se pokyny dodané s každým nástavcem za účelem jejich správného a bezpečného používání.

## POUŽÍVÁNÍ MLÝNKU NA MASO\*

- 9 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 nepřetáhněte.



GB  
FR  
AR  
BG  
**CZ**DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA

- 10 Zatláče uvolňovací tlačítko hlavy předního nástavce doprava a sejměte kryt hlavy nástavce.** Nasadte hnací hřídel nástavce do otvoru přední hlavy nástavce pomocí uvolňovacího tlačítka hlavy nástavce. Uvolňovací tlačítko nástavce zacvakne ve stanovené poloze, jakmile je mlýnek na maso bezpečně připojen. Pod nástavec položte nádobu.

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

- 11 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 3-4. 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.*

### POUŽÍVÁNÍ KRÁJEČE/KROUHAČE\*

- 12 Zvolte válcový kráječ (střední nebo hrubý) nebo krouhací nůž.** Vložte nástavec otočením po směru hodinových ručiček do tělesa kráječe/krouhače. Ujistěte se, že je nástavec úplně zasunutý.

**Pozor:** Nože a vložky jsou velmi ostré!

- 13 Zatláče uvolňovací tlačítko hlavy předního nástavce doprava a sejměte kryt hlavy nástavce.** Nasadte hnací hřídel nástavce do otvoru přední hlavy nástavce pomocí uvolňovacího tlačítka hlavy nástavce. **Sestavte kráječ/krouhač s hlavou nástavce.** Uvolňovací tlačítko nástavce zacvakne ve stanovené poloze, jakmile je kráječ/krouhač bezpečně připojen. Pod nástavec položte nádobu. Potraviny pokrájejte na malé kousky. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 5.

- 14 Pomocí pěchovače suňte potraviny do plnicího kanálu.** Poté, co přestanete s nástavcem pracovat, vypněte spotřebič a vypojte jej ze zásuvky. Nasadte kryt hlavy předního nástavce pomocí uvolňovacího tlačítka.

### POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU\*

- 15 Sejměte kryt zadní hlavy nástavce zatažením směrem dozadu.** Postavte dolní část mixéru na tři pryžové kroužky. Vyrovnajte šipky mixéru se šípkami na hlavním těle.

**Pozor:** Před připojováním jakéhokoliv příslušenství spotřebič vypněte a odpojte.

- 16 Otočte mixérem po směru hodinových ručiček a zajistěte jej na místě.** Rukojeť mixéru by měla směřovat k zadní straně stroje, když je řádně upevněna. Nasadte víko mixéru a odměřovací nádobku. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Nastavte volič otáček na požadovanou hodnotu (doporučené otáčky: 6), míchejte, dokud není dosaženo správné konzistence.

**Pozor:** Nikdy mixér nespouštějte bez přísad.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 17 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. Součásti umísťte pouze do horního koše myčky.

**Upozornění!** Nože a vložky jsou velmi ostré a mohou způsobit zranění.

 **Varování!** Nikdy tělo spotřebiče, zástrčku nebo kabel nenořte do vody či jakékoliv jiné kapaliny.

Před použitím každou součást důkladně vysušte.

- 18 Čištění mixéru\*:**

Otočte mixér proti směru hodinových ručiček a sejměte jej. Sejměte víko. Vylijte směs z mixéru. Přidejte kapku mycího prostředku a jeden litr teplé vody. Nasadte mixér na spotřebič. Spusťte stroj na otáčky 6 na dobu půl minuty, pak vodu vylijte. Opláchněte mixér a nechte jej oschnout.

**Upozornění!** Nože a vložky jsou velmi ostré a mohou způsobit zranění.

- 19 Tělo by mělo být vyčištěno měkkým vlhkým hadrem a pak vysušeno jiným hadrem.**

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


**Užijte si váš nový výrobek Electrolux!**





## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### **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 nástroji, vyprazdňování mísy 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.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
-  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 nožů nebo 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.
- **POZOR:** Abyste zabránili riziku nechtěného resetování tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který elektrárenská společnost pravidelně vypíná a zapíná.





- Před výměnou příslušenství nebo manipulací s pohyblivými součástmi spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- POKUD SPOTŘEBIČ NEPOUŽÍVÁTE, PŘED PŘIPOJENÍM NEBO ODEBRÁNÍM SOUČÁSTÍ A PŘED ČIŠTĚNÍM JEJ ODPOJTE OD SÍTĚ.

#### 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. |
| Spotřebič nelze spustit.                           | Spotřebič není zapojený do zásuvky.                                | Před spuštěním se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky.  |
|  | Volič otáček nebyl v poloze „OFF“, když byl spotřebič odpojen.     | Přepněte volič otáček do polohy „OFF“ a pak jej přepněte na požadované otáčky.                                 |
| Tento spotřebič se během provozu pohybuje/vibruje. | Přísavné patky nejsou k povrchu řádně upevněny.                    | Přesvědčte se, že jsou přísavné patky čisté. Umístěte přístroj na hladký a lesklý povrch.                      |
|  | U velkých zátěží se jedná o normální jev (např. hutné těsto, sýr). | Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.   |

#### LIKVIDACE



Tento symbol na výrobku označuje, že obsahuje baterie, která by neměla být likvidována společně s běžným domovním odpadem.



Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že tento spotřebič nepatří do domovního odpadu. Chcete-li výrobek recyklovat, odнесите jej do oficiálního sběrného místa nebo do servisního střediska společnosti Electrolux, kde mohou baterii a další elektrické součásti vyjmout a recyklovat bezpečným a profesionálním způsobem. Postupujte podle zákonů platných ve vaší zemi, které se týkají sběru separovaných odpadních elektrických výrobků a nabíjecích baterií.

Společnost Electrolux si vyhrazuje právo měnit výrobky, informace i technické údaje bez předchozího upozornění.

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





## RECEPTY

### DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ ŠLEHÁNÍ

| Prísady        | Množství | Jednotka | Čas           | Rychlost |
|----------------|----------|----------|---------------|----------|
| Smetana        | 2,1~6,1  | dl       | 60~80 s       | 8~10     |
| Vejsce - 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          | Prísady              | Množství | Jednotka | Čas/Rychlost                                     | Příprava  |
|-----------------|----------------------|----------|----------|--|---|
| Piškotový koláč | Mouka                | 6,0      | dL       | 200~230s<br>Střední nastavení<br>(nastavení 3~4) |   |
|                 | Margarín             | 1,5      | dL       |  |   |
|                 | Cukr                 | 1,7      | dL       |  |   |
|                 | Prášek na pečení     | 1,0      | lžička   |  |   |
| Čokoládový dort | Mouka                | 6,0      | dL       | 300~360s<br>Střední nastavení<br>(nastavení 2~4) | Máslu by mělo být měkké a nikoliv tuhé. Rozmíchejte měkké máslu s cukrem na krém. Přidejte postupně vejce. Během míchání přidejte kysanou smetanu a vanilkový cukr. Nakonec vmíchejte mouku spolu s jedlou sodou. |
|                 | Vejsce               | 3        | ks       |  |   |
|                 | Máslu                | 1,5      | dL       |  |   |
|                 | Cukr                 | 1,3      | dL       |  |   |
|                 | Vanilkový cukr       | 1,5      | lžička   |  |   |
|                 | Kysaná smetana       | 0,75     | dL       |  |   |
|                 | Surová nugátová směs | 75       | g        |  |   |
| Jedlá soda      | 2,3                  | lžička   |          |  |   |
| Máslový koláč   | Mouka                | 3,0      | dL       | 200~230s<br>Střední nastavení<br>(nastavení 2~4) | Všechny přísady dejte do mísy a míchejte je, dokud není těsto hotové.   |
|                 | Margarín             | 1,5      | dL       |  |   |
|                 | Cukr                 | 1,7      | dL       |  |   |
|                 | Čerstvé vejce        | 3        | ks       |  |   |
|                 | Prášek na pečení     | 1,0      | lžička   |  |   |

### DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ HNĚTACÍCH METEL

| Recept                                       | Prísady        | Množství | Jednotka | Čas/Rychlost                                       | Příprava   |
|--|----------------|----------|----------|--|--|
| Kynuté těsto*<br>(chlebové) min.<br>množství | Mouka          | 6,0      | dL       | 350~380s<br>Nízké nastavení<br>(nastavení 1~2)     | Vložte všechny přísady do mísy a hnětte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá. |
|  | Voda           | 2,0      | dL       |  |  |
|  | Cukr           | 2,4      | dL       |  |  |
|  | Margarín       | 1,0      | lžice    |  |  |
|  | Sůl            | 1,0      | lžička   |  |  |
|  | Sušené droždí  | 2,0      | lžička   |  |  |
| Kynuté těsto* (na pizzu) max. množství       | Pšeničná mouka | 8,0      | dL       | Nejméně 480s<br>Nízké nastavení<br>(nastavení 1~2) |  |
|  | Voda           | 2,0      | dL       |  |  |
|  | Olej           | 0,5      | dL       |  |  |
|  | Čerstvé vejce  | 1        | ks       |  |  |
|  | Sůl            | 1,5      | lžička   |  |  |
|  | Cukr           | 1,0      | lžička   |  |  |
| Sušené droždí                                | 0,5            | lžice    |          |  |  |

#### Příprava

1. V nádobě smícháme polovinu droždí se solí a cukrem a odložíme;
2. Do mísy stojanového mixéru vložíme zbyvajcí 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 jednolitého těsta;
8. V této chvíli je nutné sledovat příkon stojanového mixéru, aby nepřesáhl 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.





## DEUTSCH

Danke das Sie sich für ein Produkt von Electrolux entschieden haben. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir das passende Original-Zubehör von Electrolux zu verwenden. Dieses wurde speziell für Ihr Produkt entwickelt auch unterm dem Aspekt die Umwelt zu schützen, daher sind alle Plastik-Teile recycelfähig.

### TEILE

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Motorkopf (kippar)                            | <b>K.</b> Rutschfeste Füße                  |
| <b>B.</b> Geschwindigkeitsregler                        | <b>L.</b> Netzkabel                         |
| <b>C.</b> Motorblock                                    | <b>M.</b> Schneebesens                      |
| <b>D.</b> Verriegelungstaste für Neigekopf              | <b>N.</b> Beschichteter Flachrührer         |
| <b>E.</b> Vorderer Zubehörvorsatz                       | <b>O.</b> Beschichteter Knethaken           |
| <b>F.</b> Vordere Entriegelungstaste für Zubehörvorsatz | <b>P.</b> Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz * |
| <b>G.</b> Hintere Abdeckung für Zubehörvorsatz          | <b>Q.</b> Fleischwolf *                     |
| <b>H.</b> Rührerwelle                                   | <b>R.</b> Standmixer *                      |
| <b>I.</b> Edelstahlschüssel                             | <b>S.</b> Standmixerdeckel mit Messbecher   |
| <b>J.</b> Schüsselverriegelungsplatte                   | <i>* nur ausgewählte Modelle</i>            |

### Abbildung Seite 2

#### ERSTE SCHRITTE

- 1** **Vor der ersten Benutzung Ihres Geräts:** Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien, Etiketten oder Aufkleber, die am Gehäuse, der Schüssel oder dem Zubehör angebracht sein könnten. Zur Reinigung von Gerät und Zubehör, *siehe: „Reinigung und Pflege“*.
- 2** **Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.** Drücken Sie mit der einen Hand die Verriegelungstaste für den Neigekopf ein und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurück gekippten Position rastet der Motorkopf ein.  
**Vorsicht!** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- 3** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest.  
**Achtung:** Verwenden Sie das Gerät inkl. Schneebesens, Flachrührer oder Teighaken nur dann, wenn die Schüssel fest in der Verriegelung sitzt.
- 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** **Absenken des Motorkopfes:** Drücken Sie mit der einen Hand die Verriegelungstaste für den Neigekopf ein und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.  
**Achtung:** Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.
- 6** **Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 6).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

### Abbildung Seite 3

- 7** **Wenn der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen wurde und der Geschwindigkeitsregler im Geschwindigkeitsmodus (1-6) verbleibt:**  
Das Gerät wird nicht automatisch starten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“ und danach auf die gewünschte Geschwindigkeit.

#### WEITERE FUNKTIONEN

- 8** **Zubehörvorsatz:** Das Gerät wird mit zwei integrierten Zubehörvorsätzen geliefert; einer davon auf der Vorderseite (A) und der andere auf der Rückseite (B). Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigegeführten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.

#### GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS\*

- 9** **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.





- 10** **Schieben Sie die Entriegelungstaste für den vorderen Zubehörvorsatz nach rechts und entfernen Sie die Abdeckung für den Zubehörvorsatz.** Bringen Sie den Fleischwolf, mithilfe der Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz, am Anschluss des vorderen Zubehörvorsatzes an. Die Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz wird mit einem Klick einrasten, sobald der Fleischwolf fest angebracht ist. Stellen Sie einen Behälter unter den Zubehörvorsatz.  
**Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile anbringen.
- 11** **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 3-4. 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.

### GEBRAUCH DES SCHNEIDE-/ZERKLEINERUNGSAUFSATZES\*

- 12** **Verwenden Sie einen zylinderförmigen Schneidevorsatz (mittel oder grob) oder eine Messerwalze.** Setzen Sie den Vorsatz im Uhrzeigersinn in das Fleischwolfgehäuse ein. Achten Sie darauf, dass der Vorsatz vollständig eingeführt ist.  
**Vorsicht:** Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 13** **Schieben Sie die Entriegelungstaste für den vorderen Zubehörvorsatz nach rechts und entfernen Sie die Abdeckung für den Zubehörvorsatz.** Bringen Sie den Fleischwolf, mithilfe der Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz, am Anschluss des vorderen Zubehörvorsatzes an. **Bringen Sie den Fleischwolf am Zubehörvorsatz an.** Die Entriegelungstaste für den Zubehörvorsatz wird mit einem Klick einrasten, sobald der Fleischwolf fest angebracht ist. 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 5).
- 14** **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. Sie können den vorderen Zubehörvorsatz mithilfe der Entriegelungstaste einsetzen.

### VERWENDEN DES STANDMIXERS\*

- 15** **Entfernen Sie die hintere Abdeckung für Zubehörvorsatz,** indem Sie sie gerade nach hinten ziehen. Stellen Sie den Standmixer auf die drei Gummiringe. Die Pfeile auf dem Standmixer müssen auf denen am Gehäuse übereinstimmen.  
**Vorsicht:** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile anbringen.
- 16** **Drehen Sie den Standmixer im Uhrzeigersinn fest.** Bei ordnungsgemäßer Befestigung ist der Griff des Mixers auf die Geräterückseite gerichtet. Setzen Sie den Deckel des Standmixers und den Messbecher auf. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein (empfohlene Drehzahl: 6), solange zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde.  
**Vorsicht:** Betreiben Sie den Standmixer niemals ohne Zutaten.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- 17** **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. Reinigen Sie die Geräteteile nur im oberen Korb des Geschirrspülers.

**Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind sehr scharf und können zu Verletzungen führen.

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

Vor dem nächsten Gebrauch sorgfältig abtrocknen.

- 18** **Reinigen des Standmixers\*:**  
Drehen Sie den Standmixer entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Nehmen Sie den Deckel ab. Entleeren Sie den Standmixer. Geben Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel und einen Liter warmes Wasser hinzu. Setzen Sie den Standmixer auf das Gerät auf. Lassen Sie das Gerät für eine halbe Minute bei Geschwindigkeitsstufe 6 laufen und gießen danach die Flüssigkeit ab. Lassen Sie den Standmixer abtropfen und trocknen.  
**Vorsicht!** Die Messer und Einsätze sind sehr scharf und können zu Verletzungen führen.

- 19** **Das Gehäuse darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt** und anschließend mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.

Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Metallschwämme.

**Viel Freude mit Ihrem neuen Produkt von Electrolux!**








## SICHERHEITSHINWEISE

### 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 Zubehörteilen, 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.
- Die Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- 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.
-  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 den 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).

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





- 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 Schneebesen, 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.
- ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Thermoauslösers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter (z. B. an einen Timer oder einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird) angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bei Gebrauch bewegen.
- BEI NICHTBENUTZUNG, VOR EINSATZ ODER ENTFERNEN VON ZUBEHÖR ODER VOR EINER REINIGUNG DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

#### 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. |
| Das Gerät startet nicht.                             | Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.   | Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.  |
|  | Der Geschwindigkeitsregler war nicht auf „AUS“, als der Netzstecker des Geräts gezogen wurde. | Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „AUS“ und danach auf die gewünschte Geschwindigkeit.  |
| Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs. | Die Saugfüße haften nicht ordnungsgemäß auf dem Untergrund.                                   | Vergewissern Sie sich, dass die Saugfüße sauber sind. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und glatte Oberfläche.   |
|  | Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse).                            | Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.   |

#### ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass das Gerät eine Batterie enthält, die nicht im normaler Hausmüll entsorgt werden darf.



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist das Gerät als ein Produkt aus, das nicht in den Hausmüll gehört. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät an einer entsprechenden Sammelstelle oder bringen es zum Kundendienst von Electrolux, bei dem Batterie als auch elektrische Bauteile sicher und professionell entsorgt werden. Beachten Sie die jeweiligen lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Elektrogeräten und wiederaufladbaren Batterien.

Electrolux behält sich das Recht vor, Produkte, Informationen und Spezifikationen zu verändern ohne vorherige Ankündigung.





## REZEPTE

### QUIRLFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER

| Zutaten | Menge   | Einheit | Zeit      | Geschwindigkeit |
|---------|---------|---------|-----------|-----------------|
| Sahne   | 2.1~6.1 | dL      | 60~80s    | 5~6             |
| Eiweiß  | 1.2~2.4 | dL      | Min. 100s | 5~6             |

### RÜHRFUNCTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)

| Rezept                | Zutaten       | Menge | Einheit | Zeit/ Geschwindigkeit                           | Zubereitung   |
|-----------------------|---------------|-------|---------|---|---|
| Biskuit               | Mehl          | 6,0   | dL      | 200~230s<br>Mittlere Einstellung<br>(3~4 Stufe) |   |
|                       | Margarine     | 1,5   | dL      |   |   |
|                       | Zucker        | 1,7   | dL      |   |   |
|                       | Backpulver    | 1,0   | TL      |   |   |
| Schokolade-<br>kuchen | Mehl          | 6,0   | dL      | 300~360s<br>Mittlere Einstellung<br>(2~4 Stufe) | Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein.<br>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. |
|                       | Eier          | 3     | St      |   |   |
|                       | Butter        | 1,5   | dL      |   |   |
|                       | Zucker        | 1,3   | dL      |   |   |
|                       | Vanillezucker | 1,5   | TL      |   |   |
|                       | Sauerrahm     | 0,75  | dL      |   |   |
| Nougatmasse           | 75            | g     |         |   |   |
| Butterkuchen          | Backpulver    | 2,3   | TL      | 200~230s<br>Mittlere Einstellung<br>(2~4 Stufe) | Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.   |
|                       | Mehl          | 3,0   | dL      |   |   |
|                       | Margarine     | 1,5   | dL      |   |   |
|                       | Zucker        | 1,7   | dL      |   |   |
|                       | Frische Eier  | 3     | St      |   |   |
|                       | Backpulver    | 1,0   | TL      |   |   |

### KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER

| Rezept                                | Zutaten      | Menge | Einheit | Zeit/ Geschwindigkeit                           | Zubereitung  |
|---------------------------------------|--------------|-------|---------|---|--|
| Hefeteig* (Brot)<br>Mindestmengen     | Mehl         | 6,0   | dL      | 350~380s<br>Niedrige Einstellun<br>(1~2 Stufe)  | Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist. |
|                                       | Wasser       | 2,0   | dL      |   |  |
|                                       | Zucker       | 2,4   | dL      |   |  |
|                                       | Margarine    | 1,0   | TL      |   |  |
|                                       | Salz         | 1,0   | TL      |   |  |
| Hefeteig* (Pizzateig)<br>Höchstmengen | Trockenhefe  | 2,0   | TL      | Min. 480s<br>Niedrige Einstellun<br>(1~2 Stufe) |  |
|                                       | Weizenmehl   | 8,0   | dL      |   |  |
|                                       | Wasser       | 2,0   | dL      |   |  |
|                                       | Öl           | 0,5   | dL      |   |  |
|                                       | Frische Eier | 1     | St      |   |  |
|                                       | Salz         | 1,5   | TL      |   |  |
| Zucker                                | 1,0          | TL    |         |   |  |
|                                       | Trockenhefe  | 0,5   | TL      |   |  |

#### Zubereitung

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.





## DANSK

Tak fordi du valgte et Electrolux produkt. For at sikre de bedste resultater, skal du altid bruge originalt Electrolux tilbehør og reservedele. De er designet specielt til dit produkt. Dette produkt er designet med miljøet i tankerne. Alle plastikdele er mærket til genanvendelse.

## KOMPONENTER

- |   |  |
|---|--|
| <b>A.</b> Motorhoved (vipbart)                    | <b>K.</b> Skridsikre fødder            |
| <b>B.</b> Hastighedsvælger                        | <b>L.</b> Netledning                   |
| <b>C.</b> Kabinet                                 | <b>M.</b> Piskeris                     |
| <b>D.</b> Låseknop til vippehoved                 | <b>N.</b> Fladt piskeris med belægning |
| <b>E.</b> Udtag til tilbehør foran                | <b>O.</b> Dejkrog med belægning        |
| <b>F.</b> Udløserknop til frontudtag til tilbehør | <b>P.</b> Snitter/rivejern *           |
| <b>G.</b> Dæksel til udtag til tilbehør bagpå     | <b>Q.</b> Kødkværn *                   |
| <b>H.</b> Tilbehørsaksel                          | <b>R.</b> Blender *                    |
| <b>I.</b> Rustfri stålskål                        | <b>S.</b> Blenderlåg med målebæger     |
| <b>J.</b> Fastgørelsesplade til skål              |  |

\* Kun visse modeller

### Billede side 2

#### SÅDAN KOMMER DU I GANG

- 1** **Inden du bruger apparatet første gang:** Fjern al emballage såsom plastik, mærkater, klistermærker eller andre mærker, der eventuelt sidder fast på huset, skålene eller tilbehøret.  
Rengør apparat og tilbehør, se instruktionerne: "Rengøring og vedligeholdelse".
- 2** **Stil apparatet på en plan overflade.** Tryk på låseknop til vippehoved med den ene hånd, og vip motorhoved op med den anden hånd. Når den er helt oppe, låses den.  
**Forsigtig!** Sørg for, at elledningen er taget ud af kontakten.
- 3** Stil hastighedsvælgeren på "OFF". **Anbring skålen af rustfrit stål på pladen til fastgørelse af skålen.** Drej skålen med uret for at låse den fast.  
**Advarsel:** Betjen aldrig apparatet med ballonpiskeriset, det flade piskeris eller dejkrogen, med mindre skålen er på plads.
- 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.
- 5** **Vip motorhovedet ned:** Skub låseknop til vippehoved med den ene hånd, og vip motorhoved ned med den anden hånd. Indsæt stikket i kontakten.  
**Advarsel:** Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.
- 6** **Flyt hastighedsvælgeren fra "OFF" til den ønskede hastighed (1-6).** Når du er færdig med at blande, skal du dreje hastighedsvælgeren til "OFF" og tage stikket ud af kontakten.

### Billede side 3

- 7** **Hvis apparatets stik er trukket ud, og hastighedsvælgeren står på en valgt hastighed (1-6):** Apparatet starter ikke automatisk. Sæt hastighedsvælgeren på "OFF", og drej den derefter til den ønskede hastighed.

#### ANDRE FUNKTIONER

- 8** **Tilbehørsudtag:** Apparatet har to indbyggede tilbehørsudtag til flere formål, et foran (A) og et bagpå (B). Læs og følg omhyggeligt instruktionerne, der kommer med hvert tilbehør for korrekt og sikker brug.

#### SÅDAN BRUGES KØDKVÆRNEN\*

- 9** **Indsæt kværnskruen (B) i kværnhuset (A).** Anbring kniven (C) over det firkantede 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.
- 10** **Skub udløserknop for tilbehørsudtag foran ned til højre og fjern dæksel til tilbehørsudtag.** Sæt tilbehørets strømaxsel i fatningen til tilbehørsudtag foran ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsudtag. Udløserknappen





til tilbehøret klikker fast, når kødkværnen sidder godt fast. Anbring en beholder under tilbehøret.

**Forsigtig!** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, før der monteres tilbehør.

- 11 Anbring madbakken over kværnhuset.** Skær råt kød i mindre stykker, og anbring det på madbakken. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 3-4. Skub kødet ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.

**Forsigtig!** Sæt ikke dine fingre eller værktøjer i fødeskakten.

*Bemærk! Kødet bør ikke indeholde sener eller skind.*

### SÅDAN BRUGES SNITTEREN/RIVEJERNET\*

- 12 Vælg et cylindrisk snittejern (middel eller grov) eller et rivejern.** Indsæt tilbehøret ved at dreje det med uret ind i snitte/rivehuset. Sørg for, at tilbehøret er sat helt i.

**Forsigtig!** Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!

- 13 Skub udløserknappen for tilbehørsudtag foran ned til højre og fjern dækslet til tilbehørsudtag.** Sæt tilbehørets strømaxsel i fatningen til tilbehørsudtag foran ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsudtag. **Monter snitte/rivejernet i tilbehørsudtaget.** Udløserknappen til tilbehør klikker i position, når snitte/rivejernet sidder godt fast. Stil en beholder under tilbehøret.

Skær madvarerne i små stykker. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 5.

- 14 Skub madvarerne ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, når du er færdig med tilbehøret. Anbring dæksel til tilbehørsudtag foran ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsudtaget.

### SÅDAN BRUGES BLENDEREN\*

- 15 Fjern dækslet til tilbehørsudtaget bagpå** ved at trække det lige bagud. Anbring blenderens bund på de tre gummiringe. Juster blenderens pile med pilene på hoveddelen.


**Forsigtig!** Sluk for apparatet og træk stikket ud, inden du monterer tilbehør.

- 16 Roter blenderen med uret for at låse den fast.** Blenderhåndtaget bør pege mod bagsiden af maskinen, når det sidder korrekt fast. Anbring blenderlåget og målebægeret. Indsæt stikket i kontakten. Juster hastighedsvælgeren til den ønskede hastighed (anbefalet hastighed: 6), blend indtil den rette konsistens er nået.


**Forsigtig!** Kør aldrig blenderen uden ingredienser.

### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 17 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. Placer kun dele på det øverste stativ, hvis du bruger en opvaskemaskine.

**Forsigtig!** Klingerne og indsatserne er meget skarpe og kan forårsage personskade.

 **Advarsel!** Huset, stikket og ledningen må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Tør hver del omhyggeligt inden brug.

- 18 Rengøring af blenderen\*:**

Roter blenderen mod uret og fjern den. Tag låget af. Hæld blandingen ud af blenderen. Tilsæt en dråbe opvaskemiddel og en liter varmt vand. Sæt blenderen på apparatet. Kør maskinen ved hastighed 6 i et halvt minut, og hæld derefter vandet ud. Skyl blenderen og lad den tørre.

**Forsigtig!** Klingerne og indsatserne er meget skarpe og kan forårsage personskade.

- 19 Huset bør kun rengøres med en blød og fugtig klud** og derefter tørres med en klud. Bemærk: Brug ikke skuremidler eller skuresvampe til at rengøre dit apparats overflade.


**Nyd dit nye Electrolux produkt!**





## SIKKERHEDSRÅD

### Læs den følgende instruktion omhyggeligt, før apparatet anvendes for første gang.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Vær forsigtig under håndteringen af tilbehør, når skålen tømmes og under 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.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
  - ledningen er beskadiget
  - motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
-  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 klinger eller dele i bevægelse. 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.
- **FORSIGTIG:** For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af





overophedningssikringen må maskinen aldrig sluttes til en ekstern afbryderenhed, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnlgt slås til og fra.

- Sluk for maskinen, og tag stikket ud af kontakten, inden du udskifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brug.
- **TRÆK STIKKET UD AF KONTAKTEN, NÅR DET IKKE ER I BRUG, INDEN DU INDSÆTTER ELLER FJERNER DELE OG INDEN RENGØRING.**

#### 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. |
| Apparatet starter ikke.                              | Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.   | Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter.   |
|  | Hastighedsvælgeren var ikke i "OFF"-position, da maskinens stik blev trukket ud. | Sæt hastighedsvælgeren i "OFF"-position og derefter i den ønskede hastighed.   |
| Apparatet vibrerer/bevæger sig, mens det er i brug.. | Sugefødde sidder ikke godt fast på overfladen.                                   | Sørg for, at sugefødde er rene. Stil maskinen på en glat og skinnende overflade.   |
|  | Det er normalt for større mængder (dvs. gærdej, ost).                            | Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.  |

#### BORTSKAFFELSE



Symbolet på produktet indikerer, at dette produkt indeholder et batteri, som ikke skal bortskaffes med det normale husholdningsaffald.



Dette symbol på produktet eller på dets emballage indikerer, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. For at genbruge dit produkt bedes du aflevere det på et officielt indsamlingssted eller på et Electrolux servicecenter, der kan fjerne og genbruge batteriet og elektriske dele på en sikker og professionel måde. Følg dit lands regler for den separate indsamling af elektriske produkter og genopladelige batterier.

Electrolux reserverer retten til at ændre produkter, oplysninger og specifikationer uden varsel.





## RECEPTEN

| RØREFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER |         |       |             |           |  |
|--|---------|-------|-------------|-----------|--|
| Ingredienser                             | Mængde  | Enhed | Tid         | Hastighed |  |
| Fløde                                    | 2.1~6.1 | dL    | 60~80s      | 5~6       |  |
| Æggehvide                                | 1.2~2.4 | dL    | Mindst 100s | 5~6       |  |

| PISKEFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER (BLANDING AF LYS DEJ (F.EKS.: KAGEDEJ)) |                    |        |       |  |  |
|---|--------------------|--------|-------|--|--|
| Opskrift  | Ingredienser       | Mængde | Enhed | Tid/ Hastighed                                     | Tilberedning   |
| Sandkage  | Mel                | 6,0    | dL    | 200~230s<br>Mellemindstilling<br>(3~4 indstilling) |  |
|   | Margarine          | 1,5    | dL    |  |  |
|   | Sukker             | 1,7    | dL    |  |  |
|   | Bagepulver         | 1,0    | tsk   |  |  |
| Chokoladekage   | Mel                | 6,0    | dL    | 300~360s<br>Mellemindstilling<br>(2~4 indstilling) | 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. |
|   | Æg                 | 3      | stk   |  |  |
|   | Smør               | 1,5    | dL    |  |  |
|   | Sukker             | 1,3    | dL    |  |  |
|   | Vaniljesukker      | 1,5    | tsk   |  |  |
|   | Creme fraiche      | 0,75   | dL    |  |  |
|   | Nougat rå blanding | 75     | g     |  |  |
|   | Bagepulver         | 2,3    | tsk   |  |  |
| Smørkage  | Mel                | 3,0    | dL    | 200~230s<br>Mellemindstilling<br>(2~4 indstilling) | Kom alle ingredienserne i skålen, og bland dem, indtil det er klart.   |
|   | Margarine          | 1,5    | dL    |  |  |
|   | Sukker             | 1,7    | dL    |  |  |
|   | Friske æg          | 3      | stk   |  |  |
|   | Bagepulver         | 1,0    | tsk   |  |  |

| KROGFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER |              |        |       |   |  |
|--|--------------|--------|-------|---|--|
| Opskrift                                 | Ingredienser | Mængde | Enhed | Tid/ Hastighed                                      | Tilberedning   |
| Gærdej* (brød) min. Mængder              | Mel          | 6,0    | dL    | 350~380s<br>Lav indstilling<br>(1~2 indstilling)    | Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende. |
|  | Vand         | 2,0    | dL    |   |  |
|  | Sukker       | 2,4    | dL    |   |  |
|  | Margarine    | 1,0    | spsk  |   |  |
|  | Salt         | 1,0    | tsk   |   |  |
|  | Tørgær       | 2,0    | tsk   |   |  |
| Gærdej* (pizzadej) maks. mængder         | Hvedemel     | 8,0    | dL    | Mindst 480s<br>Lav indstilling<br>(1~2 indstilling) |  |
|  | Vand         | 2,0    | dL    |   |  |
|  | Olie         | 0,5    | dL    |   |  |
|  | Friske æg    | 1      | stk   |   |  |
|  | Salt         | 1,5    | tsk   |   |  |
|  | Sukker       | 1,0    | tsk   |   |  |
|  | Tørgær       | 0,5    | spsk  |   |  |

### Tilberedning

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.







## EESTI

Täname, et valisite Electroluxi toote. Parimate tulemuste saamiseks kasutage alati Electroluxi originaalvarvikuid ja -varuosi. Need on loodud spetsiaalselt teie tootele. Antud toote loomisel on arvestatud looduskeskkonnaga. Kõik plastdetailid on ümbertöötlemiseks lubava märgistusega.

## KOOSTISOSAD

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>A.</b> Mootoripea (kallutatav)           | <b>K.</b> Mittelibisevad jalad     |
| <b>B.</b> Kiirusevalija                     | <b>L.</b> Toitejuhe                |
| <b>C.</b> Korpus                            | <b>M.</b> Traadist vispel          |
| <b>D.</b> Pea kallutamise lukustusnupp      | <b>N.</b> Kaetud lame segamisotsik |
| <b>E.</b> Eesmine kinnituspesa              | <b>O.</b> Kaetud taigakonks        |
| <b>F.</b> Eesmise kinnituspesa vabastusnupp | <b>P.</b> Viilutaja/ribastaja *    |
| <b>G.</b> Tagumise kinnituspesa kate        | <b>Q.</b> Hakklhamasin *           |
| <b>H.</b> Kinnitusvõll                      | <b>R.</b> Blender *                |
| <b>I.</b> Roostevabast terasest nõu         | <b>S.</b> Mõõtenõuga blenderikaas  |
| <b>J.</b> Nõu kinnitusplaat                 |                                    |

\* Ainult osadel mudelitel

### Pilt lk 2

## ALUSTAMINE

- 1 Enne seadme esmakordset kasutamist:** eemaldage kõik korpusele, anumatele või tarvikutele kinnitatud pakkematerjalid nagu plastik, sildid ja kleebised. Puhastage seade ja tarvikud, vt juhiseid jaotisest „Puhastamine ja hooldamine“.
- 2 Asetage seade tasasele pinnale.** Vajutage ühe käega pea kallutamise lukustusnuppu ja kallutage mootoripea teise käega üles. Üleval asendis pea lukustub kohale. **Ettevaatust!** Jälgige, et toitejuhe ei oleks ühendatud!
- 3** Seadke kiirusvalits asendisse „OFF“ (Väljas). **Asetage roostevabast terasest nõu kinnitusplaadile.** Kohalelukustamiseks pöörake nõud päripäeva. **Hoiatus!** Ärge käitage seadet, millele on kinnitatud traatvispel, vahustaja või taigakonks, ilma kohale kinnitatud nõuta.
- 4 Paigutage tarvik tarvikuvõllile:** seadke tarviku ülaosas olev süvend kohakuti tarviku võllil oleva tihtiga. Lükake tarvikut ülespoole ja keerake vastupäeva, kuni tiht asendisse lukustub. Tarviku eemaldamiseks keerake seda päripäeva ja tõmmake lahti.
- 5 Mootoripea alla kallutamine:** vajutage ühe käega kallutuspea lukustusnuppu ja kallutage mootoripea teise käega alla. Sisestage pistik põhipesasse. **Hoiatus!** Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.
- 6 Keerake kiirusevalija asendist “OFF” soovitud kiirusele (1-6).** Kui segamine on lõpetatud, keerake kiirusevalija asendisse “OFF” ja eemaldage seade vooluvõrgust.

### Pilt lk 3

- 7 Kui seade on lahti ühendatud ja kiirusvalits on jäetud kiirusrežiimile (1-6):** seade ei käivitu automaatselt. Keerake kiirusvalits asendisse „OFF“ (Väljas) ja keerake seejärel soovitud kiirusele.

## MUUD FUNKTSIOONID

- 8 Kinnituspesa:** seadmel on kaks integreeritud mitmeotstarbelist kinnituspesa – üks ees (A) ja teine taga (B). Lugege tähelepanelikult läbi iga tarvikuga kaasas olev juhend ning pidage sellest õige ja ohutu kasutamise huvides kinni.
- HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE\***
  - 9 Paigaldage hakkimiskruvi (B) hakkimiskorpuse külge (A).** Pange lõiketera (C) hakkimiskruvi otsas olevale neljakandilisele võllile. Asetage lõiketerale hakkimisketas (D) (keskmise või jäme). Keerake rõngas (E) käega kinni, kuni hakkija on turvaliselt kinni. **Märkus.** Ärge rõngast liiga kõvasti keerake.
  - 10 Vajutage eesmisel kinnituspesal asuv vabastusnupp paremale ja eemaldage tarvikupesaga kate.** Asetage tarviku veovõll eesmise kinnituspesasse, kasutades selleks kinnituspesa vabastusnuppu. Tarviku vabastusnupp





klõpsatab hakklihamasina korralikul kinnitamisel oma kohale. Asetage nõu tarviku alla.  
**Ettevaatus!** Enne tarvikute kinnitamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

- 11 **Paigutage kandik hakkimiskorpusele.** Lõigake toores liha väikesteks tükkideks ja pange kandikule. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 3-4. Pange lihatükid surujat kasutades söötmissavasse.  
**Ettevaatus!** Ärge mingil juhul toppige söötmissavasse sõrmi ega muid esemeid!

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

#### VIILUTAJA/RIBASTAJA KASUTAMINE\*

- 12 **Valige silindriline viilutaja (keskmine või jäme) või peenestusnuga.** Sisestage tarvik, keerates seda päripäeva viilutaja/peenestaja korpusesse. Veenduge, et tarvik on lõpuni sisestatud.  
**Ettevaatus!** Terad ja sisemised osad on väga teravad!
- 13 **Vajutage eesmisel kinnituspesal asuv vabastusnupp paremale ja eemaldage tarvikupesa kate.** Asetage tarviku veovõll eesmisel kinnituspesasse, kasutades selleks kinnituspesa vabastusnuppu. **Kinnitage viilutaja/peenestaja kinnituspesasse.** Kinnituse vabastusnupp klõpsatab viilutaja/peenestaja korralikult kinnitamisel oma kohale. Asetage tarviku alla sobiv nõu.  
Lõigake toiduained väikesteks tükkideks. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 5.
- 14 **Pange toiduained surujat kasutades söötmissavasse.** Kui olete lisatarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Asetage kinnituspesa vabastusnuppu kasutades kinnituspesa kate oma kohale.

#### BLENDERI KASUTAMINE\*

- 15 **Eemaldage tagumise kinnituspesa kate,** tõmmates seda otse tahapoole. Asetage blenderi põhi kolmele kummirõngale. Viige blenderil asuvad nooled kohakuti korpusel asuvate nooltega.  
**Ettevaatus!** Enne tarvikute kinnitamist tuleb seade vooluvõrgust lahutada.
- 16 **Blenderi kohale lukustamiseks keerake seda päripäeva.** Korralikult kinnitamise korral peaks blenderi käepide olema suunatud masina tagaosa suunas. Asetage kohale blenderi kaas ja mõõtenõu. Sisestage pistik põhipeesasse. Keerake kiirusvalits soovitud kiirusele (soovituslik kiirus: 6) ja segage kuni õige konsistentsi saavutamiseni.  
**Ettevaatus!** Ärge laske blenderil töötada tühjalt ilma toiduaineteta.

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 17 **Eemaldage seade.** Traadist visplit, hakklihamasinat\* ja viilutajat/ribastajat\* tuleks pesta ainult käsitsi sooja seebiveega.



Kauss, lame segamisotsik ja taigakonk on nõudepesumasinakindlad. Nõudepesumasina kasutamisel pange pestavad esemed ainult ülemisele riulile.

**Ettevaatus!** Terad ja siseosad on väga teravad ja võivad põhjustada vigastusi.



**Hoiatus!** Ärge pange korpust, pistikut ega toitejuhet vette ega mõnda teise vedelikku.

Kuivatage iga osa enne kasutamist põhjalikult.

- 18 **Blenderi puhastamine\*:**  
Keerake blenderit vastupäeva ja eemaldage kohalt. Tõstke kaas kohalt. Valage blenderist valmistatud segu välja. Lisage nõusse tilk nõudepesuvahendit ja üks liiter sooja vett. Kinnitage blender seadme külge. Laske seadmel töötada 6. kiirusel pool minutit ja valage seejärel vesi välja. Loputage blenderit ja laske kuivada.  
**Ettevaatus!** Terad ja siseosad on väga teravad ja võivad põhjustada vigastusi..

- 19 **Korpust võib puhastada ainult pehme niiske lapiga ja kuivatada seejärel kuiva lapiga.**  
Märkus: ärge kasutage seadme pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsnu.


**Tundke rõõmu oma uuest Electroluxi tootest!**





## OHUTUSSOOVITUSED

### Enne seadme esmakordset kasutamist lugege järgmised juhised hoolikalt läbi.

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Tarvikute käsitlemisel, nõu tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelevalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldada.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinget ja sagedust vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
  - toitejuhe on kahjustatud;
  - korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
-  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.
- Vältige kokkupuutumist terade või liikuvate osadega. CSee 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.
- **ETTEVAATUST!** Ärge ühendage seadet välise lülitusseadmega (nt taimer) ega

GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

**EE**

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA





vooluahelaga, mida elektrivõrk regulaarselt sisse ja välja lülitab. See hoiab ära ohtliku olukorra, mis võib tekkida termokatkesti ettekatsetamatu lähtestamise tagajärjel.

- Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitlemist lülitage seade välja ja eraldage vooluvõrgust.
- ERALDAGE SEADE VOOLUVÕRGUST, KUI SEADET EI KASUTATA, ENNE OSADE SISESTAMIST VÕI EEMALDAMIST JA ENNE PUHASTAMIST.

#### VEAOTSING

| TUNNUS                                  | PÕHJUS  | LAHENDUS   |
|---|---|--|
| 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 taigast niikaua, kuni see nõu seinte küljest lahti lööb. |
| Seade ei käivitu..                      | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.  | Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse.  |
|   | Kiirusvalits ei olnud masina vooluvõrgust eraldamisel asendis „OFF“ (Väljas).     | Keerake kiirusvalits asendisse „OFF“ (Väljas) ja seejärel soovitud kiirusele.  |
| Seade vibreerib/liigub kasutamise ajal. | Imijalad ei ole korralikult pinna külge kinnitatud.                               | Veenduge, et imijalad on puhtad. Asetage masin siledale ja puhtale pinnale.  |
|   | Tugevat töötlemist vajavate toitude puhul (kõvem taigen, juust) on see normaalne. | Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.  |

#### JÄÄTMEKÄITLUSSE ANDMINE



See tootel asuv sümbol näitab, et tootes on aku, mida ei tohi visata ära koos tavalise olmeprügiga.



See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina. Viige toode ümberkäitlemiseks ametlikku kogumispunkti või Electroluxi teeninduskeskusesse, kus aku ja elektriosad suudetakse turvaliselt ja professionaalselt eemaldada. Järgige oma riigi elektritoodete ja akude eraldi kogumist käsitlevaid reegleid.

Electrolux jätab endale õiguse muuta ilma sellest ette teatamata tooteid, teavet ja tehnilisi andmeid.





## RETSEPTID

### VAHUSTAMISE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖLEMISAJAD

| Koostisained | Kogus   | Ühik | Aeg           | Kiirus |  |
|--------------|---------|------|---------------|--------|--|
| Koor         | 2.1~6.1 | dL   | 60~80s        | 5~6    |  |
| Munavalge    | 1.2~2.4 | dL   | Vähemalt 100s | 5~6    |  |

### SEGAMISE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖLEMISAJAD (KERGE TAIGNA SEGAMINE (NT KOOGITAIGEN))

| Retsept       | Koostisained   | Kogus | Ühik | Aeg/ Kiirus                                | Valmistamine   |
|---------------|----------------|-------|------|--|--|
| Keeks         | Jahu           | 6,0   | dL   | 200~230s<br>Keskmine seade<br>(3-4. seade) |  |
|               | Margariin      | 1,5   | dL   |  |  |
|               | Suhkur         | 1,7   | dL   |  |  |
|               | Küpsetuspulber | 1,0   | tl   |  |  |
| Šokolaadikook | Jahu           | 6,0   | dL   | 300~360s<br>Keskmine seade<br>(2-4. seade) | Või peaks olema toasoe. Vahustage või suhkruga kreemjaks. Lisage ükshaaval munad. Lisage segamise ajal hapukoor ja vanillisuhkur. Lõpuks lisage küpsetuspulbriga segatud jahu. |
|               | Muna           | 3     | tk   |  |  |
|               | Või            | 1,5   | dL   |  |  |
|               | Suhkur         | 1,3   | dL   |  |  |
|               | Vanillisuhkur  | 1,5   | tl   |  |  |
|               | Hapukoor       | 0,75  | dL   |  |  |
| Pähklisegu    | 75             | g     |      |  |  |
| Võikook       | Söögisooda     | 2,3   | tl   | 200~230s<br>Keskmine seade<br>(2-4. seade) | Pange kõik koostisained kaussi ja segage läbi.   |
|               | Jahu           | 3,0   | dL   |  |  |
|               | Margariin      | 1,5   | dL   |  |  |
|               | Suhkur         | 1,7   | dL   |  |  |
|               | Toores muna    | 3     | tk   |  |  |
|               | Küpsetuspulber | 1,0   | tl   |  |  |

### TAIGNAKONKSUDE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖLEMISAJAD

| Retsept  | Koostisained | Kogus | Ühik | Aeg/ Kiirus                                  | Valmistamine   |
|--|--------------|-------|------|--|--|
| Pärmitaigna*<br>(saiaaigna) min.<br>kogused    | Jahu         | 6,0   | dL   | 350~380s<br>Madal seade<br>(1-2. seade)      | Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis. |
|  | Vesi         | 2,0   | dL   |  |  |
|  | Suhkur       | 2,4   | dL   |  |  |
|  | Margariin    | 1,0   | spl  |  |  |
|  | Sool         | 1,0   | tl   |  |  |
|  | Kuivpärm     | 2,0   | tl   |  |  |
| Pärmitaigna*<br>(pitsataigna) maks.<br>kogused | Nisujahu     | 8,0   | dL   | Vähemalt 480s<br>Madal seade<br>(1-2. seade) |  |
|  | Vesi         | 2,0   | dL   |  |  |
|  | Õli          | 0,5   | dL   |  |  |
|  | Toores muna  | 1     | tk   |  |  |
|  | Sool         | 1,5   | tl   |  |  |
|  | Suhkur       | 1,0   | tl   |  |  |
|  | Kuivpärm     | 0,5   | spl  |  |  |

#### Valmistamine

1. Segage nõus pool pärmikogusest soola ja suhkruga ning pange kõrvale.
2. Pange mikseri segamisnõusse 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.



## ESPAÑOL

Gracias por escoger un producto Electrolux. Para asegurarse de obtener los mejores resultados, utilice siempre accesorios y recambios originales Electrolux, que han sido especialmente diseñados para su producto. Este producto se ha diseñado pensando en el medio ambiente. Todas las piezas de plástico están marcadas para su reciclado.

### COMPONENTES

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Cabezal del motor (inclinable)                           | <b>K.</b> Base antideslizante                      |
| <b>B.</b> Seleccionador de velocidad                               | <b>L.</b> Cable de alimentación                    |
| <b>C.</b> Carcasa  | <b>M.</b> Batidor                                  |
| <b>D.</b> Botón de bloqueo del cabezal con inclinación             | <b>N.</b> Batidor plano revestido                  |
| <b>E.</b> Conector frontal para accesorios                         | <b>O.</b> Gancho de amasar revestido               |
| <b>F.</b> Botón de liberación del conector frontal para accesorios | <b>P.</b> Cortador/rallador *                      |
| <b>G.</b> Tapa del conector trasero para accesorios                | <b>Q.</b> Picadora de carne *                      |
| <b>H.</b> Eje de accesorios  | <b>R.</b> Jarra de batidora *                      |
| <b>I.</b> Cuenco de acero inoxidable                               | <b>S.</b> Tapa de la jarra de batidora con medidor |
| <b>J.</b> Placa de fijación del cuenco                             |  |

\* Solo determinados modelos

Imagen página 2

### INTRODUCCIÓN

- 1 Antes de utilizar el aparato por primera vez:** Retire todos los materiales de embalaje, como plásticos, etiquetas o adhesivos que pueda haber en la carcasa, boles o accesorios.  
Limpie el aparato y los accesorios; consulte las instrucciones: "Mantenimiento y Limpieza".
- 2 Coloque el aparato sobre una superficie plana.** Presione el botón de bloqueo del cabezal con inclinación con una mano e incline el cabezal del motor hacia arriba con la otra mano. Una vez en la posición elevada quedará bloqueado.  
**¡Precaución!** Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado.
- 3** Ponga el selector de programas en posición de apagado "OFF". **Coloque el bol de acero inoxidable en el plato de sujeción del bol.** Gire el bol en el sentido horario hasta que quede bloqueado en su posición.  
**Advertencia:** No haga funcionar el aparato con el batidor de alambre, batidor plano o gancho para masa sin el bol colocado.
- 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 Inclinarse el cabezal del motor hacia abajo:** Presione el botón de bloqueo del cabezal con inclinación con una mano e incline el cabezal del motor hacia abajo con la otra mano. Introduzca el enchufe en la toma de corriente.  
**Advertencia:** Mantenga dedos y manos alejados de las zonas con piezas móviles.
- 6 Mueva el selector de velocidad de "OFF" a la velocidad deseada (1-6).** Una vez haya terminado de batir, gire el selector a "OFF" y desenchufe el aparato.

Imagen página 3

- 7 Si el aparato no está enchufado y el selector de velocidad queda en un modo de velocidad (1-6):** El aparato no se pondrá en funcionamiento automáticamente. Ponga el selector de velocidad en posición de apagado "OFF", y a continuación ajústelo a la velocidad deseada.

### OTRAS FUNCIONES

- 8 Conector de accesorios:** El aparato incorpora dos conectores de accesorios multipropósito, uno delantero (A) y uno posterior (B). Lea y siga atentamente las instrucciones de cada accesorio sobre seguridad y uso.

### USO DE LA PICADORA DE CARNE\*

- 9 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 la picadora.  
**Nota:** No apriete en exceso la anilla.





- 10 Presione el botón de liberación del conector de accesorios frontal hacia la derecha y retire la tapa del conector.** Ajuste el eje motor del accesorio en el conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios. El botón de liberación de accesorios hará un clic al quedar en su posición cuando la picadora de carne queda correctamente enganchada. Coloque un recipiente bajo el accesorio.  
**Precaución:** Antes de conectar accesorios, apague y desenchufe el aparato.

- 11 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 3-4. 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.*

#### USO DEL CORTADOR/RALLADOR\*

- 12 Escoja un rebanador cilíndrico (medio o grueso) o un cuchillo de rallar.** Inserte el accesorio girándolo en sentido horario e introduciéndolo en el alojamiento del rebanador/rallador. Asegúrese de que el accesorio esté totalmente insertado.  
**Precaución:** ¡Las cuchillas y las piezas internas son muy afiladas!

- 13 Presione el botón de liberación del conector de accesorios frontal hacia la derecha y retire la tapa del conector.** Ajuste el eje motor del accesorio en el conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios. **Instale el rebanador/rallador en el conector de accesorios.** El botón de liberación de accesorios hará un clic al quedar en su posición cuando el rebanador/reallador queda correctamente enganchada. Coloque un recipiente bajo el accesorio. Corte la comida en trozos pequeños. Enchufe el aparato y gire el selector de velocidad hasta 5.

- 14 Alimente la comida en la tolva con el empujador.** Cuando termine de usar el accesorio, apague y desenchufe el aparato. Coloque la tapa del conector frontal para accesorios utilizando el botón de liberación del conector de accesorios.


#### CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA\*

- 15 Retire la tapa del conector trasero** para accesorios tirando de él recto hacia atrás. Coloque la parte inferior de la batidora en las tres anillas de goma. Alinee las flechas de la batidora con las del cuerpo principal.  
**Precaución:** Apague y desenchufe el aparato antes de conectar accesorios.

- 16 Gire la batidora en el sentido horario hasta que quede bloqueada en su posición.** El asa de la batidora deberá apuntar hacia la parte posterior de la máquina al quedar correctamente ajustada. Coloque la tapa de la batidora y el medidor. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Ajuste el selector de velocidad a la velocidad deseada (velocidad recomendada: 6) y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia deseada.  
**Precaución:** No ponga la batidora en funcionamiento sin ingredientes.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 17 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 batido plano y el gancho de amasar son aptos para su uso en lavavajillas. Si utiliza lavavajillas, coloque las piezas en la rejilla superior.

**¡Precaución!** Las cuchillas e insertos están muy afilados y pueden producir lesiones.

 **¡Advertencia!** No sumerja el exterior, el enchufe ni el cable en agua ni ningún otro líquido.

Seque bien cada pieza antes de utilizar el aparato.

- 18 Limpieza de la batidora\*:**  
Gire la batidora en sentido antihorario y sáquela. Quite la tapa. Vierta los restos de mezcla de la jarra. Añada una gota de detergente para vajillas y un litro de agua caliente. Fije la jarra de la batidora al aparato. Haga funcionar el aparato a velocidad 6 durante medio minuto y a continuación tire el agua. Enjuague la jarra y déjela secar.  
**¡Precaución!** Las cuchillas e insertos están muy afilados y pueden producir lesiones.

- 19 El exterior solo deberá limpiarse con un paño suave húmedo y secarse con otro paño.**

Nota: No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la superficie del aparato.


**¡Disfrute de su nuevo producto Electrolux!**





## CONSEJO DE SEGURIDAD

### Lea la siguiente instrucción detenidamente antes de utilizar 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 manipular los accesorios, al vaciar el bol 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.
- Evite que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin la supervisión adecuada.
- El electrodoméstico únicamente debe conectarse a una fuente de alimentación cuya tensión y frecuencia sean iguales a las especificadas en la placa de clasificación.
- Nunca utilice ni coja el electrodoméstico si el cable de alimentación o la carcasa no está en perfectas condiciones.
- Si el electrodoméstico o el cable de alimentación no está en perfectas condiciones, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado, para evitar peligros.
- Coloque siempre el electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- Desconecte siempre el electrodoméstico de la toma de alimentación si se va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
-  No 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 cuchillas o piezas en movimiento 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.

- **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar los riesgos que se puedan producir al restablecer el interruptor térmico por error, este aparato no debe conectarse a un interruptor externo, como un temporizador, ni conectarse a ningún circuito que se encienda y se apague con regularidad.
- Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o de aproximarse a piezas móviles en funcionamiento.
- **DESENCHUFAR DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA CUANDO NO SE UTILICE, ANTES DE COLOCAR O QUITAR PIEZAS Y ANTES DE LA LIMPIEZA.**

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA   | CAUSA   | SOLUCIÓN  |
|--|---|---|
| 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 aparato no se pone en funcionamiento.               | El aparato no está conectado a la red eléctrica.                                      | Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.   |
|  | El selector de velocidad no estaba en la posición "OFF" cuando desenchufó el aparato. | Ponga el selector de velocidad en posición de apagado "OFF", y a continuación ajústelo a la velocidad deseada.                        |
| El aparato vibra o se mueve durante el funcionamiento. | Los pies de ventosa no quedan fijos en la superficie.                                 | Asegúrese de que las ventosas estén limpias. Coloque la máquina en una superficie lisa y brillante.                                   |
|  | Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).                             | Quite la mitad y procese en dos series.   |

### CÓMO DESECHAR EL ELECTRODOMÉSTICO



Este símbolo que aparece en el producto indica que este producto contiene una batería que no debe eliminarse con los residuos domésticos normales.



Este símbolo que aparece en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe tratarse como residuo doméstico. Para reciclar su producto, llévalo a un punto de recogida oficial o a un centro de servicio Electrolux, donde se retirará y reciclará la batería y piezas eléctricas de forma segura y profesional. Siga las normas del país sobre recogida por separado de productos eléctricos y baterías recargables.

Electrolux se reserva el derecho a hacer cambios en los productos, información y especificaciones sin previo aviso.





## RECETAS

| CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DE MEZCLA |          |        |               |           |  |
|--|----------|--------|---------------|-----------|--|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Tiempo        | Velocidad |  |
| Nata   | 2.1~6.1  | dL     | 60~80s        | 5~6       |  |
| Huevo - clara  | 1.2~2.4  | dL     | Al menos 100s | 5~6       |  |

| 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                           | Método   |
| Bizcocho  | Harina              | 6,0         | dL          | 200~230s<br>Ajuste medio<br>(ajuste 3~4) |  |
|   | Margarina           | 1,5         | dL          |  |  |
|   | Azúcar              | 1,7         | dL          |  |  |
|   | Levadura            | 1,0         | cucharadita |  |  |
| Pastel de chocolate   | Harina              | 6,0         | dL          | 300~360s<br>Ajuste medio<br>(ajuste 2~4) | 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 mata agria y el azúcar de vainilla. Por último, remueva en la mezcla la harina con el bicarbonato. |
|   | Huevo               | 3           | uds         |  |  |
|   | Mantequilla         | 1,5         | dL          |  |  |
|   | Azúcar              | 1,3         | dL          |  |  |
|   | Azúcar de vainilla  | 1,5         | cucharadita |  |  |
|   | Nata agria          | 0,75        | dL          |  |  |
|   | Mezcla cruda turrón | 75          | g           |  |  |
| Bicarbonato   | 2,3                 | cucharadita |             |  |  |
| Tarta de mantequilla  | Harina              | 3,0         | dL          | 200~230s<br>Ajuste medio<br>(ajuste 2~4) | Coloque todos los ingredientes en el cuenco y mézclelos hasta que esté listo.  |
|   | Margarina           | 1,5         | dL          |  |  |
|   | Azúcar              | 1,7         | dL          |  |  |
|   | Huevo fresco        | 3           | uds         |  |  |
|   | Levadura            | 1,0         | cucharadita |  |  |

| CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE LA FUNCIÓN DEL ACCESORIO |                 |             |             |   |   |
|--|-----------------|-------------|-------------|---|---|
| Receta   | Ingredientes    | Cantidad    | Unidad      | Hora/Velocidad                              | Método  |
| Masa de levadura*<br>(pan) Cantidades mín.                       | Harina          | 6,0         | dL          | 350~380s<br>Bajo medio<br>(ajuste 1~2)      | Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio. |
|  | Agua            | 2,0         | dL          |   |   |
|  | Azúcar          | 2,4         | dL          |   |   |
|  | Margarina       | 1,0         | cucharada   |   |   |
|  | Sal             | 1,0         | cucharadita |   |   |
| Masa de levadura*<br>(masa de pizza)<br>Cantidades máx.          | Levadura seca   | 2,0         | cucharadita | Al menos 480s<br>Bajo medio<br>(ajuste 1~2) |   |
|  | Harina de trigo | 8,0         | dL          |   |   |
|  | Agua            | 2,0         | dL          |   |   |
|  | Aceite          | 0,5         | dL          |   |   |
|  | Huevo fresco    | 1           | uds         |   |   |
|  | Sal             | 1,5         | cucharadita |   |   |
| Azúcar   | 1,0             | cucharadita |             |   |   |
| Levadura seca  | 0,5             | cucharada   |             |   |   |

### Método

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.





## فارس ی

سپاس از حسن انتخاب شما برای تهیه محصولات Electrolux. برای اطمینان از بهترین نتیجه، همیشه از تجهیزات و لوازم یدکی اصلی Electrolux استفاده کنید. آنها به طور اختصاصی برای محصول شما طراحی شده اند. این محصول با توجه به حفظ محیط زیست طراحی شده است. تمامی اجزای پلاستیکی برای بازیافت علامتگذاری شده اند.

### قسمت‌های مختلف دستگاه

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> سر موتور (قابل چرخ یا کج کردن) | <b>K.</b> پا بدون لغزش                                  |
| <b>B.</b> انتخاب کننده سرعت              | <b>L.</b> سیم برق                                       |
| <b>C.</b> مسکن                           | <b>M.</b> شلاق یا تازیانه سیم                           |
| <b>D.</b> دکمه کج برای قفل نمودن سر      | <b>N.</b> کتک زنده مسطح و پوشش داده شده                 |
| <b>E.</b> هاب پیوست جلو                  | <b>O.</b> قلاب خمیر پوشش داده شده                       |
| <b>F.</b> دکمه رهایی هاب پیوست جلو       | <b>P.</b> برش/پاره پاره کننده*                          |
| <b>G.</b> پوش هاب پیوست عقب              | <b>Q.</b> خرد کننده گوشت*                               |
| <b>H.</b> محور یا میله پیوست             | <b>R.</b> ماشین مخلوط کننده*                            |
| <b>I.</b> کاسه فولاد ضد زنگ              | <b>S.</b> سرپوش ماشین مخلوط کننده همراهی با پیاله مقیاس |
| <b>J.</b> صفحه یا بشقاب بستن کاسه        | <b>*</b> تنها مدل های مشخص                              |

### تصویر در صفحه 2

#### شروع به کار

- پیش از استفاده اولین بار از وسیله تان: تمام مواد بسته بندی مثل پلاستیک ها، لیبیل ها، دشنه ها یا برچسپ ها که ممکن به مسکن، کاسه یا دیگر بخش ها ضمیمه گردیده باشند دور کنید. وسیله و لوازم فرعی آن را پاک نمایید، رهنمایی ها را ببینید: "پاکاری و مراقبت"
- وسیله را بالای یک سطح هموار قرار دهید. با یک دست دکمه کج برای قفل نمودن سر را فشار دهید و با دست دیگر سر موتور را به طرف بالا چرخ دهید. یکبار که در حالت بالا قرار گیرد، خودش قفل میشود. احتیاط! خود را مطمئن سازید که لاین برق از ساکت برق کشیده شده.
- انتخاب کننده سرعت را در حالت "OFF" یا خاموش قرار دهید. کاسه فولاد ضد زنگ را بالای صفحه یا بشقاب بستن کاسه قرار دهید. کاسه را در جهت ساعت چرخ دهید که در حالت اصلی بباید. هشدار! وسیله را هیچوقت با شلاق یا تازیانه سیم، کتک زنده مسطح یا قلاب خمیر روشن یا استفاده ننمایید تا وقتیکه کاسه در حالت اصلی خود قرار نگرفته.
- یک ضمیمه را بالای شفت پیوست قرار دهید: شکاف را در بالای پیوست و سنجاق را بالای شفت پیوست قرار دهید. پیوست را بطرف بالا فشار دهید و آنرا جهت مخالف ساعت چرخ دهید تا وقتیکه سنجاق در موقعیت اصلی خود قرار گیرد. برای دور کردن پیوست، آنرا در جهت ساعت حرکت دهید و بکشید.
- سر موتور را بطرف پایین کج کردن: با یک دست دکمه کج برای قفل نمودن سر را فشار دهید و با دست دیگر سر موتور را به طرف پایین چرخ دهید. دوشاخه را در پریز برق داخل کنید. هشدار: انگشتها و دستهای خود را از ساحات که دارای بخش های متحرک اند دور نگاه دارید.
- انتخاب کننده سرعت را از حالت "OFF" یا خاموش به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (6-1). وقتیکه عمل مخلوط شدن تکمیل شود، انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" یا خاموش حرکت دهید و وسیله را از برق بکشید.

### تصویر در صفحه 3

- اگر وسیله از برق کشیده شده و انتخاب کننده سرعت در حالت سرعت (6-1) قرار دارد: وسیله خودبخود روشن نمیشود. انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" حرکت دهید، بعدا آنرا به سرعت دلخواه تان حرکت دهید.
- دیگر فعالیت ها  
هاب پیوست: وسیله دو هاب پیوست توکار و چند منظوره دارد، یک در جلو (A) و یک در عقب (B). راهنمایی ها که برای استفاده درست و مصون در هر پیوست شامل اند را بخوانید و به دقت تعقیب کنید.

#### خرد کننده گوشت را چطور میتواند استفاده کرد \*

- پیچ خرد کننده را (B) در مسکن خرد کننده (A) داخل سازید. کارد (C) را بالای محور یا میله مربع را در اخیر پیچ خرد کننده جابجا کنید. کاسه یا صفحه خرد کننده (D) (متوسط یا درشت) را بالای کارد جابجا کنید. حلقه (E) را با دست محکم کنید تا وقتیکه خرد کننده گوشت ایمن شود. نوت: حلقه را از حد زیاد محکم نکنید.
- دکمه رهایی هاب پیوست جلو را بطرف پایین دست راست فشار دهید و پوش هاب پیوست را دور کنید. میله برق پیوست را در پریز برق





هاب پیوست جلو جابجا کنید، با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست. یکبار که خرد کننده گوشت بطور ایمن ضمیمه گردد، دکمه رهایی پیوست در موقعیت اصلی قرار خواهد گرفت. در زیر پیوست یک ظرف را قرار دهید.

**11 هشدار:** پیش از ضمیمه کردن وسایل الحاقی، وسیله را خاموش و از برق بکشید.  
طبق غذا را بالای مسکن خرد کننده قرار دهید. گوشت خام را به تخته ها کوچک قطع کنید و آنرا بالای طبق غذا قرار دهید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (سرعت توصیه شده: 3-4). با استفاده از اله فشار گوشت را در ناودان قرار دهید.  
**هشدار:** انگشتها تانرا یا دیگر وسایل را در ناودان نگذارید.  
نوت: گوشت باید دارای استخوان، عضله یا پوست نباشد.

### چگونه از اله خلال یا برش استفاده میتوان \*

**12** یک خلال استوانه ای (متوسط یا درشت) یا کارد خلال را انتخاب نماید. پیوست را در جهت ساعت حرکت داده در مسکن خلال داخل سازید. خود را مطمئن سازید که پیوست بطور کامل داخل گردیده است.  
**هشدار:** تیغه ها و ساحه داخل خیلی تیز اند!

**13** دکمه رهایی هاب پیوست جلو را بطرف پایین دست راست فشار دهید و پوش هاب پیوست را دور کنید. با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست، میله برق پیوست را در پرز برق پیوست جلو قرار دهید. خلال را در هاب پیوست جمع کنید. دکمه رهایی پیوست وقتی در موقعیت اصلی قرار میگیرد که خلال بطور مصون ضمیمه گردد. در زیر پیوست یک ظرف را قرار دهید. غذا را به تکه یا تخته های کوچک قطع کنید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید. (سرعت توصیه شده: 5).

**14** با استفاده از اله فشار غذا را در ناودان قرار دهید. وقتیکه استفاده پیوست تمام گردد، وسیله را خاموش نموده از برق بکشید. پوش هاب پیوست جلو را با استفاده از دکمه رهایی هاب پیوست جابجا کنید.

### چگونه از ماشین مخلوط کننده استفاده میتوان \*

**15** با کش نمودن مستقیم بطرف عقب، پوش هاب پیوست عقب را دور کنید. پایین ماشین مخلوط کننده را بالای سه حلقه های لاستیک قرار دهید. تیر ها را سر ماشین مخلوط کننده در طرف تیرهای بالای بدنه اصلی قرار دهید.  
**هشدار:** پیش از ضمیمه کردن یک بخش الحاقی، وسیله را خاموش و از برق بکشید.

**16** برای در آوردن موقعیت اصلی، ماشین مخلوط کننده را به جهت ساعت چرخ دهید. دسته ماشین مخلوط کننده باید طرف عقب ماشین قرار گیرد، وقتیکه بطور منظم محکم گردد. پوش ماشین مخلوط کننده و پیاله مقیاسی را جابجا کنید. دو شاخه را در پرز برق اصلی داخل نماید. انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان عیار نماید (سرعت توصیه شده: 6)، تا وقت مخلوط کنید که به اندازه مناسب برسد.  
**هشدار:** مخلوط کننده را هیچوقت بدون اجزا استفاده یا روشن نکنید.

### پاکاری و مراقبت

**17** وسیله را از برق بکشید. تازیه سیم، خرد کننده گوشت\* و دستگاه برش\* باید تنها با دستها در آب گرم صابونی شسته شوند. کاسه، کتک زننده مسطح و قلاب خمیر ضد-ماشین ظرفشویی اند. بخش های وسیله را تنها بالای طاقچه بگذارید اگر از ماشین ظرف شویی استفاده مینمایید.  
**هشدار!** تیغه ها و داخل آن بسیار تیز اند و سبب آسیب شده میتوانند.  
**هشدار!** مسکن، دو شاخه یا سیم برق را هیچوقت در آب یا دیگر مایعات فرو نبرید.

پیش از استفاده هر بخش از وسیله را کاملا خشک نماید.

### 18 پاک نمودن ماشین مخلوط کننده\*:

ماشین مخلوط کننده را در جهت مخالف ساعت چرخ داده دور کنید. پوش را دور کنید. ترکیب را از ماشین مخلوط کننده برزید. یک قطره صابون ظرف شویی و یک لیتر آب گرم اضافه کنید. ماشین مخلوط کننده را بالای وسیله قرار دهید. ماشین را برای نصف دقیقه در سرعت 6 روشن کنید، بعد از آن آب را بیرون برزید. ماشین مخلوط کننده را شستشو کنید و بگذارید خشک شود.

**هشدار!** تیغه ها و داخل آن بسیار تیز اند و سبب آسیب شده میتوانند.

**19** مسکن باید تنها با پارچه نرم مرطوب پاک شود، و بعدا با یک پارچه یا تکه خشک شود.

نوت: برای پاکاری سطح وسیله تان از پاک کننده های تراشنده یا پد تمیز کاری استفاده ننمایید.


از محصول **Electrolux** جدید خود لذت ببرید!





## ایمنی دستگاه

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید.

- استفاده از دستگاه توسط کودکان ممنوع است. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هنگام کار با ابزارها، تخلیه کاسه و تمیز کردن دستگاه مراقبت لازم را به عمل آورید.
- استفاده از دستگاه برای افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افرادی که تجربه و دانش کافی ندارند فقط در صورتی امکان‌پذیر است که تحت نظارت بوده‌اند.
- استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شود و از خطراتی که ممکن است در بر داشته باشد آگاه باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- تمیز کردن دستگاه و نگهداری از آن نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام گیرد.
- دوشاخ دستگاه را فقط به پریز برقی بزنید که با مشخصات ولتاژ و فرکانس روی پلاک مشخصات محصول مطابقت داشته باشد!
- هرگز در شرایط زیر از دستگاه استفاده نکنید
  - سیم برق آسیب دیده باشد،
  - بدنه دستگاه آسیب دیده باشد.
- اگر دستگاه یا سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از بروز خطر، توسط سازنده، نمایندگی خدمات یا افراد واجد شرایط تعویض گردد.
- همیشه دستگاه را روی سطحی صاف و تراز قرار دهید.
- هنگامی که در کنار دستگاه نیستید یا قبل از مونتاژ، پیاده کردن یا تمیز کردن قطعات دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید.
-  دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- اجازه ندهید سیم برق با سطوح داغ تماس پیدا کرده یا از لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات ساخته شده یا فروخته شده توسط سایر سازندگان استفاده نکنید، این کار می‌تواند باعث ایجاد جراحت فردی شود.
- قبل از جدا کردن قطعات و تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید موتور کاملاً متوقف شده باشد.
- از تماس با تیغه‌ها یا بخش‌های متحرک جلوگیری کنید. تماس می‌تواند منجر به آسیب شود! در طول استفاده از دستگاه از سایر وسایل یا ابزار آشیزخانه استفاده نکنید.
- هنگامی که این دستگاه روشن است، از آن دور نشوید.
- اطمینان حاصل کنید در هنگام استفاده از این محصول تمامی لوازم اطراف و لباس/ زیورآلاتان را دور نگه داشته‌اید.
- هرگز آب داغ در دستگاه نریزید (حداکثر 90°C).
- از این دستگاه برای هم زدن رنگ استفاده نکنید. خطر، می‌تواند منجر به انفجار شود!
- وقتی همزن سیمی، همزن تخت یا قلاب خمیرساز متصل هستند دستگاه را به کار نیاوردید مگر اینکه کاسه در محل خود باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های احتمالی ایجاد شده به دلیل استفاده نادرست یا نامناسب نمی‌پذیرد.
- احتیاط: برای جلوگیری از بروز خطر به علت بازنشانی ناگهانی کلید حرارتی دستگاه، از وسیله خارجی مانند تایمر استفاده نکنید یا دستگاه را به مداری که مرتب قطع و وصل می‌شود متصل نکنید.
- قبل از تغییر لوازم جانبی، دستگاه را خاموش و از پریز جدا کنید؛ همچنین به قطعات





متحرک در حال استفاده نزدیک نشوید.  
 . وقتیکه استفاده نمی کنید، وسیله را از برق بکشید، پیش از اینکه بخش های الحاقی آنرا داخل یا دور سازید و پیش از پاکاری.

### عیب‌یابی

| مشکل                                      | دلیل احتمالی  | راه حل   |
|---|---|--|
| در جریان استفاده سرعت موتور کاهش میابد.   | مقدار خمیر شاید از ظرفیت اعظمی تجاوز کند.                                   | نصف را دور سازید و در دو دسته پروسیس نماید.  |
|   | خمیر ممکن خیلی مرطوب باشد، و در طرف کاسه بچسبد.                             | ارد بیشتر اضافه نماید، در یک وقت یک قاشق تا وقتیکه سرعت موتور زیاد شود. تا وقت پروسیس نماید که خمیر طرف کاسه را پاک نماید. |
| وسيله روشن نمیشود.                        | وسيله با بخش های اصلی وصل نگردیده.  | خود را مطمئن سازید که پیش از استفاده وسیله در برق وصل گردیده.  |
|   | انتخاب کننده سرعت در حالت "OFF" یا خاموش نبود وقتیکه ماشین از برق کشیده شد. | انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" خاموش تغییر دهید، و بعدا به سرعت دلخواه تان.  |
| وسيله در جریان استفاده میچند/ حرکت میکند. | پا های مکش به سطح بطور منظم محکم نگردیده اند.                               | خود را مطمئن سازید که پا های مکش پاک اند. ماشین را بالای یک سطح هموار و روشن قرار دهید.                                    |
|   | برای وزن های سنگین عادی است (بطور مثال خمیر سنگین، پنیر).                   | نصف را دور سازید و در دو دسته پروسیس نماید.  |

### دور انداختن

این سمبول در تولید اشاره میکند که تولید دارای یک بطری است که همراه با کثافات عادی خانه باید دور انداخته نشود.



این سمبول در تولید یا در بسته بندی اشاره میکند که با تولید باید مثل کثافات خانه رفتار نشود. برای بازیافت تولید، لطفاً به یک جای جمع آوری رسمی یا به مرکز خدمات الکترولوکس انتقال دهید که میتواند بطری و بخش های برقی را بطور مصون و مسلکی دور و بازیافت نمایند. برای جمع آوری جداگانه تولیدهای برقی و بطری ها باز چارج قوانین کشور تان را تعقیب نماید.



خدمات Electrolux این حق را برای خود محفوظ می دارد تا محصولات، اطلاعات و مشخصات را بدون اعلام قبلی تغییر دهد.



## دستور پخت

| ظرفیت و زمان هم زدن |         |            |                 |
|---------------------|---------|------------|-----------------|
| مواد                | مقدار   | واحد       | مدت زمان / سرعت |
| خامه                | 6.1~2.1 | یکدهم لیتر | 60 تا 80 ثانیه  |
| سفیده تخم مرغ       | 2.4~1.2 | یکدهم لیتر | 100 ثانیه       |

| مقدار هم زدن و زمان کار (خمیر مخلوط سبک (مثلاً خمیر کیک)) |                  |       |              |
|---|------------------|-------|--------------|
| دستور تهیه  | مواد             | مقدار | واحد         |
| کیک اسفنجی  | آرد              | 6,0   | یکدهم لیتر   |
|   | کره گیاهی        | 1,5   | یکدهم لیتر   |
|   | شکر              | 1,7   | یکدهم لیتر   |
|   | بکینگ پودر       | 1,0   | قاشق چایخوری |
| کیک شکلاتی  | آرد              | 6,0   | یکدهم لیتر   |
|   | تخم مرغ          | 3     | عدد          |
|   | کره              | 1,5   | یکدهم لیتر   |
|   | شکر              | 1,3   | یکدهم لیتر   |
|   | وانیل شکری       | 1,5   | قاشق چایخوری |
|   | خامه ترش         | 0,75  | یکدهم لیتر   |
|   | مخلوط نان بادامی | 75    | گرم          |
|   | جوش شیرین        | 2,3   | قاشق چایخوری |
| کیک کره‌ای  | آرد              | 3,0   | یکدهم لیتر   |
|   | کره              | 1,5   | یکدهم لیتر   |
|   | شکر              | 1,7   | یکدهم لیتر   |
|   | تخم مرغ تازه     | 3     | عدد          |
|   | بکینگ پودر       | 1,0   | قاشق چایخوری |

| مقدار مواد و مدت زمان کار با قلاب خمیرساز  |               |              |              |
|--|---------------|--------------|--------------|
| دستور تهیه   | مواد          | مقدار        | واحد         |
| خمیر مایه*<br>(نان) حداقل مقدار  | آرد           | 6,0          | یکدهم لیتر   |
|  | آب            | 2,0          | یکدهم لیتر   |
|  | شکر           | 2,4          | یکدهم لیتر   |
|  | کره گیاهی     | 1,0          | قاشق غذاخوری |
|  | نمک           | 1,0          | قاشق چایخوری |
|  | مایه خمیر خشک | 2,0          | قاشق چایخوری |
| خمیر مایه*<br>(خمیر پیتزا)<br>حداکثر مقدار   | آرد گندم      | 8,0          | یکدهم لیتر   |
|  | آب            | 2,0          | یکدهم لیتر   |
|  | روغن          | 0,5          | یکدهم لیتر   |
|  | تخم مرغ تازه  | 1            | عدد          |
|  | نمک           | 1,5          | قاشق چایخوری |
|  | شکر           | 1,0          | قاشق چایخوری |
| مایه خمیر خشک  | 0,5           | قاشق غذاخوری |              |
| <b>روش</b>   |               |              |              |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>در یک ظرف نیمی از مایه خمیر را با نمک و شکر مخلوط کنید و کنار بگذارید؛</li> <li>در کاسه همزن بقیه خمیر مایه، آب و روغن را بریزید؛</li> <li>این خمیر باید با همزنهای معمولی با حداقل سرعت مخلوط شود تا زمانی که مخلوطی نرم به دست بیاید؛</li> <li>بعداً، تخم و خمیر مایه را که با نمک و شکر مخلوط گردیده اضافه نماید.</li> <li>سرعت را تا اندازه متوسط بالا برده و آرد را به تدریج اضافه کنید؛</li> <li>پس از هم زدن، وقتی خمیر شروع به افزایش حجم کرد، همزنهای قبلی را جدا کرده و همزن مخصوص مواد حجیم را سوار کنید؛</li> <li>تمام آرد را بریزید تا مخلوط یکواختی به دست آید؛</li> <li>در این زمان باید نیروی ورودی همزن کاسه‌دار را بررسی کنید تا از حداکثر حجمی که توسط تولیدکننده مشخص شده، بالاتر نرود؛</li> <li>وقتی خمیر بیشتری در دسترس نبود، حجم به حداکثر میزان خود می‌رسد.</li> </ol> |               |              |              |

\*برای آماده کردن خمیر مایه از سرعت 2 تجاوز نکنید. این ممکن ماشین مخلوط کننده را خراب کند.



## SUOMI

Kiitämme, että olet valinnut Electroluxin tuotteen. Varmistaaksesi parhaan lopputuloksen käytä aina alkuperäisiä Electrolux -lisätarvikkeita ja -varaosia. Ne on erityisesti suunniteltu tuotetasi varten. Tämä tuote on suunniteltu ympäristö huomioon ottaen. Kaikki muoviset osat on merkitty kierrätystä varten.

## OSAT

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> Moottoripää (kallistettava)  | <b>K.</b> Liukumisen estävät jalat            |
| <b>B.</b> Nopeuden valitsin            | <b>L.</b> Virtajohto                          |
| <b>C.</b> Moottorin kotelo             | <b>M.</b> Vispilä                             |
| <b>D.</b> Kallistuspään lukkopainike   | <b>N.</b> Pintakäsitelty vatkain              |
| <b>E.</b> Lisälaitteen kiinnitysnapa   | <b>O.</b> Pintakäsitelty taikinakoukku        |
| <b>F.</b> Lisälaitteen vapautuspainike | <b>P.</b> Leikkuri/silppuri *                 |
| <b>G.</b> Lisälaitteen kansi           | <b>Q.</b> Lihamyly *                          |
| <b>H.</b> Sekoittimen akseli           | <b>R.</b> Tehosekoitin *                      |
| <b>I.</b> Ruostumaton teräskulho       | <b>S.</b> Tehosekoittimen kansi ja mittakuppi |
| <b>J.</b> Kulhon kiinnityslevy         |   |

\* Vain tietyt mallit

### Kuva sivu 2

## ALUKSI

- 1 Ennen kuin käytät konetta ensimmäistä kertaa:** irrota rungossa, kulhoissa tai lisälaitteissa mahdollisesti vielä kiinni olevat pakkausmateriaalit, kuten muovikappaleet, merkinnät, tarrat tai laput. Puhdista kone ja lisälaitteet *noudattaen ohjeita: "Puhdistus ja hoito"*.
- 2 Aseta laite tasaiselle pinnalle.** Paina kallistuspään lukkopainiketta toisella kädellä ja kallista moottoripäätä ylös toisella. Yläasennossa kallistuspää lukittuu.  
**Huomio!** Varmista, ettei virtapistoketta ole kytketty.
- 3 Aseta nopeusvalitsin 0-asentoon. Sijoita teräskulho kiinnitysalustalle.** Lukitse kulho paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään.  
**Varoitus:** Älä käytä koneessa vispilää, vatkainta tai taikinakoukkuja, ellei kulho ole paikallaan.
- 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 kallistus alas:** Paina kallistuspään lukkopainiketta toisella kädellä ja kallista moottoripäätä alas toisella. Kytke virtapistoke pistorasiaan.  
**Varoitus:** Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.
- 6 Siirrä nopeuden valitsin sammutusasennosta halutun nopeuden kohdalle (1-6).** Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon ja irrota laite sähköverkosta sekoituksen jälkeen.

### Kuva sivu 3

- 7 Jos kone on irrotettu pistorasiasta nopeusvalitsimen ollessa asennossa 1-6,** kone ei käynnisty automaattisesti. Nopeusvalitsin pitää kääntää ensin 0-asentoon ja sitten halutulle nopeudelle.

## LISÄTOIMINNOT

- 8 Lisälaitenapa:** Koneessa on kaksi monitoimista lisälaitenapaa, yksi edessä (A) ja yksi takana (B). Lue kunkin lisälaitteen mukana tulevat ohjeet ja noudata niitä huolellisesti oikean ja turvallisen käytön takaamiseksi.

## LIHAMYLLYN KÄYTTÖ\*

- 9 Aseta syöttöruuvi (B) lihamylyn rungon (A) sisään.** Aseta terä (C) lihamylyn syöttöruuvien päässä olevan nel-iöakselin yli. Aseta reikälevy (D) (puolikarkea tai karkea) terän päälle. Kiristä rengasta (E) käsin, kunnes lihamyly on kiinnitetty tukevasti.  
**Huomautus:** Älä kiristä rengasta liikaa.
- 10 Paina etulisälaitenavan vapautuspainiketta oikealle ja irrota lisälaitenavan kansi.** Asenna lisälaitteen käyttöakseli etulisälaitenavan istukkaan käyttäen lisälaitenavan vapautuspainiketta. Lisälaitteen vapautuspainike naksahtaa paikalleen, kun lihamyly on kiinnitetty pitävästi. Sijoita lisälaitteen alle astia.  
**Huomio:** Kytke laite pois päältä ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnittämistä.







- 11 **Aseta syöttötarjotin lihamyllyn rungon päälle.** Leikkaa raaka liha pieniksi paloiksi ja aseta ne syöttötarjottimelle. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 3-4 kohdalle. Syötä liha syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.

**Huomio:** Älä aseta sormia tai työkaluja syöttöputkeen.

**Huomautus:** Lihassa ei saa olla luuta, lihaksia tai nahkaa.

#### LEIKKURIN/SILPPURIN KÄYTTÖ\*

- 12 **Valitse raastinterä (keskikarkea tai karkea) tai viipaloitinterä.** Kiinnitä terä vihannesleikkuriin kääntämällä sitä myötäpäivään. Varmista, että terä on kokonaan leikkurin sisällä.

**Huomio:** Terät ja kiinnikkeet ovat hyvin teräviä!

- 13 **Paina etulisälaitenavan vapautuspainiketta oikealle ja irrota lisälaitenavan kansi.** Asenna lisälaitteen käyttöakseli etulisälaitenavan istukkaan käyttäen lisälaitenavan vapautuspainiketta. **Aseta vihannesleikkuri lisälaitenapaan.** Lisälaitteen vapautuspainike naksahtaa paikalleen, kun vihannesleikkuri on kiinnitetty pitävästi. Aseta astia leikkurin alle.

Leikkaa ruoka-ainekset pieniksi paloiksi. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 5 kohdalle.

- 14 **Syötä ainekset syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.** Kun olet lopettanut lisälaitteen käytön, kytke yleiskone pois päältä ja irrota se verkkovirrasta. Aseta etulisälaitenavan kansi paikalleen lisälaitenavan vapautuspainikkeella.

#### TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ\*

- 15 **Irrota takalisälaitenavan kansi vetämällä sitä suoraan taaksepäin.** Aseta tehosekoittimen pohja kolmen kumirenkaan päälle. Aseta tehosekoittimen nuolet ja rungon nuolet kohdakkain.


**Huomio:** Sammuta kone ja irrota pistoke pistorasiasta ennen lisälaitteiden asennusta.

- 16 **Lukitse tehosekoitin paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään.** Oikein asennetun tehosekoittimen kahvan pitäisi osoittaa koneen takaosaa kohti. Aseta tehosekoittimen kansi ja mittakuppi paikalleen. Kytke virtapistoke pistorasiastaan. Säädä nopeusvalitsin haluamallasi nopeudelle (nopeussuositus: 6) ja sekoita, kunnes saavutetaan oikeanlainen koostumus.

**Huomio:** Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä ilman raaka-aineita.

#### PUHDISTAMINEN JA HOITAMINEN

- 17 **Irrota laite sähköverkosta.** Vispilän, lihamyllyn\* ja leikkuri/silppurin\* saa pestä ainoastaan käsin lämpimällä saippuvedellä.

 Kulho, vatkain ja taikinakoukku ovat konepestäviä. Jos peset osia astianpesukoneessa, sijoita ne aina ylähyllylle.

**Huomio!** Terät ja sisäosat ovat hyvin teräviä ja voivat aiheuttaa vammoja.

 **Varoitus!** Älä koskaan upota runkoa, virtapistoketta tai -johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.

Kuivaa kaikki osat perusteellisesti ennen käyttöä.

- 18 **Tehosekoittimen puhdistus\*:**

Kierrä tehosekoitinta vastapäivään ja irrota. Irrota kansi. Kaada tehosekoitinkannu tyhjäksi. Lisää kannuun pisara astianpesunestettä ja litra lämmintä vettä. Asenna kannu kiinni koneeseen. Käytä konetta nopeusasetuksella 6 puoli minuuttia ja kaada sitten vesi pois.

Huuhtelee tehosekoitin ja anna kuivua.

**Huomio!** Terät ja sisäosat ovat hyvin teräviä ja voivat aiheuttaa vammoja..

- 19 **Kotelon saa puhdistaa vain pehmeällä kostella liinalla ja kuivata liinalla.**


Huomaa: Älä käytä hankaavia pesuaineita tai hankaussieniä koneen pintojen puhdistukseen.

**Nauti uudesta Electrolux-tuotteestasi!**



## TURVALLISUUSOHJEITA

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

- Älä anna lasten käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Lisätarvikkeita 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.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
-  Älä 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 koskettamista teriä tai liikkuvia osia. 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.
- HUOMIO: Termostaattilämpökatkaisun tahattoman toiminnan aiheuttamien vaaratilanteiden välttämiseksi laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten





ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee käyttöön/käytöstä.

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- **IRROTA PISTOKE PISTORASIESTA, KUN LAITE EI OLE KÄYTTÖSSÄ, SEKÄ ENNEN OSIEN ASENTAMISTA TAI POISTAMISTA JA ENNEN PUHDISTUSTA.**

#### VIANETSINTÄ

| ONGELMA                                | SYY   | KORJAUSTOIMENPIDE  |
|--|---|--|
| 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. |
| Kone ei käynnisty.                     | Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.   | Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon ennen käyttöä.  |
|  | Nopeusvalitsin ei ollut 0-asennossa silloin, kun pistoke irrotettiin pistorasiasta. | Käännä nopeusvalitsin ensin 0-asentoon ja sitten haluamallasi nopeudelle.  |
| Laitte tarvitsee/liikkuu käytön aikana | Imukuppijalat eivät ole kunnolla kiinni alustassa.                                  | Varmista, että imukuppijalat ovat puhtaat. Sijoita kone tasaiselle ja kiiltävälle pinnalle.  |
|  | Se on normaalia suurilla kuormilla (esim. raskas taikina, juusto).                  | Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.  |

#### HÄVITTÄMINEN



Tämä tuotteessa oleva symboli osoittaa, että laite sisältää akun, jota ei saa hävittää normaalin talousjätteen mukana.



Tämä tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Kierrätä tuote viemällä se viralliseen keräyspisteeseen tai Electrolux-huoltooliikkeeseen, joka osaa irrottaa ja kierrättää akun ja sähköosat turvallisella ja ammattimaisella tavalla. Noudata oman maasi sähköromun ja ladattavien akkujen keräystä koskevia sääntöjä.

Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja määrittämiä ilman ennakoilmoitusta.





## RESEPTIT

| VATKAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT |         |         |                |        |  |
|--------------------------------|---------|---------|----------------|--------|--|
| Ainekset                       | Määrä   | Yksikkö | Aika           | Nopeus |  |
| Kerma                          | 2.1~6.1 | dL      | 60~80s         | 5~6    |  |
| Munanvalkuaiset                | 1.2~2.4 | dL      | Vähintään 100s | 5~6    |  |

| SEKOITUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT (KEVYEN TAIKINAN SEKOITUS (ESIM. KAKKUTAIKINA)) |                 |       |         |  |   |
|---|-----------------|-------|---------|--|---|
| Resepti   | Ainekset        | Määrä | Yksikkö | Aika/Nopeus                                  | Valmistus   |
| Sokerikakku   | Jauhot          | 6,0   | dL      | 200~230s<br>Keskiuuri asetus<br>(asetus 3~4) |   |
|   | Margariini      | 1,5   | dL      |  |   |
|   | Sokeri          | 1,7   | dL      |  |   |
|   | Leivinjauhe     | 1,0   | tl      |  |   |
| Suklaakakku   | Jauhot          | 6,0   | dL      | 300~360s<br>Keskiuuri asetus<br>(asetus 2~4) | 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. |
|   | Kananmunat      | 3     | kpl     |  |   |
|   | Voi             | 1,5   | dL      |  |   |
|   | Sokeri          | 1,3   | dL      |  |   |
|   | Vaniljasokeri   | 1,5   | tl      |  |   |
|   | Hapankerma      | 0,75  | dL      |  |   |
|   | Nougatsekoitus  | 75    | g       |  |   |
| Ruokasooda  | 2,3             | tl    |         |  |   |
| Voikakku  | Jauhot          | 3,0   | dL      | 200~230s<br>Keskiuuri asetus<br>(asetus 2~4) | Aseta kaikki ainekset kulhoon ja sekoita ne, kunnes taikina on valmista.  |
|   | Margariini      | 1,5   | dL      |  |   |
|   | Sokeri          | 1,7   | dL      |  |   |
|   | Tuore kananmuna | 3     | kpl     |  |   |
|   | Leivinjauhe     | 1,0   | tl      |  |   |

| VAIVAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT             |                 |       |         |   |   |
|--|-----------------|-------|---------|---|---|
| Resepti                                    | Ainekset        | Määrä | Yksikkö | Aika/Nopeus                                       | Valmistus   |
| Hiivataikina* (leipä) minimimäärät         | vehnäjauhoa     | 6,0   | dL      | 350~380s<br>Alhainen asetus<br>(asetus 1~2)       | Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi. |
|  | vettä           | 2,0   | dL      |   |   |
|  | Sokeri          | 2,4   | dL      |   |   |
|  | Margariini      | 1,0   | el      |   |   |
|  | Suola           | 1,0   | tl      |   |   |
|  | Kuivahiiva      | 2,0   | tl      |   |   |
| Hiivataikina* (Pizzataikina) maksimimäärät | Vehnäjauho      | 8,0   | dL      | Vähintään 480s<br>Alhainen asetus<br>(asetus 1~2) |   |
|  | Vesi            | 2,0   | dL      |   |   |
|  | Öljy            | 0,5   | dL      |   |   |
|  | Tuore kananmuna | 1     | kpl     |   |   |
|  | Suola           | 1,5   | tl      |   |   |
|  | Sokeri          | 1,0   | tl      |   |   |
|  | Kuivahiiva      | 0,5   | el      |   |   |

### Valmistus

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 standardilla vatkaamalla 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 vatkaamisen yläpuolelle, vaihda vatkaimet raskaan taikinan vatkaimiin.
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.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ





Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Electrolux. Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα τα γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά της Electrolux. Έχουν σχεδιαστεί αποκλειστικά για το προϊόν σας. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί λαμβάνοντας υπόψη το περιβάλλον. Όλα τα πλαστικά μέρη είναι σημασμένα κατάλληλα με σκοπό να ανακυκλωθούν.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Κεφαλή μοτέρ (με δυνατότητα κλίσης)              | <b>K.</b> Αντιολισθητικά πέλματα             |
| <b>B.</b> Επιλογέας ταχύτητας                              | <b>L.</b> Καλώδιο τροφοδοσίας                |
| <b>C.</b> Περιβλήμα  | <b>M.</b> Συρμάτινος αναδευτήρας             |
| <b>D.</b> Πλήκτρο ασφάλισης με κεκλιμένη κεφαλή            | <b>N.</b> Επικαλυμμένος επίπεδος αναδευτήρας |
| <b>E.</b> Πρόσθια πλήμνη προσάρτησης                       | <b>O.</b> Επικαλυμμένος γάντζος ζύμης        |
| <b>F.</b> Πλήκτρο απασφάλισης πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης | <b>P.</b> Κόφτης/Τρίφτης *                   |
| <b>G.</b> Πίσω κάλυμμα πλήμνης προσάρτησης                 | <b>Q.</b> Κρεατομηχανή *                     |
| <b>H.</b> Άξονας εξαρτημάτων                               | <b>R.</b> Μπλέντερ (Blender) *               |
| <b>I.</b> Μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι                       | <b>S.</b> Κάλυμμα μπλέντερ με μετρητή δόσης  |
| <b>J.</b> Πλάκα συγκράτησης μπολ                           |  |

\* Μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα

### Εικόνα στη σελίδα 2

#### ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ

- 1** **Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά:** Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, όπως τα πλαστικά μέρη, τις ετικέτες, τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες σήμανσης που ενδέχεται να είναι επικολλημένες στο περίβλημα, τα μπολ ή τα προσαρτήματα. Καθαρίστε τη συσκευή ή τα παρελκόμενά της, *βλέπε οδηγίες: "Καθαρισμός και φροντίδα"*.
- 2** **Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.** Πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης κεκλιμένης κεφαλής με το ένα χέρι και δώστε κλίση προς τα επάνω στην κεφαλή του μοτέρ με το άλλο χέρι. Μόλις βρεθεί στην πάνω θέση θα ασφαλίσει.  
**Προσοχή!** Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν συνδέεται στην πρίζα.
- 3** Ορίστε τον επιλογέα ταχύτητας σε θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ). **Τοποθετήστε το μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα στο δίσκο με σφιγκτήρα.** Περιστρέψατε το μπολ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε στη θέση του.  
**Προειδοποίηση:** Ποτέ μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με το συρμάτινο χτυπητήρι, το μονοκόμματο χτυπητήρι ή το χτυπητήρι για ζύμη (τύπου άγκιστρου) εάν το μπολ δεν βρίσκεται στη θέση του.
- 4** **Τοποθετήστε ένα εξάρτημα στον άξονα εξαρτημάτων:** Ευθυγραμμίστε την υποδοχή στο πάνω μέρος του εξαρτήματος με τον πείρο στον άξονα εξαρτημάτων. Σπρώξτε το εξάρτημα προς τα επάνω και στρέψτε το αριστερόστροφα έως ότου ο πείρος ασφαλίσει στη θέση του. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, γυρίστε το δεξιόστροφα και τραβήξτε.
- 5** **Αποδώστε κλίση προς τα κάτω στην κεφαλή του μοτέρ:** Πιέστε το πλήκτρο ασφάλισης με κεκλιμένη κεφαλή με το ένα χέρι και δώστε κλίση προς τα κάτω στην κεφαλή του μοτέρ με το άλλο χέρι. Εισαγάγετε το φινις στην πρίζα.  
**Προειδοποίηση:** Κρατήστε τα δάχτυλα και τα χέρια σας μακριά από περιοχές με κινούμενα μέρη.
- 6** **Μετακινήστε τον επιλογέα ταχύτητας από τη θέση «OFF» στην επιθυμητή ταχύτητα (1-6).** Όταν η ανάμιξη έχει ολοκληρωθεί, στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

### Εικόνα στη σελίδα 3

- 7** **Εάν η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη στην πρίζα και ο επιλογέας ταχύτητας έχει αφαιρεθεί στη λειτουργία ταχύτητας (1-6):**  
Η συσκευή δεν θα εκκινήσει αυτόματα. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) κατόπιν γυρίστε τον στην επιθυμητή ταχύτητα.

#### ΑΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- 8** **Πλήμνη προσάρτησης:** Η συσκευή διαθέτει δύο ενσωματωμένες πλήμνες προσάρτησης πολλαπλών λειτουργιών, μία στο πρόσθιο μέρος (A) και μία στο πίσω μέρος (B). Παρακαλώ διαβάστε και τηρήστε προσεκτικά τις οδηγίες που παρέχονται με κάθε προσάρτηση για σωστή και ασφαλή χρήση.

#### ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ\*

- 9** **Εισαγάγετε τη βίδα άλεσης (B) στο περίβλημα της κρεατομηχανής (A).** Τοποθετήστε τη λεπίδα (C) πάνω από τον τετράγωνο άξονα στο τέλος της βίδας άλεσης. Τοποθετήστε την πλάκα άλεσης (D) (Μεσαία ή Χοντρή) πάνω από τη λεπίδα. Σφίξτε το δαχτυλίδι (E) με το χέρι μέχρι η κρεατομηχανή να είναι ασφαλισμένη.  
**Σημείωση:** Μην σφίξετε υπερβολικά το δαχτυλίδι.
- 10** **Πιέστε προς τα κάτω το πλήκτρο απασφάλισης για να μετακινήσει η πρόσθια πλήμνη προσάρτησης προς τα δεξιά και αφαιρέστε το κάλυμμα της πλήμνης προσάρτησης.** Προσαρμόστε τον άξονα ισχύος του προσαρτήματος στην υποδοχή της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο





απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης. Το πλήκτρο απελευθέρωσης του προσαρτήματος θα κλειδωθεί στη θέση του με έναν ήχο "κλικ" μόλις τοποθετηθεί ασφαλώς στη θέση του το εξάρτημα άλεσης κρέατος. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το προσάρτημα.

**Προσοχή:** Προτού προσαρτήσετε τα εξαρτήματα απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

- 11 Τοποθετήστε το δίσκο φαγητού πάνω από το περίβλημα της κρεατομηχανής.** Κόψτε ωμό κρέας σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα στο δίσκο φαγητού. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 3-4. Τροφοδοτήστε το κρέας στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιστήρα.

**Προσοχή:** Μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία μαγειρικής στο στόμιο τροφοδοσίας.

**Σημείωση:** Το κρέας δεν πρέπει να περιέχει κόκκαλα, μύες ή δέρμα.

#### ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ/ΤΡΙΦΤΗ\*

- 12 Επιλέξτε έναν κυλινδρικό εξάρτημα τεμαχισμού (μέσο ή με ενδείκτη) ή ένα μαχαίρι τεμαχισμού.** Εισαγάγετε το προσάρτημα περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέσα στο περίβλημα του εξαρτήματος τεμαχισμού. Βεβαιωθείτε ότι το προσάρτημα έχει εισαχθεί πλήρως.

**Προσοχή:** Οι λεπίδες και τα ένθετα εξαρτήματα είναι πολύ αιχμηρά!

- 13 Πιέστε προς τα κάτω το πλήκτρο απασφάλισης της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης για να τη μετακινήσετε προς τα δεξιά και αφαιρέστε το κάλυμμα της πλήμνης προσάρτησης.** Προσαρμόστε τον άξονα ισχύος του προσαρτήματος στην υποδοχή της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης. **Συναρμολογήστε το εξάρτημα τεμαχισμού στην πλήμνη προσάρτησης.** Το πλήκτρο απελευθέρωσης του προσαρτήματος θα κλειδωθεί στη θέση του με έναν ήχο "κλικ" μόλις τοποθετηθεί ασφαλώς στη θέση του το εξάρτημα τεμαχισμού. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα. Κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε τον επιλογέα ταχύτητας στην ταχύτητα 5.

- 14 Τροφοδοτήστε το φαγητό στο στόμιο τροφοδοσίας χρησιμοποιώντας τον πιστήρα.** Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Τοποθετήστε το κάλυμμα της πρόσθιας πλήμνης προσάρτησης χρησιμοποιώντας το πλήκτρο απελευθέρωσης της πλήμνης προσάρτησης.

#### ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ\*

- 15 Αφαιρέστε το κάλυμμα της πίσω πλήμνης προσάρτησης τραβώντας το ευθύγραμμο προς τα πίσω.**

Τοποθετήστε τη βάση του μπλέντερ επάνω στους τρεις ελαστικούς δακτυλιούς. Ευθυγραμμίστε τα βέλη επάνω στο μπλέντερ με τα βέλη στο κύριο σώμα της συσκευής.


**Προσοχή:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το φινι από την πρίζα προτού προσαρτήσετε τα όποια παρελκόμενα.

- 16 Περιστρέψτε το μπλέντερ δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε στη θέση του.** Η λαβή του μπλέντερ θα πρέπει πάντα να δείχνει προς το πίσω μέρος της μηχανής όταν έχει εγκατασταθεί με τον κατάλληλο τρόπο. Τοποθετήστε το κάλυμμα του μπλέντερ και το μετρητή δόσης. Εισαγάγετε το φινι στην πρίζα. Προσαρμόστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (συνιστώμενη ταχύτητα: 6), αναμειξτε έως ότου επιτευχθεί η σωστή υφή των υλικών.


**Προσοχή:** Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει σε αυτόν υλικά προς ανάμιξη.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- 17 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.** Πλύνετε τον συρμάτινο αναδευτήρα, την κρεατομηχανή\* και τον κόφτη/τρίφτη\* μόνο στο χέρι, με ζεστό σαπουνόνερο.

 Το μολ, ο επίπεδος αναδευτήρας και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Να τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πάνω ράφι εάν χρησιμοποιείτε ένα πλυντήριο πιάτων.

**Προσοχή!** Οι λεπίδες και τα ένθετα είναι πολύ αιχμηρά και ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμούς.

 **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε ποτέ σε νερό ή άλλο υγρό το περίβλημα, το βύσμα ή το καλώδιο.

Στεγνώστε σχολαστικά κάθε μέρος πριν από τη χρήση.

- 18 Καθαρισμός του μπλέντερ\*:** Περιστρέψτε το μπλέντερ αριστερόστροφα και αφαιρέστε το. Βγάλτε το καπάκι. Χύστε το μείγμα από το μπλέντερ. Προσθέστε μία σταγόνα απορρυπαντικού για τα πιάτα και ένα λίτρο ζεστό νερό. Στερεώστε το μπλέντερ στη συσκευή. Θέσατε τη μηχανή σε λειτουργία σε ταχύτητα 6 για μισό λεπτό, κατόπιν χύστε το νερό. Καθαρίστε το μπλέντερ και αφήστε το να στεγνώσει.

**Προσοχή!** Οι λεπίδες και τα ένθετα είναι πολύ αιχμηρά και ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμούς.

- 19 Το περίβλημα θα πρέπει να καθαριστεί μόνο με ένα μαλακό, νωπό πανί και κατόπιν να στεγνώσει με ένα άλλο πανί.** Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά μέσα καθαρισμού ή μαξιλαράκια εκτριβής για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της συσκευής σας.

**Απολαύστε το καινούριό σας προϊόν της Electrolux!**





## ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### **Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή.**

- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε τα εργαλεία, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της και εφόσον αντιλαμβάνονται τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί μόνο σε παροχή ρεύματος του οποίου η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πλακέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και μην πιάνετε τη συσκευή εάν – το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, – το περίβλημα έχει φθαρεί.
- Εάν υπάρχει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλο εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, λεία επιφάνεια.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, εάν δεν επιτρείνεται και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φινιρίσμα σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου, μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της μονάδας εστιών μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές που δεν συνιστούνται ή πωλούνται. Μπορεί να προκληθεί κίνδυνος τραυματισμού ατόμων.
- Βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Αποφύγετε την επαφή με λεπίδες ή κινούμενα μέρη. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό! Μη χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία ή μαγειρικά σκεύη κατά τη χρήση της συσκευής.
- Επιτρείτε αυτό το προϊόν όταν λειτουργεί.
- Φροντίστε όλα τα ελεύθερα υλικά και τα ρούχα/αξεσουάρ σας να βρίσκονται μακριά όταν χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν.
- Να μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού (μέγ. θερμοκρασία 90°C).

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
**GR**  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για ανάμιξη μπογιάς. Κίνδυνος, ενδέχεται να προκληθεί έκρηξη!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με το συρμάτινο αναδευτήρα, επίπεδο αναδευτήρα ή το γάντζο ζύμης χωρίς το μπολ στη θέση του.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενη ζημιά που προκλήθηκε από ανάρμοστη ή εσφαλμένη χρήση.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διάταξης προστασίας, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής μονάδας με διακόπτη, π.χ. χρονοδιακόπτη ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την υπηρεσία ηλεκτροδότησης.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, προτού αλλάξετε κάποιο εξάρτημα ή ακουμπήσετε οποιοδήποτε κινούμενο τμήμα της.
- ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΠΡΟΤΟΥ ΕΙΣΑΓΑΓΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

#### ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| ΣΥΜΠΤΩΜΑ   | ΑΙΤΙΑ  | ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ  |
|--|--|---|
| Ο κινητήρας μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. | Η ποσότητα της ζύμης ενδέχεται να υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία.                    | Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.  |
|  | Η ζύμη ενδέχεται να είναι πολύ υγρή, κολλάει στις πλευρές του μπολ.                                  | Προσθέστε περισσότερο αλεύρι, 1 κουταλιά της σούπας τη φορά έως ότου αυξηθεί η ταχύτητα του κινητήρα. Επεξεργαστείτε τη ζύμη έως ότου καθαρίσει τις πλευρές του μπολ. |
| Η συσκευή δεν εκκινείται.                                      | Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.  | Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα πριν από τη λειτουργία.  |
|  | Ο επιλογέας ταχύτητας δεν ήταν σε θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) όταν αφαιρέθηκε το φις της μηχανής. | Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση "OFF" (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ) κατόπιν γυρίστε τον στην επιθυμητή ταχύτητα.  |
| Η συσκευή δονείται/κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.  | Τα πέλματα αναρόφησης δεν έχουν στερεωθεί σωστά επάνω στην επιφάνεια.                                | Βεβαιωθείτε ότι τα πέλματα αναρόφησης είναι καθαρά. Τοποθετήστε τη μηχανή σε μια λεία και αστραφτερή επιφάνεια.   |
|  | Αυτό είναι φυσιολογικό για βαριά φορτία (π.χ. βαριά ζύμη, τυρί).                                     | Αφαιρέστε τη μισή ποσότητα και επεξεργαστείτε την σε δύο δόσεις.  |

#### ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Το παρόν σύμβολο επάνω στη προϊόν υποδεικνύει ότι το συγκεκριμένο προϊόν περιέχει μια μπαταρία η οποία δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.



Το παρόν σύμβολο επάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία του υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Για να ανακυκλώσετε το προϊόν σας, παρακαλώ μεταφέρετε το σε ένα επίσημο σημείο συλλογής ή στο κέντρο σέρβις της Electrolux που μπορεί να αφαιρέσει και να ανακυκλώσει την μπαταρία και τα ηλεκτρικά μέρη με ασφαλή και επαγγελματικό τρόπο. Τηρήστε τους κανόνες της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών προϊόντων και επαναφορτιζόμενων μπαταριών.

Η εταιρεία Electrolux επιφυλάσσει του δικαιώματος να αλλάξει τα προϊόντα, τις πληροφορίες και τις προδιαγραφές της χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.







## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ

| Υλικά         | Ποσότητα | Μονάδα | Χρόνος           | Ταχύτητα |  |
|---------------|----------|--------|------------------|----------|--|
| Κρέμα         | 2.1~6.1  | dL     | 60~80δ           | 5~6      |  |
| Αβγό- ασπράδι | 1.2~2.4  | dL     | Τουλάχιστον 100δ | 5~6      |  |

### ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (ΑΝΑΜΙΞΗ ΜΑΛΑΚΗΣ ΖΥΜΗΣ (Π.Χ.: ΖΥΜΗ ΚΕΪΚ))

| Συνταγή        | Υλικά            | Ποσότητα | Μονάδα | Χρόνος/Ταχύτητα                             | Εκτέλεση  |
|----------------|------------------|----------|--------|---|---|
| Αφράτο κέικ    | Αλεύρι           | 6,0      | dL     | 200~230δ<br>Μεσαία ρύθμιση<br>(ρύθμιση 3~4) |   |
|                | Μαργαρίνη        | 1,5      | dL     |   |   |
|                | Ζάχαρη           | 1,7      | dL     |   |   |
|                | Μπέικιν πάουντερ | 1,0      | κ.γ.   |   |   |
| Κέικ σοκολάτας | Αλεύρι           | 6,0      | dL     | 300~360δ<br>Μεσαία ρύθμιση<br>(ρύθμιση 2~4) | Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό και όχι σκληρό. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε τα αβγά ένα ένα. Ενώ ανακατεύετε, προσθέστε τη ξινή κρέμα και τη σκόνη βανίλιας. Στο τέλος προσθέστε ανακατευόντας το αλεύρι με τη μαγειρική σόδα. |
|                | Αβγό             | 3        | τιμχ.  |   |   |
|                | Βούτυρο          | 1,5      | dL     |   |   |
|                | Ζάχαρη           | 1,3      | dL     |   |   |
|                | Σκόνη βανίλιας   | 1,5      | κ.γ.   |   |   |
|                | Ξινή κρέμα       | 0,75     | dL     |   |   |
|                | Μείγμα νουγκά    | 75       | g      |   |   |
| Μαγειρική σόδα | 2,3              | κ.γ.     |        |   |   |
| Κέικ βούτυρου  | Αλεύρι           | 3,0      | dL     | 200~230δ<br>Μεσαία ρύθμιση<br>(ρύθμιση 2~4) | Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ, και ανακατέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα.   |
|                | Μαργαρίνη        | 1,5      | dL     |   |   |
|                | Ζάχαρη           | 1,7      | dL     |   |   |
|                | Φρέσκο αβγό      | 3        | τιμχ.  |   |   |
|                | Μπέικιν πάουντερ | 1,0      | κ.γ.   |   |   |

### ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΦΙΣΤΡΩΝ

| Συνταγή                                      | Υλικά           | Ποσότητα | Μονάδα | Χρόνος/Ταχύτητα                                     | Εκτέλεση  |
|--|-----------------|----------|--------|---|---|
| Ζύμη μαγιάς* (ψωμί)<br>ελάχ. ποσότητες       | αλεύρι          | 6,0      | dL     | 350~380δ<br>Χαμηλή ρύθμιση<br>(ρύθμιση 1~2)         | Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπολ και ζιμώστε όσο χρειάζεται. |
|  | νερό            | 2,0      | dL     |   |   |
|  | Ζάχαρη          | 2,4      | dL     |   |   |
|  | Μαργαρίνη       | 1,0      | κ.σ.   |   |   |
|  | Αλάτι           | 1,0      | κ.γ.   |   |   |
|  | Ξηρή μαγιά      | 2,0      | κ.γ.   |   |   |
| Ζύμη μαγιάς* (ζύμη<br>πίτσας) μέγ. ποσότητες | Σταρένιο αλεύρι | 8,0      | dL     | Τουλάχιστον 480δ<br>Χαμηλή ρύθμιση<br>(ρύθμιση 1~2) |   |
|  | Νερό            | 2,0      | dL     |   |   |
|  | Λάδι            | 0,5      | dL     |   |   |
|  | Φρέσκο αβγό     | 1        | τιμχ.  |   |   |
|  | Αλάτι           | 1,5      | κ.γ.   |   |   |
|  | Ζάχαρη          | 1,0      | κ.γ.   |   |   |
|  | Ξηρή μαγιά      | 0,5      | κ.σ.   |   |   |

#### Εκτέλεση

1. Σε ένα δοχείο αναμίξτε τη μισή μαγιά με το αλάτι και τη ζάχαρη και αφήστε το.
2. Στο μπολ του μίξερ με βάση προσθέστε την υπόλοιπη μαγιά, το νερό και το λάδι.
3. Αυτή η ζύμη πρέπει να αναμειχθεί με τους κανονικούς αναδευτήρες, στη χαμηλότερη ταχύτητα έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο.
4. Στη συνέχεια, προσθέστε το αβγό και το μείγμα της μαγιάς με το αλάτι και τη ζάχαρη.
5. Η ταχύτητα θα πρέπει να αυξηθεί στη μεσαία ρύθμιση και το αλεύρι θα πρέπει να προστίθεται σταδιακά.
6. Όταν προσέξετε ότι η ζύμη τείνει να ανέβει πάνω από τους αναδευτήρες, θα πρέπει να τους αλλάξετε με τους αναδευτήρες για σκληρές ζύμες.
7. Ρίξτε όλο το αλεύρι και ανακατέψτε έως ότου έχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
8. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να παρακολουθείτε την ισχύ εισόδου του μίξερ με βάση, έτσι ώστε να μην υπερβεί τη μέγιστη τιμή που έχει καθορίσει ο κατασκευαστής.
9. Η ζύμη φτάνει στο σημείο όπου πλέον δεν κολλάει στο χέρι.

\*Μην υπερβαινείται την ταχύτητα 2 όταν ετοιμάζετε ζύμη μαγιάς. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.





## HRVATSKI

Zahvaljujemo vam što ste odabrali proizvod tvrtke Electrolux. Kako biste uvijek postigli najbolje rezultate, upotrebljavajte isključivo originalni pribor i rezervne dijelove tvrtke Electrolux. Izrađeni su posebno za vaš proizvod. Ovaj proizvod izrađen je tako da nije štetan za okoliš. Svi plastični dijelovi označeni su za recikliranje.

### SASTAVNI DIJELOVI

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Glava motora (može se nagnuti)                | <b>K.</b> Nekližuće podnožje                  |
| <b>B.</b> Birač brzina                                  | <b>L.</b> Kabel napajanja                     |
| <b>C.</b> Kućište                                       | <b>M.</b> Žičani nastavak za mućenje          |
| <b>D.</b> Gumb za zaključavanje nagiba glave            | <b>N.</b> Obložena plosnata mućkalica         |
| <b>E.</b> Poklopac prednjeg nastavka                    | <b>O.</b> Obložena metlica za tijesto         |
| <b>F.</b> Gumb za otpuštanje poklopca prednjeg nastavka | <b>P.</b> Mesoreznica/sjeckalica *            |
| <b>G.</b> Poklopac stražnjeg nastavka                   | <b>Q.</b> Uređaj za mljevenje mesa *          |
| <b>H.</b> Osovina za nastavke                           | <b>R.</b> Blender *                           |
| <b>I.</b> Posuda od nehrđajućeg čelika                  | <b>S.</b> Poklopac blendera s mjernom čašicom |
| <b>J.</b> Spojna ploča posude                           |   |

\* Samo za određene modele

Slika, stranica 2

### POČETAK RADA

- 1 Prije prve upotrebe aparata:** Uklonite svu ambalažu, uključujući plastične dijelove, oznake, naljepnice ili etikete koje su pričvršćene za kućište, zdjele ili nastavke.  
Očistite aparat i dodatke, *pogledajte upute: „Čišćenje i održavanje“.*
- 2 Postavite aparat na ravnu površinu.** Pritisnite gumb za zaključavanje nagiba glave jednom rukom te glavu motora drugom rukom prema gore. Zaključava se kada dosegne gornji položaj.  
**Oprez!** Provjerite da kabel za napajanje nije ukopčan.
- 3 Postavite birač brzine na „OFF“ (Isključeno). Postavite zdjelu od nehrđajućeg čelika na ploču za zdjelu.** Okrećite zdjelu u smjeru kazaljke na satu da se zabravi.  
**Upozorenje:** Nikada ne koristite pjenjaču, mutilicu ili kuku za tijesto ako zdjela nije namještena.
- 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 Nagibanje glave motora prema dolje:** Pritisnite gumb za zaključavanje nagiba glave jednom rukom te glavu motora drugom rukom prema dolje. Ukopčajte utikač u utičnicu.  
**Upozorenje:** Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.
- 6 Pomaknite birač brzina iz položaja „OFF“ u položaj željene brzine (1-6).**  
Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj „OFF“ i iskopčajte uređaj.

Slika, stranica 3

- 7 Ako je aparat iskopčan, a birač brzina u brzini (1-6):**  
Aparat se neće automatski pokrenuti. Postavite birač brzine na „OFF“ (Isključeno), zatim okrenite na željenu brzinu.

### OSTALE FUNKCIJE

- 8 Poklopac nastavka:** Uređaj ima dva ugrađena poklopca, jedan srijeda (A) i drugi straga (B). Pročitajte i pažljivo slijedite upute isporučene s nastavcima za ispravno i sigurno rukovanje.

### NAČIN UPOTREBE UREĐAJA ZA MLJEVENJE MESA\*

- 9 Umetnite vijak za mljevenje (B) u kućište uređaja za mljevenje mesa (A).** Postavite nož (C) preko četvrtaste osovine na kraju vijka 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.
- 10 Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca nastavka s desne strane i skinite poklopac nastavka.** Namjestite električnu osovinu nastavka u utor poklopca nastavka koristeći gumb za otpuštanje poklopca nastavka. Gumb za





otpuštanje nastavka kliknut će u mjestu kada se namjesti mlinac za meso. Postavite zdjelu ispod nastavka.

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

- 11 Postavite pladanj za hranu preko kućište uređaja za mljevenje mesa.** Sirovo meso narežite na male komade i stavite na pladanj za hranu. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 3-4. 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.*

## NAČIN UPOTREBE MESOREZNICE/SJECKALICE\*

- 12 Odaberite cilindrični nož (srednji ili grubi) ili drobilicu.** Umetnite nastavak okretanjem u smjeru kazaljke na satu u kućište noža/droblilice. Provjerite je li nastavak ušao do kraja.

**Pozor:** Oštrice i umeci vrlo su oštri!

- 13 Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca nastavka s desne strane i skinite poklopac nastavka.** Namjestite električnu osovinu nastavka u utor poklopca nastavka koristeći gumb za otpuštanje poklopca nastavka. **Sastavite nož/droblilicu u poklopcu nastavka.** Gumb za otpuštanje nastavka kliknut će u mjestu kada se namjesti nož/droblilica. Postavite spremnik ispod nastavka.

Namirnice narežite na male komade. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 5.

- 14 Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje.** Kada završite s upotrebom nastavka, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice. Namjestite poklopac nastavka koristeći gumb za otpuštanje poklopca nastavka.

## KAKO KORISTITI BLENDER\*

- 15 Skinite poklopac stražnjeg nastavka povlačenje ravno unatrag.** Postavite donji dio blendera na tri gumena prstena. Poravnajte strelice na blenderu s onima na kućištu.


**Opres:** Isključite i iskopčajte aparat prije postavljanja dodataka.

- 16 Okrenite blender u smjeru kazaljke na satu da se zabravi.** Ručka blendera treba pokazivati prema stražnjem dijelu aparata kada je ispravno namješten. Postavite poklopac blendera i mjernu čašicu. Ukopčajte utikač u utičnicu. Namjestite birač brzine na željenu brzinu (preporučena brzina: 6), miješajte do željene konzistencije mješavine.

**Opres:** Nikada ne rukujte blenderom bez sastojaka.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 17 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. Ako koristite perilicu posuđa, dijelove stavljajte isključivo na gornju policu.

**Opres!** Oštrice i umeci su jako oštri i mogu uzrokovati ozljede.

 **Upozorenje!** Nikada ne uranjajte kućište, utikač ili kabel u vodu niti drugu tekućinu.

Pažljivo osušite svaki dio prije upotrebe.

- 18 Čišćenje blendera\*:** Okrećite blender u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite. Skinite poklopac. Izvadite smjesu iz blendera. Dodajte kapljicu deterdženta za posuđe i jednu litru tople vode. Namjestite blender na aparat. Neka aparat radi na 6. brzini pola minute, zatim izbacite vodu. Isperite blender i pustite da se osuši.

**Opres!** Oštrice i umeci su jako oštri i mogu uzrokovati ozljede.

- 19 Kućište treba čistiti samo mekom vlažnom krpom,** a zatim osušiti krpom.


Napomena: Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili žice za posuđe za čišćenje površina aparata.

**Uživajte u novom proizvodu tvrtke Electrolux!**



## SIGURNOSNI SAVJETI

### **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 nastavcima, 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.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
  - kabel za napajanje oštećen,
  - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov 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.
-  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 kontakt s oštricama i pomičnim dijelovima. 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 mućkalicom 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.
- **OPREZ:** Kako ne bi došlo do nenamjernog ponovnog postavljanja uslijed isključivanja zbog pregrijavanja, uređaj se ne smije priključivati na vanjski uređaj s prekidačem,





primjerice s mjeracem vremena, niti se smije priključivati na strujni krug koji opskrbljivač redovito uključuje i isključuje.

- Uređaj isključite i iskopčajte iz struje prije no što zamijenite nastavak ili se približite dijelovima koji se pomiču dok je uređaj u upotrebi.
- ISKOPČAJTE IZ UTIČNICE KADA SE NE KORISTI, PRIJE UMETANJA ILI VAĐENJA DIJELOVE TE PRIJE ČIŠĆENJA.

#### 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. |
| Aparat se neće pokrenuti.              | Uređaj nije priključen na mrežu.   | Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada.   |
|  | Birač brzina nije bio u položaju „OFF“ kada je aparat iskopčan.              | Postavite birač brzine na „OFF“ (Isključeno), a zatim okrenite na željenu brzinu.  |
| Uređaj vibrira/pomiče se tijekom rada. | Gumene nožice nisu pravilno namještene na površinu.                          | Provjerite jesu li gumene nožice čiste. Postavite aparat na ravnu i sjajnu površinu.   |
|  | To je normalno za teža punjenja (npr. teško tijesto, sir).                   | Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.   |

#### ODLAGANJE



Ovaj simbol na proizvodu označava da proizvod sadrži bateriju koja se ne smije odlagati zajedno s kućanskim otpadom.



Ovaj simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne smije tretirati kao kućanski otpad. Za recikliranje proizvoda odvezite ga na službeno sabirno mjesto ili u Electroluxov servisni centar gdje možete izvaditi i reciklirati bateriju i električne dijelove na siguran i stručan način. Poštujte propise u vašoj zemlji za odvajanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

Electrolux zadržava pravo promjene proizvoda, informacija i specifikacija bez prethodne obavijesti.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
**HR**  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





## RECEPTI

| KOLIČINE I VRIJEME MUČKANJA |          |          |               |        |  |
|-----------------------------|----------|----------|---------------|--------|--|
| Sastojci                    | Količina | Jedinica | Vrijeme       | Brzina |  |
| Vrhnje                      | 2.1~6.1  | dL       | 60~80s        | 5~6    |  |
| Jaja - bjelanjak            | 1.2~2.4  | dL       | Najmanje 100s | 5~6    |  |

| KOLIČINE I VRIJEME MIKSANJA (MIKSANJE LAGANOG TIJESTA (NPR: TIJESTO ZA TORTE)) |                  |              |              |  |  |
|--|------------------|--------------|--------------|--|--|
| Recept   | Sastojci         | Količina     | Jedinica     | Vrijeme/Brzina                                 | Pripremanje  |
| Kolač od dizanog tijesta   | Brašno           | 6,0          | dL           | 200~230s<br>Srednja postavka<br>(postavka 3~4) |  |
|  | Margarin         | 1,5          | dL           |  |  |
|  | Šećer            | 1,7          | dL           |  |  |
|  | Prašak za pecivo | 1,0          | velika žlica |  |  |
| Čokoladna torta  | Brašno           | 6,0          | dL           | 300~360s<br>Srednja postavka<br>(postavka 2~4) | Maslac mora biti sobne temperature, a ne tvrd. Miješajte omeškali 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. |
|  | Jaje             | 3            | kom          |  |  |
|  | Maslac           | 1,5          | dL           |  |  |
|  | Šećer            | 1,3          | dL           |  |  |
|  | Vanilin šećer    | 1,5          | velika žlica |  |  |
|  | Kiselo vrhnje    | 0,75         | dL           |  |  |
|  | Mješavina nugata | 75           | g            |  |  |
| Soda bikarbona   | 2,3              | velika žlica |              |  |  |
| Kolač s maslacem   | Brašno           | 3,0          | dL           | 200~230s<br>Srednja postavka<br>(postavka 2~4) | Sve sastojke stavite u zdjelu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.   |
|  | Margarin         | 1,5          | dL           |  |  |
|  | Šećer            | 1,7          | dL           |  |  |
|  | Svježje jaje     | 3            | kom          |  |  |
|  | Prašak za pecivo | 1,0          | velika žlica |  |  |

| KOLIČINE I VRIJEME RADA KUKA ZA TIJESTO             |                 |          |              |   |   |
|---|-----------------|----------|--------------|---|---|
| Recept  | Sastojci        | Količina | Jedinica     | Vrijeme/Brzina                                    | Pripremanje   |
| Min. količine tijesta s kvascem (kruh)              | Brašno          | 6,0      | dL           | 350~380s<br>Niska postavka<br>(postavka 1~2)      | Stavite sve sastojke u zdjelu i miješajte dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu. |
|   | Voda            | 2,0      | dL           |   |   |
|   | Šećer           | 2,4      | dL           |   |   |
|   | Margarin        | 1,0      | velika žlica |   |   |
|   | Sol             | 1,0      | velika žlica |   |   |
|   | Suhi kvasac     | 2,0      | velika žlica |   |   |
| Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu) | Pšenično brašno | 8,0      | dL           | Najmanje 480s<br>Niska postavka<br>(postavka 1~2) |   |
|   | Voda            | 2,0      | dL           |   |   |
|   | Ulje            | 0,5      | dL           |   |   |
|   | Svježje jaje    | 1        | kom          |   |   |
|   | Sol             | 1,5      | velika žlica |   |   |
|   | Šećer           | 1,0      | velika žlica |   |   |
|   | Suhi kvasac     | 0,5      | velika žlica |   |   |

### Pripremanje

1. Pomiješajte pola kvasca sa solju i šećerom i ostavite sa strane;
2. U posudu samostojećeg miksera stavite preostali kvasac, vodu i ulje;
3. Ovo se tijesto treba miksati standardnim metlicama, najmanjom brzinom dok ne donijete glatku smjesu;
4. Zatim dodajte jaje i mješavinu kvasca, soli i šećera;
5. Brzinu povećajte na srednju i postupno dodajte brašno;
6. Kada primijetite da se smjesa diže iznad metlica zamijenite ih metlicama za teža tijesta;
7. Stavite preostalo brašno i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu;
8. Sada morate početi nadzirati ulaznu snagu miksera kako se ne bi prekoračila maksimalna vrijednost koju je odredio proizvođač;
9. Smjesa postije točku kada se više ne lijepi za metlice.

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





## MAGYAR

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket vásárolt! A legjobb eredmények biztosítása érdekében mindig eredeti Electrolux tartozékokat és alkatrészeket használjon. Ezeket kifejezetten az Ön készülékéhez tervezték. A készüléket a környezetvédelem szem előtt tartásával tervezték. Minden műanyag alkatrész újrahasznosításra vonatkozó jelzéssel rendelkezik.

### A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> Készülékfej (billenthető)                        | <b>K.</b> Csúszásmentes lábak               |
| <b>B.</b> Sebességszabályozó                               | <b>L.</b> Hálózati kábel                    |
| <b>C.</b> Motor-egység                                     | <b>M.</b> Huzal habverő                     |
| <b>D.</b> A dönthető fej rögzítő gombja                    | <b>N.</b> Bevonatos, lapos keverőkar        |
| <b>E.</b> Elülső kiegészítő fej menet                      | <b>O.</b> Bevonatos dagasztókar             |
| <b>F.</b> Az elülső kiegészítő fej menetének kioldó gombja | <b>P.</b> Aprító *                          |
| <b>G.</b> A hátsó kiegészítő fej menetének burkolata       | <b>Q.</b> Húsdaráló *                       |
| <b>H.</b> Tartozékengely                                   | <b>R.</b> Keverőtartály *                   |
| <b>I.</b> Rozsdamentes acél tál                            | <b>S.</b> Keverőtartály-fedél mérőcsészével |
| <b>J.</b> Tálrögzítő lemez                                 |   |

\* Csak egyes modelleknél

Kép a 2. oldalon

### ÜZEMBE HELYEZÉS

- 1 A készülék első használata előtt:** Távolítsa el minden csomagolóanyagot, így a műanyag tasakokat, rögzítőket, címkéket és matricákat, melyek a készülék házán, tájain vagy csatlakozóin lehetnek. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat! *További útmutatóért nézze meg a „Tisztítás és gondozás” fejezetet.*
- 2 A készüléket helyezze sík felületre.** Egyik kezével tartsa nyomva a dönthető fej rögzítő gombját, majd másik kezével billentse felfelé a motorfejet. A felső állású pozíció elérésekor a motor rögzítődik. **Vigyázat!** Húzza ki a hálózati csatlakozószínort!
- 3 A sebességválasztót helyezze „KI” állásba. A rozsdamentes acéltálat helyezze az edény szorítólemezeire.** Az edényt az óramutató járásának megfelelően forgassa a helyére. **Figyelmeztetés:** Ha a tál nincs a helyén, ne működtesse a készüléket a habverővel, a keverőkanállal vagy a téstadagasztóval!
- 4 Illessze a tartozékokat a tartozékengelyre:** A tartozék tetején levő hasítókat illessze a tartozékengely csapjához. Tolja fel a tartozékokat, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyén nem rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa a tartozékokat az óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki.
- 5 A motorfej leengedése:** Egyik kezével tartsa nyomva a dönthető fej rögzítő gombját, másik kezével pedig billentse lefelé a motorfejet. A csatlakozófejet dugja be a csatlakozó aljzatba. **Figyelem:** Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészekről.
- 6 Állítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetből a szükséges fokozatba (1-6).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózathoz.

Kép a 3. oldalon

- 7 Ha a készülék ki van húzva a csatlakozó aljzathoz, és a sebességválasztót valamelyik sebesség fokozatban hagyta (1-6):** A készülék nem fog automatikusan indulni. A sebességválasztót tekerje „KI” állásba, majd fordítsa a kívánt sebességre.

### EGYÉB FUNKCIÓK

- 8 Kiegészítő fej menete:** A készüléknek két beépített többfunkciós kiegészítő fej menete van, egy első (A) és egy hátsó (B). Olvassa el, és kövesse az utasításokat az útmutatóban, melyet minden kiegészítőhöz mellékelünk a helyes és biztonságos használat érdekében.

### A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA\*

- 9 Illessze a húsdaráló csigát (B) a darálókészletbe (A).** Helyezze a kést (C) a húsdaráló csiga négyzetes tengelyvégére. Helyezze a közepes vagy a durva vágórostélyt (D) a késtre. Húzza meg kézzel a rögzítőgyűrűt (E), míg a vágórostély szilárdan nem áll.

**Megjegyzés:** Ne húzza túl a rögzítőgyűrűt.





- 10 Nyomja le az elülső kiegészítő fej menetének jobboldali kioldógombját, és távolítsa el a kiegészítő fej menetének burkolatát.** Illessze a tartozék hajtókarját az elülső kiegészítő fej menetének foglatába a kioldó gomb használatával. Amint a húsdarálót stabilan rögzítette, a kiegészítő fej menetének kioldógombja a helyére kattant. Helyezze a tálat a tartozék fej alá.  
**Figyelem:** A tartozék csatlakoztatása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját.
- 11 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 3-4 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.


### AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA\*

- 12 Válasszon ki egy (közepes vagy durva) hengeres szeletelőt vagy egy aprítókést.** Helyezze be a kiegészítő fejet a szeletelő/ aprító házába az óramutató járásával megegyező irányba forgatással. Ellenőrizze, hogy a kiegészítő fejet teljesen beillesztette-e.  
**Figyelem:** Nagyon élesek a kések és a betétek!
- 13 Nyomja le az elülső kiegészítő fej menetének jobboldali kioldógombját, és távolítsa el a kiegészítő fej menetének burkolatát.** Illessze a tartozék hajtókarját az elülső kiegészítő fej menetének foglatába a kioldó gomb használatával. **A szeletelőt / aprítót illessze a kiegészítő fej menetébe.** Amint a szeletelőt/aprítót stabilan rögzítette, a kiegészítő fej kioldógombja a helyére kattant.  
Az élelmiszert vágja apró darabokra. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 5 helyzetbe.
- 14 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. Helyezze fel az elülső kiegészítő fej menetének burkolatát a kiegészítő fej menet kioldógombjának segítségével.


### A TURMIXGÉP HASZNÁLATA\*

- 15 A hátsó kiegészítő fejet egyenesen hátrahúzva vegye ki.** A keverőtartály alját illessze a három gumigyűrűre. A keverőtartály nyilait igazítsa a készüléktest nyilai fölé.  
**Vigyázat:** Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozószinórját, mielőtt tartozékot helyezne fel.
- 16 A keverőtartályt az óramutató járásának megfelelően forgassa a helyére.** Ha megfelelően rögzítette a keverőtartályt, akkor fogantyúja a gép hátulja felé kell álljon. Tegye rá a keverőtartály fedelét és a mérőcsészét. A csatlakozófejet dugja be a csatlakozó aljzatba. A sebességválasztót állítsa be a kívánt sebességfokozatra (ajánlott sebesség: 6), és keverje a kívánt állag eléréséig.  
**Vigyázat:** Soha ne működtesse üresen a turmixgépet.

### TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- 17 Húzza ki a készüléket a hálózatból.** A drót habverő, a húsdaráló\* és a szeletelő/reszelő\* csak kézileg mosható meleg mosószeres vízzel.  
 A tál, a lapos habverő és a dagasztóhorog mosogatógépben mosható. Az alkatrészeket mindig a felső rácsra helyezze, ha mosogatógépet használ.

**Vigyázat!** A kések és a betétek nagyon élesek, sérülést okozhatnak.

 **Figyelmeztetés!** Sose merítse vízbe vagy más folyadékba a készülék testét, csatlakozóját és szinórját.

Használat előtt minden darabot hagyjon teljesen megszáradni.

- 18 A keverőtartály tisztítása\*:**  
Forgassa óramutató járásával ellentétes irányba a keverőtartályt, majd vegye le. Vegye le a fedelet. Öntse ki a keverőtartály tartalmát. Tegyen bele egy cseppnyi mosogatószert, és engedjen bele egy liter meleg vizet. Rögzítse a keverőtartályt a készülékhez. Járassa a készüléket a 6-os sebességen fél percre, majd öntse ki a vizet. Öblítse ki a keverőtartályt, és hagyja megszáradni.  
**Vigyázat!** A kések és a betétek nagyon élesek, sérülést okozhatnak.
- 19 A készülék házát csak egy puha és nedves ronggyal tisztítsa le,** majd törölje szárazra egy másikkal.  
*Megjegyzés:* A készülék külsejének tisztításához ne használjon súrolószert vagy dörzszivacsot.

**Használja örömmel új Electrolux készülékét!**








## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 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 tartozékok kezelésekor, a tál ürítésekor és tisztítás során.
- 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.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
  - megsérült a tápkábel,
  - ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
-  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.
- Ne érjen hozzá a pengékhez vagy a mozgó alkatrészekhez 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).

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
**HU**  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- 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.
- VIGYÁZAT: A hőkioldó véletlenszerű nullázása miatt kialakuló veszélyek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolóeszközzel ellátott áramforráshoz csatlakoztatni, pl. időzítő, illetve nem szabad olyan áramkörhöz csatlakoztatni, melyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.
- Tartozékcseré, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkorról.
- HÚZZA KI A CSATLAKOZÓZSINÓRT AZ ALJZATBÓL, AZ ALKATRÉSZEK BEDUGÁSAKOR, KIHÚZÁSAKOR ÉS TISZTÍTÁSKOR, ILLETVE AMIKOR ENEM HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET.

#### HIBAELHÁRÍTÁS

| TÜNET                                      | OK  | MEGOLDÁS   |
|--|---|--|
| 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 készülék nem indul el.                   | A készülék nincs a hálózatra csatlakoztatva.                                    | Üzemeltetés előtt ne feledje csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.   |
|  | A sebességválasztó nem volt „KI” állásban, amikor a gépet kihúzta az aljzatból. | A sebességválasztót fordítsa „KI” állásba, majd kapcsolja a kívánt sebességre.   |
| A robotgép működés közben beremeg/elmozdul | A tapadókorongot nem rögzítette megfelelően a felületre.                        | Ügyeljen arra, hogy a tapadókorong tiszta legyen. Helyezze a készüléket sima és tiszta felületre.  |
|  | Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén).        | Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.   |

#### HULLADÉKKEZELÉS



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülékben elem van, amelyet nem szabad a háztartási hulladékba dobni.



Ez a szimbólum a terméken vagy a csomagoláson azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként. A készülék újrahasznosításához vigye azt egy gyűjtőhelyre vagy egy Electrolux szervizközpontba, ahol az elemet és az elektromos alkatrészeket biztonságosan és professzionálisan tudják kiszerezni és újrahasznosítani. Az elektromos termékek és a tölthető akkumulátorok elkülönített gyűjtéséhez tartsa be országja szabályait.

Az Electrolux fenntartja a jogot, hogy külön értesítés nélkül megváltoztassa a termékeket, az információkat és a specifikációkat.



## RECEPTEK

### FELVERÉSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK

| Hozzávalók   | Mennyiség | Mértékegys. | Idő            | Fordulatszám |
|--------------|-----------|-------------|----------------|--------------|
| Tejszín      | 2.1~6.1   | dL          | 60~80mp        | 5~6          |
| Tojásfehérje | 1.2~2.4   | dL          | Legalább 100mp | 5~6          |

### FELVERÉSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK (KÖNNYŰ TÉSZTA KEVERÉSE (PL.: SÜTEMÉNY TÉSZTA))

| Receptek       | Hozzávalók                  | Mennyiség | Mértékegys. | Idő/Fordulatszám                                     | Elkészítés  |
|----------------|-----------------------------|-----------|-------------|--|---|
| Piskótatészta  | Liszt                       | 6,0       | dL          | 200~230mp<br>Közepes beállítás<br>(3~4-os beállítás) |   |
|                | Margarin                    | 1,5       | dL          |  |   |
|                | Cukor                       | 1,7       | dL          |  |   |
|                | Sütőpor                     | 1,0       | kiskanál    |  |   |
| Csokoládétorta | Liszt                       | 6,0       | dL          | 300~360mp<br>Közepes beállítás<br>(2~4-os beállítás) | A vajnak puhának kell lennie, nem lehet kemény. A puha vajat 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. |
|                | Tojás                       | 3         | db          |  |   |
|                | Vaj                         | 1,5       | dL          |  |   |
|                | Cukor                       | 1,3       | dL          |  |   |
|                | Vaníliacukor                | 1,5       | kiskanál    |  |   |
|                | Tejföl                      | 0,75      | dL          |  |   |
|                | Durvára tört csokoládénugát | 75        | g           |  |   |
| Sütőpor        | 2,3                         | kiskanál  |             |  |   |
| Vajas sütemény | Liszt                       | 3,0       | dL          | 200~230mp<br>Közepes beállítás<br>(2~4-os beállítás) | Tegye az összes hozzávalót a turmixgép keverőedényébe, majd addig keverje, míg el nem készül.   |
|                | Margarin                    | 1,5       | dL          |  |   |
|                | Cukor                       | 1,7       | dL          |  |   |
|                | Friss tojás                 | 3         | db          |  |   |
|                | Sütőpor                     | 1,0       | kiskanál    |  |   |

### DAGASZTÁSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK

| Receptek  | Hozzávalók        | Mennyiség | Mértékegys. | Idő/Fordulatszám  | Elkészítés  |
|---|-------------------|-----------|-------------|---|---|
| Kelt tészta* (kenyér)<br>min. mennyiségek         | Liszt             | 6,0       | dL          | 350~380mp<br>Alacsony beállítás<br>(1~2 beállítás)      | Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz. |
|   | Víz               | 2,0       | dL          |   |   |
|   | Cukor             | 2,4       | dL          |   |   |
|   | Margarin          | 1,0       | evőkanál    |   |   |
|   | Só                | 1,0       | kiskanál    |   |   |
|   | Száritott élesztő | 2,0       | kiskanál    |   |   |
| Kelt tészta*<br>(pizzatészta) max.<br>mennyiségek | Búzaliszt         | 8,0       | dL          | Legalább 480mp<br>Alacsony beállítás<br>(1~2 beállítás) |   |
|   | Víz               | 2,0       | dL          |   |   |
|   | Olaj              | 0,5       | dL          |   |   |
|   | Friss tojás       | 1         | db          |   |   |
|   | Só                | 1,5       | kiskanál    |   |   |
|   | Cukor             | 1,0       | kiskanál    |   |   |
| Száritott élesztő                                 | 0,5               | evőkanál  |             |   |   |

#### Elkészítés

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 fordulatszámra, 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.



## ITALIANO

Grazie per aver scelto un prodotto Electrolux. Per ottenere i risultati migliori, usate sempre gli accessori e i ricambi originali Electrolux, in quanto sono stati realizzati appositamente per il vostro prodotto. Questo prodotto è stato progettato pensando alla protezione all'ambiente. Tutte le parti in plastica sono contrassegnate ai fini del riciclaggio.

### COMPONENTI

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Testa motore (orientabile)  | <b>K.</b> Piedini antiscivolo                           |
| <b>B.</b> Selettore velocità  | <b>L.</b> Cavo di alimentazione                         |
| <b>C.</b> Unità motore  | <b>M.</b> Frusta  |
| <b>D.</b> Pulsante di blocco della parte superiore reclinabile dell'apparecchio | <b>N.</b> Frusta piatta rivestita                       |
| <b>E.</b> Attacco di collegamento frontale per gli accessori                    | <b>O.</b> Uncino per impasto rivestito                  |
| <b>F.</b> Pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento frontale             | <b>P.</b> Affettatrice/sminuzzatrice *                  |
| <b>G.</b> Coperchio per l'attacco di collegamento posteriore                    | <b>Q.</b> Tritacarne *                                  |
| <b>H.</b> Albero accessori  | <b>R.</b> Frullatore *                                  |
| <b>I.</b> Recipiente in acciaio inossidabile                                    | <b>S.</b> Coperchio frullatore con bicchierino dosatore |
| <b>J.</b> Piastra bloccaggio recipiente   |   |

\* Solo per alcuni modelli

Immagine sulla pagina 2

### OPERAZIONI PRELIMINARI

- 1** **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:** rimuovere i materiali di imballaggio quali plastiche, etichette, adesivi o targhette presenti sul corpo dell'apparecchio, sui recipienti o sugli accessori. Pulire l'apparecchio e gli accessori, *vedere le istruzioni: "Pulizia e cura"*.
- 2** **Sistemare l'apparecchio su una superficie piatta.** Premere il pulsante di blocco della parte superiore reclinabile dell'apparecchio con una mano e sollevare la testa motore con l'altra. Una volta sollevata, la parte superiore si blocca.  
**Attenzione!** Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.
- 3** Impostare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra per bloccarlo.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione.  
**Avvertenza:** Mai mettete l'apparecchio in funzione con la frusta, con la frusta piatta o con il gancio per impastare montato/a senza che il recipiente non si trovi in posizione bloccata.
- 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** **Abbassare la testa motore:** Premere l'apposito pulsante di blocco con una mano e abbassare la testa motore con l'altra. Inserire la spina nella presa elettrica.  
**Attenzione:** Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.
- 6** **Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 6).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.

Immagine sulla pagina 3

- 7** **Se l'apparecchio è scollegato e il selettore della velocità viene lasciato in modalità velocità (1-6):** L'apparecchio non parte automaticamente. Ruotare il selettore della velocità su "OFF", quindi portarlo sulla velocità desiderata.

### ULTERIORI FUNZIONI

- 8** **Attacco per il collegamento degli accessori:** L'apparecchio è dotato di due attacchi per il collegamento degli accessori integrati multifunzione: uno sul lato anteriore (A) e uno sul lato posteriore (B). Leggere e seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con ciascun collegamento per un uso corretto e sicuro.

### COME USARE IL TRITACARNE\*

- 9** **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.
- 10** **Premere il pulsante di sgancio per l'attacco di collegamento anteriore a destra e rimuovere il coper-**





**chio dell'attacco di collegamento.** Inserire l'asse di trasmissione del collegamento nel vano dell'attacco di collegamento anteriore utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento. Il pulsante di sgancio del collegamento scatta in posizione una volta che il tritacarne è stato fissato. Sistemare un contenitore al di sotto dell'attacco di collegamento.

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

- 11 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 3-4. 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.*

### COME USARE L'AFFETTATRICE/SMINUZZATRICE\*

- 12 Scegliere un accessorio per affettare (medio o grosso) o un coltello tritacarne.** Inserire il collegamento ruotandolo in senso orario nell'alloggiamento dell'affettatore/del tritacarne. Assicurarsi che il collegamento sia inserito correttamente. **Attenzione:** le lame e gli inserti sono molto affilati!

- 13 Premere il pulsante di sgancio per l'attacco di collegamento anteriore a destra e rimuovere il coperchio dell'attacco di collegamento.** Inserire l'asse di trasmissione del collegamento nel vano dell'attacco di collegamento anteriore utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento. **Inserire e fissare l'accessorio affettatrice/grattugia all'attacco di collegamento.** Il pulsante di sgancio del collegamento scatta in posizione quando l'accessorio affettatrice/grattugia è stato fissato. 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 5

- 14 Spingere il cibo nell'imbuto di alimentazione con il premicibo.** Terminato di utilizzare l'attacco, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente. Posizionare il coperchio dell'attacco di collegamento utilizzando il pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento.

### COME UTILIZZARE IL FRULLATORE\*


- 15 Rimuovere il coperchio dell'attacco di collegamento per gli accessori posteriore premendolo all'indietro.** Posizionare la base del frullatore sui tre anelli di gomma. Allineare le frecce sul frullatore alle frecce sul corpo principale. **Attenzione:** Spegnerlo e scollegare l'apparecchio prima di collegare qualsiasi accessorio.

- 16 Ruotare il frullatore in senso orario per bloccarlo in posizione.** L'impugnatura del frullatore deve trovarsi sul lato posteriore della macchina se fissato adeguatamente. Inserire il coperchio del frullatore e il bicchiere dosatore. Inserire la spina nella presa elettrica. Regolare il selettore della velocità sulla velocità scelta (velocità consigliata: 6), mescolare fino ad ottenere la consistenza desiderata.


**Attenzione:** Non mettete mai il frullatore in funzione senza aver introdotto gli ingredienti.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- 17 Scollegare la 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. Se si utilizza la lavastoviglie, inserire i componenti solo sul ripiano superiore.

**Attenzione!** Le lame e gli inserti sono molto affilati e possono provocare lesioni.

 **Avvertenza!** Non immergere l'alloggiamento, la spina o il cavo in acqua o in qualsiasi altro fluido.

Asciugare ogni parte accuratamente prima dell'uso.

- 18 Pulizia del frullatore\*:**

Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo. Estrarre il coperchio. Versare la miscela contenuta nel frullatore. Aggiungere una goccia di sapone per lavastoviglie e un litro di acqua calda. Posizionare e fissare il frullatore sul corpo dell'apparecchio. Avviare la macchina alla velocità 6 per mezzo minuto, quindi eliminare l'acqua. Sciacquare il frullatore e lasciarlo asciugare.

**Attenzione!** Le lame e gli inserti sono molto affilati e possono provocare lesioni.

- 19 L'alloggiamento deve essere pulito esclusivamente con un panno morbido e umido ed asciugato con un panno.**

Nota: Non utilizzate detergenti abrasivi o pagliette per pulire le superfici dell'apparecchio.


**Vi auguriamo di fare buon uso del vostro nuovo elettrodomestico Electrolux.**





## NORME DI SICUREZZA

### **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 gli utensili, 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.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
  - il cavo di alimentazione è danneggiato, – il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
-  Non 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 lame o 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.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset involontario dell'interruttore termico, questa apparecchiatura non deve essere alimentata attraverso un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegata a un circuito che venga acceso o spento regolarmente in base alle esigenze.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- **SCOLLEGARE DALLA PRESA QUANDO NON SI UTILIZZA, PRIMA DI INSERIRE O RIMUOVERE PARTI E PRIMA DELLA PULIZIA.**

#### RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

| PROBLEMA  | CAUSA   | SOLUZIONE  |
|---|---|--|
| 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. |
| L'apparecchio non si avvia.                                 | L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.                                       | Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.  |
|   | Il selettore della velocità non era in posizione "OFF" quando la macchina è stata scollegata. | Portare il selettore della velocità in posizione "OFF", quindi sulla velocità desiderata.  |
| L'apparecchiatura vibra/ si muove durante il funzionamento. | I piedini a ventosa non sono fissati adeguatamente alla superficie.                           | Assicurarsi che i piedini a ventosa siano puliti. Posizionare la macchina su una superficie regolare e lucida.   |
|   | È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).                             | Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.   |

#### SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto contiene una batteria che non deve essere smaltita con i normali rifiuti domestici.



Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Per riciclare il prodotto, consegnarlo ad un punto di raccolta ufficiale o ad un Centro di Assistenza Electrolux in grado di rimuovere e riciclare la batteria e le parti elettriche in modo sicuro e professionale. Rispettare le disposizioni locali per quanto riguarda la raccolta differenziata di prodotti elettrici e batterie ricaricabili.

Electrolux si riserva il diritto di modificare prodotti, informazioni e specifiche tecniche senza alcun preavviso.





## RICETTE

### DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER LO SBATTITORE

| Ingredienti   | Quantità | Unità | Durata          | Velocità |  |
|---------------|----------|-------|-----------------|----------|--|
| Panna         | 2.1~6.1  | dL    | 60~80 sec.      | 5~6      |  |
| Uova - albume | 1.2~2.4  | dL    | Almeno 100 sec. | 5~6      |  |

### DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER MESCOLARE (UNA PASTA LEGGERA COME AD ES.: LA PASTA PER DOLCI)

| Ricetta                      | Ingredienti           | Quantità   | Unità      | Durata/Velocità  | Preparazione  |
|------------------------------|-----------------------|------------|------------|--|---|
| Torta con lievito in polvere | Farina                | 6,0        | dL         | 200~230 sec.<br>Impostazione media<br>(impostazione 3~4) |   |
|                              | Margarina             | 1,5        | dL         |  |   |
|                              | Zucchero              | 1,7        | dL         |  |   |
|                              | Lievito               | 1,0        | cucchiaino |  |   |
| Torta al cioccolato          | Farina                | 6,0        | dL         | 300~360 sec.<br>Impostazione media<br>(impostazione 2~4) | 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. |
|                              | Uova                  | 3          | pz         |  |   |
|                              | Burro                 | 1,5        | dL         |  |   |
|                              | Zucchero              | 1,3        | dL         |  |   |
|                              | Zucchero vanigliato   | 1,5        | cucchiaino |  |   |
|                              | Panna acida           | 0,75       | dL         |  |   |
|                              | Impasto alla nocciola | 75         | g          |  |   |
| Bicarbonato                  | 2,3                   | cucchiaino |            |  |   |
| Torta di burro               | Farina                | 3,0        | dL         | 200~230 sec.<br>Impostazione media<br>(impostazione 2~4) | Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.   |
|                              | Margarina             | 1,5        | dL         |  |   |
|                              | Zucchero              | 1,7        | dL         |  |   |
|                              | Uova fresche          | 3          | pz         |  |   |
|                              | Lievito               | 1,0        | cucchiaino |  |   |

### DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI

| Ricetta  | Ingredienti        | Quantità | Unità      | Durata/Velocità   | Preparazione   |
|--|--------------------|----------|------------|---|--|
| Pasta lievitata* (pane)<br>quantità minime       | Farina             | 6,0      | dL         | 350~380 sec.<br>Impostazione bassa<br>(impostazione 1~2)    | Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo. |
|  | Acqua              | 2,0      | dL         |   |  |
|  | Zucchero           | 2,4      | dL         |   |  |
|  | Margarina          | 1,0      | cucchiaini |   |  |
|  | Sale               | 1,0      | cucchiaino |   |  |
|  | Lievito secco      | 2,0      | cucchiaino |   |  |
| Pasta lievitata*<br>(per Pizza) quantità massime | Farina di frumento | 8,0      | dL         | Almeno 480 sec.<br>Impostazione bassa<br>(impostazione 1~2) |  |
|  | Acqua              | 2,0      | dL         |   |  |
|  | Olio               | 0,5      | dL         |   |  |
|  | Uova fresche       | 1        | pz         |   |  |
|  | Sale               | 1,5      | cucchiaino |   |  |
|  | Zucchero           | 1,0      | cucchiaino |   |  |
|  | Lievito secco      | 0,5      | cucchiaini |   |  |

#### Preparazione

1. In una ciotola mescolare metà lievito, sale e zucchero e mettere da parte;
2. Nel recipiente del frullatore con supporto versare il lievito restante, l'acqua e l'olio;
3. Lavorare la pasta così ottenuta con delle fruste standard a velocità minima, fino ad ottenere un impasto uniforme;
4. Quindi aggiungere le uova e il lievito mescolato con sale e zucchero;
5. Portare la velocità ad un livello medio e aggiungere gradualmente la farina;
6. Quando il composto raggiunge le fruste, sostituirle con quelle per impasti più pesanti;
7. Versare tutta la farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo;
8. A questo punto controllare la potenza in ingresso del frullatore; non deve superare il valore massimo indicato dal produttore;
9. 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.







GB

FR

AR

BG

CZ

DE

DK

EE

ES

FA

FI

GR

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

## LIETUVIŠKAI

Dėkojame, kad pasirinkote „Electrolux“ gaminį. Norėdami užtikrinti geriausius rezultatus, visuomet naudokite originalius „Electrolux“ priedus ir atsargines dalis. Jie sukurti specialiai Jūsų gaminiui. Šis gaminyje sukurtas galvojant apie aplinką. Visos plastikinės dalys yra paženklintos perdirbimo tikslais.

### SUEDAMOSIOS DALYS

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Variklio galvutė (pakreipiama)                      | <b>K.</b> Neslystančios kojelės               |
| <b>B.</b> Greičio reguliatorius                               | <b>L.</b> Maitinimo laidas                    |
| <b>C.</b> Korpusas  | <b>M.</b> Vielinis plaktuvas                  |
| <b>D.</b> Galvutės pakreipimo fiksavimo mygtukas              | <b>N.</b> Dengtas plokščiasis plaktuvas       |
| <b>E.</b> Priekinio prijungimo jungtis                        | <b>O.</b> Dengtas tešlos minkytuvas           |
| <b>F.</b> Priekinio prijungimo jungties atlaisvinimo mygtukas | <b>P.</b> Pjaustyklė / trintuvė *             |
| <b>G.</b> Galinio prijungimo jungties dangtelis               | <b>Q.</b> Mėsmaalė *                          |
| <b>H.</b> Priedo velenas                                      | <b>R.</b> Trintuvas *                         |
| <b>I.</b> Nerūdijančiojo plieno indas                         | <b>S.</b> Trintuvo dangtelis su matavimo indu |
| <b>J.</b> Indo tvirtinimo plokštė                             |   |

\* Tik tam tikruose modeliuose

### Paveikslėlis 2 puslapyje

#### NAUDOJIMO PRADŽIA

- 1** **Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą:** Nuimkite visas pakavimo medžiagas: plastmasę, etiketes, lipdukus ar žymas, kurios gali būti pritvirtintos prie korpuso, indų ar priedų. Nuvalykite prietaisą ir priedus, žr. instrukcijas: „Valymas ir priežiūra“.
- 2** **Padėkite prietaisą ant plokščio paviršiaus.** Viena ranka paspauskite galvutės pakreipimo fiksavimo mygtuką, o kita ranka pakreipkite variklio galvutę aukštyn. Viršutinėje padėtyje ji užsifiksuoja. **Dėmesio!** Patikrinkite, ar maitinimo laidas atjungtas.
- 3** Nustatykite greičio parinkiklį į IŠJUNGIMO padėtį. **Padėkite nerūdijančiojo plieno indą ant indo tvirtinimo plokštės.** Pasukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte jį savo vietoje. **Įspėjimas!** Niekada nenaudokite prietaiso su vieliniu plaktuvu, plokščiu plaktuvu ar tešlos kabliu, jeigu nėra indo savo vietoje.
- 4** **Uždėkite priedą ant priedo veleno:** sutapdinkite priedo viršuje esančią angą su priedo veleno esančiu smaigu. Stumkite priedą aukštyn ir sukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol smaigas tinkamai užsifiksuos. Norėdami priedą išimti, sukite jį pagal laikrodžio rodyklę ir ištraukite.
- 5** **Variklio galvutės pakreipimas žemyn:** Viena ranka paspauskite galvutės pakreipimo fiksavimo mygtuką, o kita ranka pakreipkite variklio galvutę žemyn. Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą. **Įspėjimas:** Laikykite pirštus ir rankas atokiai nuo judančių dalių.
- 6** **Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–6).** Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

### Paveikslėlis 3 puslapyje

- 7** **Jeigu prietaisas neįjungtas į maitinimo tinklą ir greičio parinkiklis paliktas greičio režime (1–6):** Prietaisas automatiškai neįsijungs. Pasukite greičio parinkiklį į IŠJUNGIMO padėtį, tuomet pasukite ties norimo greičio padėtimi.

#### KITOS FUNKCIJOS

- 8** **Tvirtinimo jungtis:** Prietaisas turi dvi integruotas universalias tvirtinimo jungtis – vieną priekyje (A) ir vieną gale (B). Perskaitykite ir atidžiai laikykitės prie kiekvieno priedo pridėdamų instrukcijų, kad taisyklingai ir saugiai juos naudotumėte.

#### KAIP NAUDOTI MĖSMALĘ\*

- 9** **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.*
- 10** **Paspauskite priekinės tvirtinimo jungties atlaisvinimo mygtuką dešinėn ir nuimkite tvirtinimo jungties**





**dangtelį.** Įdėkite priedo perdavimo veleną į priekinės tvirtinimo jungties lizdą, naudodami priedo jungties atlaisvinimo mygtuką. Priedo atlaisvinimo mygtukas įsistatys į vietą, kai mėsos malimo mašina bus tvirtai prijungta. Padėkite indą po priedu.

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

- 11 Ant mėsmaalės korpuso uždėkite maisto padėklą.** Supjaustykite mėsą mažais gabalėliais ir dėkite ją ant maisto padėklo. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 3-4 greičio nuostata. Stumkite mėsą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.

**Atsargiai!** Nekiškite į tiekimo lataką pirštų ir virtuvės reikmenų.

*Pastaba. Mėsa turi būti be kaulų, sausgyslių ir odos.*


#### KAIP NAUDOTI PJAUSTYKLĘ/TRINTUVĘ\*

- 12 Pasirinkite cilindrinę pjaustyklę (vidutinio ar stambaus pjaustymo) ar trintuvės peilį.** Įdėkite priedą, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę, į pjaustyklės / trintuvės korpusą. Įsitinkinkite, kad priedas yra visiškai įdėtas.
- Atsargiai!** Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!
- 13 Paspauskite priekinės tvirtinimo jungties atlaisvinimo mygtuką dešinėn ir nuimkite tvirtinimo jungties dangtelį.** Įdėkite priedo perdavimo veleną į priekinės tvirtinimo jungties lizdą, naudodami priedo jungties atlaisvinimo mygtuką. **Įdėkite pjaustyklę / trintuvę į tvirtinimo jungtį.** Priedo atlaisvinimo mygtukas įsistatys į vietą, kai pjaustyklė / trintuvė bus tvirtai prijungta. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 5 greičio nuostata.
- 14 Stumkite maistą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.** Pabaigę naudoti priedą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Uždėkite priekinės tvirtinimo jungties dangtelį, naudodami tvirtinimo jungties atlaisvinimo mygtuką.


#### KAIP NAUDOTI TRINTUVĄ\*

- 15 Nuimkite galinės tvirtinimo jungties daugtelį,** patraukdami jį atgal. Uždėkite trintuvo apačią ant trijų guminių žiedų. Sulygiuokite trintuvo rodykles su rodyklėmis ant pagrindinio korpuso.
- Dėmesio!** Prieš prijungdami bet kokius priedus, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- 16 Pasukite trintuvą pagal laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte jį savo vietoje.** Trintuvo rankena turi būti nukreipta prietaiso galo link, kai jis tinkamai pritvirtintas. Uždėkite trintuvo dangtį ir matavimo indą. Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą. Greičio parinkikliu nustatykite norimą greitį (rekomenduojamas greitis: 6), maišykite, kol gausite tinkamą mišinio konsistenciją.
- Dėmesio!** Niekada nenaudokite trintuvo be ingredientų.

#### VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 17 Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Vielinį plakiklį, mėsmaalę\* ir pjaustyklę / kapoklę\* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje.
-  Dubenį, plokščią plaktuvą ir tešlos kablį galima plauti indaplovėje. Jeigu plaunate indaplovėje, dalis dėkite tik ant viršutinės lentynos.

**Dėmesio!** Peiliai ir įdėklai yra labai aštrūs ir gali sužaloti.

 **Įspėjimas!** Niekada nepanardinkite korpuso, kištuko ar laido į vandenį ar bet kokį kitą skystį.

Prieš naudojimą kiekvieną dalį kruopščiai nusausinkite.

- 18 Trintuvo valymas\*:** Pasukite trintuvą prieš laikrodžio rodyklę ir išimkite. Nuimkite dangtelį. Išpilkite mišinį iš trintuvo. Į vieną litrą šilto vandens įlašinkite lašą indų plovimo skysčio. Uždėkite trintuvą ant prietaiso. Pusei minutės įjunkite prietaisą 6 greičiu, tuomet išpilkite vandenį. Išskalaukite trintuvą ir išdžiovinkite.
- Dėmesio!** Peiliai ir įdėklai yra labai aštrūs ir gali sužaloti.
- 19 Korpusą reikia valyti tik minkšta drėgna šluoste ir tuomet šluoste nusausinoti.** Pastaba. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šveičiamųjų kempinėlių savo prietaiso paviršiams valyti.


**Naudokitės savo nauju „Electrolux“ gaminiu!**





## SAUGOS PATARIMAS

### Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite toliau pateiktas instrukcijas.

- Šio prietaiso vaikams naudoti negalima. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Ištušindami indą ir plaudami jį būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į įrankius.
- 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.
- Neleiskite vaikams valyti ar taisyti šio prietaiso neprižiūrimiems.
- 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.
-  Nemerkite 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.
- Stenkitės neliesti ašmenų ar judamųjų dalių. Antraip galite susižaloti! Nekiškite į veikiantį 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 sproginimas!
- 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

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
**LT**  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- paskirtį.
- **DĖMESIO.** Tam, kad būtų išvengta pavojaus dėl netyčinio terminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šis prietaisas neturėtų būti jungiamas per išorinį jungimo įrenginį, pvz., laikmatį, ar prie tinklo, kurį reguliariai įjungia ir išjungia žmonė.
  - Prieš keisdami priedus arba liedsdami judančiąsias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
  - **KAI NENAUDOJATE, PRIEŠ ĮDĖDAMI AR IŠIMDAMI DALIS IR PRIEŠ VALYMĄ, IŠTRAUKITE KIŠTUKĄ IŠ MAITINIMO LIZDO.**

### TRIKIČIŲ ŠALINIMAS

| POŽYMIŠ  | PRIEŽASTIS  | SPRENDIMAS  |
|--|---|---|
| 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 atsöks nuo indo šonų. |
| Prietaisas nepasileidžia.                        | Prietaiso elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.  | Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.  |
|  | Greičio parinkiklis nebuvo IŠJUNGIMO padėtyje, kai prietaisas buvo atjungtas nuo maitinimo. | Pasukite greičio parinkiklį į IŠJUNGIMO padėtį, tuomet – ties norimo greičio padėtimi.  |
| Prietaisas veikdamas vibruoja / juda.            | Tinkamai nepritvirtintos paviršiaus prisisiurbiančios kojelės.                              | Patikrinkite, ar prisisiurbiančios kojelės yra švarios. Padėkite prietaisą ant lygaus ir blizgaus paviršiaus.                       |
|  | Esant didelėms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkią tešlą, sūrį) tai normalu.                 | Pusę išimkite ir apdorokite per du kartus.  |

### IŠMETIMAS



Šis ant gaminio esantis simbolis rodo, kad šiame gaminyje yra akumulatorius, kurio negalima šalinti su įprastomis buitinėmis atliekomis.



Šis simbolis ant gaminio ar jo pakuotės rodo, kad gaminio negalima laikyti buitinėmis atliekomis. Norėdami perdirbti savo gaminį, nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą arba „Electrolux“ techninės priežiūros centrą, kur bus galima saugiai ir profesionaliai išimti ir perdirbti akumuliatorių ir elektrines dalis. Laikykitės savo šalies taisyklių dėl atskiro elektrinių gaminių ir įkraunamų akumuliatorių surinkimo.

„Electrolux“ pasilieka teisę nepranešusi keisti gaminius, informaciją ir techninius duomenis.



## RECEPTAI

### PLAKIMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT PLAKIKLĮ

| Ingredientai       | Kiekis  | Matavimo vnt. | Laikas           | Greitis |  |
|--------------------|---------|---------------|------------------|---------|--|
| Grietinė           | 2.1~6.1 | dL            | 60~80 s          | 5~6     |  |
| Kiaušinių baltymai | 1.2~2.4 | dL            | Mažiausiai 100 s | 5~6     |  |

### PLAKIMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT PLAKTUVAŲ (SKYSTOS TEŠLOS, PVZ., PYRAGO TEŠLOS, MAIŠYMAS)

| Receptas            | Ingredientai      | Kiekis          | Matavimo vnt.   | Laikas/Greitis   | Gaminimo būdas  |
|---------------------|-------------------|-----------------|-----------------|--|---|
| Biskvitas           | Miltai            | 6,0             | dL              | 200~230 s<br>Vidut. greičio nuostata<br>(3~4 nuostata) |   |
|                     | Margarinas        | 1,5             | dL              |  |   |
|                     | Cukrus            | 1,7             | dL              |  |   |
|                     | Kepimo milteliai  | 1,0             | arbat. šaukštel |  |   |
| Šokoladinis pyragas | Miltai            | 6,0             | dL              | 300~360 s<br>Vidut. greičio nuostata<br>(2~4 nuostata) | Sviestas turi būti minkštas, ne kietas. Išrinkite minkštą sviestą su cukrumi iki purios masės. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Maišydami supilkite grietinę ir vanilinį cukrų. Galiausiai įmaišykite miltus kartu su kepimo soda. |
|                     | Kiaušiniai        | 3               | vnt             |  |   |
|                     | Sviestas          | 1,5             | dL              |  |   |
|                     | Cukrus            | 1,3             | dL              |  |   |
|                     | Vanilinis cukrus  | 1,5             | arbat. šaukštel |  |   |
|                     | Grietinė          | 0,75            | dL              |  |   |
|                     | Nekepta nuga      | 75              | g               |  |   |
| Kepimo soda         | 2,3               | arbat. šaukštel |                 |  |   |
| Sviestinis pyragas  | Miltai            | 3,0             | dL              | 200~230 s<br>Vidut. greičio nuostata<br>(2~4 nuostata) | Dėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite juos, kol gausite vientisą tešlą.   |
|                     | Margarinas        | 1,5             | dL              |  |   |
|                     | Cukrus            | 1,7             | dL              |  |   |
|                     | Švieži kiaušiniai | 3               | vnt             |  |   |
|                     | Kepimo milteliai  | 1,0             | arbat. šaukštel |  |   |

### MINKYMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT TEŠLOS MINKYMO KABLIUS

| Receptas                                  | Ingredientai      | Kiekis         | Matavimo vnt.   | Laikas/Greitis  | Gaminimo būdas  |
|---|-------------------|----------------|-----------------|---|---|
| Mielinė tešla* (duona)<br>min. kiekis     | Miltai            | 6,0            | dL              | 350~380 s<br>Mažo greičio nuostata<br>(1~2 nuostata)        | Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa. |
|   | Vanduo            | 2,0            | dL              |   |   |
|   | Cukrus            | 2,4            | dL              |   |   |
|   | Margarinas        | 1,0            | valg. šaukštas  |   |   |
|   | Druska            | 1,0            | arbat. šaukštel |   |   |
| Mielinė tešla* (picos tešla) maks. kiekis | Sausos mielės     | 2,0            | arbat. šaukštel | Mažiausiai 480 s<br>Mažo greičio nuostata<br>(1~2 nuostata) |   |
|   | Kvietiniai miltai | 8,0            | dL              |   |   |
|   | Vanduo            | 2,0            | dL              |   |   |
|   | Aliejus           | 0,5            | dL              |   |   |
|   | Švieži kiaušiniai | 1              | vnt             |   |   |
|   | Druska            | 1,5            | arbat. šaukštel |   |   |
|   | Cukrus            | 1,0            | arbat. šaukštel |   |   |
| Sausos mielės                             | 0,5               | valg. šaukštas |                 |   |   |

#### Gaminimo būdas

- Į maišytuvo dubenį supilkite likusias mieles, vandenį ir aliejų.
- Šią tešlą reikėtų maišyti standartiniais plaktuvais, pasirinktus minimalaus greičio nuostata, ir plakti, kol tešla bus vientisa.
- Paskui įmuškite kiaušinį ir supilkite mielių, druskos ir cukraus mišinį.
- Plakimo greitį padidinkite iki vidutinės nuostatos; plakdami palaipsniui supilkite miltus.
- Pastebėjus, kad tešla kyta virš plaktuvų, šiuos plaktuvus reikia pakeisti kitais, kietai tešlai skirtai plaktuvais.
- Supilkite visus miltus ir maišykite, kol tešla bus vientisa.
- Dabar reikia stebėti maišytuvo įvesties galios nuostata, kad ji neviršytų maksimalios, gamintojo nurodytos vertės.
- Kai tešla nebelipma prie rankų, ji yra paruošta.

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



## LATVIEŠU

Paldies, ka izvēlējāties Electrolux izstrādājumu. Labākam sniegtumam izvēlieties oriģinālos Electrolux piederumus un rezerves daļas. Tie ir paredzēti tieši jūsu izstrādājumam. Šis izstrādājums veidots, domājot par apkārtējo vidi. Visas plastmasas daļas ir paredzētas pārstrādei.

## SASTĀVDAĻAS

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Motora galviņa (noliecama)                   | <b>K.</b> Neslidošas kājiņas                 |
| <b>B.</b> Ātruma pārslēgs                              | <b>L.</b> Strāvas vads                       |
| <b>C.</b> Apvalks                                      | <b>M.</b> Stieples putotājs                  |
| <b>D.</b> Sasveramās galvas fiksācijas poga            | <b>N.</b> Pārklāta plakana kuļšanas lāpstiņa |
| <b>E.</b> Priekšējā pierices rumba                     | <b>O.</b> Pārklāts miklas āķis               |
| <b>F.</b> Priekšējās pierices rumbas atbrīvošanas poga | <b>P.</b> Griežamā/smalcināmā mašīna *       |
| <b>G.</b> Aizmugurējās pierices rumbas vāks            | <b>Q.</b> Gaļas maļamā mašīna *              |
| <b>H.</b> Paligierices vārpsta                         | <b>R.</b> Blenderis *                        |
| <b>I.</b> Nerūšējošā tērauda bļoda                     | <b>S.</b> Blendera vāks ar mērtrauku         |
| <b>J.</b> Bļodas stiprinājuma plāksne                  |  |

\*Tikai atsevišķiem modeļiem

### Attēls 2. lappusē

#### DARBA SĀKŠANA

- 1 Pirms ierices pirmās lietošanas:** Noņemiet visu iepakojuma materiālu, piemēram, plastmasu, marķējumus, uzlīmes vai birkas, kas var būt piestiprināts korpusam, traukiem vai piederumiem. Notīriet ierīci un piederumus; *skatiet instrukcijas sadaļā "Tīrīšana un apkope".*
- 2 Novietojiet ierīci uz līdzenes virsmas.** Ar vienu roku nospiediet sasveramās galvas fiksācijas pogu, bet ar otru roku sasveriet motora galvu uz augšu. Nonākot augšējā pozīcijā, tā fiksējas. **Uzmanību!** Pārliecinieties, vai strāvas vads ir atslēgts.
- 3 Ātruma pārslēgu iestatiet pozīcijā "OFF" (Izsl.) Nerūsošā tērauda trauku novietojiet uz trauka iespiļšanas plāksnes.** Trauku pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to fiksētu vietā. **Bīdīnājums:** nekad neizmantojiet ierīci ar stiepli putotāju, plakano kuļšanas ierīci vai miklas āķi, ja trauks neatrodas vietā.
- 4 Novietojiet paligierīci uz paligierīces vārpstas:** noregulējiet rievu paligierīces augšā vienā līnijā ar paligierīces vārpstas tapu. Spiediet paligierīci uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai noņemtu paligierīci, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā un noņemiet.
- 5 Motora galvas savēršana uz leju:** ar vienu roku nospiediet sasveramās galvas fiksācijas pogu, bet ar otru roku sasveriet motora galvu uz leju. Kontaktdakšu pieslēdziet elektrotīkla kontaktlīgdzai. **Bīdīnājums:** netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.
- 6 Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas "OFF" līdz vēlamajam ātrumam (1-6).** Kad kuļšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Attēls 3. lappusē

- 7 Ja ierīce ir atslēgta un ātruma pārslēgs paliek ātruma režīmā (1-6):** Ierīce neieslēdzas automātiski. Ātruma pārslēgu pagrieziet pozīcijā "OFF" (Izslēgts), pēc tam uz vēlamo ātrumu.

#### CITAS FUNKCIJAS

- 8 Pierices rumba:** ierīcei ir iebūvētas divas daudzfunkcionālas pierices rumbas — viena priekšpusē (A) un otra aizmugurē (B). Lai darbība būtu pareiza un droša, izlasiet un rūpīgi izpildiet katrai pierīcei pievienotās instrukcijas.

#### KĀ IZMANTOT GAĻAS MAĻAMO MAŠĪNU\*

- 9 Ievietojiet maļamās mašīnas skrūvi (B) maļamās mašīnas apvalkā (A).** Novietojiet nazi (C) pāri četrstūrainajai 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 ciešu.
- 10 Piespiediet priekšējās pierices rumbas atbrīvošanas pogu pa labi un noņemiet pierices rumbas vāku.** Pierīces elektrisko asi ievietojiet pierices rumbas līgdzā, izmantojot pierices rumbas atbrīvošanas pogu. Pēc gaļas maļšanas ierīces drošas pievienošanas pierices atbrīvošanas poga ar klikšķi nonāk vietā. Zem pierices novietojiet





trauku.

**Uzmanību:** pirms papildpiederumu pievienošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.

- 11 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 3-4. Ievietojiet gaļu padeves atverē, izmantojot stūmēju.

**Uzmanību:** neievietojiet pirkstus vai citus rīkus padeves atverē.

*Piezīme: gaļa jāattira no kauliem, muskuļiem un ādas.*

## KĀ IZMANTOT GRIEŽAMO/SMALCINĀMO MAŠĪNU\*

- 12 Izvēlieties cilindrisku šķēlētāju (vidēju vai rupju) vai smalcināšanas nazi.** Ievietojiet pierīci, to iegriežot šķēlētāja/smalcinātāja korpusā pulksteņrādītāja kustības virzienā. Pārbaudiet, vai pierīce ir ievietota līdz galam.

**Uzmanību:** asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!

- 13 Piespiediet priekšējās pierīces rumbas atbrīvošanas pogu pa labi un noņemiet pierīces rumbas vāku.**

Pierīces elektrisko asi ievietojiet pierīces rumbas ligzdā, izmantojot pierīces rumbas atbrīvošanas pogu.

**Šķēlētāju/smalcinātāju samontējiet pierīces rumbā.** Pēc šķēlētāja/smalcinātāja drošas pievienošanas pierīces atbrīvošanas poga ar klikšķi nonāk vietā. Novietojiet tvirtni zem papildpiederuma. Sagrieziet pārtiku mazos gabaliņos. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 5.

- 14 Ievietojiet pārtiku padeves atverē, izmantojot stūmēju.** Kad esat pabeigusi lietot papildpiederumu, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas. Novietojiet priekšējās pierīces rumbas vāku, izmantojot pierīces rumbas atbrīvošanas pogu.

## BLENDERA LIETOŠANA\*

- 15 Noņemiet aizmugurējās pierīces rumbas vāku,** pavelkot to taisni atpakaļ. Blendera apakšu novietojiet uz trim gumijas gredzeniem. Blendera bultiņas salāgojiet ar galvenā korpusa bultiņām.


**Uzmanību:** izslēdziet un atslēdziet ierīci pirms jebkuru pierīču pievienošanas.

- 16 Blenderi pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to fiksētu vietā.** Pareizas nostiprināšanas gadījumā blendera rokturim jābūt vērstam pret ierīces aizmuguri. Uzlieciet blendera vāku un mētrauku. Kontaktdaļšu pieslēdziet elektrotīkla kontaktligzdai. Noregulējiet vēlamo ātrumu ar ātruma pārslēgu (ieteicamais ātrums: 6) un maisiet līdz pareizās konsistences sasniegšanai.


**Uzmanību:** nekad nedarbiniet blenderi bez sastāvdaļām.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- 17 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Putojamo, gaļas maļamo mašīnu\* un griežamo/smalcināmo mašīnu var mazgāt tikai ar rokām siltā ziepjūdenī.

 **Īpaši:** Bļodu, kuļamo un miklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ja izmantojat trauku mazgājamo mašīnu, daļas novietojiet uz augšējā plaukta.

**Uzmanību!** Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi un var izraisīt traumas.

 **Uzmanību!** Nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdeni vai citā šķidrumā korpusu, kontaktdaļšu vai vadu.

Katru daļu pirms lietošanas rūpīgi nožāvējiet.

- 18 Blendera tīrīšana\*:**

Pagrieziet blenderi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un noņemiet. Noņemiet vāku. Izlejiet maisījumu no blendera. Pievienojiet pilnu trauku mazgāšanas ziepju un vienu litru silta ūdens. Piestipriniet blenderi pie ierīces. Darbiniet ierīci pusminūti ar 6. ātrumu, pēc tam izlejiet ūdeni. Noskalojiet blenderi un ļaujiet tam nožūt.

**Uzmanību!** Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi un var izraisīt traumas.

- 19 Korpusu tīriet tikai ar mikstu, mitru drānu,** pēc tam noslaukiet ar sausu drānu.

Piezīme! Ierīces virsmu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai beršanas višķus.


**Izbaudiet savu jauno Electrolux izstrādājumu!**





## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### Pirms izmantojat ierīci pirmo reizi, uzmanīgi izlasiet tālāk minētos norādījumus.

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar rīkiem, iztukšojot bļodu un tīrot piederumus vai iekārtu.
- 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.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- 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,
  - korpus 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.
-  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.
- Pārlicinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Izvairieties no saskares ar asmeņiem un kustīgām daļām. 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 bļoda.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kas rodas no nejaušas termiskās







izslēgšanas sistēmas atiestatīšanas, ierīci nedrīkst pieslēgt, izmantojot ārēju slēdžu ierīci, piemēram, taimerī, vai savienot ķēdē, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz ar utilitprogrammu.

- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās kustīgajām detaļām izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota.
- **ATSLĒDZIET IERĪCI NO KONTAKTLIGZDAS, KAD TĀ NETIEK LIETOTA, KĀ ARĪ PIRMS DAĻU IEVIETOŠANAS VAI IZŅEMŠANAS UN PIRMS TĪRĪŠANAS.**

#### DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

| PAZĪME   | CĒLONIS   | RISINĀJUMS  |
|--|---|---|
| Ekspluatācijas laikā motora darbība palēninās. | Miklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu.                      | Izņemiet pusi un apstrādājiet miklu divās porcijās.   |
|  | Mikla var būt pārāk slapja, tā pielīp pie bļodas malas.                           | Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet miklu, līdz tā nepielīp pie bļodas malas. |
| Ierīce neieslēdzas.                            | Ierīce nav pievienota elektrotīklam.  | Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas.  |
|  | Atslēdzot ierīci, ātruma pārslēgs nav bijis pozīcijā "OFF" (Izslēgšana).          | Ātruma pārslēgu pagrieziet pozīcijā "OFF" (Izslēgts), pēc tam uz vēlamo ātrumu.   |
| Ierīce vibrē/kustas darbības laikā.            | Kājas ar piesūcekņiem nav pareizi nostiprinātas pie virsmas.                      | Pārliecinieties, vai kājas ar piesūcekņiem ir tīras. Novietojiet ierīci uz gludas un tīras virsmas.   |
|  | Tā ir normāla parādība, apstrādājot smagus produktus (piem., smagu miklu, sieru). | Izņemiet pusi un apstrādājiet miklu divās porcijās.   |

#### UTILIZĀCIJA



Šis simbols uz produkta norāda, ka produkts satur akumulatoru, ko nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.



Šis simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Lai produktu nodotu pārstrādei, lūdzu, nogādājiet to oficiālā savākšanas punktā vai Electrolux apkalpošanas centrā, lai akumulatora un elektrisko daļu noņemšana un pārstrāde notiktu droši un profesionāli. Ievērojiet savas valsts noteikumus par elektroierīču un lādējamo akumulatoru atsevišķu savākšanu.

Electrolux patur tiesības veikt produktu, informācijas un specifikāciju izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma.





## RECEPTES

| DAUDZUMS SAKULŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS |          |            |             |        |  |
|--|----------|------------|-------------|--------|--|
| Sastāvdaļas                            | Daudzums | Mērvienība | Laiks       | Ātrums |  |
| Krējums                                | 2.1~6.1  | dL         | 60~80s      | 5~6    |  |
| Ola - baltums                          | 1.2~2.4  | dL         | Vismaz 100s | 5~6    |  |

| DAUDZUMS SAKULŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS (VIEGLAS MĪKLAS SAKULŠANA (PIEM., KŪKAS MĪKLA)) |                   |          |            |  |  |
|--|-------------------|----------|------------|--|--|
| Recepte  | Sastāvdaļas       | Daudzums | Mērvienība | Laiks/Ātrums                                     | Pagatavošana   |
| Biskvītkūka  | Milti             | 6,0      | dL         | 200~230s<br>Vidējs iestatījums<br>(3.~4. ātrums) |  |
|  | Margarīns         | 1,5      | dL         |  |  |
|  | Cukurs            | 1,7      | dL         |  |  |
|  | Cepamais pulveris | 1,0      | tējķ       |  |  |
| Šokolādes kūka   | Milti             | 6,0      | dL         | 300~360s<br>Vidējs iestatījums<br>(2.~4. ātrums) | Sviestam jābūt mikstam, 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. |
|  | Olas              | 3        | gab.       |  |  |
|  | Sviests           | 1,5      | dL         |  |  |
|  | Cukurs            | 1,3      | dL         |  |  |
|  | Vaniļas cukurs    | 1,5      | tējķ       |  |  |
|  | Skābais krējums   | 0,75     | dL         |  |  |
|  | Nugas maisījums   | 75       | g          |  |  |
|  | Dzeramā soda      | 2,3      | tējķ       |  |  |
| Sviesta kūka   | Milti             | 3,0      | dL         | 200~230s<br>Vidējs iestatījums<br>(2.~4. ātrums) | Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un maisiet, kamēr mīkla ir gatava.   |
|  | Margarīns         | 1,5      | dL         |  |  |
|  | Cukurs            | 1,7      | dL         |  |  |
|  | Svaigas olas      | 3        | gab.       |  |  |
|  | Cepamais pulveris | 1,0      | tējķ       |  |  |

| DAUDZUMS SAMAIŠĪŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS  |               |          |            |   |  |
|---|---------------|----------|------------|---|--|
| Recepte                                   | Sastāvdaļas   | Daudzums | Mērvienība | Laiks/Ātrums                                      | Pagatavošana   |
| Rauga mīkla* (maizes) min. daudzums       | Milti         | 6,0      | dL         | 350~380s<br>Mazs iestatījums<br>(1.~2. ātrums)    | Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz mīklas gatavībai. |
|   | Ūdens         | 2,0      | dL         |   |  |
|   | Cukurs        | 2,4      | dL         |   |  |
|   | Margarīns     | 1,0      | tējķ       |   |  |
|   | Sāls          | 1,0      | tējķ       |   |  |
|   | Sausais raugs | 2,0      | tējķ       |   |  |
| Rauga mīkla* (pīcas mīkla) maks. Daudzums | Kviešu milti  | 8,0      | dL         | Vismaz 480s<br>Mazs iestatījums<br>(1.~2. ātrums) |  |
|   | Ūdens         | 2,0      | dL         |   |  |
|   | Eļļa          | 0,5      | dL         |   |  |
|   | Svaigas olas  | 1        | gab.       |   |  |
|   | Sāls          | 1,5      | tējķ       |   |  |
|   | Cukurs        | 1,0      | tējķ       |   |  |
|   | Sausais raugs | 0,5      | tējķ       |   |  |

### Pagatavošana

1. Traukā sajauciet pusi rauga kopā ar sāli un cukuru un nolieciet malā.
2. Statīva miksera traukā ielieciet atlikušo raugu, ielejiet ūdeni un eļļu.
3. Šī mīkla jā sajauc ar standarta putotājiem mazākajā ātrumā, līdz iegūstat vienmērīgu mīklu.
4. Pēc tam pievienojiet olas un raugu, kas sajaukts 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.





## NORSK

Takk for at du velger et Electrolux-produkt. For å sikre de beste resultatene, må du alltid bruke originale tilbehør og reservedeler fra Electrolux. De er spesielt designet for produktet ditt. Dette produktet er utformet med miljøet i tankene. Alle plastdeler er merket for resirkuleringsformål.

## KOMPONENTER

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Motorhode (vippbart)               | <b>K.</b> Sklisikre føtter             |
| <b>B.</b> Hastighetsvelger                   | <b>L.</b> Strømledning                 |
| <b>C.</b> Maskinhus                          | <b>M.</b> Stålvisp                     |
| <b>D.</b> Låseknapp for vippehodet           | <b>N.</b> Grind/blandespade            |
| <b>E.</b> Kraftuttak foran                   | <b>O.</b> Eltrkrok                     |
| <b>F.</b> Utløserknapp for fremre kraftuttak | <b>P.</b> Kutter/River *               |
| <b>G.</b> Deksel for bakre kraftuttak        | <b>Q.</b> Kjøttkvern *                 |
| <b>H.</b> Tilbehørsaksel                     | <b>R.</b> Blender *                    |
| <b>I.</b> Rustfri stålbolle                  | <b>S.</b> Blenderlokk med målebeholder |
| <b>J.</b> Feste for bolle                    |  |

\* Kun enkelte modeller

### Bilde side 2

#### SLIK KOMMER DU I GANG

- 1 Før du bruker apparatet for første gang:** Fjern alt pakningsmateriale som plast, etiketter, klistremerker eller merker som er festet til hoveddel, bolle eller tilbehør.  
Rengjøring av apparatet og tilbehøret, se *bruksanvisningen: "Rengjøring og stell"*.
- 2 Sett apparatet på et flatt underlag.** Skyv låseknappen til vippehodet med den ene hånden og vipp motorhodet med den andre hånden. Den låses når den er i åpen posisjon.  
**Forsiktig!** Kontroller at strømledningen er koblet fra.
- 3 Sett hastighetsvelgeren til "AV". Sett den rustfrie stålbollen på klemmeplaten.** Drei skålen med urviseren for å låse den på plass.  
**Advarsel:** Bruk ikke apparatet med stålvisp, flat visp eller deigkrok, med mindre skålen er på plass.
- 4 Plasser et tilbehør på festeskafet:** Rett inn åpningen på toppen av tilbehøret med pinnen på festeskafet. 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 Vipp motorhodet ned:** Skyv låseknappen til vippehodet med den ene hånden og vipp motorhodet ned med den andre hånden. Sett støpselet i stikkkontakten.  
**Advarsel:** Hold fingre og hender borte fra områder med bevegelige deler.
- 6 Flytt hastighetsvelgeren fra "OFF" til ønsket hastighet (1-6).** Når miksing er fullført, drei hastighetsvelgeren til "OFF" og koble fra produktet.

### Bilde side 3

- 7 Hvis apparatet er koblet fra og hastighetsvelgeren står i hastighetsmodus (1-6):**  
Apparatet vil ikke starte automatisk. Vri hastighetsvelgeren til "AV", og vri den til ønsket hastighet.

#### ANDRE FUNKSJONER

- 8 Kraftuttak for tilbehør:** Apparatet har med to innebygde kraftuttak, en foran (A) og en bak (B). Les og følg instruksjonene nøye som følger med hvert tilbehør for korrekt og sikker bruk.

#### HVORDAN MAN BRUKER KJØTTKVERNEN\*

- 9 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.
- 10 Skyv utløserknappen til fremre kraftuttak til høyre og ta av dekslet.** Monter kjøttkvernens drivaksel i det fremre kraftuttaket, ved å trykke kraftuttakets utløserknapp til høyre. Utløserknappen vil klikke på plass når kjøttkvernen er korrekt festet. Sett en beholder under kjøttkvernen.  
**Forsiktig:** Skru av maskinen og koble fra ledningen før du fester på tilbehør.





- 11 **Plasser matbrettet over kjøttkvernen.** Kutt rått kjøtt i små biter og plasser det på matbrettet. Koble til maskinens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 3-4. 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.*


#### **HVORDAN MAN BRUKER KUTTEREN/RIVEREN\***

- 12 **Velg ønsket sylinder (medium, grov eller en rivekniv).** Sett inn trommelen inn i kutte-/rivedelen ved å dreie den med urviseren. Kontroller at trommelen er korrekt satt inn. **Forsiktig:** Bladene og innsatsene er veldig skarpe!
- 13 **Skv utløserknappen til fremre kraftuttak til høyre og ta av dekslet.** Monter tilbehørets drivaksel i det fremre kraftuttaket, ved hjelp av kraftuttakets utløserknappen. **Monter kutteren/rivjernet i kraftuttaket.** Utløserknappen vil klikke på plass når kutteren/rivjernet er korrekt festet. Plasser en beholder under kutteren. Koble til maskinens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 5. Du kan nå kutte grønnsker o.l.
- 14 **Mat maten inn i matningstrakten ved hjelp av stamperen.** Skru av maskinen og koble fra ledningen når du er ferdig å bruke tilleggsutstyret. Plasser det dekslet til kraftuttaket på plass igjen, ved hjelp av kraftuttakets utløserknapp.

#### **SLIK BRUKER DU BLENDEREN\***

- 15 **Fjern det bakre dekslet** ved å trekke den rett bakover. Plasser bunnen av blenderen på de tre gummiringene. Juster pilene på blenderen til pilene på hoveddelen. **Forsiktig:** Slå av og koble fra apparatet før du fester på tilbehør.
- 16 **Roter blenderen med urviseren for å låse den på plass.** Blenderhåndtaket skal peke mot baksiden av maskinen når den er korrekt festet. Sett på blenderlokket og målebegeret. Sett støpselet i stikkkontakten. Juster hastighetsvelgeren til ønsket hastighet (anbefalt hastighet: 6), bland inntil den riktige konsistensen av blandingen er nådd. **Forsiktig:** Bruk aldri blenderen uten ingredienser.

#### **RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

- 17 **Koble fra produktet.** Ballongvispen, kjøttkvernen\* og skjære-/rivemaskinen\* skal kun vaskes for hånd i varmt såpevann.  Bollen, flatvispen og deigkroken kan settes i oppvaskmaskinen. Bare plasser deler på øverste hyllen hvis du bruker en oppvaskmaskin.

**Forsiktig!** Knivbladene og innsatsene er meget skarpe og kan forårsake skade.



**Advarsel!** Aldri senk hoveddelen, pluggen eller ledningen i vann eller annen væske.

Tørk hver del grundig før bruk.

- 18 **Rengjøring av blenderen\*:** Roter blenderen mot urviseren og ta den av. Ta av lokket. Hell ut blandingen fra blenderen. Tilsett en dråpe oppvaskmiddel og en liter varmt vann. Fest blenderen på apparatet. Kjør maskinen på hastighet 6 i et halvt minutt, og hell ut vannet. Skyll blenderen og la den tørke. **Forsiktig!** Knivbladene og innsatsene er meget skarpe og kan forårsake skade.
- 19 **Hoveddelen bør bare rengjøres med en fuktig klut,** og deretter tørkes med en klut. Merk: Ikke bruk skuremidler eller skuresvamp for å rengjøre overflatene på apparatet.


**Nyt ditt nye Electrolux-produkt!**





## SIKKERHETSÅD

### Les følgende anvisninger 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 redskapene, tømmer bollen og rengjør mikseren.
- 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.
- Barn skal ikke rengjøre og vedlikeholde apparatet med mindre de har tilsyn.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
  - strømledningen er skadet
  - 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.
-  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 kniver eller bevegelige deler. 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.
- **FORSIKTIG:** For å unngå farer i forbindelse med utilsiktet tilbakestilling av den termiske utkobleren bør ikke dette apparatet få strøm via en ekstern bryterenheter, som en timer, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
**NO**  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg når apparatet er i bruk.
- TREKK UT KONTAKTEN NÅR APPARATET IKKE ER I BRUK, FØR DU MONTERER/ DEMONTERER TILBEHØR OG FØR RENGJØRING.

#### FEILSØKING

| SYMPTOM                                      | ÅRSAK   | LØSNING   |
|--|---|---|
| Motoren bremses under bruk.                  | Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.                          | Fjern halvparten og kjøp 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. |
| Apparatet starter ikke..                     | Produktet er ikke koblet til strøm.   | Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.   |
|  | Hastighetsvelgeren var ikke i "AV"-posisjon når maskinen ble koblet fra.    | Vri hastighetsvelgeren til "AV", og sett den i ønsket hastighet.  |
| Produktet vibrerer / beveger seg under bruk. | Sugeføttene er ikke festet til overflaten riktig.                           | Kontroller at sugeføttene er rene. Plasser maskinen på en jevn og slett overflate.                            |
|  | Det er normalt når den er fylt med noe tungt (f.eks tung deig, ost).        | Fjern halvparten og kjøp i to omganger.   |

#### KASSERING



Dette symbolet på produktet viser at dette produktet inneholder et batteri som ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.



Dette symbolet på produktet eller på emballasjen viser at produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. For å resirkulere produktet, kan du ta den med til et offisielt innsamlingssted eller til et Electrolux-servicesenter som kan fjerne og gjenvinne batteriet og elektriske deler på en trygg og profesjonell måte. Følg ditt lands regler for separat innsamling av elektriske produkter og oppladbare batterier.

Electrolux forbeholder seg retten til å endre produkter, informasjon og spesifikasjoner uten varsel.





## OPPSKRIFTER

### VISPEMENGDER OG TILBEREDNINGSTID

| Ingredienser | Antall  | Enhet | Tid        | Hastighet |  |
|--------------|---------|-------|------------|-----------|--|
| Fløte        | 2.1~6.1 | dL    | 60~80s     | 5~6       |  |
| Eggehvite    | 1.2~2.4 | dL    | Minst 100s | 5~6       |  |

### PISKEMENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER (BLANDING AV LETT DEIG (F.EKS.: MYK KAKEDEIG))

| Oppskrift     | Ingredienser    | Antall | Enhet | Tid/Hastighet                                     | Tilberedning   |
|---------------|-----------------|--------|-------|---|--|
| Sukkerbrød    | Mel             | 6,0    | dL    | 200~230s<br>Medium hastighet<br>(innstilling 3~4) |  |
|               | Margarin / smør | 1,5    | dL    |   |  |
|               | Sukker          | 1,7    | dL    |   |  |
|               | Bakepulver      | 1,0    | ss    |   |  |
| Sjokoladekake | Mel             | 6,0    | dL    | 300~360s<br>Medium hastighet<br>(innstilling 2~4) | 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. |
|               | Egg             | 3      | stk   |   |  |
|               | Margarin / smør | 1,5    | dL    |   |  |
|               | Sukker          | 1,3    | dL    |   |  |
|               | Vaniljesukker   | 1,5    | ss    |   |  |
|               | Rømme           | 0,75   | dL    |   |  |
|               | Nougat          | 75     | g     |   |  |
| Bakepulver    | 2,3             | ss     |       |   |  |
| Smørkake      | Mel             | 3,0    | dL    | 200~230s<br>Medium hastighet<br>(innstilling 2~4) | Hell alle ingrediensene i bollen og bland til røren er klar.   |
|               | Margarin / smør | 1,5    | dL    |   |  |
|               | Sukker          | 1,7    | dL    |   |  |
|               | Egg             | 3      | stk   |   |  |
|               | Bakepulver      | 1,0    | ss    |   |  |

### ELTEFUNKSJON, MENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER

| Oppskrift                         | Ingredienser    | Antall | Enhet | Tid/Hastighet                                    | Tilberedning   |
|-----------------------------------|-----------------|--------|-------|--|--|
| Gjærdeig* (brød)min. mengder      | Mel             | 6,0    | dL    | 350~380s<br>Lav hastighet<br>(innstilling 1~2)   | Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds. |
|                                   | Vann            | 2,0    | dL    |  |  |
|                                   | Sukker          | 2,4    | dL    |  |  |
|                                   | Margarin / smør | 1,0    | ts    |  |  |
|                                   | Salt            | 1,0    | ss    |  |  |
|                                   | Tørrgjær        | 2,0    | ss    |  |  |
| Gjærdeig* (Pizzadeig) maksmengder | Hvetemel        | 8,0    | dL    | Minst 480s<br>Lav hastighet<br>(innstilling 1~2) |  |
|                                   | Vann            | 2,0    | dL    |  |  |
|                                   | Olje            | 0,5    | dL    |  |  |
|                                   | Egg             | 1      | stk   |  |  |
|                                   | Salt            | 1,5    | ss    |  |  |
|                                   | Sukker          | 1,0    | ss    |  |  |
|                                   | Tørrgjær        | 0,5    | ts    |  |  |

#### Tilberedning

1. Bland halvparten av gjæren sammen med saltet og sukkeret i en bolle og sett til side;
2. Hell resten av gjæren, vannet og oljen i mikserbollen;
3. Denne deigen blandes med standardvispene ved minimum hastighet til du får en jevn blanding;
4. Tilsett deretter egget og gjæren som er blandet med salt og sukker;
5. Hastigheten økes til medium og melet tilsettes gradvis;
6. Når massen begynner å stige over vispene må du bytte til visper for tung deig;
7. Tilsett alt melet og bland til en jevn blanding;
8. Ved dette punktet må du følge med mikserens inngangseffekt så den ikke overskrider maksimalverdien som produsenten har angitt;
9. Når deigen ikke lenger er klebrig er den klar.

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





## POLSKI

Dziękujemy za wybór produktu Electrolux. Aby uzyskać najlepsze efekty, należy zawsze używać oryginalnych akcesoriów i części zamiennych firmy Electrolux. Zostały one zaprojektowane specjalnie do tego produktu. Ten produkt zaprojektowano z myślą o ekologii. Wszystkie części z tworzyw sztucznych oznaczono jako nadające się do recyklingu.

## ELEMENTY

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> Korpus z silnikiem (odchylany)                               | <b>K.</b> Nóżki antypoślizgowe                      |
| <b>B.</b> Pokrętko wyboru prędkości                                    | <b>L.</b> Przewód zasilający                        |
| <b>C.</b> Obudowa  | <b>M.</b> Nasadka do ubijania                       |
| <b>D.</b> Przycisk blokujący kąt nachylenia głowicy                    | <b>N.</b> Płaskie mieszadło z powłoką antyadhezyjną |
| <b>E.</b> Przednie gniazdo do mocowania końcówek                       | <b>O.</b> Mieszadło hakowe z powłoką antyadhezyjną  |
| <b>F.</b> Przycisk zwalniający końcówki montowane w gnieździe przednim | <b>P.</b> Szatkownica/rozdrabniacz *                |
| <b>G.</b> Pokrywa tylnego gniazda do mocowania końcówek                | <b>Q.</b> Maszynka do mielenia mięsa *              |
| <b>H.</b> Wałek napędowy   | <b>R.</b> Blender *                                 |
| <b>I.</b> Miska ze stali nierdzewnej                                   | <b>S.</b> Pokrywka blendera z pojemnikiem z miarką  |
| <b>J.</b> Podstawa mocująca miskę                                      |   |

\* Wyłącznie niektóre modele

Rysunek strona 2

## ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

- 1** **Przed pierwszym użyciem urządzenia:** Usunąć całość opakowania, w tym elementy plastikowe, etykiety, naklejki, zawieszki, które mogą być przyklejone do obudowy, misek lub końcówek. Wyczyścić urządzenie i akcesoria. *Instrukcję czyszczenia zamieszczono w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.*
- 2** **Postawić urządzenie na płaskiej powierzchni.** Nacisnąć przycisk blokujący kąt nachylenia głowicy jedną ręką i zmienić kąt nachylenia głowicy napędowej drugą ręką. Głowica zablokuje się po ustawieniu w odpowiednim położeniu. **Uwaga!** Należy się upewnić, że przewód zasilający jest odłączony.
- 3** Ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „OFF” (urządzenie wyłączone). **Umieścić miskę ze stali nierdzewnej na płycie blokującej miskę.** Obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zablokowała się w podstawie. **Ostrzeżenie:** Nigdy nie wolno korzystać z urządzenia z zamontowaną ubijaczką drucianą, płaską lub hakiem do ciasta, gdy miska nie jest umieszczona w podstawie.
- 4** **Umieścić nasadkę na 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 głowicy napędowej:** Nacisnąć przycisk blokujący kąt nachylenia głowicy jedną ręką i zmienić kąt nachylenia głowicy drugą ręką. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. **Ostrzeżenie:** trzymać palce i dłoń z dala od ruchomych części.
- 6** **Obrócić pokrętko wyboru prędkości z położenia wyłączenia do położenia żądanej prędkości (1-6).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętko wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Rysunek strona 3

- 7** **Jeżeli urządzenie jest odłączone, a przełącznik wyboru prędkości ustawiono na jedną z prędkości (od 1 do 6):** Urządzenie nie uruchomi się automatycznie. Ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „OFF”, następnie wybrać żądaną prędkość.

## INNE FUNKCJE

- 8** **Gniazdo do mocowania końcówek:** W urządzeniu są dwa gniazda do mocowania różnych końcówek - jedno z przodu (A), a drugie z tyłu (B). Należy dokładnie przeczytać i zastosować się do instrukcji dołączonej do każdej końcówki, aby zapewnić jej bezpieczne i prawidłowe użytkowanie.

## KORZYSTANIE Z MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA\*

- 9** **Włożyć ślimacznicę mielącą (B) do obudowy maszynki (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.

- 10 Przesunąć w prawą stronę przełącznik zwalniający końcówkę z przedniego gniazda i zdjąć pokrywę gniazda.** Posługując się przyciskiem zwalniającym końcówkę nałożyć końcówkę na wał napędowy przedniego gniazda. Przycisk zwalniający końcówki zablokuje końcówkę do mielenia mięsa w gnieździe po jej bezpiecznym zamontowaniu. Pod końcówką należy umieścić pojemnik.

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

- 11 Ustawić tacę w górnej części obudowy maszyny.** Pokroić surowe mięso na małe kawałki i umieścić je na tacy. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 3-4 za pomocą pokrętła 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.

#### KORZYSTANIE Z SZATKOWNICY/ROZDRABNIACZA\*

- 12 Wybrać kraljnicę cylindryczną (średnią lub grubą) lub nóż rozdrabniający.** Umieścić końcówkę w obudowie kraljnicy/noża, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnić się, że końcówka została w pełni włożona.

**Uwaga:** ostrza i wkłady są bardzo ostre!

- 13 Przesunąć w prawą stronę przełącznik zwalniający przedniego gniazda i zdjąć pokrywę gniazda.** Posługując się przyciskiem zwalniającym końcówkę, włożyć końcówkę na wał napędowy przedniego gniazda. **Włożyć kraljnicę/nóż rozdrabniający do końcówki w gnieździe.** Przycisk zwalniający końcówki zablokuje kraljnicę/nóż rozdrabniający w gnieździe po ich bezpiecznym zamontowaniu. Umieścić pojemnik pod przystawką. Pokroić składniki na drobne kawałki. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 5 za pomocą pokrętła wyboru prędkości.

- 14 Wpychać składniki do podajnika za pomocą popychacza.** Po zakończeniu korzystania z przystawek należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda. Założyć pokrywę gniazda posługując się przyciskiem zwalniającym końcówkę.

#### INSTRUKCJA OBSŁUGI BLENDERA\*

- 15 Zdjąć pokrywę tylnego gniazda pociągając ją do tyłu.** Umieścić spód blendera na trzech gumowych pierścieniach. Ustawić blender równo ze strzałkami na głównej obudowie.


**Uwaga:** Przed montażem jakichkolwiek akcesoriów, wyłączyć i odłączyć urządzenie.

- 16 Obrócić blender zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby zablokował się w gnieździe.** Uchwyt prawidłowo zamontowanego kielicha blendera powinien być skierowany do tyłu urządzenia. Założyć pokrywę blendera i pojemnik z miarką. Włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego. Ustawić wybraną prędkość (zalecana prędkość: 6), mieszać do czasu uzyskania pożądanej konsystencji mieszanki.


**Uwaga:** Nigdy nie uruchamiać blendera bez składników.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- 17 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. Części blendera można myć w zmywarce wyłącznie na górnej półce.

**Uwaga!** Ostrza i wkładki są bardzo ostre i mogą powodować obrażenia.

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

Przed użyciem dokładnie wyczyścić każdą część.

- 18 Czyszczenie blendera\*:** Obrócić blender w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć. Zdjąć pokrywę. Przełać mieszankę z kielicha blendera. Dodać kroplę płynu do mycia naczyń i jeden litr ciepłej wody. Umieścić kielich blender w powrotem w gnieździe urządzenia. Uruchomić urządzenie na 30 sekund na najwyższej prędkości (6), następnie wylać wodę. Opłukać kielich blendera i pozostawić do wysuszenia.

**Uwaga!** Ostrza i wkładki są bardzo ostre i mogą powodować obrażenia.

- 19 Obudowę można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką,** następnie osuszyć inną ściereczką.

**Uwaga:** powierzchnie urządzenia nie wolno czyścić ściernymi środkami czyszczącymi ani szorstkimi myjkami.


**Życzymy udanego użytkowania produktu Electrolux!**





## BEZPIECZEŃSTWO

### **Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.**

- Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas posługiwania się narzędziami, 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.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli 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.
-  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.
- Unikać kontaktu z ostrzami i ruchomymi elementami. 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.
- UWAGA: aby uniknąć zagrożeń związanych z nieumyślnym wyzerowaniem wyłącznika termicznego, urządzenia nie wolno podłączać poprzez zewnętrzne urządzenia zarządzające zasilaniem, np. regulatory czasowe lub podłączać do obwodu elektrycznego, który jest często włączany i wyłączany.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych w trakcie pracy urządzenia, należy najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- PO UŻYCIU URZĄDZENIA, PRZED MONTAŻEM LUB DEMONTAŻEM JAKICHKOLWIEK ELEMENTÓW LUB PRZED CZYSZCZENIEM WYJĄĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.

#### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| OBJAW   | PRZYCZYNA   | ROZWIĄZANIE  |
|---|---|--|
| 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. |
| Urządzenie nie uruchomi się.                            | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.  | Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka.                                   |
|   | Przełącznik wyboru prędkości nie był ustawiony w pozycji „OFF”, kiedy urządzenie było odłączone od zasilania.   | Należy ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „OFF”, a następnie wybrać żądaną prędkość.             |
| Urządzenie wibruje lub przemieszcza się podczas pracy.. | Stopek z przysawkami nie przymocowano odpowiednio do powierzchni.   | Upewnić się, że stopki z przysawkami są czyste. Umieścić urządzenie na gładkiej powierzchni z połyskiem.     |
|   | Jest to normalne zjawisko przy większych obciążeniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp).. | Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.   |

#### WYRZUCANIE



Ten symbol na urządzeniu wskazuje, że zawiera ono baterię, której nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego.



Ten symbol na urządzeniu lub na jego opakowaniu wskazuje, że urządzenie nie nadaje się do utylizacji z normalnymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby zutylizować urządzenie, należy dostarczyć je do zakładu utylizacyjnego lub centrum serwisowego Electrolux, który wymontuje baterię i części elektroniczne podda je recyklingowi w profesjonalny, bezpieczny sposób. Należy stosować się do krajowych przepisów oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i baterii akumulatorowych.

Firma Electrolux zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w produktach, danych technicznych i informacji bez uprzedniego powiadomienia.





## PRZEPISY

| ILOŚCI DO UBIJANIA I CZASY OBRÓBK |         |           |                  |          |  |
|-----------------------------------|---------|-----------|------------------|----------|--|
| Składniki                         | Ilość   | Jednostka | Czas             | Prędkość |  |
| Śmietana                          | 2.1~6.1 | dL        | 60~80s           | 5~6      |  |
| Białko jajka                      | 1.2~2.4 | dL        | Co najmniej 100s | 5~6      |  |

| ILOŚCI DO MIESZANIA I CZASY OBRÓBK (WYRABIANIE LEKKIEGO CIASTA NP. NA PLACEK) |                      |          |           |  |   |
|---|----------------------|----------|-----------|--|---|
| Przepis   | Składniki            | Ilość    | Jednostka | Czas/Prędkość                                      | Sposób przyrządzenia  |
| Biszkopt  | Mąka                 | 6,0      | dL        | 200~230s<br>Ustawienie średnie<br>(ustawienie 3-4) |   |
|   | Margaryna            | 1,5      | dL        |  |   |
|   | Cukier               | 1,7      | dL        |  |   |
|   | Proszek do pieczenia | 1,0      | łyżeczka  |  |   |
| Tort czekoladowy  | Mąka                 | 6,0      | dL        | 300~360s<br>Ustawienie średnie<br>(ustawienie 2-4) | Masło powinno być miękkie, nie za twarde.<br>Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka.<br>Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietaną i cukier waniliowy. Na końcu dodać mąkę z sodą oczyszczoną i wymieszać. |
|   | Jajko                | 3        | szt       |  |   |
|   | Masło                | 1,5      | dL        |  |   |
|   | Cukier               | 1,3      | dL        |  |   |
|   | Cukier waniliowy     | 1,5      | łyżeczka  |  |   |
|   | Kwaśna śmietana      | 0,75     | dL        |  |   |
|   | Surowa masa nugatowa | 75       | g         |  |   |
| Soda oczyszczona  | 2,3                  | łyżeczka |           |  |   |
| Ciasto masłane  | Mąka                 | 3,0      | dL        | 200~230s<br>Ustawienie średnie<br>(ustawienie 2-4) | Umieścić wszystkie składniki w misce i mieszać aż do wyrobienia.  |
|   | Margaryna            | 1,5      | dL        |  |   |
|   | Cukier               | 1,7      | dL        |  |   |
|   | Świeże jajko         | 3        | szt       |  |   |
|   | Proszek do pieczenia | 1,0      | łyżeczka  |  |   |

| ILOŚCI DO ZAGNIATANIA I CZASY OBRÓBK            |               |       |           |   |   |
|---|---------------|-------|-----------|---|---|
| Przepis   | Składniki     | Ilość | Jednostka | Czas/Prędkość   | Sposób przyrządzenia  |
| Ciasto drożdżowe (chlebowe), ilości minimalne   | Mąka          | 6,0   | dL        | 350~380s<br>Ustawienie niskie<br>(ustawienie 1-2)         | Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatać aż do wyrobienia. |
|   | Woda          | 2,0   | dL        |   |   |
|   | Cukier        | 2,4   | dL        |   |   |
|   | Margaryna     | 1,0   | łyżka     |   |   |
|   | Sól           | 1,0   | łyżeczka  |   |   |
|   | Suche drożdże | 2,0   | łyżeczka  |   |   |
| Ciasto drożdżowe* (na pizzę), ilości maksymalne | Mąka pszenna  | 8,0   | dL        | Co najmniej 480s<br>Ustawienie niskie<br>(ustawienie 1-2) |   |
|   | Woda          | 2,0   | dL        |   |   |
|   | Olej          | 0,5   | dL        |   |   |
|   | Świeże jajko  | 1     | szt       |   |   |
|   | Sól           | 1,5   | łyżeczka  |   |   |
|   | Cukier        | 1,0   | łyżeczka  |   |   |
|   | Suche drożdże | 0,5   | łyżka     |   |   |

### Method

- Połówkę drożdży, sól i cukier wymieszać w pojemniku, odstawić.
- Resztę drożdży, wodę i olej umieścić w misce miksera stojącego.
- Ciasto należy mieszać standardowymi ubijaczami, z minimalną prędkością, do momentu otrzymania jednolitej konsystencji.
- Następnie dodać jajko oraz drożdże wymieszane z solą i cukrem.
- Zwiększyć prędkość do średniej i stopniowo dodawać mąkę.
- Gdy masa zacznie wystawać ponad ubijacze, należy je wymienić na ubijacze do ciężkiego ciasta.
- Wyspać resztę mąki i mieszać do uzyskania jednolitej masy.
- Na tym etapie należy obserwować moc pobieraną przez mikser stojący, czy nie przekracza wartości maksymalnej podanej przez producenta.
- Masa jest gotowa, gdy odrywa się od dłoni.

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





## ROMÂNĂ

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Electrolux. Pentru asigurarea celor mai bune rezultate, folosiți întotdeauna accesorii și piese de schimb originale Electrolux. Acestea au fost proiectate special pentru produsul dumneavoastră. Acest produs este proiectat cu atenție față de mediu. Toate piesele din plastic sunt marcate în scopul reciclării.

### COMPONENTE

- |   |  |
|---|--|
| <b>A.</b> Unitate cap motor (înclinabilă)           | <b>K.</b> Picioare anti-derapante          |
| <b>B.</b> Selector de viteze                        | <b>L.</b> Cablu de alimentare              |
| <b>C.</b> Carcasa                                   | <b>M.</b> Tel de sârmă                     |
| <b>D.</b> Buton de blocare                          | <b>N.</b> Tel plat                         |
| <b>E.</b> Cuplaj accesorii frontale                 | <b>O.</b> Tel tip cârlig pentru aluat      |
| <b>F.</b> Buton eliberare cuplaj accesorii frontale | <b>P.</b> Aparat de feliere/Tocător *      |
| <b>G.</b> Capac cuplaj accesorii spate              | <b>Q.</b> Mașină de tocat carnea *         |
| <b>H.</b> Ax pentru accesorii                       | <b>R.</b> Blender *                        |
| <b>I.</b> Bol din oțel inoxidabil                   | <b>S.</b> Capac blender cu pahar de măsură |
| <b>J.</b> Placa de fixare a bolului                 |  |

\* Doar la anumite modele

Imagine pagina 2

### GHID DE ÎNIIȚIERE

- 1 Înainte de prima utilizare a aparatului:** îndepărtați toate materialele de ambalare precum plastic, etichete, autocolante care pot fi atașate pe carcasă, vase sau accesorii.  
Curățați aparatul și accesoriile (*consultați instrucțiunile*): "Curățarea și îngrijirea".
- 2 Așezați aparatul pe o suprafață plană.** Apăsăți cu o mână butonul de blocare a înclinării capului și rabatați în sus capul motor cu cealaltă mână. Atunci când ajunge în poziția verticală acesta se blochează.  
**Atenție!** Verificați dacă este decuplat cablul de alimentare.
- 3 Treceți selectorul de turație pe poziția "oprit". Puneți bolul de oțel inoxidabil pe placa de fixare.** Rotiți bolul spre dreapta pentru a se fixa în poziție.  
**Avertisment:** Nu utilizați niciodată aparatul cu telul de sârmă, telul plat sau cârligul pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat în poziție.
- 4 Puneți un accesoriu pe axul pentru accesorii:** Aliniați fanta din partea de sus a accesoriului cu pinul de pe axul pentru accesorii. Ridicați 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.
- 5 Rabatarea în jos a capului motor:** apăsați cu o mână butonul de blocare a înclinării capului și rabatați în jos capul motor cu cealaltă mână. Introduceți ștecherul în priză.  
**Avertisment:** Țineți la distanță degetele și mâinile de zonele cu piese în mișcare.
- 6 Mutați Selectorul de viteze din poziția "OFF" la viteza dorită (1-6).** După terminarea amestecării, rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.

Imagine pagina 3

- 7 Dacă aparatul este scos din priză, iar selectorul de turație este în modul activ (1-6):** Aparatul nu pornește automat. Rotiți selectorul de turație în poziția "oprit", apoi pe turația dorită.

### ALTE FUNCȚII

- 8 Cuplajul pentru accesorii:** aparatul dispune de două cuplaje multifuncționale pentru accesorii, unul frontal (A) și unul în spate (B). Pentru o utilizare corectă și sigură, citiți cu atenție instrucțiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu.

### UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNEA\*

- 9 Introduceți angrenajul melcat (B) în interiorul 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.

- 10 Apăsăți spre dreapta butonul de eliberare al cuplajului frontal pentru accesorii și scoateți capacul cuplajului**





**lui.** Potrivii axul de antrenare a accesoriului în racordul cuplajului, cu ajutorul butonului de eliberare a cuplajului. Atunci când tocătorul de carne este fixat sigur, butonul de eliberare a accesoriilor se fixează cu un clic pe poziție. Puneți un recipient sub accesoriu.

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

- 11** **Puneți tava pentru alimente peste mașina de tocat carne.** Taiati carnea crudă în bucăți mici și puneți-o în tava pentru alimente. Conectați aparatul la priză și rotiți selectorul de viteză la viteza 3-4. 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.

#### UTILIZAREA APARATULUI DE FELIERE/TOCĂTORULUI\*

- 12** **Alegeți un disc feliator (mediu sau dur) sau un cuțit marunțitor.** Introduceți accesoriul în carcasa feliatorului/mărunțitorului prin rotire în sens orar. Verificați dacă accesoriul este introdus complet.

**Atenție:** Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite!

- 13** **Apăsăți spre dreapta butonul de eliberare al cuplajului frontal pentru accesorii și scoateți capacul cuplajului.** Potrivii axul de antrenare a accesoriului în racordul cuplajului, cu ajutorul butonului de eliberare a cuplajului. **Asamblați feliatorul/mărunțitorul în cuplajul accesoriului.** Atunci când feliatorul/mărunțitorul este fixat sigur, butonul de eliberare a accesoriilor se fixează cu un clic pe poziție. Puneți un recipient sub accesoriu. Taiati alimentele în bucăți mici. Conectați la priză aparatul și rotiți selectorul de viteză la viteza 5.

- 14** **Introduceți alimentele în tubul de alimentare folosind conul de presare.** Când ați terminat de utilizat accesoriul, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Puneți la loc capacul cuplajului frontal pentru accesorii, folosind butonul de eliberare a cuplajului.

#### CUM SE FOLOSEȘTE BLENDERUL\*

- 15** **Scoateți capacul cuplajului din spate pentru accesorii,** trăgându-l direct înapoi. Puneți partea inferioară a blenderului pe cele trei inele din cauciuc. Aliniați săgeata de pe blender cu săgețile de pe corpul principal.


**Atenție:** anterior atașării de accesorii opriți și scoateți din priză aparatul.

- 16** **Rotiți blenderul spre dreapta pentru a se fixa în poziție.** Atunci când este fixat adecvat, mânerul blenderului este orientat spre spatele aparatului. Puneți capacul blenderului și paharul de măsură. Introduceți ștecherul în priză. Treceți selectorul de turație pe turația dorită (turația recomandată: 6), amestecați până obțineți consistența corectă a amestecului.


**Atenție:** a nu se utiliza niciodată blenderul fără ingrediente.

#### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- 17** **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. Dacă folosiți o mașină de spălat vase, puneți piesele componente numai pe suportul superior al acesteia.

**Atenție!** Lamele și accesoriile introduse sunt foarte ascuțite și pot provoca vătămări.

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

Uscați bine înainte de utilizare.

- 18** **Curățarea blenderului\*:** Rotiți blenderul în sens anti-orar și scoateți-l. Scoateți capacul. Turnați amestecul din blender. Adăugați un strop de detergent de vase și un litru de apă caldă. Fixați blenderul pe aparat. Porniți aparatul pe turația 6 timp de jumătate de minut, apoi aruncați apa. Clătiți blenderul și lăsați-l la uscat.

**Atenție!** lamele și accesoriile introduse sunt foarte ascuțite și pot provoca vătămări.

- 19** **Carcasa se curăță doar cu o lavetă moale și umedă,** apoi se usucă cu o altă lavetă.

**Notă:** a nu se utiliza substanțe de curățare abrazive sau bureți abrazivi pentru curățarea suprafețelor aparatului.


**Bucurați-vă de noul dumneavoastră produs Electrolux!**





## SFATURI DE SIGURANȚĂ

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

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu țineți aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Se va proceda cu atenție la manevrarea instrumentelor, 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.
- Curățarea și întreținerea efectuată de utilizator nu trebuie realizată de către copii nesupravegheați.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune și frecvență sunt conforme cu specificațiile înscrise pe plăcuța de identificare!
- Nu utilizați și nu ridicați niciodată aparatul dacă
  - cablul de alimentare este deteriorat, – carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.
- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, dreaptă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
-  Nu 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 lamele sau 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.
- **ATENȚIE:** pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un cronometru, și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către aparat.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mișcă în timpul utilizării.
- **ATUNCI CÂND NU ESTE FOLOSIT, ÎNAINTE DE INTRODUCEREA SAU SCOATEREA ACCESORIILOR ȘI ÎNAINTE DE CURĂȚARE, SCOATEȚI APARATUL DIN PRIZĂ.**

#### REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| SIMPTOM  | CAUZĂ   | SOLUȚIE   |
|--|---|---|
| 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. |
| Aparatul nu pornește.                              | Aparatul nu este conectat la priză.   | Verificați ștecherul aparatului înainte de a-l porni.   |
|  | Selectorul de turație nu era în poziția "oprit" la scoaterea ștecherului din priză. | Rotiți selectorul de turație în poziția "oprit", apoi pe turația dorită.  |
| Aparatul vibrează/se mișcă pe durata funcționării. | Picioarele cu ventuze nu sunt bine fixate pe suprafață..                            | Verificați dacă ventuzele sunt curate. Puneți aparatul pe o suprafață netedă și lucioasă.   |
|  | Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză)..                  | Scoateți jumătate și procesați în două etape.   |

#### PROTECȚIA MEDIULUI



Simbolul de pe produs indică faptul că acesta conține o baterie care nu trebuie aruncată cu deșeurile menajere obișnuite.



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul produsul nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Pentru reciclare, produsul trebuie dus la un punct de colectare sau la un centru de service Electrolux, care poate demonta și recicla bateria și componentele electrice într-un mod sigur și profesional. Pentru colectarea separată a produselor electrice și bateriilor reciclabile, urmați reglementările în vigoare la nivel național.

Electrolux își rezervă dreptul de a modifica produsele, informațiile și specificațiile fără preaviz.







## REȚETE

### CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA DE BĂTUT ȘI TIMPI DE PROCESARE

| Ingrediente | Cantitate | Unitate | Temp           | Viteză |  |
|-------------|-----------|---------|----------------|--------|--|
| Frișcă      | 2.1~6.1   | dL      | 60~80s         | 5~6    |  |
| Albuș de ou | 1.2~2.4   | dL      | Cel puțin 100s | 5~6    |  |

### CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA DE GĂTIT ȘI TIMPI DE PROCESARE (AMESTECAREA ALUATULUI UȘOR (DE EX.: ALUAT PENTRU PRĂJITURĂ))

| Rețetă              | Ingrediente          | Cantitate | Unitate   | Temp/Viteză                               | Metodă  |
|---------------------|----------------------|-----------|-----------|---|---|
| Pandișpan           | Făină                | 6,0       | dL        | 200~230s<br>Setare medie<br>(setarea 3~4) |   |
|                     | Margarină            | 1,5       | dL        |   |   |
|                     | Zahăr                | 1,7       | dL        |   |   |
|                     | Praf de copt         | 1,0       | linguriță |   |   |
| Tort de ciocolată   | Făină                | 6,0       | dL        | 300~360s<br>Setare medie<br>(setarea 2~4) | 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 smântână și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de sodiu. |
|                     | Ouă                  | 3         | bucăți    |   |   |
|                     | Unt                  | 1,5       | dL        |   |   |
|                     | Zahăr                | 1,3       | dL        |   |   |
|                     | Zahăr vanilat        | 1,5       | linguriță |   |   |
|                     | Smântână             | 0,75      | dL        |   |   |
|                     | Amestec brut de nuga | 75        | g         |   |   |
| Bicarbonat de sodiu | 2,3                  | linguriță |           |   |   |
| Chec                | Făină                | 3,0       | dL        | 200~230s<br>Setare medie<br>(setarea 2~4) | Puteți toate ingredientele în bol și amestecați-le până când sunt gata.   |
|                     | Margarină            | 1,5       | dL        |   |   |
|                     | Zahăr                | 1,7       | dL        |   |   |
|                     | Ouă proaspete        | 3         | bucăți    |   |   |
|                     | Praf de copt         | 1,0       | linguriță |   |   |

### CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA CÂRLIG DE ALUAT ȘI TIMPI DE PROCESARE

| Rețetă  | Ingredients | Quantity | Unit      | Time/Speed                                       | Method   |
|---|-------------|----------|-----------|--|--|
| Aluat cu drojdie*<br>(pâine) Cantități minime             | Flour       | 6,0      | dL        | 350~380s<br>Viteză redusă<br>(setarea 1~2)       | Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul. |
|   | Water       | 2,0      | dL        |  |  |
|   | Sugar       | 2,4      | dL        |  |  |
|   | Margarine   | 1,0      | lingură   |  |  |
|   | Salt        | 1,0      | linguriță |  |  |
|   | Dry yeast   | 2,0      | linguriță |  |  |
| Aluat cu drojdie*<br>(aluat de pizza)<br>Cantități maxime | Wheat flour | 8,0      | dL        | Cel puțin 480s<br>Viteză redusă<br>(setarea 1~2) |  |
|   | Water       | 2,0      | dL        |  |  |
|   | Oil         | 0,5      | dL        |  |  |
|   | Fresh egg   | 1        | bucăți    |  |  |
|   | Salt        | 1,5      | linguriță |  |  |
|   | Sugar       | 1,0      | linguriță |  |  |
| Dry yeast   | 0,5         | lingură  |           |  |  |

#### Metodă

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.





## SRPSKI

Hvala Vam na odabiru Electrolux proizvoda. Kako biste osigurali najbolje rezultate, uvek koristite originalnu dodatnu opremu i rezervne delove kompanije Electrolux. Oni su dizajnirani posebno za Vaš proizvod. Ovaj proizvod je dizajniran sa pažnjom na životnu sredinu. Svi plastični delovi obeleženi su u svrhu recikliranja.

## KOMPONENTE

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Glava motora (s promenljivim nagibom)                      | <b>K.</b> Postolja protiv klizanja               |
| <b>B.</b> Birač brzine   | <b>L.</b> Kabl za napajanje                      |
| <b>C.</b> Jedinica motora  | <b>M.</b> Žičana metlica                         |
| <b>D.</b> Dugme za završavanje preklapne glave                       | <b>N.</b> Ravna obložena mutilica                |
| <b>E.</b> Prednji priključak za radne elemente                       | <b>O.</b> Obložena kuka za testo                 |
| <b>F.</b> Dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente | <b>P.</b> Dodatak za sečenje/usitnjavanje *      |
| <b>G.</b> Poklopac zadnjeg priključka za radne elemente              | <b>Q.</b> Dodatak za mlevenje mesa *             |
| <b>H.</b> Pogonska osovina za nastavke                               | <b>R.</b> Blender *                              |
| <b>I.</b> Činija od nerđajućeg čelika                                | <b>S.</b> Poklopac blendera sa šoljom za merenje |
| <b>J.</b> Tanjir za pritezanje činije                                |  |

\* Samo određeni modeli

Slika, stranica 2

## POČETAK RADA

- 1 Pre prve upotrebe uređaja:** Uklonite sve delove ambalaže, poput plastike, etiketa, nalepnica ili oznaka koje mogu biti prikačene za kućište, činije ili radne elemente. Očistite uređaj i pribor, *pogledajte uputstva: „Čišćenje i nega“.*
- 2 Postavite uređaj na ravnu površinu.** Jednom rukom pritisnite dugme za završavanje preklapne glave, a drugom rukom zakrenite glavu motora nagore. Kad se nađe u gornjem položaju, glava se završljuje. **Oprez!** Proverite da li je kabl za napajanje izvučen iz utičnice.
- 3 Birač brzine prebacite u položaj „ISKLJUČENO“.** **Stavite činiju od nerđajućeg čelika na ploču za stezanje činije.** Okrećite činiju u smeru kazaljke na satu, sve dok se ne zavravi u svom krajnjem položaju. **Upozorenje:** Nemojte koristiti uređaj sa priključenom žicom za mućenje, pljosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo ako činija nije postavljena na svoje mesto.
- 4 Postavite nastavak na pogonsku osovину 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 Zakretanje glave motora nadole:** Jednom rukom pritisnite dugme za završavanje preklapne glave, a drugom rukom zakrenite glavu motora nadole. Priključite utikač kabla u zidnu utičnicu. **Upozorenje:** Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.
- 6 Pomerite birač brzine iz položaja „OFF“ na željenu brzinu (1-6).** Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.

Slika, stranica 3

- 7 Ako je kabl za napajanje izvađen iz utičnice a birač brzine je ostao u režimu brzine (1-6):** Uređaj se neće automatski pokrenuti. Okrenite birač brzine na „ISKLJUČENO“, a zatim ga postavite na željenu brzinu.

## OSTALE FUNKCIJE

- 8 Priključak za radne elemente:** Ovaj uređaj na sebi ima dva višenamenska priključka za radne elemente, jedan s prednje (A) i jedan sa zadnje strane (B). Pročitajte i pažljivo pratite uputstva koja se odnose na svaki pojedinačni radni element, kako bi njihovo korišćenje bilo pravilno i bezbedno.

## KAKO KORISTITI DODATAK ZA MLEVENJE MESA\*

- 9 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.
- 10 Dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente pritisnite i gurnite udesno, pa zatim skinite**





**poklopac priključka za radne elemente.** Postavite pogonsko vratilo radnog elementa u otvor na prednjem priključku, koristeći dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente. Mlin za meso je bezbedno pričvršćen kad dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente škljocne i upadne na svoje mesto. Postavite posudu ispod radnog elementa.

**Oprez:** Pre nego što namestite pribore isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

- 11 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 3-4 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.

## KAKO KORISTITI DODATAK ZA SEČENJE/USITNJAVANJE\*

- 12 Izaberite cilindrični rezač (srednji ili grublji) ili sečivo za usitnjavanje.** Ubacite radni element tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljke na satu unutar kućišta rezača/sekača. Uverite se da je radni element upao do kraja.

**Oprez:** Sečiva i umeci su veoma oštri!

- 13 Dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente pritisnite i gurnite udesno, pa zatim skinite poklopac priključka za radne elemente.** Postavite pogonsko vratilo radnog elementa u otvor na prednjem priključku, koristeći dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente. **Sklopite rezač/sekač na priključku za radne elemente.** Rezač/sekač je bezbedno pričvršćen kad dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente škljocne i upadne na svoje mesto.

Postavite posudu ispod dodatka. Isecite hranu na sitne komade. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 5 brzinu.

- 14 Ubacite hranu u cev za punjenje pomoću potiskivača.** Kada završite sa korišćenjem dodatka, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje. Postavite poklopac prednjeg priključka koristeći dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente.

## KAKO SE KORISTI BLENDER\*

- 15 Skinite poklopac zadnjeg priključka za radne elemente tako što ćete ga povući pravo prema nazad.** Dno blendera postavite na tri gumena prstena. Strelice na blenderu poravnajte sa strelicama na glavnom kućištu uređaja.


**Oprez:** Isključite i izvucite kabl uređaja iz mrežnog napajanja pre postavljanja dodatne opreme.

- 16 Okrećite blender u smeru kazaljke na satu sve dok se ne zabravi u svom krajnjem položaju.** Kad je blender pravilno postavljen ručka na blenderu treba da bude okrenuta ka zadnjoj strani uređaja. Stavite poklopac blendera i šolju za merenje. Priključite utikač kabla u zidnu utičnicu. Podesite birač brzine na željenu brzinu (preporučena brzina: 6), mešajte sve dok se ne postigne željena ujednačenost mešavine.


**Oprez:** Nikada ne koristite blender ako u njemu nema sastojaka.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 17 Isključite uređaj.** Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa\* i seckalicu/rendaljk\* trebalo bi prati isključivo ručno u toploj vodi sa deterdžentom.

 Činija, ravna mutilica i spirala za testo mogu da se peru u mašini za sudove. Delove koje perete u mašini za sudove uvek stavljajte na gornju policu mašine.

**Oprez!** Sečiva i umeci su vrlo oštri i mogu da prouzrokuju povrede.

 **Upozorenje!** Nikada ne potapajte kućište, utikač ili kabl u vodu ili neku drugu tečnost.

Temeljno osušite svaki deo pre upotrebe.

- 18 Čišćenje blendera\*:**

Okrenite blender u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i skinite ga. Skinite poklopac. Prospite mešavinu iz blendera. Dodajte kap deterdženta za mašinsko pranje sudova i jedan litar tople vode. Pričvrstite blender na uređaj. Pustite uređaj da radi pola minuta na brzini 6, a zatim prospite vodu. Isperite blender i ostavite ga da se osuši.

**Oprez!** Sečiva i umeci su vrlo oštri i mogu da prouzrokuju povrede.

- 19 Kućište treba čistiti samo mekom vlažnom krpom,** a zatim ga osušiti suvom krpom.

**Napomena:** Za čišćenje spoljnih površina uređaja nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za odmašćivanje.


**Uživajte u Vašem novom proizvodu kompanije Electrolux!**





## BEZBEDNOSNI SAVETI

### **Pažljivo pročitajte sledeće uputstvo pre prvog korišćenja ovog aparata.**

- Ovaj uređaj ne treba da koriste deca. Uređaj i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Vodite računa tokom kontakta sa nastavcima, tokom pražnjenja posude 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.
- Deca ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
  - oštećen kabl za napajanje,
  - oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključujte aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
-  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 sečivima ili 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.

- **OPREZ:** Da ne bi nastala opasnost zbog slučajnog resetovanja termičkog okidača, ovaj aparat ne sme da se napaja preko spoljnog uklopnog uređaja, npr. tajmera, niti sme da se priključuje na kola koja se redovno uključuju i isključuju pomoću takvih uređaja.
- Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre promene nastavka ili pre kontakta sa delovima koji se kreću tokom rada.
- **IZVUCITE KABL IZ UTIČNICE DOK SE UREĐAJ NE KORISTI, PRE UMETANJA ILI VAĐENJA DELOVA I PRE ČIŠĆENJA UREĐAJA.**

#### 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 previše vlažno, ono se lepi na bočnu stranu posude.                                    | Dodajte još brašna, po 1 supenu kašiku sve dok motor ne ubrza. Obradite testo sve dok ne počne da se odvaja od stranica posude. |
| Uređaj neće da se pokrene.           | Uređaj nije uključen u zidnu utičnicu.  | Obavezno uključite uređaj u struju pre početka rada.  |
|                                      | Birač brzine nije bio u položaju „ISKLJUČENO“ kada je kabl za napajanje uređaja izvručen iz utičnice. | Prebacite birač brzine u položaj „ISKLJUČENO“, a zatim ga postavite na željenu brzinu.  |
| Uređaj vibrira/pomera se tokom rada. | Vakuumske nožice nisu pravilno fiksirane za podlogu.  | Proverite da li su vakuumске nožice čiste. Postavite uređaj na ravnu i sjajnu površinu.   |
|                                      | To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir).  | Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.  |

#### ODLAGANJE



Ovaj simbol na proizvodu ukazuje da ovaj proizvod sadrži baterije koje ne treba odlagati sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva.



Ovaj simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može odlagati kao otpad iz domaćinstva. Da biste reciklirali ovaj proizvod odnesite ga na zvanično mesto prikupljanja ili u servisni centar kompanije Electrolux gde se baterije i električni delovi mogu ukloniti i reciklirati na siguran i profesionalan način. Pridržavajte se pravila vaše zemlje za odvojeno prikupljanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

Electrolux zadržava pravo da izmeni proizvode, informacije i specifikacije bez prethodne najave.





## RECEPTI

### KOLIČINE ZA MUČENJE I VREME OBRADJE

| Sastojci          | Količina | Jedinica | Tačno vreme    | Brzina |  |
|-------------------|----------|----------|----------------|--------|--|
| Neutralna pavlaka | 2.1~6.1  | dL       | 60~80 sek.     | 5~6    |  |
| Jaje - balance    | 1.2~2.4  | dL       | Barem 100 sek. | 5~6    |  |

### KOLIČINE ZA LUPANJE I VREME OBRADJE (MEŠANJE LAGANOG TESTA (NPR: TESTO ZA KOLAČ))

| Recept          | Sastojci              | Količina | Jedinica | Tačno vreme/Brzina                                       | Postupak   |
|-----------------|-----------------------|----------|----------|--|--|
| Biskvit torta   | Brašno                | 6,0      | dL       | 200~230 sek.<br>Srednje podešavanje<br>(podešavanje 3~4) |  |
|                 | Margarin              | 1,5      | dL       |  |  |
|                 | Šećer                 | 1,7      | dL       |  |  |
|                 | Prašak za pecivo      | 1,0      | kaf.kaš. |  |  |
| čokoladni kolač | Brašno                | 6,0      | dL       | 300~360 sek.<br>Srednje podešavanje<br>(podešavanje 2~4) | Puter ne treba da bude tvrd već mekan. Umešajte omeškali 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. |
|                 | Jaje                  | 3        | kom.     |  |  |
|                 | Puter                 | 1,5      | dL       |  |  |
|                 | Šećer                 | 1,3      | dL       |  |  |
|                 | Vanilin šećer         | 1,5      | kaf.kaš. |  |  |
|                 | Kisela pavlaka        | 0,75     | dL       |  |  |
|                 | Sirova nugat mešavina | 75       | g        |  |  |
| Soda bikarbona  | 2,3                   | kaf.kaš. |          |  |  |
| Kolač s puterom | Brašno                | 3,0      | dL       | 200~230 sek.<br>Srednje podešavanje<br>(podešavanje 2~4) | Ubacite sve sastojke u činiju, zamešajte ih, dok ne dobijete odgovarajuću smesu.   |
|                 | Margarin              | 1,5      | dL       |  |  |
|                 | Šećer                 | 1,7      | dL       |  |  |
|                 | Sveže jaje            | 3        | kom.     |  |  |
|                 | Prašak za pecivo      | 1,0      | kaf.kaš. |  |  |

### KOLIČINE ZA MEŠANJE TESTA I VREME OBRADJE

| Recept   | Sastojci        | Količina | Jedinica | Tačno vreme/Brzina                                       | Postupak  |
|--|-----------------|----------|----------|--|---|
| Testo od kvasca*<br>(hleb) min. Količine               | Brašno          | 6,0      | dL       | 350~380 sek.<br>Sporo podešavanje<br>(podešavanje 1~2)   | Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji. |
|  | Voda            | 2,0      | dL       |  |   |
|  | Šećer           | 2,4      | dL       |  |   |
|  | Margarin        | 1,0      | kaš.     |  |   |
|  | So              | 1,0      | kaf.kaš. |  |   |
|  | Suvi kvasac     | 2,0      | kaf.kaš. |  |   |
| Testo od kvasca*<br>(testo za picu) maks.<br>Količines | Pšenično brašno | 8,0      | dL       | Barem 480 sek.<br>Sporo podešavanje<br>(podešavanje 1~2) |   |
|  | Voda            | 2,0      | dL       |  |   |
|  | Ulje            | 0,5      | dL       |  |   |
|  | Sveže jaje      | 1        | kom.     |  |   |
|  | So              | 1,5      | kaf.kaš. |  |   |
|  | Šećer           | 1,0      | kaf.kaš. |  |   |
|  | Suvi kvasac     | 0,5      | 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.





## РУССКИЙ

Благодарим вас за выбор продукции Electrolux. Для достижения наилучших результатов всегда используйте оригинальные аксессуары и запчасти Electrolux. Они разработаны специально для этого продукта. Этот продукт разработан с учетом экологических требований. На всех пластиковых деталях присутствует маркировка относительно последующей переработки.

### КОМПОНЕНТЫ

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Основание с мотором (с изменяемым наклоном) | <b>K.</b> Непроскальзывающие ножки                  |
| <b>B.</b> Селектор скорости                           | <b>L.</b> Шнур питания                              |
| <b>C.</b> Основание с двигателем                      | <b>M.</b> Проволочный венчик                        |
| <b>D.</b> Кнопка фиксации корпуса                     | <b>N.</b> Плоская насадка для взбивания с покрытием |
| <b>E.</b> Узел насадок                                | <b>O.</b> Крючок-мешалка для теста с покрытием      |
| <b>F.</b> Кнопка деблокировки узла насадок            | <b>P.</b> Шинкователь/измельчитель *                |
| <b>G.</b> Крышка второго узла насадок                 | <b>Q.</b> Мясорубка *                               |
| <b>H.</b> Ось для насадок                             | <b>R.</b> Блендер *                                 |
| <b>I.</b> Чаша из нержавеющей стали                   | <b>S.</b> Крышка блендера с мерным стаканом         |
| <b>J.</b> Площадка крепления чаши                     |   |

\* Только для отдельных моделей

Изображение, страница 2

### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 1** **Перед первым использованием устройства:** Удалите все упаковочные материалы (пластмассовые детали, этикетки, наклейки или бирки), которые могут быть прикреплены к корпусу, чашам или насадкам. Очистите устройство и вспомогательные приспособления, см. инструкции: «Очистка и уход».
- 2** **Поместите устройство на ровной поверхности.** Нажимая одной рукой кнопку фиксации корпуса, другой рукой переместите его вверх. Крышка фиксируется, когда находится в верхнем положении.  
**Предостережение!** Убедитесь в том, что сетевой шнур выключен из розетки.
- 3** Установите переключатель скоростей в положение «Выкл.» («OFF»). **Установите чашу из нержавеющей стали на площадку крепления чаши.** Чтобы зафиксировать чашу, поверните ее по часовой стрелке.  
**Предупреждение:** Никогда не используйте устройство с венчиком, лопаткой или крючком для теста, если не установлена чаша.
- 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** **Наклон верхней части корпуса вниз:** Нажимая одной рукой кнопку фиксации корпуса, другой рукой переместите его вниз. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.  
**Внимание!** Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.
- 6** **Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1–6).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.

Изображение, страница 3

- 7** **Если устройство отключено от сети, а переключатель скоростей остается в режиме скорости от 1 до 6:** Устройство не запустится автоматически. Установите переключатель скоростей на «Выкл.» («OFF»), а затем выберите нужную скорость.

### ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

- 8** **Узел насадок:** Устройство оснащено двумя встроенными многоцелевыми узлами насадок, один из которых находится спереди (A) и один сзади (B). Прочтите инструкции, которые прилагаются к каждой насадке, и строго следуйте им для правильного и безопасного использования.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ\*

- 9** **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.





- 10** Нажмите кнопку **деблокировки переднего узла насадок вправо** и снимите крышку узла насадок. Вставьте вал привода насадки в узел для насадок прибора. Когда мясорубка надежно закреплена, кнопка деблокировки насадки зафиксируется со щелчком. Установите контейнер под насадкой.  
**Внимание!** Перед установкой принадлежностей выключите прибор и выньте его вилку из розетки.
- 11** **Нарежьте сырое мясо небольшими кусочками и положите его в поддон для продуктов.** Включите прибор и установите селектор скорости на 3-4. 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.


### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШИНКОВАТЕЛЯ/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ\*

- 12** Выберите **цилиндрический нож для резки (средний или крупный) или нож для измельчения.** Вставьте насадку, повернув ее по часовой стрелке в корпусе ломтерезки/измельчителя. Убедитесь, что насадка вставлена полностью.  
**Внимание!** Ножи и вставки очень острые!
- 13** Нажмите кнопку **деблокировки узла насадок вправо** и снимите крышку узла. Установите приводной вал насадки в гнездо переднего узла насадок, используя кнопку деблокировки. **Произведите сборку шинкователя/измельчителя на узле насадок.** Когда шинкователь/измельчитель надежно закреплен, кнопка деблокировки насадки зафиксируется со щелчком. Поместите под принадлежность контейнер. Нарежьте продукты на маленькие кусочки. Включите прибор и установите селектор скорости на 5.
- 14** **Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя.** По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. Установите крышку узла насадок, используя кнопку деблокировки.


### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЛЕНДЕР\*

- 15** **Снимите крышку заднего узла насадок,** потянув ее назад. Поместите нижнюю часть блендера на трех резиновых кольцах. Совместите стрелки на блендере со стрелками на основном корпусе.  
**Предостережение:** Перед установкой каких-либо вспомогательных приспособлений выключите устройство и отключите его от сети.
- 16** **Чтобы зафиксировать блендер, поверните его по часовой стрелке.** Ручка блендера должна быть направлена на торцевую часть машины, когда она должным образом зафиксирована. Установите крышку блендера и мерный стакан. Вставьте вилку в розетку. Установите переключатель скоростей на нужную скорость (рекомендуемая скорость: 6) и перемешивайте, пока не будет достигнута нужная консистенция.  
**Предостережение:** Никогда не используйте блендер без ингредиентов.

### ЧИСТКА И УХОД

- 17** **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. Если вы используете посудомоечную машину, размещайте компоненты только в верхней корзине.

**Предостережение!** Лезвия и вставки очень острые и могут привести к травмам.

 **Предупреждение!** Никогда не погружайте корпус, вилку или шнур в воду или любую другую жидкость.

Тщательно высушите каждый компонент перед использованием.

- 18** **Очистка блендера\*:**  
Поверните блендер против часовой стрелки и снимите. Снимите крышку. Вылейте смесь из блендера. Влейте литр теплой воды и добавьте каплю жидкости для мытья посуды. Закрепите блендер на устройстве. На полминуты запустите машину на 6-й скорости; затем вылейте воду. Сполосните блендер и дайте ему высохнуть.  
**Предостережение!** Лезвия и вставки очень острые и могут привести к травмам.
- 19** **Корпус следует очищать только мягкой влажной тканевой салфеткой,** а затем протереть насухо.  
Примечание: Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки поверхностей устройства.

**Наслаждайтесь новым продуктом Electrolux!**







## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Перед первым применением устройства внимательно прочтите следующую инструкцию.

- Прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей.
- При опорожнении чаши и во время мытья соблюдайте осторожность в обращении с насадками.
- 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.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими табличке технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденное устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
- Не 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.
- Не допускайте контакта с лезвиями или движущимися деталями. 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.
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание несчастных случаев по причине непроизвольного сброса теплового предохранителя нельзя подключать этот прибор через внешние переключающие устройства, например таймер, или подключать к автоматическим выключателям, которые регулярно включаются и выключаются.
- Выключите прибор и отключите электропитание перед заменой принадлежностей или совершением каких-либо действий с движущимися частями.
- **ВЫКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ИЗ РОЗЕТКИ, КОГДА ОНО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СНЯТИЕМ ДЕТАЛЕЙ И ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ.**

#### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                  | ПРИЧИНА   | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ   |
|--|---|---|
| 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. Обработывайте тесто, пока оно не отлипнет от стенок чаши. |
| Устройство не запускается.                     | Прибор не подключен к сети электропитания.  | Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания.   |
|  | Переключатель скоростей не находится в положении «Выкл.» («OFF»), когда машина была выключена из розетки. | Установите переключатель скоростей в положение «Выкл.» («OFF»), а затем на нужную скорость.   |
| Прибор вибрирует/перемещается во время работы. | Резиновые ножки не закреплены на поверхности надлежащим образом.  | Убедитесь в том, что резиновые ножки под основанием сухие и чистые. Поместите машину на гладкой и сухой поверхности.                  |
|  | В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.                            | Удалите половину теста и обработайте каждую порцию отдельно.  |

#### УТИЛИЗАЦИЯ



Этот символ на изделии указывает на то, что в нем имеется батарейка, которая не может утилизироваться с обычными бытовыми отходами.



Этот символ на изделии или на упаковке изделия указывает на то, что их нельзя классифицировать как бытовые отходы. Для утилизации изделия отправьте его в официальный пункт сбора отходов или в сервисный центр Electrolux, который сможет безопасным и профессиональным образом произвести удаление и утилизацию батареи и электрических компонентов. Соблюдайте правила вашей страны в отношении раздельного сбора отходов электротехнических изделий и аккумуляторных батареек.

Electrolux оставляет за собой право вносить изменения в продукцию, информацию и технические характеристики без предварительного уведомления.





## РЕЦЕПТЫ

### КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ ВЗБИВАНИИ

| Ингредиенты  | Количество | Ед. изм. | Время          | Скорость |  |
|--------------|------------|----------|----------------|----------|--|
| Сливки       | 2.1~6.1    | дл       | 60~80 с        | 5~6      |  |
| Яичный белок | 1.2~2.4    | дл       | Не менее 100 с | 5~6      |  |

### КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ (ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ ЛЕГКОГО ТЕСТА, НАПРИМЕР, ТЕСТА ДЛЯ ТОРТА)

| Рецепт          | Ингредиенты                  | Количество | Ед. изм. | Время/ Скорость                                  | Приготовление  |
|-----------------|------------------------------|------------|----------|--|--|
| Бисквит         | Мука                         | 6,0        | дл       | 200~230 с<br>Средняя скорость<br>(положение 3-4) |  |
|                 | Маргарин                     | 1,5        | дл       |  |  |
|                 | Сахар                        | 1,7        | дл       |  |  |
|                 | Разрыхлитель                 | 1,0        | ст. л.   |  |  |
| Шоколадный торт | Мука                         | 6,0        | дл       | 300~360 с<br>Средняя скорость<br>(положение 2-4) | 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. |
|                 | Яйцо                         | 3          | шт       |  |  |
|                 | Сливочное масло              | 1,5        | дл       |  |  |
|                 | Сахар                        | 1,3        | дл       |  |  |
|                 | Ванильный сахар              | 1,5        | ст. л.   |  |  |
|                 | Сметана                      | 0,75       | дл       |  |  |
|                 | Смесь для приготовления нуги | 75         | g        |  |  |
| Разрыхлитель    | 2,3                          | ст. л.     |          |  |  |
| Сливочный кекс  | Мука                         | 3,0        | дл       | 200~230 с<br>Средняя скорость<br>(положение 2-4) | Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности.   |
|                 | Маргарин                     | 1,5        | дл       |  |  |
|                 | Сахар                        | 1,7        | дл       |  |  |
|                 | Свежее яйцо                  | 3          | шт       |  |  |
|                 | Разрыхлитель                 | 1,0        | ст. л.   |  |  |

### КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ КРЮЧКОВ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

| Рецепт   | Ингредиенты        | Количество | Ед. изм. | Время/ Скорость                                      | Приготовление  |
|--|--------------------|------------|----------|--|--|
| Дрожжевое тесто*<br>(хлеб): мин.<br>количества             | мука               | 6,0        | дл       | 350~380 с<br>Низкая скорость<br>(положение 1-2)      | Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния. |
|  | вода               | 2,0        | дл       |  |  |
|  | Сахар              | 2,4        | дл       |  |  |
|  | Маргарин           | 1,0        | ч. л.    |  |  |
|  | Соль               | 1,0        | ст. л.   |  |  |
|  | Сухие дрожжи       | 2,0        | ст. л.   |  |  |
| Дрожжевое тесто*<br>(тесто для пиццы):<br>макс. количества | Пшеничная мука     | 8,0        | дл       | Не менее 480 с<br>Низкая скорость<br>(положение 1-2) |  |
|  | Расход воды        | 2,0        | дл       |  |  |
|  | Растительное масло | 0,5        | дл       |  |  |
|  | Свежее яйцо        | 1          | шт       |  |  |
|  | Соль               | 1,5        | ст. л.   |  |  |
|  | Сахар              | 1,0        | ст. л.   |  |  |
| Сухие дрожжи   | 0,5                | ч. л.      |          |  |  |

#### Приготовление

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.





## SVENSKA

Tack för att du valt en produkt från Electrolux. Använd alltid originaldelar och tillbehör från Electrolux för bästa resultat. De har konstruerats speciellt för din produkt. Den här produkten har tillverkats med miljöen i åtanke. Alla plastdelar är märkta i återvinningssyfte.

### KOMPONENTER

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>A.</b> Motorhuvud (vinklingsbart)                 | <b>K.</b> Halkfria fötter       |
| <b>B.</b> Hastighetsreglage                          | <b>L.</b> Nätsladd              |
| <b>C.</b> Hölje                                      | <b>M.</b> Trådvisp              |
| <b>D.</b> Låsknapp för huvudenheten                  | <b>N.</b> Belagd blandare       |
| <b>E.</b> Främre redskapsuttag                       | <b>O.</b> Belagd degkrok        |
| <b>F.</b> Frigöringsknapp för främre redskapsuttaget | <b>P.</b> Skivare/rivare *      |
| <b>G.</b> Skydd för bakre redskapsuttaget            | <b>Q.</b> Köttkvarn *           |
| <b>H.</b> Redskapsaxel                               | <b>R.</b> Mixer *               |
| <b>I.</b> Skål i rostfritt stål                      | <b>S.</b> Mixerlock med mätkopp |
| <b>J.</b> Klämplatta för skålen                      |                                 |

\*Bara vissa modeller

#### Bild sida 2

### KOMMA IGÅNG

- 1 Innan du använder produkten första gången:** Ta bort allt förpackningsmaterial som plast, etiketter och klistermärken som kan sitta på höljet, skålar eller tillbehör. För att rengöra produkten och tillbehören, se *anvisningarna: "Rengöring och skötsel"*.
- 2 Placera produkten på en plan yta.** Tryck in låsknappen för motorenheten med ena handen och luta motorenheten uppåt med den andra handen. När den är i uppåtläge låses den.  
**Varning!** Se till att elsladden är urdragen.
- 3 Sätt hastighetsväljaren i "OFF"-läge. Sätt den rostfria skålen på skålplattan.** Vrid skålen medurs för att låsa den i läge.  
**Varning:** Använd aldrig mixern med trådvispen, den platta kniven eller degkroken om inte skålen sitter på plats.
- 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 Luta motorenheten neråt:** Tryck på låsningsknappen med ena handen och luta motorenheten med den andra handen. Sätt in elkontakten i eluttaget.  
**Varning!** Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.
- 6 Flytta hastighetsväljaren från "OFF" till önskad hastighet (1-6).** När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "OFF" och drar ut nätsladden ur eluttaget.

#### Bild sida 3

- 7 Om produktens elsladd är urdragen och hastighetsväljaren har lämnats i hastighetsläge (1-6):** Mixern startar inte automatiskt. Vrid hastighetsväljaren till "OFF", vrid därefter till önskad hastighet.

### YTTERLIGARE FUNKTIONER

- 8 Tillbehörsuttag:** Produkten har två inbyggda tillbehörsuttag, en på framsidan (A) och en på baksidan (B). Läs och följ noggrant de anvisningar som följer med varje tillbehör för korrekt och säker användning.

### ANVÄNDA KÖTTKVARNEN\*

- 9 Sätt in kvarnskruven (B) i kvarnhuset (A).** Sätt kniven (C) över det fyrkantiga skaftet i änden av kvarnskruven. 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.
- 10 Tryck ner frigöringsknappen för det främre tillbehörsuttaget till höger och ta bort tillbehörsuttaget skydd.** Montera effektskaftet på fästet i det främre tillbehörsuttaget med hjälp av frigöringsknappen. Frigöringsknappen klickar i läge när köttkvarnen sitter säkert på plats. Sätt en bunke under tillbehöret.  
**Var försiktig!** Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget innan du sätter på tillbehör.
- 11 Sätt matbrickan över kvarnhuset.** Skär rätt kött i små bitar och lägg dem på matbrickan. Anslut produkten och





ställ in hastighetsväljaren på hastighet 3-4. 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 skinn.


### ANVÄNDA SKIVAREN/RIVAREN\*

- 12** **Välj en cylindrisk skivare (medium eller grov) eller en strimlarkniv.** För in tillbehöret genom att vrida det medurs i höljet för skivaren/strimlaren. Se till att tillbehöret sitter ordentligt.  
**Var försiktig!** Knivarna och hålskivorna är mycket vassa!
- 13** **Tryck ner frigöringsknappen för det främre tillbehörsuttaget till höger och ta bort tillbehörsuttagets skydd.** Sätt dit effektskaftet i det främre tillbehörsuttag med hjälp av frigöringsknappen. **Sätt i skrivaren/strimlaren i tillbehörsuttaget.** Frigöringsknappen klickar i läge när skivaren/strimlaren sitter ordentligt på plats. Sätt en behållare under tillbehöret.  
Skär maten i små bitar. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 5.
- 14** **Mata in maten i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren.** Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget när du är klar med tillbehöret. Sätt ditt det främre tillbehörsuttag skydd med hjälp av frigöringsknappen.

### HUR MAN ANVÄNDER MIXERN\*

- 15** **Ta bort det bakre tillbehörsuttagsskyddet** genom att dra det rakt bakåt. Placera mixerns botten på de tre gummiringarna. Rikta in pilarna på mixern med pilarna på huvudenheten.  
**Varning:** Stäng av och dra ur kontakten innan du sätter dit några tillbehör.
- 16** **Vrid mixern medurs för att låsa den i läge.** Mixerhandtaget ska peka mot maskinens bakre del när den är ordentligt fastsatt. Sätt dit mixerns lock och mätkopp. Sätt i elkontakten i eluttaget. Ändra hastighetsväljaren till önskad hastighet (rekommenderad hastighet är 6), mixa till rätt konsistens uppnått.  
**Varning:** Kör aldrig mixern utan ingredienser i.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 17** **Dra ut nätsladden ur eluttaget.** Ballongvispen, köttkvarnen\* och skiv-/rivtillbehöret\* får endast handdiskas med varmt vatten och diskmedel.  
 Skålen, flatblandaren och degkrokan tål maskindisk. Delarna får endast placeras i översta korgen i diskmaskinen.

**Varning!** Bladen och insatserna är mycket vassa och kan orsaka skador.

 **Varning!** Sänk aldrig ner höljet, elkontakten eller elsladden i vatten eller annan vätska.

Torka varje del noga före användning.

- 18** **Rengöra mixern\*:**  
Vrid mixern motsols och ta bort den. Ta bort locket. Häll ut blandningen från mixern. Tillsätt en droppe diskmedel och en liter varmt vatten. Sätt fast mixern på produkten. Kör maskinen på hastighet 6 i en halv minut, häll därefter ut vattnet. Skölj mixern och låt den torka.

**Varning!** Bladen och insatserna är mycket vassa och kan orsaka skador.

- 19** **Höljet ska endast rengöras med en mjuk fuktig trasa** och sedan torkas med en torr trasa.  
Obs! Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller skursvampar för att rengöra ytorna på din produkt.


**Vi hoppas och tror att du kommer att uppskatta din nya produkt från Electrolux!**





## SÄKERHET

### 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 när du hanterar verktygen, tömmer skålen och rengör produkten.
- 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.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas obevakad samt före montering, demontering eller rengöring.
-  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.
- Unvik att vidröra blad eller rörliga delar. 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.
- VARNING: För att undvika att överhettningsskyddet plötsligt löser ut (det här kan utgöra en säkerhetsrisk) är det viktigt att du inte ansluter enheten till ett externt strömförsörjningsreglage, till exempel en timer, eller till en krets som av annan anledning slås på och av.





- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- **DRA UR KONTAKTEN FRÅN VÄGGUTTAGET NÄR PRODUKTEN INTE ANVÄNDS, FÖRE DITSÄTTNING ELLER BORTTAGNING AV DELAR ELLER FÖRE RENGÖRING.**

#### 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. |
| Produkten startar inte..                         | Produkten är inte ansluten till eluttaget.                           | Se till att ansluta produkten innan den används.   |
|  | Hastighetsväljaren var inte i "OFF"-läge när maskinen var urkopplad. | Vrid hastighetsväljaren till "OFF"-läge och sedan till önskad hastighet.                                     |
| Produkten vibrerar/flyttar sig under användning. | Sugfötterna är inte ordentligt fastsatta på ytan.                    | Se till att sugfötterna är rena. Placera maskinen på en jämn och blank yta.                                  |
|  | Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).               | Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.   |

#### KASSERING



Den här symbolen på produkten indikerar att produkten innehåller ett batteri som inte får kasseras med vanligt hushållsavfall.



Den här symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras som hushållsavfall. För att återvinna produkten ska du ta den till en officiell uppsamlingsplats eller till ett Electrolux servicecenter som kan ta bort och återvinna batteriet och elektriska delar på ett säkert och professionellt sätt. Följ ditt lands bestämmelser för separat insamling av elektriska produkter och uppladdningsbara batterier.

Electrolux förbehåller sig rätten att ändra produkter, information och specifikationer utan föregående meddelande.





## RECEPT

| VISPFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER |         |       |            |           |  |
|--|---------|-------|------------|-----------|--|
| Ingredienser                           | Mängd   | Enhet | Tid        | Hastighet |  |
| Gräddde                                | 2.1~6.1 | dL    | 60~80s     | 5~6       |  |
| Äggvita                                | 1.2~2.4 | dL    | Minst 100s | 5~6       |  |

| VISPFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER (BLANDA LÄTT DEG (T.EX.: KAKDEG)) |                     |       |       |  |  |
|--|---------------------|-------|-------|--|--|
| Recept   | Ingredienser        | Mängd | Enhet | Tid/ Hastighet                                     | Metod  |
| Sockerkaka   | Mjöl                | 6,0   | dL    | 200~230s<br>Medel inställning<br>(inställning 3~4) |  |
|  | Margarin            | 1,5   | dL    |  |  |
|  | Socket              | 1,7   | dL    |  |  |
|  | Bakpulver           | 1,0   | tsk   |  |  |
| Chokladkaka  | Mjöl                | 6,0   | dL    | 300~360s<br>Medel inställning<br>(inställning 2~4) | Smöret ska vara mjukt, inte hårt. Rör runt det mjuka smöret med sockret tills det är krämit. Tillsätt äggen, ett i taget. Häll i gräddfilen och vaniljsockret under omrörning. Rör till sist i mjölet tillsammans med bakpulver. |
|  | Ägg                 | 3     | st    |  |  |
|  | Smör                | 1,5   | dL    |  |  |
|  | Socket              | 1,3   | dL    |  |  |
|  | Vaniljsocket        | 1,5   | tsk   |  |  |
|  | Gräddfil            | 0,75  | dL    |  |  |
|  | Nougat rå blandning | 75    | g     |  |  |
| Bakpulver  | 2,3                 | tsk   |       |  |  |
| Smörkaka   | Mjöl                | 3,0   | dL    | 200~230s<br>Medel inställning<br>(inställning 2~4) | Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet.  |
|  | Margarin            | 1,5   | dL    |  |  |
|  | Socket              | 1,7   | dL    |  |  |
|  | Färskt ägg          | 3     | st    |  |  |
|  | Bakpulver           | 1,0   | tsk   |  |  |

| KROKFNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER |              |       |       |  |   |
|---------------------------------------|--------------|-------|-------|--|---|
| Recept                                | Ingredienser | Mängd | Enhet | Tid/ Hastighet                                     | Metod   |
| Jästdeg* (bröd) min. mängd            | Mjöl         | 6,0   | dL    | 350~380s<br>Låg inställning<br>(inställning 1~2)   | Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg. |
|                                       | Vatten       | 2,0   | dL    |  |   |
|                                       | Socket       | 2,4   | dL    |  |   |
|                                       | Margarin     | 1,0   | msk   |  |   |
|                                       | Salt         | 1,0   | tsk   |  |   |
|                                       | Torrjäst     | 2,0   | tsk   |  |   |
| Jästdeg* (pizzadeg) max. mängd        | Vetemjöl     | 8,0   | dL    | Minst 480s<br>Låg inställning<br>(inställning 1~2) |   |
|                                       | Vatten       | 2,0   | dL    |  |   |
|                                       | Olja         | 0,5   | dL    |  |   |
|                                       | Färskt ägg   | 1     | st    |  |   |
|                                       | Salt         | 1,5   | tsk   |  |   |
|                                       | Socket       | 1,0   | tsk   |  |   |
|                                       | Torrjäst     | 0,5   | msk   |  |   |

### Metod

1. Blanda hälften av jästen med saltet och sockret i en behållare och låt stå.
2. Lägg i resten av jästen, vattnet och oljan i köksmaskinens skål.
3. Denna deg ska blandas med vanliga vispar på lägsta hastigheten tills du får en jämn smet.
4. Tillsätt sedan ägget och jästen blandat med salt och socker.
5. Hastigheten ska ökas till medelhastighet och mjölet ska tillsättas gradvis.
6. När du märker att massan tenderar att stiga över visparna måste du byta ut dem mot vispar för tunga degar.
7. Häll i allt mjöl och blanda tills du får en jämn blandning.
8. Nu måste du övervaka ineffekten på köksmaskinen så att den inte överskrider högsta värdet som tillverkaren fastställt.
9. Massan når punkten då det inte längre finns någon deg.

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







## SLOVENŠČINA

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Electrolux. Da bi zagotovili najboljše rezultate, vedno uporabljajte originalne dodatke in rezervne dele Electrolux. Ti so bili zasnovani posebej za vaš izdelek. Ta izdelek je zasnovan z mislijo na okolje. Vsi plastični deli so označeni za recikliranje.

### SESTAVNI DELI

- |   |   |
|---|---|
| <b>A.</b> Glava motorja (nagibna)                             | <b>K.</b> Nedrseče noge                     |
| <b>B.</b> Izbirnik hitrosti                                   | <b>L.</b> Napajalni kabel                   |
| <b>C.</b> Ohišje  | <b>M.</b> Žično stepalo                     |
| <b>D.</b> Zaklepni gumb nagibne glave                         | <b>N.</b> Prevljučeno ploščato mešalo       |
| <b>E.</b> Sprednje pritrdišče nastavkov                       | <b>O.</b> Prevljučena kljuka za testo       |
| <b>F.</b> Gumb za sprostitvev sprednjega pritrdišča nastavkov | <b>P.</b> Rezalnik/Drobilnik *              |
| <b>G.</b> Pokrov zadnjega pritrdišča nastavkov                | <b>Q.</b> Mlinček za meso *                 |
| <b>H.</b> Gred za nastavke                                    | <b>R.</b> Mešalnik *                        |
| <b>I.</b> Posoda iz nerjavečega jekla                         | <b>S.</b> Pokrov mešalnika z merilno posodo |
| <b>J.</b> Plošča za pritrditev posode                         |   |

\* Le nekateri modeli.

Slika, 2. stran

### PRIPRAVA ZA UPORABO

- 1 Pred prvo uporabo vašega aparata:** odstranite ves embalažni material, kot so plastika, oznake, nalepke ali etikete, ki je morda pritrjen na ohišje, posode ali nastavke. Očistite aparat in dodatke; *oglejte si navodila: »Čiščenje in vzdrževanje«.*
- 2 Aparat postavite na ravno površino.** Z eno roko pritisnite zaklepni gumb nagibne glave, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzgor. V zgornjem položaju se zaskoči. **Pozor!** Poskrbite, da bo napajalni kabel izključen.
- 3 Izbirnik hitrosti nastavite v položaj za »ZKLOP«.** **Posodo iz nerjavnega jekla postavite na ploščo za pritrditev posode.** Obrnite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. **Opozorilo:** aparat naj ne deluje z žičnim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- 4 Namestite nastavek na gred za nastavke:** Poravnajte režo na vrhu nastavka z zatičem na gredi za nastavke. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol.
- 5 Nagibanje glave motorja navzdol:** z eno roko pritisnite zaklepni gumb nagibne glave, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzdol. Vtaknite vtič v omrežno vtičnico. **Opozorilo:** prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.
- 6 Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »OFF« na zeleno hitrost (1-6).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.

Slika, 3. stran

- 7 Če je aparat izključen in izbirnik hitrosti pustite v eni izmed hitrosti (1-6):** aparat se ne zažene samodejno. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »ZKLOP«, nato pa ga obrnite na zeleno hitrost.

### DODATNE FUNKCIJE

- 8 Pritrdišče nastavkov:** aparat ima dve vgrajeni večnamenski pritrdišči nastavkov, eno spredaj (A) in eno zadaj (B). Za pravilno in varno uporabo preberite in natančno upoštevajte navodila, priložena vsakemu nastavku.

### UPORABA MLINČKA ZA MESO\*

- 9 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 mleto meso). Ročno privijajte obroč (E), dokler mlinček za meso ne bo dobro pritrjen. **Opomba:** *Obroč ne privijte preveč.*
- 10 Gumb za sprostitvev sprednjega pritrdišča nastavkov potisnite navzdol desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov.** S pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov namestite pogonsko gred nastavka z odprtino sprednjega pritrdišča nastavkov. Ko je mlinček za meso varno pritrjen, se gumb za sprostitvev nastavka





zaskoči. Pod nastavek postavite posodo.

**Pozor:** Pred nameščanjem dodatkov izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.

- 11 **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 3-4. 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.


#### UPORABA REZALNIKA/DROBILNIKA\*

- 12 **Izberite valjast rezalnik (za srednje ali grobo mleto meso) ali drobilnik.** Vstavite nastavek, tako da ga obrnete v smeri urnega kazalca v ohišje rezalnika/drobilnika. Poskrbite, da bo nastavek povsem vstavljen.
- Pozor:** Rezila in vstavki so zelo ostri!
- 13 **Gumb za sprostitvev sprednjega pritrdišča nastavkov potisnite navzdol desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov.** S pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov namestite pogonsko gred nastavka v odprtino sprednjega pritrdišča nastavkov. **Rezalnik/drobilnik namestite v pritrdišče nastavkov.** Ko je rezalnik/drobilnik varno pritrjen, se gumb za sprostitvev nastavka zaskoči. Pod nastavek postavite posodo.
- Hrano narežite na majhne kose. Vtaknite vtič v vtičnico in obrnite izbirnik hitrosti na hitrost 5.
- 14 **S potiskalom potiskajte hrano v odprtino za dodajanje sestavin.** Po koncu uporabe nastavka izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice. S pomočjo gumba za sprostitvev pritrdišča nastavkov namestite pokrov sprednjega pritrdišča nastavkov.


#### UPORABA MEŠALNIKA\*

- 15 **Odstranite pokrov zadnjega pritrdišča nastavkov,** tako da ga povlečete nazaj. Dno mešalnika postavite na tri gumijaste obročke. Poravnajte puščice na mešalniku s puščicami na glavni enoti.
- Pozor:** pred nameščanjem dodatkov izklopite aparat in iztaknite vtič iz vtičnice.
- 16 **Mešalnik obrnite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.** Ko je mešalnik pravilno pritrjen, mora biti njegov ročaj usmerjen proti zadnjemu delu aparata. Namestite pokrov mešalnika in merilno posodo. Vtaknite vtič v omrežno vtičnico. Izbirnik hitrosti nastavite na zeleno hitrost (priporočena hitrost: 6) in mešajte, dokler ne dosežete prave gostote.
- Pozor: mešalnik naj nikoli ne deluje brez sestavin.

#### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- 17 **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. Pri pomivanju v pomivalnem stroju dele polagajte samo v zgornjo košaro.

**Pozor!** Rezila in vstavki so zelo ostri in lahko povzročijo poškodbe.

 **Opozorilo!** Ohišja, vtiča ali kabla ne potaplajte v vodo ali katero drugo tekočino.

Pred uporabo vsak del temeljito posušite.

- 18 **Čiščenje mešalnika\*:** mešalnik obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga odstranite. Snemite pokrov. Mešanico zlijte iz mešalnika. Dodajte kapljico sredstva za pomivanje posode in liter tople vode. Mešalnik namestite na aparat. Aparat naj pol minute deluje na hitrosti 6, nato izlijte vodo. Mešalnik izperite in pustite, da se posuši.

**Pozor!** Rezila in vstavki so zelo ostri in lahko povzročijo poškodbe.

- 19 **Ohišje morate čistiti samo z mehko vlažno krpo,** nato pa obrisati s suho krpo.
- Opomba: za čiščenje površin aparata ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

**Uživajte z vašim novim Electrolux izdelkom!**





## VARNOSTNI NASVETI

### **Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednja navodila.**

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Pri delu z orodji, 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.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je
  - električni napajalni kabel poškodovan,
  - ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
- 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 z rezili ali premičnimi deli. Lahko pride do poškodb! 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.
- **POZOR:** da se izognete nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve zaščitnega temperaturnega regulatorja, te naprave ni dovoljeno priključiti na napajanje zunanje preklopne naprave, kot na primer časovnik, ali na tokokrog, ki ga redno vklaplja in izklaplja distributer električne energije.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
**SI**  
SK  
TR  
UA





- Pred menjavo pripomočkov ali približanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz električnega napajanja.
- **APARAT IZKLJUČITE, KO GA NE UPORABLJATE, PRED VSTAVLJANJEM ALI ODSTRANJEVANJEM DELOV IN PRED ČIŠČENJEM.**

#### ODPRAVLJANJE TEŽAV

| ZNAK                                      | VZROK  | REŠITEV  |
|---|--|--|
| Motor se med delovanjem upočasni.         | Količina testa je morda presegla največjo zmogljivost.                       | Odstranite polovico in zgetite v dveh delih.   |
|   | Testo je morda preveč mokro, prijema se na steno posode.                     | Dodajte moko, po eno jedilno žlico naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode. |
| Aparat se ne zažene.                      | Naprava ni priključena na električno omrežje.                                | Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.   |
|   | Izbirnik hitrosti ni bil v položaju za »IZKLOP«, ko je bil aparat izključen. | Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »IZKLOP«, nato pa na zeleno hitrost.  |
| Naprava se med delovanjem tresse/premika. | Blažilne noge niso primerno pritrjene na površino.                           | Poskrbite, da bodo blažilne noge čiste. Aparat postavite na gladko in sijočo površino.                               |
|   | To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).  | Odstranite polovico in zgetite v dveh delih.   |

#### ODSTRANJEVANJE



Ta simbol na izdelku pomeni, da izdelek vsebuje baterijo, ki je ni dovoljeno odlagati z običajnimi gospodinjstskimi odpadki.



Ta simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek za recikliranje nesite na ustrezno zbirno mesto ali v Electroluxov servisni center, kjer lahko na varen in profesionalen način odstranijo in reciklirajo baterijo in električne dele. Upoštevajte pravila v vaši državi za ločeno zbiranje električnih izdelkov in baterij za ponovno polnjenje.

Podjetje Electrolux si pridržuje pravico, da spremeni izdelke, informacije in specifikacije brez predhodnega obvestila.





## RECIPES

### KOLIČINE ZA FUNKCIJO STEPANJA IN ČASI OBDELAVE

| Sestavine     | Količina | Enota | Čas           | Hitrost |  |
|---------------|----------|-------|---------------|---------|--|
| Smetana       | 2.1~6.1  | dL    | 60~80 sek.    | 5~6     |  |
| Jajčni beljak | 1.2~2.4  | dL    | Vsaj 100 sek. | 5~6     |  |

### KOLIČINE ZA FUNKCIJO GNETENJA IN ČASI OBDELAVE (MEŠANJE MAJHNE KOLIČINE TESTA (NPR.: TESTA ZA KOLAČE))

| Recept          | Sestavine               | Količina | Enota  | Čas/Hitrost                                 | Priloga  |
|-----------------|-------------------------|----------|--------|---|--|
| Biskvit         | Moka                    | 6,0      | dL     | 200~230 sek.<br>Srednja nastavitev<br>(3~4) |  |
|                 | Margarina               | 1,5      | dL     |   |  |
|                 | Sladkor                 | 1,7      | dL     |   |  |
|                 | Pecilni prašek          | 1,0      | žlička |   |  |
| Čokoladna torta | Moka                    | 6,0      | dL     | 300~360 sek.<br>Srednja nastavitev<br>(2~4) | Maslo mora biti mehko in ne trdo. Maslo mešajte s sladkorjem, dokler ne nastane kremasta masa. Eno za drugim dodajte jajca. Med mešanjem dodajte kislino smetano in vanilijev sladkor. Na koncu vmešajte moko s pekovsko sodo. |
|                 | Jajce                   | 3        | kosi   |   |  |
|                 | Maslo                   | 1,5      | dL     |   |  |
|                 | Sladkor                 | 1,3      | dL     |   |  |
|                 | Vanilijev sladkor       | 1,5      | žlička |   |  |
|                 | Kisla smetana           | 0,75     | dL     |   |  |
|                 | Surova mešanica nougata | 75       | g      |   |  |
| Pekovska soda   | 2,3                     | žlička   |        |   |  |
| Maslena pogača  | Moka                    | 3,0      | dL     | 200~230 sek.<br>Srednja nastavitev<br>(2~4) | Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena.  |
|                 | Margarina               | 1,5      | dL     |   |  |
|                 | Sladkor                 | 1,7      | dL     |   |  |
|                 | Sveže jajce             | 3        | kosi   |   |  |
|                 | Pecilni prašek          | 1,0      | žlička |   |  |

### KOLIČINE ZA FUNKCIJO Z METLICAMA ZA TESTO IN ČASI OBDELAVE

| Recept  | Sestavine     | Količina | Enota  | Čas/Hitrost                                | Priloga  |
|---|---------------|----------|--------|--|--|
| Najm. količine za kvašeno testo* (kruh)           | Moka          | 6,0      | dL     | 350~380 sek.<br>Nizka nastavitev<br>(1~2)  | Vse sestavine dajte v posodo in gnetite do želenega rezultata. |
|   | Voda          | 2,0      | dL     |  |  |
|   | Sladkor       | 2,4      | dL     |  |  |
|   | Margarina     | 1,0      | žlica  |  |  |
|   | Sol           | 1,0      | žlička |  |  |
|   | Suhi kvas     | 2,0      | žlička |  |  |
| Najv. količine za kvašeno testo* (testo za pizzo) | Pšenična moka | 8,0      | dL     | Vsaj 480 sek.<br>Nizka nastavitev<br>(1~2) |  |
|   | Voda          | 2,0      | dL     |  |  |
|   | Olje          | 0,5      | dL     |  |  |
|   | Sveže jajce   | 1        | kosi   |  |  |
|   | Sol           | 1,5      | žlička |  |  |
|   | Sladkor       | 1,0      | žlička |  |  |
| Suhi kvas   | 0,5           | žlica    |        |  |  |

#### Method

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 standardnimi 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 presežal največje vrednosti, ki jo določa proizvajalec.
9. Zmes doseže točko, ko se ne prijemata več metlic.

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





## SLOVENČINA

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok spoločnosti Electrolux. Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky, vždy používajte originálne príslušenstvo a náhradné diely od spoločnosti Electrolux. Boli navrhnuté špeciálne pre váš výrobok. Tento výrobok bol vyrobený s ohľadom na životné prostredie. Všetky plastové časti sú označené na recyklačné účely.

## KOMPONENTY

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> Hlava motora (sklápacia)                         | <b>K.</b> Protišmykové nožičky              |
| <b>B.</b> Volič rýchlosti                                  | <b>L.</b> Napájací kábel                    |
| <b>C.</b> Telo   | <b>M.</b> Drôtený šľahač                    |
| <b>D.</b> Zaisťovacie tlačidlo sklápavej hlavy             | <b>N.</b> Plochý šľahač s ochrannou vrstvou |
| <b>E.</b> Predný upevňovač nastavcov                       | <b>O.</b> Hnetač s ochrannou vrstvou        |
| <b>F.</b> Tlačidlo uvoľnenia predného upevňovača nastavcov | <b>P.</b> Krájač/strúhadlo *                |
| <b>G.</b> Kryt zadného upevňovača nastavcov                | <b>Q.</b> Mlynček na mäso *                 |
| <b>H.</b> Hriadeľ nastavca                                 | <b>R.</b> Mixér *                           |
| <b>I.</b> Misa z nehrdzavejúcej ocele                      | <b>S.</b> Vrchnák mixéra s odmerkou         |
| <b>J.</b> Upevňovacia platňa misy                          |   |

\* Len určité modely

Obrázok str. 2

## ZAČÍNAME

- 1 Pred prvým použitím spotrebiča:** odstráňte všetok obalový materiál, ako sú plasty, značky, nálepky alebo štítky, ktoré môžu byť pripravené k telu spotrebiča, misám alebo nastavcom. Očistite spotrebič a nastavce, *pozri inštrukcie: „Čistenie a starostlivosť“*.
- 2 Umiestnite spotrebič na plochý povrch.** Jednou rukou stlačte zaisťovacie tlačidlo sklápavej hlavy a druhou rukou vyklopte hlavu s motorom nahor. Keď je v hornej pozícii, zaistí sa.  
**Výstraha!** Uistite sa, že napájací kábel je odpojený.
- 3 Ovládač rýchlosti nastavte do polohy „OFF“ (vypnutý). Antikorovú misu položte na upevňovaciu platňu.** Otočte misou v smere pohybu hodinových ručičiek, aby sa zaistila na miesto.  
**Varovanie:** nikdy nepoužívajte spotrebič s drôtenou metličkou, plochým šľahačom alebo nastavcom na miesenie cesta, ak misa nie je na mieste.
- 4 Nastavec nasadte na hriadeľ nastavca:** zarovnajtie otvor v hornej časti nastavca s kolíkom na hriadeľ nastavca. Nastavec zatlačte nahor a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nastavec odstrániť, pohnite s ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.
- 5 Sklopenie hlavy s motorom nadol:** jednou rukou stlačte zaisťovacie tlačidlo sklápavej hlavy a druhou rukou sklopte hlavu s motorom nadol. Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.  
**Upozornenie:** prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.
- 6 Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF“ na požadovanú rýchlosť (1 – 6).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.

Obrázok str. 3

- 7 Ak je spotrebič odpojený a volič rýchlosti je ponechaný v režime rýchlosti (1-6):** Spotrebič sa nezapne automaticky. Ovládač rýchlosti otočte do polohy „OFF“ (vypnutý), a potom ho otočte na požadovanú rýchlosť.

## ĎALŠIE FUNKCIE

- 8 Upevňovač nastavcov:** spotrebič je vybavený dvoma zabudovanými viacúčelovými upevňovačmi nastavcov, jeden je vpredu (A) a druhý je vzadu (B). Prečítajte si a dôsledne dodržiavajte pokyny týkajúce sa správneho a bezpečného používania jednotlivých nastavcov.

## HOW TO USE THE MEAT GRINDER\*

- 9 Vložte skrutku mlynčeka (B) do krytu mlynčeka (A).** Položte nôž (C) na štvorhran na konci hriadeľa skutky mlynčeka. Položte mlecí disk (D) (stredný alebo hrubý) na nôž. Rukou upevnite skrutkovací uzáver (E), až kým nie je mlynček zaistený.

**Poznámka:** Uzáver priliš neutahujte.





- 10 Zatláčajte tlačidlo uvoľnenia predného upevňovača nástavcov doprava a zložte dole kryt upevňovača nástavcov.** Hriadeľ nástavca zasuňte do zásuvky predného upevňovača nástavcov použitím tlačidla uvoľnenia upevňovača nástavcov. Tlačidlo uvoľnenia upevňovača nástavcov zapadne na miesto, keď je mäsový mlynček bezpečne nasadený. Pod nástavec umiestnite nádobu.

**Upozornenie:** Pred pripojením nástavca spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja el. energie.

- 11 Na telo mlynčeka položte podnos na potraviny.** Surové mäso pokrájajte na malé kúsky a položte ho na podnos. Zapojte prístroj do zásuvky a voľič otáčok nastavte na rýchlosť 3-4. Mäso vkladajte do podávača pomocou zatláčadla.

**Upozornenie:** Do plniaceho otvoru nestrkajte prsty ani žiadne náradie.

*Poznámka: Mäso nesmie obsahovať ani kosti ani kožu.*

#### AKO POUŽÍVAŤ KRÁJAČ/STRÚHADLO\*

- 12 Zvoľte kruhový krájač (stredný alebo hrubý) alebo strúhadlo.** Nástavec vložte do tela krájača/strúhača otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek. Uistite sa, že nástavec je úplne zasunutý.

**Upozornenie:** Čepele a vnútro sú veľmi ostré!

- 13 Zatláčajte tlačidlo uvoľnenia predného upevňovača nástavcov doprava a zložte dole kryt upevňovača nástavcov.** Hriadeľ nástavca zasuňte do zásuvky predného upevňovača nástavcov použitím tlačidla uvoľnenia upevňovača nástavcov. **Umiestnite krájač/strúhač do upevňovača nástavcov.** Tlačidlo uvoľnenia upevňovača nástavcov zapadne na miesto, keď je krájač/strúhač bezpečne nasadený. Pod nástavec položte nádobu. Potraviny nakrájajte na malé kúsky. Zapojte prístroj do zásuvky a voľič otáčok nastavte na rýchlosť 5.

- 14 Potraviny vkladajte do podávača pomocou zatláčadla.** Keď skončíte, spotrebič vypnite a odpojte ho. Nasadte kryt predného upevňovača nástavcov pomocou tlačidla uvoľnenia upevňovača nástavcov.

#### AKO POUŽÍVAŤ MIXÉR\*

- 15 Zložte kryt zadného upevňovača nástavcov priamym potiahnutím dozadu.** Spodnú časť mixéra položte na tri gumené krúžky. Zarovnajtie šípky na mixéri so šípkami na tele spotrebiča.


**Výstraha:** pred nasadením ľubovoľného príslušenstva spotrebič vypnite a odpojte.

- 16 Otáčajte mixérom v smere pohybu hodinových ručičiek, aby sa zaistil na svojom mieste.** Ak je mixér správne upevnený, rukoväť mixéra by mala smerovať k zadnej časti spotrebiča. Nasadte vrchnák mixéra a odmerku. Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky. Ovládačom rýchlosti nastavte požadovanú rýchlosť (odporúčaná rýchlosť: 6) a mixujte, kým nedosiahnete správnu konzistenciu zmesi.


**Výstraha:** nikdy nepoužívajte mixér bez prísad.

#### ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- 17 Odpojte spotrebič.** Šľahač, mlynček na mäso\* a krájač/strúhadlo\* umývajte len ručne vodou a saponátom.

 Nádobu, plochý šľahač a miešač na cesto sú vhodné do umývačky riadu. Ak používate umývačku riadu, jednotlivé časti kladte len do horného koša.

**Výstraha!** Čepele a jednotlivé vložky sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.

 **Varovanie!** Nikdy neponárajte telo spotrebiča, zástrčku alebo kábel do vody ani do inej tekutiny.

Pred použitím každú časť dôkladne osušte.

- 18 Čistenie mixéra\*:**

Otáčajte mixérom proti smeru pohybu hodinových ručičiek a vyberte ho. Dajte dole vrchnák. Vylejte z mixéra zmes. Pridajte kvapku prostriedku na umývanie a jeden liter teplej vody. Mixér upevnite na spotrebič. Nechajte pol minúty bežať na rýchlosti 6 a potom vodu vylejte. Mixér opláchnite a nechajte ho vysušiť.

**Výstraha!** Čepele a jednotlivé vložky sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.

- 19 Telo spotrebiča by sa malo čistiť len jemnou vlhkou handričkou a potom utierkou vysušiť.**

*Poznámka:* na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné čistiace hubky.


**Prajeme vám veľa radosti s vašim novým výrobkom Electrolux!**





## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

### **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 nástrojmi, pri vyprázdňovaní pracovnej nádoby 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.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
  - je poškodený kábel napájania,
  - je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred zložením, rozobratím alebo čistením.
-  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.
- Vyhňte sa kontaktu s čepeľami a pohyblivými časťami. 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.

- **UPOZORNENIE:** Z dôvodu rizika mimovoľného zrušenia teplotnej poistky nesmie byť tento spotrebič napájaný cez externý vypínač, ako napríklad časovač, ani pripojený k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína pomocou nejakého zariadenia.
- Skôr ako začnete vymieňať príslušenstvo alebo sa priblížite k častiam, ktoré sa počas prevádzky spotrebiča pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania.
- **ODPOJTE OD ELEKTRICKEJ SIETE, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, PRED VKLADANÍM ALEBO VYBERANÍM ČASTÍ A PRED ČISTENÍM.**

#### 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. |
| Spotrebič sa nezapol.                               | Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.                                     | Pred spustením spotrebič zapojte do siete.  |
|   | Pri odpájaní od elektrickej siete nebol ovládač rýchlosti v pozícii „OFF“ (vypnutý) | Ovládač rýchlosti otočte do pozície „OFF“ (vypnutý) a potom na požadovanú rýchlosť.   |
| Spotrebič počas činnosti vibruje alebo sa pohybuje. | Prísavné nožičky sa neprichytili dôkladne k povrchu.                                | Dbajte na to, aby prísavné nožičky boli čisté. Spotrebič umiestnite na hladký a lesklý povrch.  |
|   | Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.      | Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.  |

#### LIKVIDÁCIA



Tento symbol na produkte indikuje, že tento produkt obsahuje batériu, ktorá sa nesmie odhadzovať do bežného domáceho odpadu.



Tento symbol na produkte alebo jeho obale indikuje, že s týmto produktom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom. Za účelom recyklácie zanezte, prosím, produkt na oficiálne zberné miesto alebo do servisného strediska Electrolux, aby bola zabezpečená demonáž batérie a elektrických častí bezpečným a profesionálnym spôsobom. Riadte sa pravidlami platnými vo svojej krajine, ktoré sa týkajú oddeleného zberu elektrických produktov a nabíjateľných batérií.

Spoločnosť Electrolux si vyhradzuje právo na zmenu produktov, informácií a špecifikácií bez upozornenia.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
**SK**  
TR  
UA





## RECEPTY

| MNOŽSTVÁ URČENÉ NA ŠLAHANIE A DOBA SPRACOVANIA |          |          |            |          |  |
|--|----------|----------|------------|----------|--|
| Prísady  | Množstvo | Jednotka | Čas        | Rýchlosť |  |
| Smotana  | 2.1~6.1  | dL       | 60~80s     | 5~6      |  |
| Vajíčka – bielka                               | 1.2~2.4  | dL       | aspoň 100s | 5~6      |  |

| MNOŽSTVÁ URČENÉ NA MIEŠENIE A DOBA SPRACOVANIA (MIEŠANIE LAHKÉHO CESTA (NAPR. CESTA NA KOLÁČ)) |                   |           |           |  |   |
|--|-------------------|-----------|-----------|--|---|
| Recept   | Prísady           | Množstvo  | Jednotka  | Čas/ Rýchlosť  | Ako na to   |
| Piškótový koláč  | Múka              | 6,0       | dL        | 200~230s<br>Stredné nastavenie<br>(nastavenie 3 – 4) |   |
|  | Margarín          | 1,5       | dL        |  |   |
|  | Cukor             | 1,7       | dL        |  |   |
|  | Prášok na pečenie | 1,0       | čaj. lyž. |  |   |
| Čokoládový koláč   | Múka              | 6,0       | dL        | 300~360s<br>Stredné nastavenie<br>(nastavenie 2 – 4) | Maslo by malo byť mäkké, nie tuhé. Rozmiešajte mäkké maslo s cukrom dokrémovala. Po jednom pridávajte vajíčka. Popri miešaní pridávajte kyslú smotanu a vanilkový cukor. Nakoniec primiešajte múku spolu s kypriacim práškom. |
|  | Vajíčka           | 3         | ks        |  |   |
|  | Maslo             | 1,5       | dL        |  |   |
|  | Cukor             | 1,3       | dL        |  |   |
|  | Vanilkový cukor   | 1,5       | čaj. lyž. |  |   |
|  | Kyslá smotana     | 0,75      | dL        |  |   |
|  | Nugátová zmes     | 75        | g         |  |   |
| Kypriaci prášok  | 2,3               | čaj. lyž. |           |  |   |
| Maslový koláč  | Múka              | 3,0       | dL        | 200~230s<br>Stredné nastavenie<br>(nastavenie 2 – 4) | Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.  |
|  | Margarín          | 1,5       | dL        |  |   |
|  | Cukor             | 1,7       | dL        |  |   |
|  | Čerstvé vajíčka   | 3         | ks        |  |   |
|  | Prášok na pečenie | 1,0       | čaj. lyž. |  |   |

| MNOŽSTVÁ URČENÉ NA HNĚTANIE A DOBA SPRACOVANIA       |                 |          |           |   |  |
|--|-----------------|----------|-----------|---|--|
| Recept   | Prísady         | Množstvo | Jednotka  | Čas/ Rýchlosť   | Ako na to  |
| Kysnuté cesto*<br>(chlieb), min.<br>množstvo         | Múka            | 6,0      | dL        | 350~380s<br>Nízke nastavenie<br>(nastavenie 1 – 2)      | Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte. |
|  | Voda            | 2,0      | dL        |   |  |
|  | Cukor           | 2,4      | dL        |   |  |
|  | Margarín        | 1,0      | lyžica    |   |  |
|  | Sol'            | 1,0      | čaj. lyž. |   |  |
|  | Sušené drożdžie | 2,0      | čaj. lyž. |   |  |
| Kysnuté cesto* (cesto<br>na pizzu), max.<br>množstvo | Pšeničná múka   | 8,0      | dL        | At least 480s<br>Nízke nastavenie<br>(nastavenie 1 – 2) |  |
|  | Voda            | 2,0      | dL        |   |  |
|  | Óleje           | 0,5      | dL        |   |  |
|  | Čerstvé vajíčka | 1        | ks        |   |  |
|  | Sol'            | 1,5      | čaj. lyž. |   |  |
|  | Cukor           | 1,0      | čaj. lyž. |   |  |

Ako na to

1. V nádobe zmiešajte polovicu droždí so soľou a cukrom a nechajte odležať.
2. Do misy kuchynského robota dajte zvyšné droždí, vodu a olej.
3. Toto cesto by sa malo miešať štandardnými hnetacími minimálnou rýchlosťou, kým nezískate hladkú zmes.
4. Potom pridajte vajíčko a droždí 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. Nasypte všetku múku a miešajte, až kým nezískate jednoliatu zmes.
8. V tejto chvíli budete musieť sledovať príkon kuchynského robota, aby neprekročil maximálnu hodnotu určenú výrobcom.
9. Cesto je správne vymiešané, keď sa v ruke vôbec nelepí.

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





## TYRKÇE

Bir Electrolux ürününü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. En iyi sonuçları elde etmek için daima orijinal Electrolux aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın. Ürününüz için özel olarak tasarlanmışlardır. Bu ürün çevresel faktörler göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tüm plastik parçalar geri dönüşüm amacıyla işaretlenmiştir.

### BİLEŞENLER

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>A.</b> Motor başı (yukarı kaldırılabilir) | <b>K.</b> Kaymaz ayak               |
| <b>B.</b> Hız seçme düğmesi                  | <b>L.</b> Elektrik kablosu          |
| <b>C.</b> Yuva                               | <b>M.</b> Kablo palangası           |
| <b>D.</b> Kafa eğme kilitleme düğmesi        | <b>N.</b> Kaplamalı düz çırpıcı     |
| <b>E.</b> Ön eklenti yuvası                  | <b>O.</b> Kaplamalı hamur kancası   |
| <b>F.</b> Ön eklenti yuvası ayırma düğmesi   | <b>P.</b> Dilimleyici/Parçalayıcı * |
| <b>G.</b> Arka eklenti yuvası kapağı         | <b>Q.</b> Et kıyma makinesi *       |
| <b>H.</b> Eklenti şaftı                      | <b>R.</b> Blender *                 |
| <b>I.</b> Paslanmaz çelik kase               | <b>S.</b> Ölçü kaplı blender kapağı |
| <b>J.</b> Kase kelepçeleme plakası           |                                     |

\* Yalnızca bazı modeller

### Resim sayfa 2

#### BAŞLARKEN

- 1 Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce:** Gövdeye, çanaklara veya eklentilere yapıştırılabilecek plastikler, levhalar, stikerler veya etiketler gibi tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Cihazı ve aksesuarları temizleyin, *talimatlara bakın: "Bakım ve Temizlik"*.
- 2 Cihazı düz bir yüzey üzerine koyun.** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilitleme düğmesine basın ve diğer elinizle motor kafasını yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlene kadar saatin aksini yönde döndürün. **Dikkat!** Elektrik kablosunun takılı olmadığından emin olun.
- 3 Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin. Paslanmaz çelik çanağı, çanak bağlantı plakası üzerine yerleştirin.** Yerine kilitlemek için çanağı saat yönünde çevirin. **Uyarı:** Çanak yerinde olmadıkça tel çırpıcı, mikser ya da hamur kancası takılı cihazı çalıştırmayın.
- 4 Eklenti şaftı üzerine bir eklenti yerleştirin:** Eklentinin üst kısmındaki yuva ile Eklenti şaftının pimini hizalayın. Eklenti yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlene kadar saatin aksini yönde döndürün. Eklenti sökme için saat yönünde döndürüp aşağı çekin.
- 5 Motor kafasını aşağı indirme:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilitleme düğmesine basın ve diğer elinizle motor kafasını aşağı doğru indirin. Fişi ana prize takın. **Uyarı:** Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.
- 6 Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1-6) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.

### Resim sayfa 3

- 7 Cihazın fişi takılı değilse ve hız seçici hız modunda (1-6) bırakıldıysa:** Cihaz otomatik olarak çalışmaya başlamaz. Hız seçiciyi "OFF" (Kapalı) konumuna çevirin ve ardından istenen hıza getirin.

#### DIĞER FONKSİYONLAR

- 8 Eklenti yuvası:** Cihaz, biri önde (A) ve biri arkada (B) olmak üzere iki adet dahili çok amaçlı eklenti yuvasına sahiptir. Doğru ve güvenli kullanım için her eklentiyle birlikte gelen talimatları dikkatle okuyup takip edin.

#### ET KIYMA MAKİNESİNİN KULLANIMI\*

- 9 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.
- 10 Ön eklenti yuvası için ayırma düğmesine sağa doğru bastırın ve eklenti yuvası kapağını çıkartın.** Eklenti yuvası ayırma düğmesini kullanarak, ön eklenti yuvası soketine eklentinin güç milini takın. Et kıyma makinesi sıkıca takıldığında eklenti ayırma düğmesi yerine klik sesi çıkararak oturur. Eklentinin alt kısmına bir hazne yerleştirin.





- Dikkat:** Aksesuarları yerleştirmeden önce, cihazı kapatın ve fişi elektrik prizinden çıkarın.
- 11 **Yiyecek tepsisini Kıyma tablasının üzerine yerleştirin.** Çiğ eti küçük parçalar halinde kesin ve kestiğiniz bu et parçalarını Yiyecek tepsisine yerleştirin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 3-4 hıza getirin. İticiyi kullanarak eti Besleme kanalına sürün.
- Dikkat:** Besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da başka nesnelere koymayın.

**Not:** Etin kemiği, kası ya da derisi olmamalıdır.


#### DILIMLEYİCİ/PARÇALAYICININ KULLANIMI\*

- 12 **Silindirik bir dilimleyici (orta veya kalın) ya da bir parçalayıcı bıçak seçin.** Dilimleyici/parçalayıcı muhafazası içine doğru saat yönünde çevirerek eklenti yerleştirin. Eklentinin tam olarak yerleştirildiğinden emin olun.
- Dikkat:** Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir!
- 13 **Ön eklenti yuvası için ayırma düğmesine sağa doğru bastırın ve eklenti yuvası kapağını çıkartın.** Eklenti yuvası ayırma düğmesini kullanarak, ön eklenti yuvası soketine eklentinin güç milini takın. Dilimleyiciyi/parçalayıcıyı eklenti yuvasına yerleştirin. Dilimleyici/parçalayıcı sıkıca takıldığında eklenti ayırma düğmesi yerine klik sesi çıkararak oturur. Eklentinin alt kısmına bir hazne yerleştirin. Yiyeceği küçük parçalar halinde kesin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 5 hıza getirin.
- 14 **İticiyi kullanarak yiyeceği Besleme kanalına sürün.** Eklentiyle işiniz bitince cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Eklenti yuvası ayırma düğmesini kullanarak ön eklenti yuvasını yerleştirin.

#### BLENDER KULLANIMI\*

- 15 **Düz bir şekilde arkaya doğru çekerek arka eklenti yuvası kapağını çıkartın.** Blenderin alt kısmını üç kauçuk halka üzerine yerleştirin. Blender üzerindeki okları ana gövde üzerindeki oklarla hizalayın.
- Dikkat:** Herhangi bir aksesuarı takmadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 16 **Yerine kilitlemek için blenderi saat yönünde çevirin.** Uygun şekilde sabitlendiğinde blender tutamağı makinenin arkasına doğru bakmalıdır. Blender kapağını ve ölçü kabını yerleştirin. Fişi ana prize takın. Karışım doğru kıvama gelene kadar hız seçiciyi istenen hıza (önerilen hız: 6) ayarlayın.
- Dikkat:** Blenderi asla malzemeler olmadan çalıştırmayın.

#### TEMİZLİK VE BAKIM

- 17 **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. Bulaşık makinesi kullanılıyorsa parçaları sadece üst rafa yerleştirin.

**Dikkat!** Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir ve yaralanmaya neden olabilir.



**Uyarı!** Gövdeyi, fişi ve kabloyu, suya ya da diğer sıvıların içine kesinlikle sokmayın.

Kullanmadan önce her parçayı iyice kurulayın.

- 18 **Blenderin temizlenmesi\*:** Blenderi saat yönünün tersine çevirin ve çıkartın. Kapağı çıkartın. Karışımı blenderden dışarı dökün. Bir damla bulaşık deterjanı ve bir litre ılık su ekleyin. Blenderi cihaza sabitleyin. Makineyi yarım dakika hız 6'da çalıştırın, ardından suyu dışarı dökün. Blenderi durulayın ve kurumasını bekleyin.

**Dikkat!** Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir ve yaralanmaya neden olabilir.

- 19 **Gövde sadece ıslak yumuşak bir bez ile silinmeli ve ardından bir bezle kurulanmalıdır.**  
Not: Cihazınızın yüzeylerini temizlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri veya bulaşık süngerlerini kullanmayın.


**Yeni Electrolux ürününüzü keyifle kullanın!**





## EMNİYET TAVSİYESİ

### Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Aletleri tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Gözetim altında bulunmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz.
- Cihaz yalnızca, voltaj ve frekansı anma değerleri plakasındaki özelliklere uyan bir güç kaynağına bağlanmalıdır.
- Ürünle birlikte gelen kablo veya gövde zarar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın veya tutmayın.
- Ürün veya ürünle birlikte gelen kablo hasar görürse, bir tehlike olasılığını ortadan kaldırmak amacıyla söz konusu kablo; üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, demontaj ya da temizlik öncesinde her zaman cihazın fişini prizden çekin.
-  Cihazı, kablosunu ya da fişini 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 işlemi öncesinde motorun tamamen durmuş olduğundan emin olun.
- Bıçaklarla veya hareketli parçalarla temastan kaçının. 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.

GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR  
UA





- **DİKKAT:** Termal kesicinin kazara yeniden ayarlanmasından kaynaklanabilecek tehlikelerden kaçınmak için bu cihaz zamanlayıcı gibi harici bir düğmeli cihazla çalıştırılmamalı ya da yardımcı aletle düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşılmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla olan bağlantısını kesin.
- **KULLANIMDA OLMADIĞINDA, PARÇALARI TAKMADAN VEYA ÇIKARTMADAN ÖNCE VE TEMİZLEMEDEN ÖNCE FİŞİ PRİZDEN ÇEKİN.**

#### SORUN GIDERME

| SORUN  | SEBEP   | ÇÖZÜM  |
|--|---|--|
| Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.         | Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.                                 | Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.  |
|  | Hamur fazla sulu olabilir, kabın yüzeyine yapışıyor.                              | Motorun hızı artıncaya kadar her defasında 1 kaşık olmak üzere biraz daha un ekleyin. Kabin yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün. |
| Cihaz çalışmıyor.                              | Cihaz prize takılı değildir.  | İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.  |
|  | Makinenin fişi prizden çekildiğinde hız seçici "OFF" (Kapalı) konumunda değildir. | Hız seçiciyi "OFF" (Kapalı) konumuna ve ardından istenen hıza getirin.   |
| Cihaz işlem sırasında titriyor/hareket ediyor. | Emme ayakları yüzeye uygun şekilde sabitlenmemiştir.                              | Emme ayaklarının temiz olduğundan emin olun. Makineyi düz ve parlak bir yüzey üzerine koyun.   |
|  | Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).              | Yarısını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.  |

#### ELDEN ÇIKARMA



Üründeki bu sembol, bu ürünün normal ev atıklarıyla birlikte atılmaması gereken bir batarya içerdiğini belirtir.



Cihazın veya cihazla birlikte verilen belgelerin üzerindeki bu sembol, ürüne evsel atık muamelesi yapılmaması gerektiğini belirtir. Ürününüzü geri dönüştürmek için lütfen resmi bir toplama noktasına veya batarya ve elektrikli parçaları güvenli ve profesyonel bir şekilde sökebilecek ve geri dönüştürebilecek bir Electrolux servis merkezine götürün. Elektrikli ürünlerin ve şarj edilebilir bataryaların ayrı toplanması için ülkenizin kurallarına uyun.

Electrolux bildirimde bulunmadan ürünleri, bilgileri ve teknik özellikleri değiştirme hakkını saklı tutar.





## YEMEK TARIFLERİ

### ÇIRPMA İŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERİ

| Malzemeler     | Miktar  | Ünite | Süre          | Hız |  |
|----------------|---------|-------|---------------|-----|--|
| Krema          | 2.1~6.1 | dL    | 60~80 sn.     | 5~6 |  |
| Yumurta beyazı | 1.2~2.4 | dL    | En az 100 sn. | 5~6 |  |

### ÇIRPMA İŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERİ (YUMUŞAK HAMUR KARIŞTIRMA (ÖRN.: KEK HAMURU))

| Tarif          | Malzemeler        | Miktar   | Ünite    | Süre/Hız                               | Hazırlama   |
|----------------|-------------------|----------|----------|--|---|
| Sünger kek     | Un                | 6,0      | dL       | 200~230 sn.<br>Orta ayar<br>(3~4 ayan) |   |
|                | Margarin          | 1,5      | dL       |  |   |
|                | Şeker             | 1,7      | dL       |  |   |
|                | Kabartma tozu     | 1,0      | ç.kaşığı |  |   |
| çikolatalı kek | Un                | 6,0      | dL       | 300~360 sn.<br>Orta ayar<br>(2~4 ayan) | 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. |
|                | Yumurta           | 3        | adet     |  |   |
|                | Tereyağı          | 1,5      | dL       |  |   |
|                | Şeker             | 1,3      | dL       |  |   |
|                | Vanilya Şekeri    | 1,5      | ç.kaşığı |  |   |
|                | Ekşi krema        | 0,75     | dL       |  |   |
|                | Çiğ nuga karışımı | 75       | g        |  |   |
| Karbonat       | 2,3               | ç.kaşığı |          |  |   |
| Tereyağı Kek   | Un                | 3,0      | dL       | 200~230 sn.<br>Orta ayar<br>(2~4 ayan) | Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve hazır olana kadar hepsini karıştırın.   |
|                | Margarin          | 1,5      | dL       |  |   |
|                | Şeker             | 1,7      | dL       |  |   |
|                | Taze yumurta      | 3        | adet     |  |   |
|                | Kabartma tozu     | 1,0      | ç.kaşığı |  |   |

### HAMUR KANCASI İŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERİ

| Tarif                                     | Malzemeler   | Miktar   | Ünite    | Süre/Hız                                  | Hazırlama  |
|---|--------------|----------|----------|---|--|
| Mayalı hamur*<br>(ekmek) min. Miktar      | Un           | 6,0      | dL       | 350~380 sn.<br>Düşük ayar<br>(1~2 ayan)   | Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun. |
|   | Su           | 2,0      | dL       |   |  |
|   | Şeker        | 2,4      | dL       |   |  |
|   | Margarin     | 1,0      | y.kaşığı |   |  |
|   | Tuz          | 1,0      | ç.kaşığı |   |  |
|   | Kuru Maya    | 2,0      | ç.kaşığı |   |  |
| Mayalı hamur* (Pizza hamuru) maks. miktar | Buğday unu   | 8,0      | dL       | En az 480 sn.<br>Düşük ayar<br>(1~2 ayan) |  |
|   | Su           | 2,0      | dL       |   |  |
|   | Yağ          | 0,5      | dL       |   |  |
|   | Taze yumurta | 1        | adet     |   |  |
|   | Tuz          | 1,5      | ç.kaşığı |   |  |
|   | Şeker        | 1,0      | ç.kaşığı |   |  |
| Kuru Maya                                 | 0,5          | y.kaşığı |          |   |  |

#### Hazırlama

1. Bir kapta mayanın yansını 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.





## УКРАЇНСЬКА

Дякуємо вам за вибір продукції Electrolux. Для досягнення найкращих результатів завжди використовуйте оригінальні аксесуари та запчастини Electrolux. Вони розроблені спеціально для цього продукту. Цей продукт розроблений з урахуванням екологічних вимог. На всіх пластикових деталях присутнє маркування щодо подальшої переробки.

## КОМПОНЕНТИ

- |   |  |
|---|--|
| <b>A.</b> Голівка двигуна (нахиляється)                         | <b>K.</b> Ніжки, що унеможливають ковзання     |
| <b>B.</b> Перемикач швидкості                                   | <b>L.</b> Шнур живлення                        |
| <b>C.</b> Корпус  | <b>M.</b> Дротова збивачка                     |
| <b>D.</b> Кнопка фіксації наклону                               | <b>N.</b> Пласка мішалка з покриттям           |
| <b>E.</b> Передній фіксатор для використання додаткових насадок | <b>O.</b> Гачок для тіста з покриттям          |
| <b>F.</b> Кнопка деблокування переднього фіксатора для насадок  | <b>P.</b> Пристрій для нарізання/подрібнення * |
| <b>G.</b> Кришка заднього фіксатора для додаткових насадок      | <b>Q.</b> М'ясорубка *                         |
| <b>H.</b> Вал насадки   | <b>R.</b> Блендер *                            |
| <b>I.</b> Чаша з нержавіючої сталі                              | <b>S.</b> Кришка блендера з мірним стаканом    |
| <b>J.</b> Підставка чаші із затискачем                          |  |

\* Тільки для окремих моделей

### Зображення, сторінка 2

#### ПОЧАТОК РОБОТИ

- 1** **Перед першим використанням пристрою:** Видаліть усі пакувальні матеріали (пластмасові деталі, етикетки, наклейки або бирки), які можуть бути прикріплені до корпусу, чаш або насадок. Очистіть пристрій та допоміжні приладдя, див. *інструкції: «Очищення та догляд».*
- 2** **Встановіть пристрій на рівній поверхні.** Натискаючи однією рукою кнопку фіксації, іншою рукою перемістіть кришку вгору. Кришка фіксується, коли знаходиться у верхньому положенні.  
**Застереження!** Переконайтеся у тому, що шнур живлення вимкнений з розетки.
- 3** Установіть перемикач швидкостей у положення «Вимк.» («OFF»). **Установіть чашу з нержавіючої сталі на притискну пластину для чаші.** Щоб зафіксувати чашу, поверніть її за годинниковою стрілкою.  
**Попередження:** Ніколи не використовуйте пристрій з дротовим вінчиком, плоскою збивачкою або крюком для тіста, якщо не встановлена чаша.
- 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** **Нахил кришки двигуна униз:** Натискаючи однією рукою кнопку фіксації, іншою рукою перемістіть кришку униз. Вставте вилку у розетку.  
**Увага:** Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.
- 6** **Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1-6).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.

### Зображення, сторінка 3

- 7** **Якщо пристрій відключено від мережі, а перемикач швидкостей залишається у режимі швидкості від 1 до 6:** Пристрій не запуститься автоматично. Установіть перемикач швидкостей на «Вимк.» («OFF»), а потім виберіть потрібну швидкість.

## ІНШІ ФУНКЦІЇ

- 8** **Фіксатор для додаткових насадок:** Пристрій оснащений двома вбудованими багатоцільовими фіксаторами для додаткових насадок, одна з яких знаходиться спереду (A) і одна ззаду (B). Прочитайте інструкції, які додаються до кожної насадки, і суворо дотримуйтеся їх для правильного і безпечного використання.

## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ М'ЯСОРУБКОЮ\*

- 9** **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.







- 10** Натисніть кнопку деблокування передньої насадки вправо і зніміть кришку насадки Установіть привідний вал насадки у гніздо переднього фіксатора для додаткових насадок, використовуючи кнопку деблокування фіксатора для насадок. Коли м'ясорубка надійно закріплена, кнопка деблокування насадки зафіксується з клацанням. Установіть контейнер під насадкою.  
**Увага!** Перед приєднанням аксесуарів вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки.

- 11** 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 3-4. Подавайте м'ясо у колону подачі за допомогою товчача.  
**Увага!** Не кладіть пальці чи інші прилади в колону подачі.

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

### ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЕМ ДЛЯ НАРІЗАННЯ/ПОДРІБНЕННЯ\*

- 12** Виберіть циліндричний ніж для різання (середній або великий) або ніж для подрібнення. Вставте насадку, повернувши її за годинниковою стрілкою у корпусі скиборізки/подрібнювача. Переконайтеся, що насадка вставлена повністю.  
**Увага!** Леза та вкладки дуже гострі!

- 13** Натисніть кнопку деблокування переднього фіксатора вправо і зніміть кришку Установіть привідний вал насадки у гніздо переднього фіксатора, використовуючи кнопку деблокування фіксатора. Зберіть скиборізку/подрібнювач на фіксаторі. Коли скиборізка/подрібнювач надійно закріплений, кнопка деблокування насадки зафіксується з клацанням. Поставте контейнер під пристрій. Поріжте продукт на невеликі шматочки. Вставте вилку приладу в розетку і поверніть перемикач швидкості на швидкість 5.

- 14** Подавайте продукт у колону подачі за допомогою товчача. Після закінчення користування пристроєм вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки. Установіть кришку фіксатора, використовуючи кнопку деблокування фіксатора.


### ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ БЛЕНДЕР\*

- 15** Зніміть кришку заднього фіксатора, потягнувши її назад. Помістіть нижню частину блендера на трьох гумових кільцях. Зіставте стрілки на блендері зі стрілками на основному корпусі.  
**Застереження:** Перед установкою будь-яких допоміжних приладів вимкніть пристрій і відключіть його від мережі.

- 16** Щоб зафіксувати блендер, поверніть його за годинниковою стрілкою. Ручка блендера повинна бути направлена на торцеву частину машини, коли вона належним чином зафіксована. Установіть кришку блендера та мірний стакан. Вставте вилку у розетку. Установіть перемикач швидкостей на потрібну швидкість (рекомендована швидкість: 6) і перемішайте, поки не буде досягнута належна консистенція суміші.  
**Застереження:** Ніколи не використовуйте блендер без інгредієнтів.

### ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- 17** 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. Якщо ви використовуєте посудомийну машину, розміщуйте компоненти тільки у верхньому кошику.

**Застереження!** Леза і вставки дуже гострі і можуть призвести до травм.

 **Попередження!** Ніколи не занурюйте корпус, вилку або шнур у воду або якусь іншу рідину.

Ретельно висушіть кожний компонент перед використанням.

- 18** Очищення блендера\*: Поверніть блендер проти годинникової стрілки і зніміть. Зніміть кришку. Вилийте суміш з блендера. Влийте літр теплої води і додайте краплю мила для миття посуду. Закріпіть блендер на пристрої. На півхвилини запустіть машину на 6-й швидкості; потім вилийте воду. Сполосніть блендер і дайте йому висохнути.  
**Застереження!** Леза і вставки дуже гострі і можуть призвести до травм.

- 19** Корпус слід очищати тільки м'якою вологою тканинною серветкою, а потім протерти насухо.  
*Примітка:* Не використовуйте абразивні чистильні засоби або металеві губки для очищення поверхонь пристрою.

**Насолоджуйтесь вашим новим продуктом від Electrolux!**





## ПОРАДИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### **Уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням приладу.**

- Дітям заборонено користуватися цим приладом. Зберігайте прилад та кабель до нього у місцях, недосяжних для дітей.
- Дотримуйтеся обережності під час користування знаряддям, спорожнення чаші та миття.
- 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.
- Чищення та обслуговування приладу дітьми може здійснюватись лише під наглядом дорослих.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на таблиці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- 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 допускайте контакту з лезами або рухомими деталями. 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.
- **ОБЕРЕЖНО!** З метою уникнення небезпеки через мимовільне скидання термовимикача заборонено підключати живлення до цього пристрою через зовнішній перемикач, зокрема, таймер, або ж підключати до мережі, яка регулярно вмикається та вимикається комунальним підприємством.
- Перед зміною приладдя або будь-якими діями поблизу рухомих деталей вимикайте пристрій та від'єднуйте його від розетки.
- **ВИМИКАЙТЕ ПРИСТРІЙ З РОЗЕТКИ, КОЛИ ВІН НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ АБО ЗНЯТТЯМ ДЕТАЛЕЙ І ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ.**

#### 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. |
| Пристрій не запускається.             | Прилад не підключений до електромережі.   | Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку.  |
|                                       | Перемикач швидкостей не знаходиться у положенні «Вимк.» («OFF»), коли пристрій було вимкнено з розетки. | Установіть перемикач швидкостей у положення «Вимк.» («OFF»), а потім на потрібну швидкість.   |
| Працюючий прилад вібрує/рухається.    | Пневматичні ніжки-присоски не закріплені до поверхні належним чином.                                    | Переконайтесь у чистоті ніжок-присосок. Помістіть пристрій на гладкій та чистій поверхні.   |
|                                       | Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).                                      | Вийміть половину і переробляйте двома партіями.   |

#### УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ на виробі вказує на наявність в ньому батарейки, яка не може утилізуватися з побутовими відходами.



Цей символ на виробі або на упаковці виробу вказує на те, що їх не можна класифікувати як побутові відходи. Для утилізації виробу відправте його до офіційного пункту збирання відходів або сервісного центру Electrolux, який зможе безпечним і професійним чином провести видалення та утилізацію батареї та електричних компонентів. Дотримуйтесь правил вашої країни щодо роздільного збирання відходів електротехнічних виробів і акумуляторних батарей.

Electrolux залишає за собою право вносити зміни у продукцію, інформацію і технічні характеристики без попереднього повідомлення.





## РЕЦЕПТИ

### ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ЗБИВАННЯ

| Інгредієнти  | Кількість | Одиниця виміру | Час          | Швидкість |
|--------------|-----------|----------------|--------------|-----------|
| Вершки       | 2.1~6.1   | дл             | 60~80с       | 5~6       |
| Яйце - білок | 1.2~2.4   | дл             | Мінімум 100с | 5~6       |

### ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ПЕРЕМІШУВАННЯ (ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГКОГО ТІСТА (НАПР., ТІСТО ДЛЯ ТОРТУ))

| Рецепт          | Інгредієнти                 | Кількість | Одиниця виміру | Час/Швидкість                                 | Приготування  |
|-----------------|-----------------------------|-----------|----------------|---|---|
| Бісквіт         | Борошно                     | 6,0       | дл             | 200~230с<br>Середнє налаштування (3~4 рівень) |   |
|                 | Маргарин                    | 1,5       | дл             |   |   |
|                 | Цукор                       | 1,7       | дл             |   |   |
|                 | Пекарський порошок          | 1,0       | ч.л.           |   |   |
| шоколадний торт | Борошно                     | 6,0       | дл             | 300~360с<br>Середнє налаштування (2~4 рівень) | Масло повинно бути м'яким. Розмішати м'яке масло з цукром до кремоподібного стану. Додати по одному яйця. Помішуючи додати сметану та ванільний цукор. Підмішати до борошна з харчовою содою. |
|                 | Яйце                        | 3         | шт.            |   |   |
|                 | Масло                       | 1,5       | дл             |   |   |
|                 | Цукор                       | 1,3       | дл             |   |   |
|                 | Ванільний цукор             | 1,5       | ч.л.           |   |   |
|                 | Сметана                     | 0,75      | дл             |   |   |
|                 | Суміш для приготування нуги | 75        | г              |   |   |
| Харчова сода    | 2,3                         | ч.л.      |                |   |   |
| Масляний пиріг  | Борошно                     | 3,0       | дл             | 200~230с<br>Середнє налаштування (2~4 рівень) | Помістити всі інгредієнти в чашу та перемішати до готовності.   |
|                 | Маргарин                    | 1,5       | дл             |   |   |
|                 | Цукор                       | 1,7       | дл             |   |   |
|                 | Свіже яйце                  | 3         | шт.            |   |   |
|                 | Пекарський порошок          | 1,0       | ч.л.           |   |   |

### ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ЗАМІШУВАННЯ

| Рецепт  | Інгредієнти      | Кількість | Одиниця виміру | Час/Швидкість                                      | Приготування   |
|---|------------------|-----------|----------------|--|--|
| Дріжджове тісто*<br>(хліб) мін. кількість           | борошно          | 6,0       | дл             | 350~380с<br>Повільне налаштування (1~2 рівень)     | Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану. |
|   | вода             | 2,0       | дл             |  |  |
|   | Цукор            | 2,4       | дл             |  |  |
|   | Маргарин         | 1,0       | ст.л.          |  |  |
|   | Сіль             | 1,0       | ч.л.           |  |  |
| Дріжджове тісто*<br>(тісто для піци) мін. кількість | Сухі дріжджі     | 2,0       | ч.л.           | Мінімум 480с<br>Повільне налаштування (1~2 рівень) |  |
|   | Пшеничне борошно | 8,0       | дл             |  |  |
|   | Вода             | 2,0       | дл             |  |  |
|   | Олія             | 0,5       | дл             |  |  |
|   | Свіже яйце       | 1         | шт.            |  |  |
|   | Сіль             | 1,5       | ч.л.           |  |  |
| Цукор   | 1,0              | ч.л.      |                |  |  |
| Сухі дріжджі  | 0,5              | ст.л.     |                |  |  |

#### Приготування

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 вихідну 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, міксера.





GB  
FR  
AR  
BG  
CZ  
DE  
DK  
EE  
ES  
FA  
FI  
GR  
HR  
HU  
IT  
LT  
LV  
NO  
PL  
RO  
RS  
RU  
SE  
SI  
SK  
TR

**UA**









3483 E EKM3xxx 02 01 0517

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



Electrolux Floor Care AB  
S:t Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden

