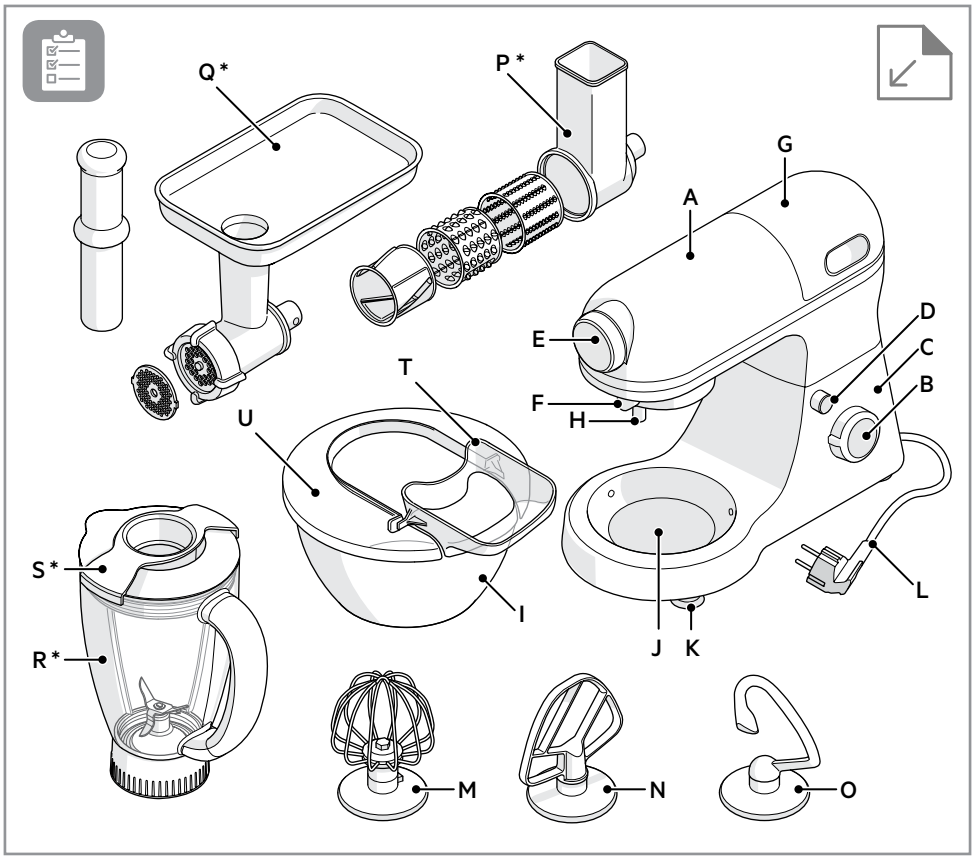
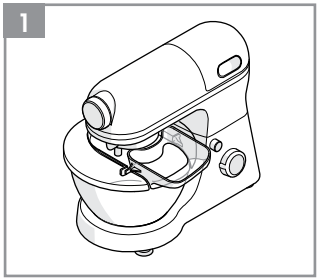
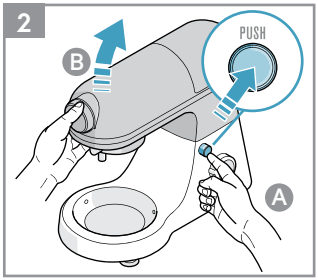
Instruction Book

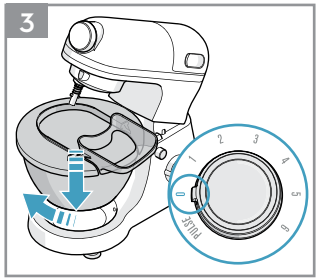
EKM3xxx
Kitchen Machine

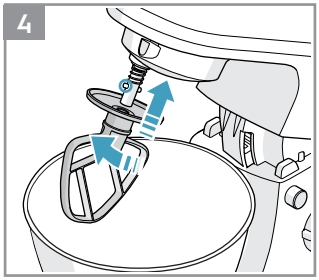
GB INSTRUCTION BOOK
FR MODE D'EMPLOI
AR كتيب الإستخدام
BG БРОШУРА С ИНСТРУКЦИИ
CZ NÁVOD K POUŽITÍ
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
DK VEJLEDNING
EE KASUTUSJUHEND
FA دفترچه راهنمای کاربر
FI OHJEKIRJA
HR KNJIŽICA S UPUTAMA
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
IT ISTRUZIONI
LT INSTRUKCIJŲ KNYGA
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
NO BRUKSANVISNING
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
RS UPUTSTVO
RU ИНСТРУКЦИЯ
SE BRUKSANVISNING
SI NAVODILA
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
TR EL KITABI
UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

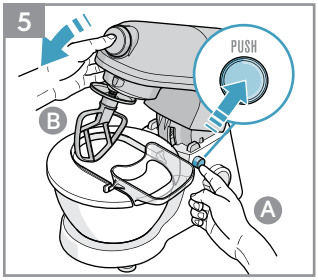

Q *
P *
G
A
E
D
C
B
F
H
T
U
S *
R *
I
J
K
L
M
N
O

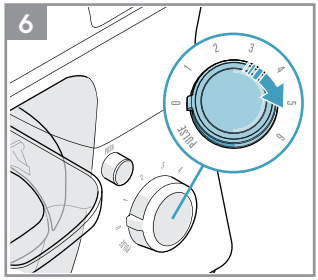

1


2
PUSH
B
A

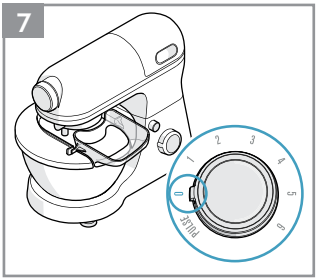

3
PULSE


4

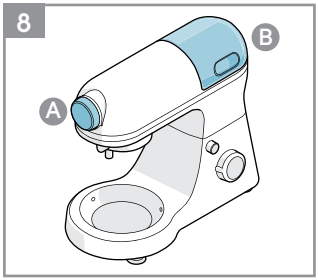

5
PUSH
B
A


6
PULSE

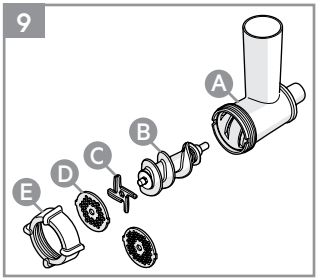
7



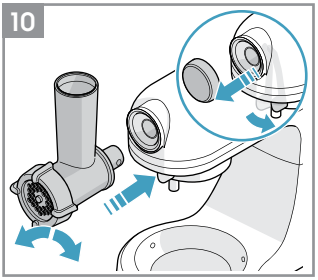
8



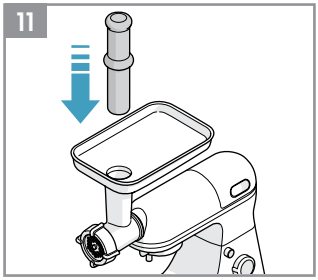
9



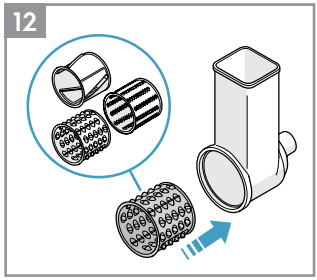
10



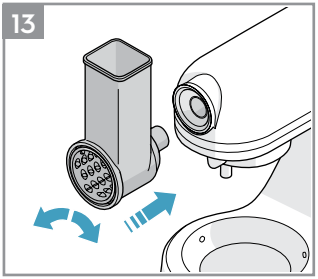
11



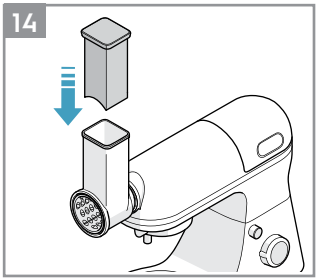
12



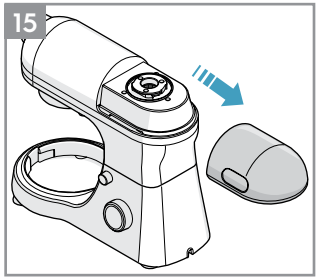
13



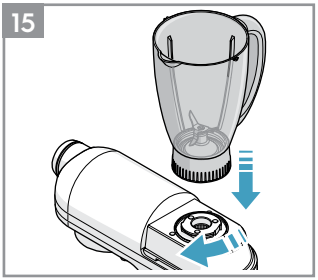
14



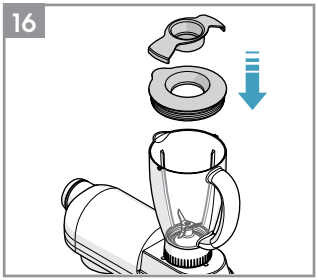
15



15



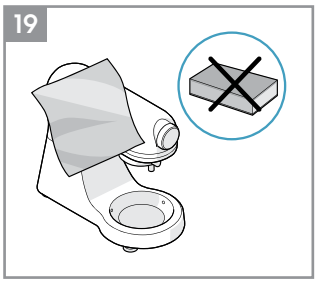
16



17

18

19



CONTENTS

ENGLISH	6	**SUOMI**	54	**ROMÂNĂ**	96
FRANÇAIS	11	**HRVATSKI**	59	**SRPSKI**	102
عربي	17	**MAGYAR**	64	**РУССКИЙ**	107
БЪЛГАРСКИ	22	**ITALIANO**	70	**SVENSKA**	113
ČEŠTINA	28	**LIETUVIŠKAI**	76	**SLOVENŠČINA**	118
DEUTSCH	33	**LATVIEŠU**	81	**SLOVENČINA**	123
DANSK	39	**NORSK**	86	**TÜRKÇE**	128
EESTI	44	**POLSKI**	91	**УКРАЇНСЬКА**	134
فارسی	49				

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:

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

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

Buy accessories and consumables for your appliance: **www.electrolux.com/shop**

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

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

** Certain models only*

Picture page 2-3

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 "0". **Place the stainless steel bowl on the bowl locking 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 clockwise until the pin is locked into position.
To remove attachment, move it counterclockwise and pull off.

5 **Tilt the head with the attachment to lock into position:** 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. Place the pouring shield on top of the bowl by making the tool pass through the opening of the pouring shield. Rotate the pouring shield to suit the preferred position of use. Use the chute to reduce the spillage of ingredients. Connect the chute to the pouring shield using the hooks on the chute.
Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.

6 **Move the speed selector from "0" to desired speed (1-6).** Once mixing is complete, turn the speed selector to "0" and unplug the appliance.

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 "0", 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 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/shedder 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: 4).

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 sharp cutting blades and 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 your hair, 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.
- Do not use this appliance with multi- attachments at same time.
- 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 "0" position when the machine was plugged and unplugged.	Turn the speed selector to "0" position, and then to the desired speed.
	The blender is not fixed in the correct position.	The blender handle should point towards the back of the machine when properly fixed.
	The rear attachment hub cover is not in place or properly assembled.	Attach the rear attachment hub cover by pushing it straight forward until locked into position.
	The motor head is in the upper position.	Set the speed selector to "0". Tilt the motor head down. Move the speed selector from "0" to desired speed (1-6).
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 QUANITITIES AND PROCESSING TIMES					
Ingredients	Quantity	Unit	Time	Speed	
Cream	200-400	g	120~160s	5~6	
Egg-white	60-240 (2- 8 eggs)	g/pcs	At least 120s	5~6	

BEATING FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES (MIXING LIGHT DOUGH (E.G: CAKE DOUGH))					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed	Method
Chocolate cake	Flour	300	g	300~360s Medium setting (3~4 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	150	g		
	Sugar	150	g		
	Vanilla Sugar	2	tsp		
	Sour cream	100	g		
	Nougat raw mixture	100	g		
	Baking soda	3	tsp		
Butter Cake	Flour	150	g	200~240s Medium setting (3~4 setting)	Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.
	Margarine	150	g		
	Sugar	150	g		
	Fresh egg	3	pcs		
	Baking powder	1	tsp		

HOOKS FUNCTION QUANTITIES AND PROCESSING TIMES					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed	Method
Yeast dough* (bread) min. Quantities	Flour	750	g	300~360s Low setting (1~2 setting)	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.
	Warm water	400	mL		
	Sugar	20	g		
	Margarline	20	g		
	Salt	10	g		
	Dry yeast	3	g		
Yeast dough* (Pizza dough) max quantities	Wheat flour	700	g	At least 360s Low setting (1~2 setting)	
	Warm water	300	mL		
	Oil	75	mL		
	Fresh egg	1	pcs		
	Salt	3	tsp		
	Sugar	1	tsp		
	Dry yeast	10	g		

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 hook. The mass of dough should not exceed 1200 g. The overmuch dough will damage the hook

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

A. Bras moteur (inclinable)
B. Sélecteur de vitesse
C. Socle moteur
D. Touche de verrouillage d'inclinaison de la tête
E. Orifice de fixation avant
F. Touche de libération de l'orifice de fixation avant
G. Cache de l'orifice de fixation arrière
H. Tige de fixation des accessoires
I. Bol en acier inoxydable
J. Plaque de fixation du bol
K. Pieds antidérapants
L. Cordon d'alimentation
M. Fouet métallique
N. Batteur plat (avec revêtement)
O. Crochet à pétrir (avec revêtement)
P. Trancheuse/Râpe *
Q. Hachoir à viande *
R. Mixeur *
S. Couvercle du mixeur avec verre doseur *
T. Couvercle verseur transparent
U. Couvercle anti projection transparent

**Sur certains modèles uniquement*

Illustration page 2-3

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 « 0 ». **Placez le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** 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 crocher à pâte sont en place mais que le bol n'est pas verrouillé à sa place.

4 **Placer un accessoire sur la tige à accessoires.** Aligner la fente au sommet de l'accessoire avec la broche de l'arbre d'entraînement. Pousser l'accessoire et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée. Pour retirer l'accessoire, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le tirer.

5 **Abaisser le bras du robot et le verrouiller :** Positionner le bouton en mode déverrouillage d'une main et incliner le bras de l'autre. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur. Placer le couvercle verseur sur le bol en passant l'accessoire à travers l'ouverture prévue à cet effet. Pivoter le couvercle verseur pour le positionner selon l'utilisation souhaitée. Utiliser la goulotte pour éviter les projections d'ingrédients. Positionner le couvercle avec bec verseur sur le bol à l'aide des crochets .
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 « 0 » et débrancher l'appareil.

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 « 0 », 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 accessoires, 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 le 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. Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 4.

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'oriice 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 consistence 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.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames et des outils coupants, du vidage du bol et pendant le 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 fabriquant 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.
- Attention, pendant l'utilisation du produit, les cheveux longs, les vêtements amples et les bijoux, doivent être maintenus à l'écart.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).

- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.
- 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.
- N'utilisez pas cet appareil avec plusieurs accessoires en même temps.
- 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 en position « 0 » lorsque la machine était branchée et débranchée.	Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 » avant de sélectionner la vitesse souhaitée.
	Le mélangeur n'est pas fixé dans la position correcte.	Lorsque le montage est correct, la poignée du bol mélangeur est tournée vers l'arrière de l'appareil.
	Le couvercle du moyeu arrière n'est pas en place ou correctement assemblé.	Fixez le couvercle du moyeu arrière en le poussant vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit en position de verrouillage.
	Le bras moteur est en position haute.	Tournez le sélecteur de vitesse sur la position « 0 ». Inclinez le bras moteur vers le bas. Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 6).
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	200-400	g	120~160s	5~6	
Blanc d'œuf	60-240 (2-8 œufs)	g/œuf	Au moins 120s	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
Gâteau au chocolat	Farine	300	g	300~360s Réglage moyen (position 3~4)	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	150	g		
	Sucre	150	g		
	Sucre vanillé	2	c. à café		
	Crème aigre	100	g		
	Mélange au nougat	100	g		
	Bicarbonate	3	c. à café		
Gâteau au beurre	Farine	150	g	200~240s Réglage moyen (position 3~4)	Versez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce la pâte soit prête.
	Margarine	150	g		
	Sucre	150	g		
	Œuf frais	3	œufs		
	Levure chimique	1	c. à café		

QUANTITÉS À PÉTRIR ET DURÉES DE PÉTRISSAGE					
Recette	Ingrédients	Quantité	Unité	Durée/Vitesse	Préparation
Pâte levée* (pain) quantités minimales	Farine	750	g	300~360s Réglage bas (position 1~2)	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.
	Eau chaude	400	mL		
	Sucre	20	g		
	Margarine	20	g		
	Sel	10	g		
	Levure sèche	3	g		
Pâte levée* (pâte à pizza) quantités maximales	Farine de blé	700	g	Au moins 360s Réglage bas (position 1~2)	
	Eau chaude	300	mL		
	Huile	75	mL		
	Œuf frais	1	œufs		
	Sel	3	c. à café		
	Sucre	1	c. à café		
	Levure sèche	10	g		

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 crochet. La quantité de pâte ne doit pas dépasser 1200 g. Une quantité de pâte excessive endommagera le crochet.

عربي

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

المكونات

A. رأس المحرك (قابل للإمالة)
B. مُحدِّد السرعة
C. المبيت
D. زر قفل إمالة الرأس
E. صرة الملحق الأمامي
F. زر تحرير صرة الملحق الأمامي
G. غطاء صرة الملحق الأمامي
H. عمود الملحق
I. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ
J. صحن تثبيت الوعاء
K. قدم مانع للانزلاق
L. كبل الطاقة
M. مضرب سلكي
N. خافق مسطح مطلي
O. مخلب عجن مطلي
P. قطاعة/سكينة تقطيع
Q. مفرمة اللحم
R. خلاط
S. غطاء الخلاط مع كأس للقياس *
T. غطاء صب شفاف
U. المجرى الشفاف

*طرازات معينة فقط

لصورة صفحة 2 - 3

بدء الاستخدام

1 **قبل استخدام الجهاز لأول مرة:** قم بإزالة جميع مواد التعبئة مثل المواد البلاستيكية أو الملصقات 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 مُحدد السرعة على وضع «**0**» (إيقاف تشغيل). **ضع الوعاء المصنوع من الاستينلس ستيل على صحن 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 وأدرها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المشبك في موضعه. لإزالة وحدة مرفقة، أدرها في عكس اتجاه عقارب الساعة وانزعها.

5 **قم بإمالة الرأس بالوحدة المرفقة لتركيبها في موضعها بإحكام:** ادفع زر قفل إمالة الرأس بيد واحدة مع إمالة رأس المحرك لأسفل باليد الأخرى. أدخِل القابس في مقبس التيار الرئيسي. ضع غطاء الصب على الجزء العلوي من الوعاء من خلال جعْل الأداة تمر من خلال فتحة الغطاء. أدر غطاء الصب ليتناسب مع الموضع المفضل للاستخدام. استخدم الأنبوب المائل لتقليل تناثر المكونات. ركب الأنبوب المائل في غطاء الصب باستخدام الكلابات الموجودة في هذا الأنبوب.
تحذير: يجب إبقاء الأصابع واليدين بعيدًا عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.

6 **انقل مُحدِّد السرعة من وضع «0» (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-6).** بمجرد اكتمال الخلط، أدِر مُحدِّد السرعة إلى الوضع «**0**» (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز.

لصورة صفحة 3

7 **إذا كان الجهاز غير متصل بالطاقة ومحدد السرعة لا يزال في وضع السرعة (1-6):**
الجهاز لن يبدأ التشغيل تلقائيًا. انقل مُحدِّد السرعة إلى الوضع «**0**» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب.

وظائف أخرى

8 **صرة الوحدة المرفقة:** يحتوي الجهاز على اثنين من الصرر المدمجة متعددة الأغراض للوحدات المرفقة، إحداهما في الجانب الأمامي (A) والأخرى في الجانب الخلفي (B). يرجى قراءة التعليمات التي تأتي مع كل وحدة مرفقة واتباعها بعناية للاستخدام الصحيح والآمن للجهاز.

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 بمنتج Electrolux!

نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القَطع والأدوات الحادة وعند إفراغ محتويات الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصًا 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 يعبث 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 الكهربي،
  - تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت ومستوٍ.
- قم دائمًا بفصل الجهاز من الإمداد الكهربيِ 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 مباعة 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 او التنظيف.
- تجنب ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة. يمكن حدوث إصابات! ال تستخدم االدوات أو االلواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة اثناء التشغيل.
- حرص على إبعاد شعرك وجميع الأشياء المتدلية وملابسك/ملحقاتك أثناء استخدام هذا المنتج.
- 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.
- تاكد من تثبيت الوعاء جيدا في مكانة الصحيح قبل استخدام ملحقات العجن والخفق.

طريقة استخدام مفرمة اللحم*

9 **قم بإدراج برغي الفرم (B) في مبيت المفرمة (A).** ضع السكينة (C) على العمود المربع عند نهاية برغي الفرم. ضع لوحة الفرم (D) (متوسطة أو خشنة) على السكين. أحكِم ربط الحلقة (E) باليد حتى يتم تأمين مفرمة اللحم في موضعها.
ملاحظة: تجنب الإفراط في إحكام ربط الحلقة.

10 **ادفع 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 نقرة 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.** أدخِل 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 جدًا!

13 **ادفع 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 نقرة من زر تحرير الوحدة المرفقة بمجرد تركيب القطاعة/سكين التقطيع بشكل آمن في موضعها. ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطّع الطعام إلى أجزاء صغيرة. ضع قابس الطاقة للجهاز وأدر مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 4).

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. أدخِل القابس في مقبس التيار الرئيسي. اضبط مُحدِّد 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 الكهربي.** يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم* والقطاعة / سكينة التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.
يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن في غسالة الصحون. ضع هذه الأجزاء على الرف العلوي فقط عند استخدام غسالة الصحون.
تنبيه! الشفرات ووحدات الإدراج حادة جدًا 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.

18 **تنظيف الخلاط*:**
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 ٦ لمدة نصف دقيقة ثم صُب الماء. اشطف الخلاط ودعه يجف.
تنبيه! الشفرات ووحدات الإدراج حادة جدًا ويمكن أن تؤدي لوقوع إصابات.

لوصفة

كميات الخفق وأوقات التحضير				
المكونات	الكمية	وحدة	الوقت	السرعة
القشدة	200-400	جم	120 إلى 160 ثانية	5~6
بياض بيض	2-8 (ضيب 60-240)	جم/ قطعة	على الأقل 120 ثانية	5~6

الكميات ووقت التحضير والتجهيز للعجن (العجينة اخفيفة (مثال: عجينة الكيك))					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/ السرعة	طريقة التحضير
كعكة الشو كولاتة	الدقيق	300	جم	300 إلى 360 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 3~4)	يجب أن تكون زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة. قم بخلط الزبدة اللينة مع السكر حتى تصبح قشدية. بضاف البيض واحدة تلو. االخرى مع التحريك. إضافة القشدة احلامضة والفانيليا والسكر. وأخيرا قم بخلط الدقيق مع البيكنج صودا.
	بيض	3	قطعة		
	الزبدة	150	جم		
	السكر	150	جم		
	مسحوق الفانيليا	2	ملعقة صغيرة		
	الكرمة الحامضة	100	جم		
	خليط النوجا اخلام	100	جم		
	البيكنج صودا	3	ملعقة صغيرة		
كعكة زبدة	الدقيق	150	جم	200 إلى 240 ثانية إعداد متوسط (الإعدادات 3~4)	ضع جميع املكونا ت في وعا ع ويعجن.
	السمن الصناعي	150	جم		
	السكر	150	جم		
	بيض	3	قطعة		
	البيكنج بودر	1	ملعقة صغيرة		

الكميات ووقت التحضير والتجهيز بخطاطيف العجن					
الوصفة	المكونات	الكمية	وحدة	الوقت/ السرعة	طريقة التحضير
العجين بالخميرة * (الخبز) أدنى كمية	الدقيق	750	جم	300 إلى 360 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)	ضع جميع املكونات في وعاء ويعجن.
	ماء دافئ	400	مل		
	السكر	20	جم		
	السمن الصناعي	20	جم		
	ملح	10	جم		
	خميرة جافة	3	جم		
العجين بالخميرة * (البيتزا) كمية كبيرة	الدقيق	700	جم	على الأقل 360 ثانية إعداد منخفض (الإعدادات 1~2)	
	ماء دافئ	300	مل		
	زيت	75	مل		
	بيض طازج	1	قطعة		
	ملح	3	ملعقة صغيرة		
	السكر	1	ملعقة صغيرة		
	خميرة جافة	10	جم		

طريقة التحضير

1. في وعاء قم بخلط نصف كمية اخلميرة مع امللح والسكر ويوضع جانبا:
2. فى الوعاء اخلاص باخلالط ضع اخلميرة املتبقية. املاء والزيت:
3. يجب خلط الجني على احلد االدنى من السرعات با ستخدام مضرب العجن للحصول على مزيج سلس:
4. بعد ذلك يمكن إضافة البيض والخميرة وخلطه مع الملح والسكر
5. ينبغي زيادة السرعة إلى سرعة متوسطة . وينبغي اضافة الدقيق تدريجيا:
6. بعد زيادة حجم وكثافة العجني . يجب تغيير املضرب:
7. ضع كل الطحني ويخلط حتى احلصول على مزيج متجانس:
8. فى هذه املرحلة سوف ختتاج إلى مراقبة الطاقة بحيث ال تتجاوز القيمة القصوى التي حدد من قبل الشركة املصنعة:
9. نتأكد من ان العجينة جاهزة لالستخدام عندما ال تلتصق باليد.

* احرص على عدم تجاوز السرعة 2 عند إعداد العجين. قد يؤدي هذا إلى تلف الخطاف. لا يجب أن تتجاوز كتلة العجين 1200 غرام. قد تؤدي زيادة العجين عن الحد اللازم إلى إتلاف الخطاف.

. لا تستخدم هذا الجهاز مع ملحقات متعددة في نفس الوقت.
. 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 دفعتين.
	قد يكون العجين رطبًا 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.
	م يكن محدد السرعة على وضع «0» عند توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وفصله.	انقل مُحدِّد السرعة إلى الوضع «٠» (إيقاف تشغيل)، ثم أدره لوضع السرعة المطلوب.
	الخلاط غير مثبت في الموضع الصحيح.	يجب أن يشير مقبض الخلاط إلى الجزء الخلفي من الجهاز عند تثبيته بشكل صحيح.
	غطاء محور الملحق الخلفي غير موجود في مكانه أو غير مُجمَّع على نحو صحيح.	ربط غطاء محور الملحق الخلفي بالضغط عليه للأمام في مسار مستقيم حتى يثبت في موضعه بإحكام.
	رأس المحرك في الموضع العلوي.	انقل مُحدِّد السرعة إلى الوضع «0» (إيقاف تشغيل). قم بإمالة رأس المحرك للأسفل. انقل مُحدِّد السرعة من وضع «0» (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-6).
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).	قم بإزالة نصف الكمية والعمل على دفعتين.

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 كنفاية 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.

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

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

** Само при някои модели*

Страница с изображения 2-3

ПЪРВИ СТЪПКИ

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 „0." **Поставете купата от неръждаема стомана върху плочата за заключване на купата.** 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 върху вала за приставката:** Подравнете слота в горната част на приставката със щифта върху закрепващия вал. Натиснете приставката нагоре и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щифтът се фиксира на място. За да отстраните приставката, я задвижете в посока обратна на часовниковата стрелка и издърпайте.

5 **Накланяне на главата на мотора надолу:** натиснете бутона за заключване на наклона на главата с една ръка и наклонете главата на мотора надолу с другата ръка. Поставете щепсела в контакта. Поставете предпазителя за наливане върху горната част на купата, като прекарате инструмента през отвора на предпазителя за наливане. Завъртете предпазителя за наливане докато съобразно с предпочитаната позиция за ползване. Използвайте фунията, за да намалите разливането на съставките. Свържете фунията към предпазителя за наливане с помощта на куките на фунията.
Внимание: Пазете пръстите и ръцете си далеч от зони с подвижни части.

6 **Преместете селектора на скорости от позиция "0" към желаната скорост (1-6).** След като приключите работа, завъртете селектора на скорости към позиция "0" и изключете уреда.

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 „0.", 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 презатягайте пръстена.

10 **Натиснете надолу бутона за освобождаване за предното гнездо за приставки надясно и вдигнете капака на гнездото.** Поставете задвижващия механизъм на приставката в предното гнездо с помощта на бутона за освобождаване на гнездото за приставки. Бутонът за освобождаване 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.** Нарежете 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 освобождаване за предното гнездо за приставки надясно и вдигнете капака на гнездото.** Поставете задвижващия механизъм на приставката в предното гнездо с помощта на бутона за освобождаване на гнездото за приставки. **Сглобете приставката за нарязване/ножа за накълцване в гнездото на приставката.** Бутонът за освобождаване на приставки ще щракне, след като приставката за нарязване/накълцване бъде правилно поставена. Поставете съд под принадлежността. Нарежете съставките на малки парчета. Включете уреда и нагласете селектора за скорости на скорост 4.

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 освобождаване 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.
- Трябва да се внимава при боравене с острите ножове и инструменти, при изпразване на купата и по време на почистване.
- Уредите могат да бъдат използвани от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- 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 острието или движещите се части. Това може да доведе до нараняване! Не използвайте други инструменти или прибори по време на използване на уреда.
- Не изпускайте уреда от поглед по време на експлоатация.
- Уверете се, че косата Ви и всякакви висящи материали и дрехи/аксесоари са

прибрани сигурно, когато използвате този продукт.

- Никога не обработвайте врящи течности (макс. 90°C).
- Не разбърквайте боя с уреда. Опасност, може да доведе до експлозия!
- Никога не използвайте уреда с прикачени телени бъркалки, плоската бъркалка или куката за тесто, освен ако купата не е поставена на място.
- Този уред е предназначен само за битова употреба. Производителят не може да поеме каквато и да е отговорност за вероятно повреждане причинено от неправилно или неподходящо използване.
- 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.
- Не използвайте този уред с няколко приставки наведнъж.
- Изключете уреда и го извадете от контакта преди да смените аксесоарите или прилежащите части, които се движат при употреба.
- ИЗКЛЮЧЕТЕ 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.
	Селекторът за скорост не е бил в позиция „0", когато машината е била включена и изключена от контакта.	Завъртете бутона за скорост на позиция „0.", след което го завъртете на желаната скорост.
	Блендерът не е фиксиран в правилната позиция.	Когато е правилно закрепена, дръжката на блендера трябва да сочи към задната страна на машината.
	Капакът на задния отвор за приставки не е на място или не е сглобен правилно.	Поставете капака на задния отвор за приставки, като го притиснете право напред, докато се фиксира на мястото си.
	Главата на мотора е в горна позиция.	Завъртете бутона за скорост на позиция „0." Наклонете главата на мотора надолу. Преместете селектора на скорости от позиция "0" към желаната скорост (1-6).
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 домакинскии 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	200-400	г.	120-160 сек	5~6	
Белтък	60-240 (2-8 яйца)	г./бр	Поне 120 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
шоколадова торта	Брашно	300	г.	300~360 сек Средно настройка (3~4 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	150	г.		
	Захар	150	г.		
	Ванилена захар	2	ч.л.		
	Сметана	100	г.		
	Сурова смес нуга	100	г		
	Сода за готвене	3	ч.л.		
Маслен кейк	Брашно	150	г.	200~240 сек Средно настройка (3~4 настройка)	Поставете всички съставки в купата и ги разбъркайте докато се смесят напълно.
	Маргарин	150	г.		
	Захар	150	г.		
	Прясно яйце	3	бр.		
	Бакпулвер	1	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	750	г.	300~360 сек Ниско настройка (1~2 настройка)	Поставете всички съставки в купата и месете до получаване на добра смес.
	Топла вода	400	мл.		
	Захар	20	г		
	Маргарин	20	г		
	Сол	10	г		
	Суха мая	3	г		

КОЛИЧЕСТВА И ВРЕМЕНА ЗА РАБОТА С КУКИТЕ ЗА ТЕСТО					
Рецепта	Съставки	Количества	Мерна ед-ца	Време/Скорост	Приготвяне
Заквасено тесто* (тесто за пица) макс. количества	Пшенично брашно	700	г.	Поне 360 сек иско настройка (1~2 настройка)	
	Топла вода	300	мл		
	Олио	75	мл		
	Прясно яйце	1	бр.		
	Сол	3	ч.л.		
	Захар	1	ч.л.		
	Суха мая	10	г		

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 сместта започва да се разпростира над приставките за бъркане, те трябва да се сменят с приставки за гъсти смеси;
7. Прибавете всичкото брашно и бъркайте до получаване на хомогенна смес;
8. В този момент ще трябва да наблюдавате мощността на миксера, така че да на надвиши максималната стойност, определена от производителя;
9. Сместта достига точката, в която по приставките вече не залепва тесто.

*Не надвишавайте Скорост 2, когато приготвяте заквасено тесто. Това може да повреди куката. Масата на тестото не бива да надвишава 1200 гр. Прекалената маса тесто ще повреди куката.

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

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

** Pouze u vybraných modelů*

Strana s obrázky 2-3

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 přídavných 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 vyklopte 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 „0". **Umístěte nerezovou mísu na zajišťovací podložku.** 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:** Vyrovnejte zářez na horní části nástavce s čepem na hřídeli nástavce. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud se čep nezajistí na místě. Při odstraňování nástavce jím otáčejte proti směru hodinových ručiček a táhněte směrem dolů.

5 **Sklopte hlavu s příslušenstvím tak, aby bylo možné zajistit ji ve správné poloze:** Jednou rukou stiskněte zajišťovací tlačítko a druhou rukou sklopte hlavu s motorem do dolní polohy. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Protáhněte nástroj otvorem v plnicím štítu a štít nasaďte na mísu. Otočte plnicím štítem do upřednostňované polohy k používání. Abyste omezili rozstříknutí ingrediencí, použijte žlábek. Pomocí háčků na žlábku spojte žlábek s plnicím štítem.
Upozornění: Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.

6 **Otočte voličem rychlosti z „0" polohy na požadovanou rychlost(1–6).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „0" polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.

7 **Pokud je spotřebič odpojen a volič otáček zapnutý v režimu mixování (1-6):**
Spotřebič se nespustí automaticky. Přepněte volič otáček do polohy „0" 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 nasaďte nůž (C). Mlecí síto (D) (střední nebo hrubé) nasaďte před nůž. Rukou utáhněte prstenec (E), dokud není mlýnek na maso zajištěný.
Poznámka: *Prstenec nepřetáhněte.*

10 **Zatlačte uvolňovací tlačítko hlavy předního nástavce doprava a sejměte kryt hlavy nástavce.** Nasaďte 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 **Zatlačte uvolňovací tlačítko hlavy předního nástavce doprava a sejměte kryt hlavy nástavce.** Nasaďte 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 4.

14 **Pomocí pěchovače suňte potraviny do plnicího kanálu.** Poté, co přestanete s nástavcem pracovat, vypněte spotřebič a vypojte jej ze zásuvky. Nasaďte 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. Vyrovnejte šipky mixéru se šipkami 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. Nasaďte 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 umísťujte 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. Nasaďte 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 pročtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Buďte opatrní při práci s ostrými noži a nástroji, při vyprazdňování mísy a během čištění.
- 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 kapel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kapel 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.
- Při používání zajistěte, aby se do blízkosti tohoto spotřebiče nedostaly vaše vlasy, volné předměty ani vaše oblečení/doplňky.
- 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.
- Nepoužívejte tento spotřebič s více nástavci najednou.
- 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 přidávejte 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.
	Při zapojování a odpojování spotřebiče ze zásuvky nebyl přepínač rychlosti v poloze "0".	Přepněte volič otáček do polohy „0" a pak jej přepněte na požadované otáčky.
	Mixér není upevněn ve správné poloze.	Když je správně zajištěn, držadlo mixéru by mělo směřovat dozadu ke spotřebiči.
	Zadní kryt v místě připojování nástavců není nasazen nebo není správně upevněn.	Připevněte zadní kryt v místě připojování nástavců tak, že jej přitlačíte přímo směrem dopředu, dokud se nezajistí ve správné poloze.
	Hlavice motoru je v horní poloze.	Přepněte volič otáček do polohy „0". Sklopte hlavici motoru směrem dolů. Otočte voličem rychlosti z „0" polohy na požadovanou rychlost (1–6).
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, odneste 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.

RECEPTY

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ ŠLEHÁNÍ					
Přísady	Množství	Jednotka	Čas	Rychlost	
Smetana	200-400	g	120~160s	8~10	
Vejce - bílek	60-240 (2-8 vejce)	g/œuf	Alespoň 120s	8~10	

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ MÍCHÁNÍ (MÍCHÁNÍ LEHKÉHO TĚSTA (NAPŘ.: TĚSTA NA KOLÁČ))					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas/Rychlost	Příprava
Čokoládový dort	Mouka	300	g	300~360s Střední nastavení (nastavení 3~4)	Máslo by mělo být měkké a nikoliv tuhé. Rozmíchejte měkké máslo s cukrem na krém. Přidejte postupně vejce. Během míchání přidejte kysanou smetanu a vanilkový cukr. Nakonec vmíchejte mouku spolu s jedlou sodou.
	Vejce	3	ks		
	Máslo	150	g		
	Cukr	150	g		
	Vanilkový cukr	2	lžička		
	Kysaná smetana	100	g		
	Surová nugátová směs	100	g		
	Jedlá soda	3	lžička		
Máslový koláč	Mouka	150	g	200~240s Střední nastavení (nastavení 3~4)	Všechny přísady dejte do mísy a míchejte je, dokud není těsto hotové.
	Margarín	150	g		
	Cukr	150	g		
	Čerstvé vejce	3	ks		
	Prášek na pečení	1	lžička		

DOBY PŘÍPRAVY A MNOŽSTVÍ K POUŽITÍ SPOLU S FUNKCÍ HNĚTACÍCH METEL					
Recept	Přísady	Množství	Jednotka	Čas/Rychlost	Příprava
Kynuté těsto* (chlebové) min. množství	Mouka	750	g	300~360s Nízké nastavení (nastavení 1~2)	Vložte všechny přísady do mísy a hněťte je, dokud není kvalita těsta uspokojivá.
	Teplá voda	400	mL		
	Cukr	20	g		
	Margarín	20	g		
	Sůl	10	g		
	Sušené droždí	3	g		
Kynuté těsto* (na pizzu) max. množství	Pšeničná mouka	700	g	Nejméně 360s Nízké nastavení (nastavení 1~2)	
	Teplá voda	300	mL		
	Olej	75	mL		
	Čerstvé vejce	1	ks		
	Sůl	3	lžička		
	Cukr	1	lžička		
	Sušené droždí	10	g		

Příprava

1. V nádobě smícháme polovinu droždí se solí a cukrem a odložíme;
2. Do mísy stojanového mixéru vložíme zbývající droždí, vodu a olej;
3. Toto těsto by mělo být mícháno pomocí standardních nástavců při minimální rychlosti, dokud není hladké;
4. Poté přidejte vejce a směs droždí, soli a cukru;
5. Zvyšte rychlost na střední nastavení a postupně přidávejte mouku;
6. Jakmile hmota těsta začne stoupat nad metly, je nutné metly vyměnit za metly pro těžká těsta;
7. Přidejte všechnu mouku a míchejte, dokud nedosáhnete jednolitého těsta;
8. V této chvíli je nutné sledovat příkon stojanového mixéru, aby nepřesáhnul maximální hodnoty stanovené jeho výrobcem;
9. Hmota těsta dosáhne bodu, kdy v ruce nezůstávají kousky.

*Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2. Může dojít k poškození háku. Hmotnost těsta by neměla překročit 1200 g. Nadměrné množství těsta způsobí poškození háku.

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

A. Motorkopf (kippbar)
B. Geschwindigkeitsregler
C. Motorblock
D. Verriegelungstaste für Neigekopf
E. Vorderer Zubehörvorsatz
F. Vordere Entriegelungstaste für Zubehörvorsatz
G. Hintere Abdeckung für Zubehörvorsatz
H. Rührerwelle
I. Edelstahlschüssel
J. Schüsselverriegelungsplatte
K. Rutschfeste Füße
L. Netzkabel
M. Schneebesen
N. Beschichteter Flachrührer
O. Beschichteter Knethaken
P. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz *
Q. Fleischwolf *
R. Standmixer *
S. Standmixerdeckel mit Messbecher *
T. Transparenter Ausgießschutz
U. Durchsichtiger Einfülltrichter
** nur ausgewählte Modelle*

Abbildung Seite 2-3

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 „0". **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest.
Achtung: Verwenden Sie das Gerät inkl. Schneebesen, Flachrührer oder Teighaken nur dann, wenn die Schüssel fest in der Verriegelung sitzt.

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

5 **Neigen Sie den Kopf mit dem Zuberhörteil, bis er einrastet:** Drücken Sie mit der einen Hand die Verriegelungstaste für den Neigekopf und neigen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie den Ausgießschutz auf die Schüssel, indem Sie das Werkzeug durch die Öffnung des Ausgießschutzes führen. Drehen Sie den Ausgießschutz entsprechend der bevorzugten Verwendungsposition. Verwenden Sie den Einfülltrichter, um das Verschütten von Zutaten zu reduzieren. Verbinden Sie den Einfülltrichter mit dem Ausgießschutz mithilfe der Haken am Einfülltrichter.
Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.

6 **Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „0" zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 6).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „0" und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

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 „0" 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 beigefügten 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 4).

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 scharfkantigen Messern und Werkzeugen, 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 Tischs 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.
- Stellen Sie unbedingt sicher, dass sich Ihre Haare, alle lockeren Teile oder Kleidungsstücke/Accessoires nicht in unmittelbarer Nähe dieses Geräts befinden.
- Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den 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.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit mehreren Aufsätzen gleichzeitig.
- 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 „0", als der Netzstecker des Geräts eingesteckt oder gezogen wurde.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0" und danach auf die gewünschte Geschwindigkeit.
	Der Mixer befindet sich nicht in der richtigen Position.	Bei ordnungsgemäßer Befestigung sollte der Griff des Mixers zur Rückseite des Geräts zeigen.
	Die hintere Abdeckung für den Zubehörvorsatz fehlt oder ist falsch montiert.	Bringen Sie die hintere Abdeckung für den Zubehörvorsatz an, indem Sie sie bis zum Einrasten nach vorne einschieben.
	Der Motorkopf befindet sich in der oberen Position.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0". Senken Sie den Motorkopf ab. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „0" zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 6).
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	200-400	g	120~160s	5~6	
Eiweiß	60-240 (2- 8 eier)	g/St	Min. 120s	5~6	

RÜHRFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER (MISCHEN VON LEICHTEM TEIG, Z.B. KUCHENTEIG)					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit	Zubereitung
Schokolade-kuchen	Mehl	300	g	300~360s Mittlere Einstellung (3~4 Stufe)	Die Butter darf nicht hart sondern muss weich sein. Weiche Butter mit dem Zucker verrühren, bis der Teig cremig ist. Eier nacheinander dazugeben. Weiter rühren und den Sauerrahm und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver hineingeben.
	Eier	3	St		
	Butter	150	g		
	Zucker	150	g		
	Vanillezucker	2	TL		
	Sauerrahm	100	g		
	Nougatmasse	100	g		
	Backpulver	3	TL		
Butterkuchen	Mehl	150	g	200~240s Mittlere Einstellung (3~4 Stufe)	Alle Zutaten in die Schüssel geben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.
	Margarine	150	g		
	Zucker	150	g		
	Frische Eier	3	St		
	Backpulver	1	TL		

KNETFUNKTION - MENGEN UND VERARBEITUNGSDAUER					
Rezept	Zutaten	Menge	Einheit	Zeit/ Geschwindigkeit	Zubereitung
Hefeteig* (Brot) Mindestmengen	Mehl	750	g	300~360s Niedrige Einstellun (1~2 Stufe)	Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis sie gewünschte Konsistenz erreicht ist.
	Warmes Wasser	400	mL		
	Zucker	20	g		
	Margarine	20	g		
	Salz	10	g		
	Trockenhefe	3	g		
Hefeteig* (Pizzateig) Höchstmengen	Weizenmehl	700	g	Mln. 360s Niedrige Einstellun (1~2 Stufe)	
	Warmes Wasser	300	mL		
	Öl	75	mL		
	Frische Eier	1	St		
	Salz	3	TL		
	Zucker	1	TL		
	Trockenhefe	10	g		

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 Haken kann dadurch beschädigt werden. Die Teigmenge sollte 1200 g nicht überschreiten. Der überschüssige Teig wird den Haken beschädigen.

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 designed med miljøet i tankerne. Alle plastikdele er mærket til genanvendelse.

KOMPONENTER

A. Motorhoved (vipbart)
B. Hastighedsvælger
C. Kabinet
D. Låseknap til vippehoved
E. Udtag til tilbehør foran
F. Udløserknap til frontudtag til tilbehør
G. Dæksel til udtag til tibehør bagpå
H. Tilbehørsaksel
I. Rustfri stålskål
J. Låseplade til skål
K. Skridsikre fødder
L. Netledning
M. Piskeris
N. Fladt piskeris med belægning
O. Dejkrog med belægning
P. Snitter/rivejern *
Q. Kødkværn *
R. Blender *
S. Blenderlåg med målebæger *
T. Gennemsigtig beskyttelseskærm
U. Gennemsigtigt slidske

** Kun visse modeller*

Billede side 2-3

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 låseknap 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 "0". **Anbring skålen i rustfrit stål på låsepladen.** 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 **Anbring tilbehør på tilbehørsakslen:** Åbningen øverst på tilbehøret skal flugte med tappen på tilbehørsakslen. Skub tilbehøret op, og drej det med uret, indtil tappen fastlåses på plads. For at fjerne tilbehøret drejes det mod uret og trækkes af.

5 **Vip hovedet med tilbehøret for at fastlåse det på plads:** Skub låseknappen på vippehovedet med den ene hånd, og vip motorhovedet ned med den anden hånd. Sæt stikket i stikkontakten. Anbring beskyttelsesskærmen oven på skålen ved at lade tilbehøret stikke gennem åbningen i beskyttelsesskærmen Drej beskyttelsesskærmen til den foretrukne anvendelsesstilling. Anvend slisken til at reducere ingrediensspild. Forbind slisken med beskyttelsesskærmen ved hjælp af krogene på slisken.
Advarsel: Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.

6 F**lyt hastighedsvælgeren fra "0" til den ønskede hastighed (1-6).** Når du er færdig med at blande, skal du dreje hastighedsvælgeren til "0" og tage stikket ud af kontakten.

7 **Hvis apparatets stik er trukket ud, og hastighedsvælgeren står på en valgt hastighed (1-6):**
Apparatet starter ikke automatisk. Sæt hastighedsvælgeren på "0", 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 udløserknap for tilbehørsudtag foran ned til højre og fjern dæksel til tilbehørsudtag.** Sæt tilbehørets strømaksel 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 strømaksel i fatningen til tilbehørsudtag foran ved hjælp af udløserknappen til tilbehørsudtag. **Monter snitte/rivehjernet i tilbehørsudtaget.** Udløserknappen til tilbehør klikker i position, når snitte/rivehjernet sidder godt fast. Stil en beholder under tilbehøret.
Skær madvarerne i små stykker. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 4.

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 T**ag 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 H**uset 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 ved håndtering af skarpe klinger og redskaber, ved tømning af skålen 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.
- Nedsænk 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 dit hår, alle løse genstande og dit tøj/tilbehør holdes væk, mens du bruger dette produkt.
- 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 jævnligt slås til og fra.
- Brug ikke dette apparat med flere redskaber tilsluttet på samme tid.
- 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 langsommer under brug.	Mængden at 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 position "0", da maskinen blev tilsluttet og frakoblet.	Sæt hastighedsvælgeren i "0"-position og derefter i den ønskede hastighed.
	Blenderen er ikke fastgjort i korrekt position.	Blenderhåndtaget skal pege mod bagenden af maskinen, når det er fastgjort korrekt.
	Bagdækslet er ikke på plads eller ikke korrekt monteret.	Fastgør bagdækslet ved at skubbe det lige fremad, indtil det låses på plads.
	Motorhovedet er i den øverste position.	Sæt hastighedsvælgeren i "0"-position. Vip motorhovedet nedad. Flyt hastighedsvælgeren fra "0" til den ønskede hastighed (1-6).
Apparatet vibrerer/bevæger sig, mens det er i brug..	Sugefødderne sidder ikke godt fast på overfladen.	Sørg for, at sugefødderne 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	200-400	g	120~160s	5~6	
Æggehvide	60-240 (2- 8 æg)	g/stk	Min. 120s	5~6	

PISKEFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER (BLANDING AF LYS DEJ (F.EKS.: KAGEDEJ))					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid/ Hastighed	Tilberedning
Chokoladekage	Mel	300	g	300~360s Mellemindstilling (3~4 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	150	g		
	Sukker	150	g		
	Vaniljesukker	2	tsk		
	Creme fraiche	100	g		
	Nougat rå blanding	100	g		
	Bagepulver	3	tsk		
Smørkage	Mel	150	g	200~240s Mellemindstilling (3~4 indstilling)	Kom alle ingredienserne i skålen, og bland dem, indtil det er klart.
	Margarine	150	g		
	Sukker	150	g		
	Friske æg	3	stk		
	Bagepulver	1	tsk		

KROGFUNKTIONSMÆNGDER OG BEHANDLINGSTIDER					
Opskrift	Ingredienser	Mængde	Enhed	Tid/ Hastighed	Tilberedning
Gærdej* (brød) min. Mængder	Mel	750	g	300~360s Lav indstilling (1~2 indstilling)	Kom alle ingredienserne i skålen, og ælt, indtil det er tilfredsstillende.
	Varmt vand	400	mL		
	Sukker	20	g		
	Margarine	20	g		
	Salt	10	g		
	Tørgær	3	g		
Gærdej* (pizzadej) maks. mængder	Hvedemel	700	g	Mindst 360s Lav indstilling (1~2 indstilling)	
	Varmt vand	300	mL		
	Olie	75	mL		
	Friske æg	1	stk		
	Salt	3	tsk		
	Sukker	1	tsk		
	Tørgær	10	g		

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. Dette kan beskadige krogen. Dejens masse må ikke overstige 1200 g. For meget dej vil beskadige krogen.

EESTI

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

KOOSTISOSAD

A. Mootoripea (kallutatav)
B. Kiirusevalija
C. Korpus
D. Pea kallutamise lukustusnupp
E. Eesmine kinnituspesa
F. Eesmise kinnituspesa vabastusnupp
G. Tagumise kinnituspesa kate
H. Kinnitusvõll
I. Roostevabast terasest nõu
J. Nõu lukustusplaat
K. Mittelibisevad jalad
L. Toitejuhe
M. Traadist vispel
N. Kaetud lame segamisotsik
O. Kaetud taignakonks
P. Viilutaja/ribastaja *
Q. Hakklihamasin *
R. Blender *
S. Mõõtenõuga blenderikaas *
T. Läbipaistev valamiskate
U. Läbipaistev lehter

** Ainult osadel mudelitel*

Pilt lk 2-3

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 „0" (Väljas). **Asetage roostevabast terasest nõu nõu lukustusplaadile.** Kohalelukustamiseks pöörake nõud päripäeva.
Hoiatus! Ärge käitage seadet, millele on kinnitatud traatvispel, vahustaja või taignakonks, ilma kohale kinnitatud nõuta.

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

5 **Kallutage tarvikuga pead selle kohale innitamiseks:** vajutage ühe käega üksuse lukustusnuppu ja kallutage teise käega mootoriüksus alla. Sisestage toitepistik vooluvõrgu pistikupesasse. Paigutage valamiskate kausi peale nii, et töövahend pääseks läbi valamiskatte ava. Pöörake valamiskatet soovitava kasutusasendi saamiseks Kasutage söötmisava, et vältida koostisosage mahavoolamist. Ühendage söötmisava valamiskattega söötmisaval olevate klambrite abil.
Hoiatus! Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.

6 K**eerake kiirusevalija asendist "0" soovitud kiirusele (1-6).** Kui segamine on lõpetatud, keerake kiirusevalija asendisse "0" ja eemaldage seade vooluvõrgust.

7 **Kui seade on lahti ühendatud ja kiirusvalits on jäetud kiirusrežiimile (1-6):**
seade ei käivitu automaatselt. Keerake kiirusvalits asendisse „0" (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) (keskmine 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 tarvikupesa kate.** Asetage tarviku veovõll eesmisse kinnituspesasse, kasutades selleks kinnituspesa vabastusnuppu. Tarviku vabastusnupp klõpsatab hakklihamasina korralikul kinnitamisel oma kohale. Asetage nõu tarviku alla.
Ettevaatust! 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 söötmisavasse.
Ettevaatust! Ärge mingil juhul toppige söötmisavasse 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.
Ettevaatust! Terad ja sisemised osad on väga teravad!

13 **Vajutage eesmisel kinnituspesal asuv vabastusnupp paremale ja eemaldage tarvikupesa kate.** Asetage tarviku veovõll eesmisse kinnituspesasse, kasutades selleks kinnituspesa vabastusnuppu. **Kinnitage viilutaja/peenestaja kinnituspesasse.** Kinnituse vabastusnupp klõpsatab viilutaja/peenestaja korralikul kinnitamisel oma kohale. Asetage tarviku alla sobiv nõu.
Lõigake toiduained väikesteks tükkideks. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 4.

14 **Pange toiduained surujat kasutades söötmisavasse.** Kui olete lisatarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Asetage kinnituspesa vabastusnuppu kasutades kinnituspesa kate oma kohale.

BLENDERI KASUTAMIN*

15 **Eemaldage tagumise kinnituspesa kate,** tõmmates seda otse tahapoole. Asetage blenderi põhi kolmele kummirõngale. Viige blenderil asuvad nooled kohakuti korpusel asuvate nooltega.
Ettevaatust! 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 põhipesasse. Keerake kiirusvalits soovitud kiirusele (soovituslik kiirus: 6) ja segage kuni õige konsistentsi saavutamiseni.
Ettevaatust! 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 taignakonks on nõudepesumasinakindlad. Nõudepesumasina kasutamisel pange pestavad esemed ainult ülemisele riiulile.
Ettevaatust! 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.
Ettevaatust! 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.
- Teravate lõiketerade ja tööriistade käsitsemisel, nõu tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelvalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldada.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
  – toitejuhe on kahjustatud;
  – korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
- 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.
- Hoidke oma juuksed, kõik lahtised asjad ja oma riided/aksessuaarid toote kasutamise ajal sellest eemal.
- 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 taignakonksusid, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. Tootja ei vastuta mingil juhul vale või mittesihtotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.

- ETTEVAATUST! Ärge ühendage seadet välise lülitusseadmega (nt taimer) ega vooluahelaga, mida elektrivõrk regulaarselt sisse ja välja lülitab. See hoiab ära ohtliku olukorra, mis võib tekkida termokatkesti ettekavatsematu lähtestamise tagajärjel.
- Ärge kasutage seadet korraga mitme tarvikuga.
- Enne tarvikute vahetamist või liikuvate osade käsitsemist 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 tainast niikaua, kuni see nõu seinte küljest lahti lööb.
Seade ei käivitu.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse.
	Kiirusevalits ei olnud masina toitevõrku ühendamisel ja sealt eraldamisel „0"-asendis.	Keerake kiirusvalits asendisse „0" (Väljas) ja seejärel soovitud kiirusele.
	Blender ei ole õigesse asendisse fikseeritud.	Kui blender asetseb õigesti, peaks selle käepide olema suunatud masina tagumise külje poole.
	Tagumise tarvikupesa kate ei ole oma kohal või ei ole korralikult kokku pandud.	Kinnitage tagumise tarvikupesa kate, surudes seda otse alla, kuni see oma kohale lukustub.
	Mootoriüksus on ülemises asendis.	Keerake kiirusvalits asendisse „0" (Väljas). Kallutage mootoriüksust alla. Keerake kiirusevalija asendist "0" soovitud kiirusele (1-6).
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 TÖÖTLEMISAJAD					
Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg	Kiirus	
Koor	200-400	g	120~160s	5~6	
Munavalge	60-240 (2- 8 munad)	g/tk	Vähemalt 120s	5~6	

SEGAMISE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖTLEMISAJAD (KERGE TAIGNA SEGAMINE (NT KOOGITAIGEN))					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg/ Kiirus	Valmistamine
šokolaadikook	Jahu	300	g	300~360s Keskmine seade (3–4. 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	150	g		
	Suhkur	150	g		
	Vanillisuhkur	2	tl		
	Hapukoor	100	g		
	Pähklisegu	100	g		
	Söögisooda	3	tl		
Võikook	Jahu	150	g	200~240s Keskmine seade (3–4. seade)	Pange kõik koostisained kaussi ja segage läbi.
	Margariin	150	g		
	Suhkur	150	g		
	Toores muna	3	tk		
	Küpsetuspulber	1	tl		

TAIGNAKONKSUDE FUNKTSIOON: KOGUSED JA TÖÖTLEMISAJAD					
Retsept	Koostisained	Kogus	Ühik	Aeg/ Kiirus	Valmistamine
Pärmitaigna* (saiataigna) min. kogused	Jahu	6,0	g	300~360s Madal seade (1–2. seade)	Pange kõik koostisained kaussi ja segage, kuni taigen on valmis.
	Soe vesi	2,0	mL		
	Suhkur	2,4	g		
	Margariin	1,0	g		
	Sool	1,0	g		
	Kuivpärm	2,0	g		
Pärmitaigna* (pitsataigna) maks. kogused	Nisujahu	8,0	g	Vähemalt 360s Madal seade (1–2. seade)	
	Soe vesi	2,0	mL		
	Õli	0,5	mL		
	Toores muna	1	tk		
	Sool	1,5	tl		
	Suhkur	1,0	tl		
	Kuivpärm	0,5	g		

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 kahjustada konksu. Taigna mass ei tohi olla suurem kui 1200 g. Liigne taignakogus või konksu kahjustada.

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

A. سر موتور (قابل چرخ یا کج کردن)
B. انتخاب کننده سرعت
C. مسکن
D. دکمه کج برای قفل نمودن سر
E. هاب پیوست جلو
F. دکمه رهایی هاب پیوست جلو
G. پوش هاب پیوست عقب
H. محور یا میله پیوست
I. کاسه فولاد ضد زنگ
J. زیرکاسه‌ای قفلی
K. پا بدون لغزش
L. سیم برق
M. شلاق یا تازیانه سیم
N. کتک زننده مسطح و پوشش داده شده
O. قلاب خمیر پوشش داده شده
P. برش/پاره پاره کننده*
Q. خرد کننده گوشت*
R. ماشین مخلوط کننده*
S. سرپوش ماشین مخلوط کننده همرای با پیاله مقیاس*
T. محفظه شفاف ریختن مواد
U. ناوه شفاف

* تنها مادل های مشخص

تصویر در صفحه 2-3

شروع به کار

1 **پیش از استفاده اولین بار از وسیله تان:** تمام مواد بسته بندی مثل پلاستیک ها، لیبل ها، دشنه ها یا برچسپ ها که ممکن به مسکن، کاسه یا دیگر بخش ها ضمیه گردیده باشند دور کنید.
وسیله و لوازم فرعی آن را پاک نماید، رهنمایی ها را ببنید: "پاکاری و مراقبت"

2 **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 مطمین سازید که لین برق از ساکت برق کشیده شده.

3 انتخاب کننده سرعت را در حالت "0" یا خاموش قرار دهید. **کاسه استیل را روی زیرکاسه‌ای قفلی بگذارید.** کاسه را در جهت ساعت چرخ دهید که در حالت اصلی بیاید.
هشدار! وسیله را هیچوقت با شلاق یا تازیانه سیم، کتک زننده مسطح یا قلاب خمیر روشن یا استفاده ننماید تا وقتیکه کاسه در حالت اصلی خود قرار نگرفته.

4 **این قطعه را روي شفت اتصال قرار دهید:** شکاف بالای قطعه را با گیره روی شفت اتصال هماهنگ کنید. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. قطعه را به سمت بالا بکشید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا گیره در جای خود محکم شود. برای باز کردن قطعه، آن را در خلاف جهت حرکت ساعت بچرخانید و بکشید.

5 **بخش فوقانی را همراه با این قطعه کج کنید تا در جای خود محکم شود:** با یک دست روی دکمه قفل سری کج شده فشار دهید و سر موتور را با دست دیگر به سمت پایین کج کنید. دوشاخه را به پریز اصلبرق بزنید. محفظه شفاف ریختن رادر بالایکاسه قرار دهید و اجازه دهید که ابزار از داخل بخش باز محفظه ریختن عبور کند. محفظه شفاف ریختن رابچرخانید تا در مکان مناسب برای استفاده قرار گیرد. برای کاهش ریختن موادبه اطراف از ناوکاستفاده کنید. با استفاده از قلاب‌ها، ناوک را به محفظه شفاف ریختن مواد متصل کنید.
هشدار: انگشتها و دستهای خود را از ساحات که دارای بخش های متحرک اند دور نگاه دارید.

6 **انتخاب کننده سرعت را از حالت "0" یا خاموش به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (1-6).** وقتیکه عمل مخلوط شدن تکمیل شود، انتخاب کننده سرعت را به حالت "0" یا خاموش حرکت دهید و وسیله را از برق بکشید.

7 **اگر وسیله از برق کشیده شده و انتخاب کننده سرعت در حالت سرعت (1-6) قرار دارد:**
وسیله خودبخود روشن نمیشود. انتخاب کننده سرعت را به حالت "0" حرکت دهید، بعدا آنرا به سرعت دلخواه تان حرکت دهید.

دیگر فعالیت ها

8 **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.

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.
- در هنگام تخلیه کاسه و تمیزکاری و کار با تیغه‌ها و ابزارهای تیز مراقب باشید.
- 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 بوده
- یا استفاده ایمن 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
  ـ سیم برق آسیب دیده باشد،
  ـ 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 می تواند باعث ایجاد جراحت فردی شود.
- قبل از جدا کردن قطعات و تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید موتور کاملاً متوقف شده باشد.
- از تماس با تیغه ها یا بخش هاک محرک جلوگیری کنید. . تماس می‌تواند منجر به آسیب شود! در طول استفاده از دستگاه از سایر وسایل یا ابزار آشپزخانه استفاده نکنید.
- هنگامی که این دستگاه روشن است، از آن دور نشوید.
- مطمئن شوید در حین استفاده از این محصول، مو یا دیگر آویزهای روی لباس‌تان را دور از آن نگه داشته‌اید.
- هرگز آب داغ در دستگاه نریزید (حداکثر90 °C).
- از این دستگاه برای هم زدن رنگ استفاده نکنید. خطر، می تواند منجر به انفجار شود!
- وقتی همزن سیمی، همزن تخت یا قلاب خمیرساز متصل هستند دستگاه را به کار نیاندازید مگر اینکه کاسه در محل خود باشد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های احتمالی ایجاد شده به دلیل استفاده نادرست یا نامناسب نمی پذیرید.
- 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.

خرد کننده گوشت را چطور میتواند استفاده کرد *

9 **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.

10 **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.
هشدار: پیش از ضمیمه کردن وسایل الحاقی، وسیله را خاموش و از برق بکشید.

11 **طبق غذا را بالای مسکن خرد کننده قرار دهید.** گوشت خام را به توته 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 مطمین 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 پریز 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 توته های کوچک قطع کنید. وسیله را در برق وصل کنید و انتخاب کننده سرعت را به سرعت دلخواه تان حرکت دهید. (سرعت توصیه شده: 4).

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

پریز 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.** تازیانه 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 مینماید.
هشدار! تیغه ها و داخل آن بسیار تیز اند و سبب اسیب 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 ٦ روشن کنید، بعدا 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 اسیب 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 ننماید.

از محصول Electrolux جدید خود لذت ببرید!

دستور پخت

ظرفیت و زمان هم زدن				
مواد	مقدار	واحد	مدت زمان	سرعت
خامه	400-200	گرم	120 تا 160 ثانیه	5~6
سفیده تخم مرغ	(تخم مرغ 2-8) 240-60	گرم/عدد	≧ 120 ثانیه	5~6

مقدار هم زدن و زمان کار (خمیر مخلوط سبک (مثلاً خمیر کیک))					
دستور تهیه	مواد	مقدار	واحد	مدت زمان / سرعت	روش
کیک شکلاتی	آرد	300	گرم	300 تا 360 ثانیه متوسط (تنظیم 3 تا 4)	کره باید نرم باشد نه سفت. کره نرم را با شکر هم بزنید تا خامه‌ای شود. تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کنید. در حین هم زدن، خامه ترش و وانیل شکری را اضافه کنید. در پایان آرد را با جوش شیرین مخلوط کنید.
	تخم مرغ	3	عدد		
	کره	150	گرم		
	شکر	150	گرم		
	وانیل شکری	2	قاشق چایخوری		
	خامه ترش	100	گرم		
	مخلوط نان بادامی	100	گرم		
	جوش شیرین	3	قاشق چایخوری		
کیک کره‌ای	آرد	150	گرم	200 تا 240 ثانیه متوسط (تنظیم 2 تا 4)	همه مواد را داخل کاسه بریزید و مخلوط کنید تا وقتی که آماده شوند.
	کره	150	گرم		
	شکر	150	گرم		
	تخم‌مرغ تازه	3	عدد		
	بکینگ پودر	1	قاشق چایخوری		

مقدار مواد و مدت زمان کار با قلاب خمیرساز					
دستور تهیه	مواد	مقدار	واحد	مدت زمان / سرعت	روش
خمیر مایه* (نان) حداقل مقدار	آرد	750	گرم	350 تا 360 ثانیه کم (تنظیم 1 تا 2)	همه را در کاسه بریزید و ورز دهید تا به غلظت مورد نظر برسد.
	آب گرم	400	میلی		
	شکر	20	گرم		
	کره گیاهی	20	گرم		
	نمک	10	گرم		
	مایه خمیر خشک	3	گرم		
خمیر مایه* (خمیر پیتزا) حداکثر مقدار	آرد گندم	700	گرم	≧ 360 ثانیه کم (تنظیم 1 تا 2)	
	آب گرم	300	میلی		
	روغن	75	میلی		
	تخم‌مرغ تازه	1	عدد		
	نمک	3	قاشق چایخوری		
	شکر	1	قاشق چایخوری		
	مایه خمیر خشک	10	گرم		
روش در یک ظرف نیمی از مایه خمیر را با نمک و شکر مخلوط کنید و کنار بگذارید؛ در کاسه همزن بقیه خمیرمایه، آب و روغن را بریزید؛ این خمیر باید با همزن‌های معمولی با حداقل سرعت مخلوط شود تا زمانی‌که مخلوطی نرم به دست بیاید؛ بعدا، تخم و خمیر مایه را که با نمک و شکر مخلوط گردیده اضافه نمایید. سرعت را تا اندازه متوسط بالا برده و آرد را به تدریج اضافه کنید؛ پس از هم زدن، وقتی خمیر شروع به افزایش حجم کرد، همزن‌های قبلی را جدا کرده و همزن مخصوص مواد حجیم را سوار کنید؛ تمام آرد را بریزید تا مخلوط یکنواختی به دست آید؛ در این زمان باید نیروی ورودی همزن کاسه‌دار را بررسی کنید تا از حداکثر حجمی که توسط تولیدکننده مشخص شده، بالاتر نرود؛ وقتی خمیر بیشتری در دسترس نبود، حجم به حداکثر میزان خود می‌رسد.					

*برای اماده کردن خمیر مایه از سرعت 2 تجاوز نکنید. این ممکن است به چنگک آسیب بزند. وزن خمیر نباید بیشتر از 1200 گرم باشد. خمیر بیش از حد به چنگک آسیب خواهد زد.

. لحظه از چندین ابزار جانبی این محصول به صورت همزمان استفاده 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 بچسپد.	ارد بیشتر اضافه نماید، در یک وقت یک قاشق تا وقتیکه سرعت موتور زیاد شود. تا وقت پروسس نماید که خمیر طرف کاسه را پاک نماید.
وسیله روشن نمیشود.	وسیله با بخش های اصلی وصل نگردیده.	خود را مطمین سازید که پیش از استفاده وسیله در برق وصل گردیده.
	در زمان وارد یا خارج کردن دوشاخه به/ از پریز برق مراقب باشید انتخابگرسرعت روی «0» نباشد.	انتخاب کننده سرعت را به حالت "OFF" خاموش تغیر دهید، و بعدا به سرعت دلخواه تان.
	مخلوطکن در وضعیت درستی تنظیم نشده است.	دستگیره مخلوط کن باید در جای درست خود و رو به پشت دستگاه باشد.
	درپوش متعلقات پشتی در جای خود قرار ندارد یا به درستی متصل نشده است.	درپوش متعلقات پشتی را مستقیم به جلو فشار دهید تا در جای خود محکم شود.
	سر موتور در حالت رو به بالا است.	انتخاب کننده سرعت را به حالت "0". سر موتور را به سمت پایین کج کنید. انتخاب کننده سرعت را انتخاب کننده سرعت را از حالت "0" یا خاموش به سرعت دلخواه تان حرکت دهید (1-6).
وسیله در جریان استفاده میجنبد/حرکت میکند.	پا های مکش به سطح بطور منظم محکم نگردیده اند.	خود را مطمین 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، لطفا به یک جای جمع آوری رسمی یا به مرکز خدمات الکترولوکس انتقال دهید که میتوانند بطری و بخش های برقی را بطور مصون و مسلکی دور و بازیافت نمایند. برای جمع آوری جداگانه تولیدهای برقی و بطری ها باز چارچ 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.

SUOMI

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

OSAT

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

** Vain tietyt mallit*

Kuva sivu 2-3

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. **Aseta ruostumaton teräskulho kiinnityslevylle.** Lukitse kulho paikalleen kiertämällä sitä myötäpäivään.
Varoitus: Älä käytä koneessa vispilää, vatkainta tai taikinakoukkua, ellei kulho ole paikallaan.

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

5 **Mottoripään kallistaminen alas lukitusasentoon:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä ja kallista moottoripää alas toisella kädellä. Kiinnitä pistoke pistorasiaan. Aseta roiskesuojakansi kulhon päälle viemällä sekoitin roiskesuojakannessa olevan aukon läpi. Kierrä roiskesuojakansi haluamaasi käyttöasentoon. Vähennä ainesten roiskumista käyttämällä roiskesuojakanne syöttöaukkoa. Liitä syöttökouru roiskesuojakanteen käyttämällä syöttökourussa olevia koukkuja.
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.

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) lihamyllyn rungon (A) sisään.** Aseta terä (C) lihamyllyn syöttöruuvin päässä olevan neliöakselin yli. Aseta reikälevy (D) (puolikarkea tai karkea) terän päälle. Kiristä rengasta (E) käsin, kunnes lihamylly 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 lihamylly 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 luita, lihaksia tai nahkaa.*

LEIKKURIN/SILPPURIN KÄYTTÖ*

12 **Valitse raastinterä (keskikarkea tai karkea) tai viipalointiterä.** 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 4 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 pistorasiaan. Säädä nopeusvalitsin haluamallesi 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 saippuavedellä.
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.
Huuhtele 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.
- Teräviä teriä 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 koskettamasta 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 hiukset ja kaikki irtonaiset esineet sekä 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.
- Älä käytä tässä laitteessa monia eri varusteita tai toimintoja samanaikaisesti.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat lisätarvikkeita tai kosketat liikkuvia osia.
- IRROTA PISTOKE PISTORASIASTA, KUN LAITE EI OLE KÄYTÖSSÄ, 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, kun laite kytkettiin verkkovirtaan tai irrotettiin verkkovirrasta.	Käännä nopeusvalitsin ensin 0-asentoon ja sitten haluamallesi nopeudelle.
	Tehosekoitinta ei ole asetettu oikeaan asentoon.	Sekoittimen kahvan tulee oikein asennettuna osoittaa koneen takaosaa kohti.
	Laitteen takaosassa olevan virran ulosoton kansi ei ole paikoillaan tai se on asennettu virheellisesti.	Liitä laitteen takaosassa olevan virran ulosoton kansi painamalla sitä suoraan eteenpäin, kunnes se lukittuu paikoilleen.
	Moottoripää on yläasennossa.	Käännä nopeusvalitsin ensin 0-asentoon. Kallista moottoripäätä alaspäin. Siirrä nopeuden valitsin sammutusasennosta halutun nopeuden kohdalle (1-6).
Laite tärisee/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-huoltoliikkeeseen, 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 määrityksiä ilman ennakkoilmoitusta.

RESEPTIT

VATKAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT					
Ainekset	Määrä	Yksikkö	Aika	Nopeus	
Kerma	200-400	g	120~160s	5~6	
Munanvalkuaiset	60-240 (2-8 kananmunat)	g/kpl	Vähintään120s	5~6	

SEKOITUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT (KEVYEN TAIKINAN SEKOITUS (ESIM. KAKKUTAIKINA))					
Resepti	Ainekset	Määrä	Yksikkö	Aika/Nopeus	Valmistus
Suklaakakku	Jauhot	300	g	300~360s Keskisuuri asetus (asetus 3~4)	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	150	g		
	Sokeri	150	g		
	Vaniljasokeri	2	tl		
	Hapankerma	100	g		
	Nougatsekoitus	100	g		
	Ruokasooda	3	tl		
Voikakku	Jauhot	150	g	200~240s Keskisuuri asetus (asetus 3~4)	Aseta kaikki ainekset kulhoon ja sekoita ne, kunnes taikina on valmista.
	Margariini	150	g		
	Sokeri	150	g		
	Tuore kananmuna	3	kpl		
	Leivinjauhe	1	tl		

VAIVAUSMÄÄRÄT JA KÄSITTELYAJAT					
Resepti	Ainekset	Määrä	Yksikkö	Aika/Nopeus	Valmistus
Hiivataikina* (leipä) minimimäärät	Vehnäjauhoa	750	g	300~360s Alhainen asetus (asetus 1~2)	Aseta kaikki ainekset kulhoon ja vaivaa taikinaa riittävästi.
	Lämmin vesi	400	mL		
	Sokeri	20	g		
	Margariini	20	g		
	Suola	10	g		
	Kuivahiiva	3	g		
Hiivataikina* (Pizzataikina) maksimimäärät	Vehnäjauho	700	g	Vähintään 360s Alhainen asetus (asetus 1~2)	
	Lämmin vesi	300	mL		
	Öljy	75	mL		
	Tuore kananmuna	1	kpl		
	Suola	3	tl		
	Sokeri	1	tl		
	Kuivahiiva	10	g		

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 standardeilla vatkaimilla 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 vatkaimien 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. Taikinakoukku voi vaurioitua tämän seurauksena. Taikinaa saa olla korkeintaan 1200 g. Liian suuri taikinamäärä vahingoittaa taikinakoukkua.

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

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

** Samo za određene modele*

Slika, stranica 2-3

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 „0" (Isključeno). **Postavite zdjelu od nehrđajućeg čelika na tanjur za zaustavljanje zdjele.** 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 **Nastavak postavite na osovinu za nastavke:** Poravnajte utor na vrhu nastavka sa zatikom na osovini za nastavke. Gurnite nastavak prema gore i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako bi čvrsto sjeo na mjesto. Za skidanje nastavka okrećite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvucite ga.

5 **Nagnite glavu s priključkom tako da se blokira u položaju:** Pritisnite gumb za blokiranje nagibne glave jednom rukom, a drugom rukom nagnite glavu motora prema dolje. Umetnite utikač u električnu utičnicu. Stavite zaštitu za ulijevanje na vrh zdjele tako da alat prođe kroz otvor na štitniku zdjele. Okrenite štitnik za ulijevanje u željeni položaj za uporabu. Uporabite otvor za umetanje kako biste spriječili prolijevanje sastojaka. Spojite otvor za umetanje na zdjelu za ulijevanje s pomoću kuka na otvoru za umetanje.
Upozorenje: Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.

6 **Pomaknite birač brzina iz položaja "0" u položaj željene brzine (1-6).**
Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj "0" i iskopčajte uređaj.

7 **Ako je aparat iskopčan, a birač brzina u brzini (1-6):**
Aparat se neće automatski pokrenuti. Postavite birač brzine na „0" (Isključeno), zatim okrenite na željenu brzinu.

OSTALE FUNKCIJE

8 **Poklopac nastavka:** Uređaj ima dva ugrađena poklopca, jedan sprijeda (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/drobilice. 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/drobilicu u poklopcu nastavka.** Gumb za otpuštanje nastavka kliknut će u mjestu kada se namjesti nož/drobilica. Postavite spremnik ispod nastavka.
Namirnice narežite na male komade. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 4.

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.
Oprez: 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.
Oprez: 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.
Oprez! Oštrice i umetci 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.
Oprez! Oštrice i umetci 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.
- Prilikom rukovanja oštrim oštricama i alatima za rezanje, pražnjenja zdjele i čišćenja treba biti oprezan.
- 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 ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba da biste izbjegli opasnost.
- Aparat uvijek postavljajte na vodoravnu površinu.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja ako je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- 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.
- Pobrinite se da kosa, labavi predmeti i odjeća/pribor budu dalje od proizvoda prilikom upotrebe.
- 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 postavljanje uslijed isključivanja

zbog pregrijavanja, uređaj se ne smije priključivati na vanjski uređaj s prekidačem, primjerice s mjeračem vremena, niti se smije priključivati na strujni krug koji opskrbljivač redovito uključuje i isključuje.

- Ne koristite uređaj s više nastavaka istovremeno.
- 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. Obrađujte 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 brzine nije bio u položaju „0“ kada se uređaj iskopčao i ukopčao.	Postavite birač brzine na „0“ (Isključeno), a zatim okrenite na željenu brzinu.
	Blender nije u ispravnom položaju.	Kada je pravilno pričvršćen, ručka miješalice mora biti okrenuta prema stražnjem kraju uređaja.
	Poklopac stražnjeg nastavka nije na svom mjestu ili nije ispravno sastavljen.	Pričvrstite poklopac stražnjeg nastavka tako da ga gurnete prema naprijed dok se ne namjesti.
	Glava motora u gornjem je položaju.	Postavite birač brzine na „0“ (Isključeno). Nagnite glavu motora prema dolje. Pomaknite birač brzina iz položaja “0” u položaj željene brzine (1-6).
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.

RECEPTI

KOLIČINE I VRIJEME MUĆKANJA					
Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme	Brzina	
Vrhnje	200-400	g	120~160s	5~6	
Jaja - bjelanjak	60-240 (2-8 jaja)	g/kom	Najmanje 120s	5~6	

KOLIČINE I VRIJEME MIKSANJA (MIKSANJE LAGANOG TIJESTA (NPR: TIJESTO ZA TORTE))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme/Brzina	Pripremanje
Čokoladna torta	Brašno	300	g	300~360s Srednja postavka (postavka 3~4)	Maslac mora biti sobne temperature, a ne tvrd. Miješajte omekšali maslac sa šećerom dok ne dobijete pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje. Tijekom miješanja dodajte kiselo vrhnje i vanilin šećer. Na kraju umiješajte brašno sa sodom bikarbonom.
	Jaje	3	kom		
	Maslac	150	g		
	Šećer	150	g		
	Vanilin šećer	2	velika žlica		
	Kiselo vrhnje	100	g		
	Mješavina nugata	100	g		
	Soda bikarbona	3	velika žlica		
Kolač s maslacem	Brašno	150	g	200~240s Srednja postavka (postavka 3~4)	Sve sastojke stavite u zdjelu i miješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.
	Margarin	150	g		
	Šećer	150	g		
	Svježe jaje	3	kom		
	Prašak za pecivo	1	velika žlica		

KOLIČINE I VRIJEME RADA KUKA ZA TIJESTO					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Vrijeme/Brzina	Pripremanje
Min. količine tijesta s kvascem (kruh)	Brašno	750	g	300~360s Niska postavka (postavka 1~2)	Stavite sve sastojke u zdjelu i mijesite dok ne dobijete zadovoljavajuću smjesu.
	Topla voda	400	ml		
	Šećer	20	g		
	Margarin	20	g		
	Sol	10	g		
	Suhi kvasac	3	g		
Maks. količine tijesta s kvascem (tijesto za pizzu)	Pšenično brašno	700	g	Najmanje 360s Niska postavka (postavka 1~2)	
	Topla voda	300	ml		
	Ulje	75	ml		
	Svježe jaje	1	kom		
	Sol	3	velika žlica		
	Šećer	1	velika žlica		
	Suhi kvasac	10	g		

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 postiže točku kada se više ne lijepi za metlice.

*Prilikom pripreme tijesta s kvascem ne prekoračujte brzinu 2. To može oštetiti kuku. Masa tijesta ne smije biti veća od 1200 g. Preteško tijesto oštetit će kuku.

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

A. Készülékfej (billenthető)
B. Sebességszabályozó
C. Motor-egység
D. A dönthető fej rögzítő gombja
E. Elülső kiegészítő fej menet
F. Az elülső kiegészítő fej menetének kioldó gombja
G. A hátsó kiegészítő fej menetének burkolata
H. Tartozéktengely
I. Rozsdamentes acél tál
J. Tál rögzítő felület
K. Csúszásmentes lábak
L. Hálózati kábel
M. Huzal habverő
N. Bevonatos, lapos keverőkar
O. Bevonatos dagasztókar
P. Aprító *
Q. Húsdaráló *
R. Keverőtartály *
S. Keverőtartály-fedél mérőcsészével *
T. Átlátszó védőfedő adagolóval
U. Átlátszó adagoló cső

** Csak egyes modelleknél*

Kép a 2.-3. oldalon

ÜZEMBE HELYEZÉS

1 **A készülék első használata előtt:** Távolítson el minden csomagolóanyagot, így a műanyag tasakokat, rögzítőket, címkéket és matricákat, melyek a készülék házán, táljain 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 csatlakozózsinórt!

3 A sebességválasztót helyezze „0" állásba. **Helyezze a rozsdamentes acéltálat a rögzítő felületre.** 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 tésztadagasztóval!

4 **Helyezzen egy tartozékot a tartozéktengelyre:** A tartozék tetején levő bemélyedést illessze a tartozéktengely csapjához! Tegye fel, és nyomja felfelé a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a csap a helyére rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa el a tartozékot az óramutató járásával ellentétesen, majd vegye le!

5 **Így rögzítse helyére fejet, melyre már feltette a tartozékot:** Egyik kezével nyomja be a billenőfej rögzítőgombját, a másik kezével pedig billentse lefelé a motorfejet! Dugja a csatlakozót a hálózati aljzatba! Helyezze a védőfedőt a tálra úgy, hogy a tartozék a védőfedő nyílásában legyen. Forgassa el a védőfedőt a megfelelő állásba! Használja az adagolócsúszdát, hogy a hozzávalók minél kevésbé szóródjanak ki. Rögzítse kampóival az adagoló csúszdát a védőfedőhöz!
Figyelem: Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészektől.

6 **Állítsa a sebességszabályozót „0" helyzetből a szükséges fokozatba (1-6).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „0" helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.

7 **Ha a készülék ki van húzva a csatlakozó aljzatból, és a sebességválasztót valamelyik sebesség fokozatban hagyta (1-6):**
A készülék nem fog automatikusan indulni. A sebességválasztót tekerje „0" 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 darálóházba (A).** Helyezze a kést (C) a húsdaráló csiga négyzetes tengelyvégére. Helyezze a közepes vagy a durva vágórostélyt (D) a késre. 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 foglalatába a kioldó gomb használatával. Amint a húsdarálót stabilan rögzítette, a kiegészítő fej menetének kioldógombja a helyére kattan. 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 kiegésztő 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 foglalatába a kioldó gomb használatával. **A szeletelőt / aprítót illessze a kiegészítő fej menetébe.** Amint a szeletelőt/aprítót stabilan rögzítette, a kiegészítő fej kioldógombja a helyére kattan.
Az élelmiszert vágja apró darabokra. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 4 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 csatlakozózsinórját, 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 zsinórját. 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 percig, 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 dörzsszivacsot.

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 vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- Legyen óvatos, amikor az éles aprítópengéket és eszközöket használja vagy tisztítja, illetve amikor kiüríti a tálat.
- 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.

- Vigyázzon rá, hogy a készülék használata közben haja, ruhája, ékszerei, vagy bármilyen lógó tárgy ne kerüljön a készülék közelébe.
- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a készülékben (legnagyobb hőmérséklet: max. 90°C).
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókarral, 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.
- A készüléket ne használja egyszerre többféle kiegészítővel.
- Tartozékcsere, illetve a működés alatt mozgásban lévő részek megközelítése előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket a hálózati áramkörről.
- 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 a „0" állásban állt, amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatta vagy leválasztotta.	A sebességválasztót fordítsa „0" állásba, majd kapcsolja a kívánt sebességre.
	Az aprítót nem megfelelő helyzetben rögzítette.	Ha megfelelően rögzítette, a turmix fogantyúja a készülék hátsó része felé kell álljon.
	A hátsó tartozék-csatlakozó egység fedele nincs a helyén, vagy nem megfelelően van összeállítva.	Tolja be a hátsó tartozék-csatlakozó egység fedelét egyenesen, ütközésig, amíg a helyére nem kattan.
	A motorfej felemelt helyzetben van.	A sebességválasztót fordítsa „0" állásba. Engedje le a motorfejet. Állítsa a sebességszabályozót „0" helyzetből a szükséges fokozatba (1-6).
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 kiszerelni és újrahasznosítani. Az elektromos termékek és a tölthető akkumulátorok elkülönített gyűjtéséhez tartsa be országa 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	200-400	g	60~80mp	5~6	
Tojásfehérje	60-240 (2-8 tojások)	g/db	Legalább 100mp	5~6	

FELVERÉSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK (KÖNNYŰ TÉSZTA KEVERÉSE (PL.: SÜTEMÉNY TÉSZTA))					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő/Fordulatszám	Elkészítés
Csokoládétorta	Liszt	300	g	300~360mp Közepes beállítás (3~4-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 tejfölt és a vaníliacukrot. Végül keverje bele a lisztet a sütőporral együtt.
	Tojás	3	db		
	Vaj	150	g		
	Cukor	150	g		
	Vaníliacukor	2	kiskanál		
	Tejföl	100	g		
	Durvára tört csokoládénugát	100	g		
	Sütőpor	3	kiskanál		
Vajas sütemény	Liszt	150	g	200~240mp Közepes beállítás (3~4-os beállítás)	Tegye az összes hozzávalót a turmixgép keverőedényébe, majd addig keverje, míg el nem készül.
	Margarin	150	g		
	Cukor	150	g		
	Friss tojás	3	db		
	Sütőpor	1	kiskanál		

DAGASZTÁSI MENNYISÉGEK ÉS MŰVELETI IDŐK					
Receptek	Hozzávalók	Mennyiség	Mértékegys.	Idő/Fordulatszám	Elkészítés
Kelt tészta* (kenyér) min. mennyiségek	Liszt	750	g	300~360mp Alacsony beállítás (1~2 beállítás)	Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd addig dagassza, míg a tészta megfelelő nem lesz.
	Meleg víz	400	mL		
	Cukor	20	g		
	Margarin	20	g		
	Só	10	g		
	Szárított élesztő	3	g		
Kelt tészta* (pizzatészta) max. mennyiségek	Búzaliszt	700	g	Legalább 360mp Alacsony beállítás (1~2 beállítás)	
	Meleg víz	300	mL		
	Olaj	75	mL		
	Friss tojás	1	db		
	Só	3	kiskanál		
	Cukor	1	kiskanál		
	Szárított élesztő	10	g		

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 fordulatszámon, míg egyenletes keveréket nem kap;
4. Ezután adja hozzá a sóval és cukorral elkevert tojást és élesztőt;
5. A keverési sebességet növelje közepesre, és fokozatosan adja a keverékhez a lisztet;
6. Amikor azt tapasztalja, hogy a massza elkezd a keverőfejek fölé emelkedni, cserélje ki a fejeket a nehéz massza 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 massza eléri azt a pontot, amikor elfogy az összekeverendő tészta.

*Ne lépje túl a 2. sebességfokozatot a kelt tészta készítésekor. Ezzel a keverőkampót károsíthatja. A tészta keverék tömege nem haladhatja meg az 1200 g-ot. A tészta keverék túladagolásával tönkreteheti a keverőkampót.

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

A. Testa motore (orientabile)
B. Selettore velocità
C. Unità motore
D. Pulsante di blocco della parte superiore reclinabile dell'apparecchio
E. Attacco di collegamento frontale per gli accessori
F. Pulsante di sgancio dell'attacco di collegamento frontale
G. Coperchio per l'attacco di collegamento posteriore
H. Albero accessori
I. Recipiente in acciaio inossidabile
J. Piastra di bloccaggio della ciotola
K. Piedini antiscivolo
L. Cavo di alimentazione
M. Frusta
N. Frusta piatta rivestita
O. Uncino per impasto rivestito
P. Affettatrice/sminuzzatrice *
Q. Tritacarne *
R. Frullatore *
S. Coperchio frullatore con bicchierino dosatore *
T. Paraschizzi trasparente con apertura di dosaggio
U. Bocchetta trasparente

** Solo per alcuni modelli*

Immagine sulla pagina 2-3

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 "0". **Posizionare la ciotola in acciaio inossidabile nella piastra di bloccaggio.** 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 **Posizionare un accessorio nell'albero per gli accessori:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con il perno presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino a bloccare il perno in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo.

5 **Inclinare la testa con l'accessorio inserito per bloccarla in posizione:** premere il pulsante di blocco della testa con una mano e accompagnarla con un movimento verso il basso con l'altra mano. Inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica. Posizionare il paraschizzi con apertura di dosaggio nella parte superiore del recipiente facendo passare l'utensile attraverso l'apertura di dosaggio del coperchio. Ruotare il coperchio con apertura di dosaggio per adattarlo alla posizione di utilizzo preferita. Usare l'imbuto per ridurre la fuoriuscita di ingredienti. Collegare l'imbuto al paraschizzi con apertura di dosaggio usando i ganci presenti sull'imbuto.
Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.

6 **Portare il selettore di velocità da "0" alla velocità desiderata (1 - 6).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "0" e scollegare l'apparecchiatura.

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 "0", 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 quadra 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 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. 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 tritatutto.** 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 tritatutto.** Inserire il collegamento ruotandolo in senso orario nell'alloggiamento dell'affettatore/del tritatutto. 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 4

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: Spegnere 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 le lame e gli accessori affilati, quando si svuota la ciotola, 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 capelli, oggetti svolazzanti e abiti/accessori siano tenuti lontani dall'apparecchio quando esso viene utilizzato.
- 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.
- Non utilizzare l'apparecchio con più accessori contemporaneamente.
- 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 cucchiaio 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 nella posizione "0" quando l'elettrodomestico è stato attaccato alla presa elettrica o staccato.	Portare il selettore della velocità in posizione "0", quindi sulla velocità desiderata.
	La caraffa del frullatore non è fissata nella posizione giusta.	L'impugnatura del frullatore, se correttamente montata, dovrebbe essere rivolta verso il retro dell'apparecchio.
	Il coperchio dello snodo per accessori posteriore è assente o è montato male.	Inserire il coperchio dello snodo per accessori posteriore premendolo in avanti fino a bloccarlo in posizione.
	La testa del motore è in posizione aperta, verso alto.	Portare il selettore della velocità in posizione "0". Inclinare la testa del motore verso il basso. Portare il selettore di velocità da "0" alla velocità desiderata (1 - 6).
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	200-400	g	120~160 sec.	5~6	
Uova - albume	60-240 (2-8 uova)	g/pz	Almeno 120 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 al cioccolato	Farina	300	g	300~360 sec. Impostazione media (impostazione 3~4)	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	150	g		
	Zucchero	150	g		
	Zucchero vanigliato	2	cucchiaino		
	Panna acida	100	g		
	Impasto alla nocciola	100	g		
	Bicarbonato	3	cucchiaino		
Torta di burro	Farina	150	g	200~240 sec. Impostazione media (impostazione 3~4)	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
	Margarina	150	g		
	Zucchero	150	g		
	Uova fresche	3	pz		
	Lievito	1	cucchiaino		

DOSI E TEMPI DI PREPARAZIONE PER GLI UNCINI					
Ricetta	Ingredienti	Quantità	Unità	Durata/Velocità	Preparazione
Pasta lievitata* (pane) quantità minime	Farina	750	g	300~360 sec. Impostazione bassa (impostazione 1~2)	Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e impastare fino ad ottenere un risultato omogeneo.
	Acqua tiepida	400	mL		
	Zucchero	20	g		
	Margarina	20	g		
	Sale	10	g		
	Lievito secco	3	g		
Pasta lievitata* (per Pizza) quantità massime	Farina di frumento	700	g	Almeno 360 sec. Impostazione bassa (impostazione 1~2)	
	Acqua tiepida	300	mL		
	Olio	75	mL		
	Uova fresche	1	pz		
	Sale	3	cucchiaino		
	Zucchero	1	cucchiaino		
	Lievito secco	10	g		

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. Ciò potrebbe danneggiare il gancio impastatore. La massa dell'impasto non deve superare i 1200 g. L'impasto in eccesso danneggia il gancio impastatore.

LIETUVIŠKAI

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

SUDEDAMOSIOS DALYS

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

** Tik tam tikruose modeliuose*

Paveikslėlis 2-3 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 „0" padėtį. **Uždėkite nerūdijančiojo plieno indą ant indo fiksavimo plokštelės.** 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 velene esančiu smaigu. Stumkite priedą aukštyn ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol smaigas tinkamai užsifiksuos. Norėdami priedą išimti, sukite jį prieš laikrodžio rodyklę ir ištraukite.

5 **Pakreipkite galvutę su priedu, kol ji tinkamai užsifiksuos:** viena ranka pastumkite pakreipimo galvutės fiksavimo mygtuką, o kita ranka pakreipkite variklio galvutę žemyn. Įkiškite elektros kištuką į maitinimo lizdą. Uždėkite pylimo antdėklą ant dubens viršaus: įrankis turi praljsti pro pylimo antdėklo angą. Pasukite pylimo antdėklą, kad jis atitiktų pageidaujamą naudojimo padėtį. Naudokite lovelį, kad produktai neišsilietų. Prijunkite lovelį prie pylimo antdėklo ant lovelio esančiais kabliukais.
Įspėjimas: Laikykite pirštus ir rankas atokiai nuo judančių dalių.

6 **Pasukite greičio reguliatorių iš „0" padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–6).**
Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „0" padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

7 **Jeigu prietaisas neįjungtas į maitinimo tinklą ir greičio parinkiklis paliktas greičio režime (1–6):**
Prietaisas automatiškai neįsijungs. Pasukite greičio parinkiklį į „0" 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 pridedamų 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 mėsmalės 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. Įsitikinkite, 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 4 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, mėsmalę* ir pjaustyklę / kapoklę* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje.
Dubenį, plokščią plaktuvą ir teršlos 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 nusausinti.** 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.
- Būkite atsargūs, kai valote aštrius pjovimo peilius ir 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.
- Naudodami šį gaminį įsitikinkite, kad Jūsų plaukai, visi laisvi daiktai ar drabužiai būtų toliau nuo gaminio.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių (maks. 90°C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprogimas!
- Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu arba tešlos minkytuvu, neuždėję dubens.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už galimą žalą, padarytą netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį ne pagal

paskirtį.

- 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 įmonė.
- Nenaudokite šio prietaiso su keliais priedais vienu metu.
- Prieš keisdami priedus arba liesdami 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.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

POŽYMIS	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 atšoks nuo indo šonų.
Prietaisas nepasileidžia.	Prietaio elektros kištukas neįkištas sieninį lizdą.	Prieš naudojimą prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Kai prietaiso kištukas buvo įkištas ir ištrauktas, greičio parinkiklis buvo ne „0“ padėtyje.	Pasukite greičio parinkiklį į „0“ padėtį, tuomet – ties norimo greičio padėtimi.
	Trintuvas nenustatytas tinkamoje padėtyje.	Tinkamai užfiksuota plaktuvo rankena turi būti nukreipta prietaiso galo link.
	Galinio priedo jungties dangtelis neuždėtas arba nėra tinkamai surinktas.	Uždėkite galinio priedo jungties dangtelį, stumdami jį į priekį, kol jis užsifiksuos.
	Variklio galvutė yra viršutinėje padėtyje.	Pasukite greičio parinkiklį į „0“ padėtį. Pakreipkite variklio galvutę žemyn. Pasukite greičio reguliatorių iš „0“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–6).
Prietaisas veikdamas vibruoja / juda.	Tinkamai nepritvirtintos prie 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 akumuliatorius, 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	
Grietinėlė	200-400	g	120~160 s	5~6	
Kiaušinių baltymai	60-240 (2-8 kiaušinių)	g/vnt	Mažiausiai 120 s	5~6	

PLAKIMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT PLAKTUVĄ (SKYSTOS TEŠLOS, PVZ., PYRAGO TEŠLOS, MAIŠYMAS)					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas/Greitis	Gaminimo būdas
Šokoladinis pyragas	Miltai	300	g	300~360 s Vidut. greičio nuostata (3~4 nuostata)	Sviestas turi būti minkštas, ne kietas. Ištrinkite minkštą sviestą su cukrumi iki purios masės. Po vieną įmaišykite kiaušinius. Maišydami supilkite grietinę ir vanilinį cukrų. Galiausiai įmaišykite miltus kartu su kepimo soda.
	Kiaušiniai	3	vnt		
	Sviestas	150	g		
	Cukrus	150	g		
	Vanilinis cukrus	2	arbat. šaukštel		
	Grietinė	100	g		
	Nekepta nuga	100	g		
	Kepimo soda	3	arbat. šaukštel		
Sviestinis pyragas	Miltai	150	g	200~240 s Vidut. greičio nuostata (3~4 nuostata)	Dėkite visus ingredientus į dubenį ir maišykite juos, kol gausite vientisą tešlą.
	Margarinas	150	g		
	Cukrus	150	g		
	Švieži kiaušiniai	3	vnt		
	Kepimo milteliai	1	arbat. šaukštel		

MINKYMO KIEKIAI IR APDOROJIMO TRUKMĖ NAUDOJANT TEŠLOS MINKYMO KABLIUS					
Receptas	Ingredientai	Kiekis	Matavimo vnt.	Laikas/Greitis	Gaminimo būdas
Mielinė tešla* (duona) min. kiekis	Miltai	750	g	300~360 s Mažo greičio nuostata (1~2 nuostata)	Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir minkykite, kol tešla taps vientisa.
	Šiltas vanduo	400	mL		
	Cukrus	20	g		
	Margarinas	20	g		
	Druska	10	g		
	Sausos mielės	3	g		
Mielinė tešla* (picos tešla) maks. kiekis	Kvietiniai miltai	700	g	Mažiausiai 360 s Mažo greičio nuostata (1~2 nuostata)	
	Šiltas vanduo	300	mL		
	Aliejus	75	mL		
	Švieži kiaušiniai	1	vnt		
	Druska	3	arbat. šaukštel		
	Cukrus	1	arbat. šaukštel		
	Sausos mielės	10	g		

Gaminimo būdas

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

*Gamindami mielinę tešlą, neviršykite 2 greičio nuostatos. Antraip galite sugadinti prietaisą. Tai gali sugadinti kablį. Tešlos masė negali viršyti 1 200 g. Jeigu tešlos per daug, kablys gali būti sugadintas.

LATVIEŠU

Paldies, ka izvēlējāties Electrolux izstrādājumu. Labākam sniegumam 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

A. Motora galviņa (noliecama)
B. Ātruma pārslēgs
C. Apvalks
D. Sasveramās galvas fiksācijas poga
E. Priekšējā pierīces rumba
F. Priekšējās pierīces rumbas atbrīvošanas poga
G. Aizmugurējās pierīces rumbas vāks
H. Palīgierīces vārpsta
I. Nerūsējošā tērauda bļoda
J. Bļodas bloķēšanas plate
K. Neslīdošas kājiņas
L. Strāvas vads
M. Stieples putotājs
N. Pārklāta plakana kulšanas lāpstiņa
O. Pārklāts mīklas āķis
P. Griežamā/smalcināmā mašīna *
Q. Gaļas maļamā mašīna *
R. Blenderis *
S. Blendera vāks ar mērtrauku *
T. Caurspīdīgs liešanas aizsargs
U. Caurspīdīga tekne

** Tikai atsevišķiem modeļiem*

Attēls 2. -3. lappusē

DARBA SĀKŠANA

1 **Pirms ierīces 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 līdzenas 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 "0" (Izsl.) **Novietojiet nerūsējošā tērauda bļodu uz bļodas bloķēšanas plates.** Trauku pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to fiksētu vietā.
Brīdinājums: nekad neizmantojiet ierīci ar stiepļu putotāju, plakano kulšanas ierīci vai mīklas āķi, ja trauks neatrodas vietā.

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

5 **Nolieciet motora galvu uz leju, lai to nofiksētu:** piespiediet noliektās galvas bloķēšanas pogu ar vienu roku un nolieciet motora galvu uz leju ar otru roku. Iespraudiet kontaktdakšu sienas elektrotīkla kontaktligzdā. Uzlieciet liešanas aizsargu uz bļodas, ievietojot rīku caur liešanas aizsarga atveri. Pagrieziet liešanas aizsargu vēlamajā lietošanas pozīcijā. Lai sastāvdaļas izšļakstītos mazāk, lietojiet tekni. Pievienojiet tekni pie liešanas aizsarga, izmantojot uz teknes atrodamos āķus.
Brīdinājums: netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.

6 **Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas "0" līdz vēlamajam ātrumam (1-6).** Kad kulšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "0" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

7 **Ja ierīce ir atslēgta un ātruma pārslēgs paliek ātruma režīmā (1–6):**
Ierīce neieslēdzas automātiski. Ātruma pārslēgu pagrieziet pozīcijā "0" (Izslēgts), pēc tam uz vēlamo ātrumu.

CITAS FUNKCIJAS

8 **Pierīces rumba:** ierīcei ir iebūvētas divas daudzfunkcionālas pierīces 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 pierīces rumbas atbrīvošanas pogu pa labi un noņemiet pierīces rumbas vāku.** Pierīces elektrisko asi ievietojiet pierīces rumbas ligzdā, izmantojot pierīces rumbas atbrīvošanas pogu. Pēc gaļas malšanas ierīces drošas pievienošanas pierīces atbrīvošanas poga ar klikšķi nonāk vietā. Zem pierīces 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 jāattīra 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 ieliktņi 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 tvertni zem papildpiederuma. Sagrieziet pārtiku mazos gabaliņos. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 4.

14 **Ievietojiet pārtiku padeves atverē, izmantojot stūmēju.** Kad esat pabeiguši 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 mērtrauku. Kontaktdakšu 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.
Bļodu, kuļamo un mīklas āķi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ja izmantojat trauku mazgājamo mašīnu, daļas novietojiet uz augšējā plaukta.
Uzmanību! Asmeņi un ieliktņi ir ļoti asi un var izraisīt traumas.

Uzmanību! Nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā korpusu, kontaktdakšu 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 pilienu 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 ieliktņi ir ļoti asi un var izraisīt traumas.

19 **Korpusu tīriet tikai ar mīkstu, mitru drānu,** pēc tam noslaukiet ar sausu drānu.
Piezīme! Ierīces virsmu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai beršanas vīšķus.

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.
- Uzmanīgi jārīkojas ar asajiem griešanas asmeņiem un instrumentiem, iztukšojot un tīrot bļodu.
- 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 tādam strāvas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
  – strāvas vads ir bojāts,
  – korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Pēc katras izmantošanas reizes un pirms tīrīšanas un apkopes ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
- 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.
- Pārliecinieties, 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.
- Izstrādājuma lietošanas laikā jāgādā, lai tā tuvumā nenokļūtu mati, vaļīgas lietas un jūsu drēbes/aksesuāri.
- Nekad nelejiet 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 kulšanas 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, taimeri, vai savienot ķēdē, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz ar utilītprogrammu.
- Nedzrīkst izmantot šo ierīci ar vairākiem papildpiederumiem vienlaicīgi.
- 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.	Mīklas daudzums var pārsniegt maksimālo pieļaujamo daudzumu.	Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu divās porcijās.
	Mīkla var būt pārāk slapja, tā pielīp pie bļodas malas.	Pievienojiet vairāk miltu, katru berot klāt pa vienai ēdamkarotei, līdz motora ātrums uzlabojas. Apstrādājiet mīklu, līdz tā nepielīp pie bļodas malas.
Ierīce neieslēdzas.	Ierīce nav pievienota elektrotīklam.	Pieslēdziet ierīci elektrotīklam pirms lietošanas.
	Ātruma regulators nebija "0" stāvoklī, kad mašīna tika pieslēgta un atvienota.	Ātruma pārslēgu pagrieziet pozīcijā "0" (Izslēgts), pēc tam uz vēlamo ātrumu.
	Blenderis nav nostiprināts pareizajā pozīcijā.	Pareizā pozīcijā blendera rokturim jābūt vērstam uz mašīnas aizmuguri.
	Aizmugurējā papildpiederuma bloka vāks nav pareizi ievietots vai samontēts.	Piestipriniet aizmugurējā papildpiederuma bloka vāku, nospiežot to taisni uz priekšu, līdz tas nofiksējas vietā.
	Motora galva atrodas augšējā pozīcijā.	Ātruma pārslēgu pagrieziet pozīcijā "0" (Izslēgts). Nolieciet motora galvu uz leju. Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas "0" līdz vēlamajam ātrumam (1-6).
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 mīklu, sieru).	Izņemiet pusi un apstrādājiet mīklu 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	200-400	g	120~160s	5~6	
Ola - baltums	60-240 (2-8 olas)	g/gab.	Vismaz 120s	5~6	

DAUDZUMS SAKULŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS (VIEGLAS MĪKLAS SAKULŠANA (PIEM., KŪKAS MĪKLA))					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks/Ātrums	Pagatavošana
Šokolādes kūka	Milti	300	g	300~360s Vidējs iestatījums (3.~4. ātrums	Sviestam jābūt mīkstam, nevis cietam. Samaisiet mīkstu 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	150	g		
	Cukurs	150	g		
	Vaniļas cukurs	2	tējk		
	Skābais krējums	100	g		
	Nugas maisījums	100	g		
	Dzeramā soda	3	tējk		
Sviesta kūka	Milti	150	g	200~240s Vidējs iestatījums (3.~4. ātrums	Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un maisiet, kamēr mīkla ir gatava.
	Margarīns	150	g		
	Cukurs	150	g		
	Svaigas olas	3	gab.		
	Cepamais pulveris	1	tējk		

DAUDZUMS SAMAISĪŠANAI UN APSTRĀDES LAIKS					
Recepte	Sastāvdaļas	Daudzums	Mērvienība	Laiks/Ātrums	Pagatavošana
Rauga mīkla* (maizes) min. daudzums	Milti	750	g	300~360s Mazs iestatījums (1.~2. ātrums)	Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un mīciet līdz mīklas gatavībai.
	Silts ūdens	400	mL		
	Cukurs	20	g		
	Margarīns	20	g		
	Sāls	10	g		
	Sausais raugs	3	g		
Rauga mīkla* (picas mīkla) maks. Daudzums	Kviešu milti	700	g	Vismaz 360s Mazs iestatījums (1.~2. ātrums)	
	Silts ūdens	300	mL		
	Eļļa	75	mL		
	Svaigas olas	1	gab.		
	Sāls	3	tējk		
	Cukurs	1	tējk		
	Sausais raugs	10	g		

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 jāsajauc 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 nelīp pie rokām.

*Nepārsniedziet 2. ātrumu, gatavojot rauga mīklu. Šādi var sabojāt āķi. Mīklas masa nedrīkst pārsniegt 1200 g. Pārāk liels mīklas daudzums var sabjāt āķi.

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

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

** Kun enkelte modeller*

Bilde side 2-3

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, boller 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 "0". **Plasser stålbollen på låseplaten.** 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 **Fest et tilbehør på festeskaftet:** Rett inn sporet på toppen av tilbehøret med låseknappen på festeskaftet. Skyv tilbehøret opp og vri det med urviserne inntil låseknappen er låst i posisjon. For å fjerne tilbehøret, vrir du det mot urviserne og trekker det av.

5 **Vippe ned hodet med tilbehør:** trykk inn vippehodets låsespak med èn hånd og vipp ned motorhodet med den andre hånden. Sett støpselet i stikkontakten. Plasser sprutskjoldet på toppen av bollen slik av verktøyet passerer gjennom åpningen på sprutskjoldet. Roter sprutskjoldet med påfyllingsrenne slik det passer ditt bruk. Bruk sprutskjoldet for å unngå søl av ingredienser. Koble rennen til sprutskjoldet ved hjelp av hakene på rennen.
Advarsel: Hold fingre og hender borte fra områder med bevegelige deler.

6 **Flytt hastighetsvelgeren fra "0" til ønsket hastighet (1-6).** Når miksingen er fullført, drei hastighetsvelgeren til "0" og koble fra produktet.

7 **Hvis apparatet er koblet fra og hastighetsvelgeren står i hastighetsmodus (1-6):**
Apparatet vil ikke starte automatisk. Vri hastighetsvelgeren til "0", 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 kraftuttaktes 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 **Skyv 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 4. 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 blanderen 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 R**oter 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 stikkontakten. 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 skuresvamper for å rengjøre overflatene på apparatet.

Nyt ditt nye Electrolux-produkt!

SIKKERHETSRÅD

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 de skarpe skjærbladene og tilbehørene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Produkter kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- 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 stikkontakten 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.
- Sørg for at håret ditt, alle løse saker og klær / tilbehør holdes vekk 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 bryterenhet, som

en timer, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på.
- Bruk ikke dette apparatet med flere tilkoblinger samtidig.
- 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 bremser under bruk.	Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.	Fjern halvparten og kjør i to omganger.
	Deigen kan være for våt, slik at den setter seg fast på innsiden av bollen.	Tilsett mer mel, 1 teskje av gangen, til motoren går raskere. Elt til deigen ikke lenger henger langs sidene.
Apparatet starter ikke.	Produktet er ikke koblet til strøm.	Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.
	Hastighetsvelgeren var ikke i "0" -posisjon når maskinen var koblet til og frakoblet.	Vri hastighetsvelgeren til "0", og sett den i ønsket hastighet.
	Blenderen står ikke i riktig posisjon.	Blenderens håndtak skal peke mot apparatets bakside når den er riktig festet.
	Deksel til bakre kraftuttak er ikke på plass eller korrekt montert.	Fest deksel til bakre kraftuttak ved å skyve det rett fram til det er låst på plass.
	Motorhodet er i øvre posisjon.	Vri hastighetsvelgeren til "0". Senke motorhodet ned. Flytt hastighetsvelgeren fra "0" til ønsket hastighet (1-6).
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 kjør 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	200-400	g	120~160s	5~6	
Eggehvite	60-240 (2-8 egg)	g/stk	Minst 120s	5~6	

PISKEMENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER (BLANDING AV LETT DEIG (F.EKS.: MYK KAKEDEIG))					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid/Hastighet	Tilberedning
Sjokoladekake	Mel	300	g	300~360s Medium hastighet (innstilling 3~4)	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	150	g		
	Sukker	150	g		
	Vaniljesukker	2	ss		
	Rømme	100	g		
	Nougat	100	g		
	Bakepulver	3	ss		
Smørkake	Mel	150	g	200~240s Medium hastighet (innstilling 3~4)	Hell alle ingrediensene i bollen og bland til røren er klar.
	Margarin / smør	150	g		
	Sukker	150	g		
	Egg	3	stk		
	Bakepulver	1	ss		

ELTEFUNKSJON, MENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER					
Oppskrift	Ingredienser	Antall	Enhet	Tid/Hastighet	Tilberedning
Gjærdeig* (brød)min. mengder	Mel	750	g	300~360s Lav hastighet (innstilling 1~2)	Plasser alle ingrediensene i bollen og kna til du er tilfreds.
	Varm vann	400	mL		
	Sukker	20	g		
	Margarin / smør	20	g		
	Salt	10	g		
	Tørrgjær	3	g		
Gjærdeig* (Pizzadeig) maksmengder	Hvetemel	700	g	Minst 360s Lav hastighet (innstilling 1~2)	
	Varm vann	300	mL		
	Olje	75	mL		
	Egg	1	stk		
	Salt	3	ss		
	Sukker	1	ss		
	Tørrgjær	10	g		

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 kroken. Deigmassen skal ikke overstige 1200 g. For mye deig kan skade eltekroken.

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

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

** Wyłącznie niektóre modele*

Rysunek strona 2-3

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

1 **Przed pierwszym użyciem urządzenia:** Usunąć całość opakowania, w tym elementy plastikowe, etykiety, naklejki, zawieszki, które mogą być przyczepione 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 „0" (urządzenie wyłączone). **Umieścić miskę ze stali nierdzewnej na płytce blokującej.** 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 do góry i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania. Aby zdjąć nasadkę, należy obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć.

5 **Pochylić głowicę silnika do dołu:** jedną ręką nacisnąć przycisk blokowania pochylania głowicy, a drugą ręką przechylić głowicę do dołu. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Umieścić osłonę misy na górze misy, przeprowadzając nasadkę przez otwór w osłonie misy. Obrócić osłonę misy w preferowane położenie robocze. Użyć rynienki, aby ograniczyć rozpryskiwanie składników. Zamocować rynienkę do osłony na zaczepy.
Ostrzeżenie: trzymać palce i dłonie z dala od ruchomych części.

6 **Obrócić pokrętło wyboru prędkości z „0" do położenia żądanej prędkości (1-6).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętło wyboru prędkości do „0" i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

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 „0", następnie wybrać żądaną prędkość.

INNE FUNKCJE

8 **Gdniazdo 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 MASZYNKI 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 pierścień (E) aż do zablokowania maszynki do mielenia mięsa.
Uwaga: *nie dokręcać pierścienia zbyt mocno.*

10 **Przesunąć w prawą stronę przełącznik zwalniający końcówkę z przedniego gniazda i zdjąć pokrywę ganizda.** 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 maszynki.** 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 krajalnicę cylindryczną (średnią lub grubą) lub nóż rozdrabniający.** Umieścić końcówkę w obudowie krajalnicy/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 gniazada.** Posługując się przyciskiem zwalniającym końcówkę, włożyć końcówkę na wał napędowy przedniego gniazda. **Włożyć krajalnicę/nóż rozdrabniający do końcówki w gnieździe.** Przycisk zwalniający końcówki zablokuje krajalnicę/nóż rozdrabniający w gnieździe po ich bezpiecznym zamontowaniu. Umieścić pojemnik pod przystawką. Pokroić składniki na drobne kawałki. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 4 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 pokrywkę 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 wyczyść każdą część.

18 **Czyszczenie blendera*:** Obrócić blender w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć. Zdjąć pokrywkę. Przelać mieszankę z kielicha blendera. Dodać kroplę płynu do mycia naczyń i jeden litr ciepłej wody. Umieścić kielich blender z 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: powierzchni urządzenia nie wolno czyścić ściernymi środkami czyszczącymi ani szorstkimi myjkami.

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.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi i narzędziami, opróżniania miski i podczas czyszczenia.
- 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 eksploatacji urządzenia wszelkie luźne przedmioty, a także ubrania/akcesoria należy trzymać z dala od niego.
- 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.
- Nie używać z urządzeniem wielu końcówek naraz.
- 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 prędkości nie znajdował się w pozycji „0", kiedy wtyczkę urządzenia wkładano i wyjmowano z kontaktu.	Należy ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „0", a następnie wybrać żądaną prędkość.
	Blender nie jest zamocowany w poprawnej pozycji.	Prawidłowo zamocowany uchwyt blendera powinien być skierowany ku tyłowi urządzenia.
	Pokrywa tylnej piasty nie znajduje się we właściwym miejscu lub nie jest prawidłowo zamocowana.	Zamocować pokrywę tylnej piasty poprzez popchnięcie jej prosto do przodu do zablokowania.
	Głowica silnika znajduje się w pozycji górnej.	Należy ustawić przełącznik wyboru prędkości w pozycji „0". Przechylić głowicę silnika w dół. Obrócić pokrętło wyboru prędkości z „0" do położenia żądanej prędkości (1-6).
Urządzenie wibruje lub przemieszcza się podczas pracy..	Stopek z przyssawkami nie przymocowano odpowiednio do powierzchni.	Upewnić się, że stopki z przyssawkami są czyste. Umieścić urządzenie na gładkiej powierzchni z połyskiem.
	Jest to normalne zjawisko przy większych obciążęniach (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 OBRÓBKI					
Składniki	Ilość	Jednostka	Czas	Prędkość	
Śmietana	200-400	g	120~160s	5~6	
Białko jajka	60-240 (2-8 jaja)	g/szt	Co najmniej 120s	5~6	

ILOŚCI DO MIESZANIA I CZASY OBRÓBKI (WYRABIANIE LEKKIEGO CIASTA NP. NA PLACEK)					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas/Prędkość	Sposób przyrządzenia
Tort czekoladowy	Mąka	300	g	300~360s Ustawienie średnie (ustawienie 3-4)	Masło powinno być miękkie, nie za twarde. Wymieszać miękkie masło z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać pojedynczo jajka. Cały czas mieszając, dodać kwaśną śmietanę i cukier waniliowy. Na końcu dodać mąkę z sodą oczyszczoną i wymieszać.
	Jajko	3	szt		
	Masło	150	g		
	Cukier	150	g		
	Cukier waniliowy	2	łyżeczka		
	Kwaśna śmietana	100	g		
	Surowa masa nugatowa	100	g		
	Soda oczyszczona	3	łyżeczka		
Ciasto maślane	Mąka	150	g	200~240s Ustawienie średnie (ustawienie 3-4)	Umieścić wszystkie składniki w misce i mieszać aż do wyrobienia.
	Margaryna	150	g		
	Cukier	150	g		
	Świeże jajko	3	szt		
	Proszek do pieczenia	1	łyżeczka		

ILOŚCI DO ZAGNIATANIA I CZASY OBRÓBKI					
Przepis	Składniki	Ilość	Jednostka	Czas/Prędkość	Sposób przyrządzenia
Ciasto drożdżowe (chlebowe), ilości minimalne	Mąka	750	g	300~360s Ustawienie niskie (ustawienie 1-2)	Umieścić wszystkie składniki w misce i ugniatać aż do wyrobienia.
	Ciepła woda	400	mL		
	Cukier	20	g		
	Margaryna	20	g		
	Sól	10	g		
	Suche drożdże	3	g		
Ciasto drożdżowe* (na pizzę), ilości maksymalne	Mąka pszenna	700	g	Co najmniej 360s Ustawienie niskie (ustawienie 1-2)	
	Ciepła woda	300	mL		
	Olej	75	mL		
	Świeże jajko	1	szt		
	Sól	3	łyżeczka		
	Cukier	1	łyżeczka		
	Suche drożdże	10	g		

Method

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

*Podczas wyrabiania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać 2. stopnia prędkości. Może to uszkodzić hak do wyrabiania ciasta. Masa ciasta nie powinna przekraczać 1200 g. Wyrabianie zbyt dużo ciasta może doprowadzić do uszkodzenia haka.

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

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

** Doar la anumite modele*

Imagine pagina 2-3

GHID DE INIȚIERE

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 **Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană.** Apăsaţi cu o mână butonul de blocare a înclinării capului şi rabataţi în sus capul motor cu cealaltă mână. Atunci când ajunge în poziţia verticală acesta se blochează.
Atenţie! Verificaţi dacă este decuplat cablul de alimentare.

3 Treceţi selectorul de turaţie pe poziţia "0". **Puneţi bolul de oţel inoxidabil pe placa de blocare.** Rotiţi bolul spre dreapta pentru a se fixa în poziţie.
Avertisment: Nu utilizaţi niciodată aparatul cu telul de sârmă, telul plat sau cârligul pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat în poziţie.

4 **Puneţi un accesoriu pe axul pentru accesorii:** Aliniaţi fanta din partea de sus a accesoriului cu pinul de pe axul pentru accesorii. Ridicaţi accesoriul şi rotiţi-l spre dreapta până când pinul este fixat în poziţie. Pentru a scoate accesoriul, rotiţi-l spre stânga şi trageţi în afară.

5 **Înclinaţi capul cu accesoriu pentru a-l fixa în poziţie:** Apăsaţi cu o mână butonul de blocare a capului înclinat şi înclinaţi în jos capul motorului cu cealaltă mână. Introduceţi ştecherul în priză. Puneţi pâlnia transparentă peste bol lăsând instrumentul să treacă prin deschiderea pâlniei cu protecţie. Rotiţi pâlnia cu protecţie pentru a ajunge în poziţia dorită. Folosiţi tubul pentru a reduce pierderile de ingrediente. Conectaţi tubul la pâlnia cu protecţie folosind cârligele de pe tub.
Avertisment: Ţineţi la distanţă degetele şi mâinile de zonele cu piese în mişcare.

6 **Mutaţi Selectorul de viteze din poziţia "0" la viteza dorită (1-6).** După terminarea amestecării, rotiţi Selectorul de viteze în poziţia "0" şi scoateţi din priză aparatul.

7 **Dacă aparatul este scos din priză, iar selectorul de turaţie este în modul activ (1-6):**
Aparatul nu porneşte automat. Rotiţi selectorul de turaţie în poziţia "0", apoi pe turaţia dorită.

ALTE FUNCŢII

8 **Cuplajul pentru accesorii:** aparatul dispune de două cuplaje multifuncţionale pentru accesorii, unul frontal (A) şi unul în spate (B). Pentru o utilizare corectă şi sigură, citiţi cu atenţie instrucţiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu.

UTILIZAREA MAŞINII DE TOCAT CARNEA*

9 **Introduceţi angrenajul melcat (B) în interiorul maşinii (A).** Puneţi cuţitul (C) peste capătul pătrat al angrenajului melcat. Puneţi sita de carne (D) (medie sau mare) peste cuţit. Strângeţi piuliţa (E) cu mâna până când tocătorul de carne este fixat.
Notă: *Nu strângeţi excesiv piuliţa.*

10 **Apăsaţi spre dreapta butonul de eliberare al cuplajului frontal pentru accesorii şi scoateţi capacul cuplajului.** Potriviţi 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 poziţie. Puneţi un recipient sub accesoriu.
Atenţie: Înainte de a fixa accesoriile, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.

11 **Puneţi tava pentru alimente peste maşina de tocat carne.** Tăiaţi carnea crudă în bucăţi mici şi puneţi-o în tava pentru alimente. Conectaţi aparatul la priză şi rotiţi selectorul de viteză la viteza 3-4. Introduceţi carnea în tubul de alimentare folosind conul de presare.
Atenţie: Nu introduceţi degetele sau alte ustensile în tubul de alimentare.
Notă: *Carnea nu trebuie să conţină ligamente sau piele.*

UTILIZAREA APARATULUI DE FELIERE/TOCĂTORULUI*

12 **Alegeţi un disc feliator (mediu sau dur) sau un cuţit mărunţitor.** Introduceţi accesoriul în carcasa feliatorului/mărunţitorului prin rotire în sens orar. Verificaţi dacă accesoriul este introdus complet.
Atenţie: Lamele şi inserţiile sunt foarte ascuţite!

13 **Apăsaţi spre dreapta butonul de eliberare al cuplajului frontal pentru accesorii şi scoateţi capacul cuplajului.** Potriviţi axul de antrenare a accesoriului în racordul cuplajului, cu ajutorul butonului de eliberare a cuplajului. **Asamblaţi feliatorul/mărunţitorul în cuplajul accesoriului.** Atunci când feliatorul/mărunţitorul este fixat sigur, butonul de eliberare a accesoriilor se fixează cu un clic pe poziţie. Puneţi un recipient sub accesoriu. Tăiaţi alimentele în bucăţi mici. Conectaţi la priză aparatul şi rotiţi selectorul de viteză la viteza 4.

14 **Introduceţi alimentele în tubul de alimentare folosind conul de presare.** Când aţi terminat de utilizat accesoriul, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză. Puneţi la loc capacul cuplajului frontal pentru accesorii, folosind butonul de eliberare a cuplajului.

CUM SE FOLOSEŞTE BLENDERUL*

15 **Scoateţi capacul cuplajului din spate pentru accesorii**, trăgându-l direct înapoi. Puneţi partea inferioară a blenderului pe cele trei inele din cauciuc. Aliniaţi săgeata de pe blender cu săgeţile de pe corpul principal.
Atenţie: anterior ataşării de accesorii opriţi şi scoateţi din priză aparatul.

16 **Rotiţi blenderul spre dreapta pentru a se fixa în poziţie.** Atunci când este fixat adecvat, mânerul blenderului este orientat spre spatele aparatului. Puneţi capacul blenderului şi paharul de măsură. Introduceţi ştecherul în priză. Treceţi selectorul de turaţie pe turaţia dorită (turaţia recomandată: 6), amestecaţi până obţineţi consistenţa corectă a amestecului.
Atenţie: a nu se utiliza niciodată blenderul fără ingrediente.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

17 **Scoateţi din priză aparatul.** Telul de sârmă, maşina de tocat carnea* şi aparatul de feliere/tocătorul* trebuie spălate numai manual, în apă caldă cu detergent de vase.
Bolul, telul plat şi cârligul pentru frământarea aluatului pot fi spălate în maşina de spălat vase. Dacă folosiţi o maşină de spălat vase, puneţi piesele componente numai pe suportul superior al acesteia.
Atenţie! Lamele şi accesoriile introduse sunt foarte ascuţite şi pot provoca vătămări.

Avertisment! Nu scufundaţi niciodată carcasa, ştecherul sau cablul electric în apă sau în alt lichid. Uscaţi bine înainte de utilizare.

18 **Curăţarea blenderului*:**
Rotiţi blenderul în sens anti-orar şi scoateţi-l. Scoateţi capacul. Turnaţi amestecul din blender. Adăugaţi un strop de detergent de vase şi un litru de apă caldă. Fixaţi blenderul pe aparat. Porniţi aparatul pe turaţia 6 timp de jumătate de minut, apoi aruncaţi apa. Clătiţi blenderul şi lăsaţi-l la uscat.
Atenţie! lamele şi accesoriile introduse sunt foarte ascuţite şi pot provoca vătămări.

19 **Carcase se curăţă doar cu o lavetă moale şi umedă,** apoi se usucă cu o altă lavetă.
Notă: a nu se utiliza substanţe de curăţare abrazive sau bureţi abrazivi pentru curăţarea suprafeţelor aparatului.

Bucuraţi-vă de noul dumneavoastră produs Electrolux!

SFATURI DE SIGURANŢĂ

Citiţi cu atenţie următoarele instrucţiuni înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu ţineţi aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- A se proceda cu atenţie la manevrarea lamelor şi instrumentelor ascuţite, la golirea vasului şi pe durata curăţării.
- Aparatele pot fi utilizate de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informaţiile necesare pentru utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă aceştia înţeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Curăţarea şi întreţinerea efectuată de utilizator nu trebuie realizată de către copii nesupravegheaţi.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune şi frecvenţă sunt conforme cu specificaţiile înscrise pe plăcuţa de identificare!
- Nu utilizaţi şi nu ridicaţi 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 ştecherul 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 maşina 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 şi curățare.
- Evitați contactul cu lamele sau piesele aflate în mişcare. 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.
- În timpul utilizării produsului, părul, toate obiectele libere şi hainele/accesoriile trebuie ținute la distanță.
- 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, şi nu trebuie conectat la un circuit care este pornit şi oprit în mod regulat de către aparat.
- Nu utilizați aparatul cu mai multe accesorii simultan.
- Opriți aparatul şi deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piese care se mişcă în timpul utilizării.
- ATUNCI CÂND NU ESTE FOLOSIT, ÎNAINTE DE INTRODUCEREA SAU SCOATEREA ACCESORIILOR ŞI 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 "0" la introducerea și scoaterea ștecherului.	Rotiți selectorul de turație în poziția "0", apoi pe turația dorită.
	Blenderul nu este fixat în poziția corectă.	Atunci când este fixat adecvat, mânerul blenderului este orientat spre spatele mașinii.
	Capacul portului pentru accesorii din partea din spate nu este montat sau asamblat adecvat.	Atașați capacul portului pentru accesorii împingându-l înainte până la fixarea în poziție.
	Capul motor nu este în poziție verticală.	Rotiți selectorul de turație în poziția "0". Rabatați în jos capul motor. Mutați Selectorul de viteze din poziția "0" la viteza dorită (1-6).
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	Timp	Viteză	
Frișcă	200-400	g	120~160s	5~6	
Albuș de ou	60-240 (2-8 ouă)	g/bucăți	Cel puțin 120s	5~6	

CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA DE GĂTIT ȘI TIMPI DE PROCESARE (AMESTECAREA ALUATULUI UȘOR (DE EX.: ALUAT PENTRU PRĂJITURĂ))					
Rețetă	Ingrediente	Cantitate	Unitate	Timp/Viteză	Metodă
Tort de ciocolată	Făină	300	g	300~360s Setare medie (setarea 3~4)	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 smântâna și zahărul vanilat. La final adăugați și amestecați făina cu bicarbonatul de soda.
	Ouă	3	bucăți		
	Unt	150	g		
	Zahăr	150	g		
	Zahăr vanilat	2	linguriță		
	Smântână	100	g		
	Amestec brut de nuga	100	g		
	Bicarbonat de sodiu	3	linguriță		
Chec	Făină	150	g	200~240s Setare medie (setarea 3~4)	Puteți toate ingredientele în bol și amestecați-le până când sunt gata.
	Margarină	150	g		
	Zahăr	150	g		
	Ouă proaspete	3	bucăți		
	Praf de copt	1	linguriță		

CANTITĂȚI PENTRU FUNCȚIA CÂRLIG DE ALUAT ȘI TIMPI DE PROCESARE					
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed	Method
Aluat cu drojdie* (pâine) Cantități minime	Făină	750	g	300~360s Viteză redusă (setarea 1~2)	Puneți toate ingredientele într-un bol și amestecați până când obțineți aluatul.
	Apă caldă	400	mL		
	Zahăr	20	g		
	Margarină	20	g		
	Sare	10	g		
	Drojdie uscată	3	g		
Aluat cu drojdie* (aluat de pizza) Cantități maxime	Făină de grâu	700	g	Cel puțin 360s Viteză redusă (setarea 1~2)	
	Apă caldă	300	mL		
	Ulei	75	mL		
	Ouă proaspete	1	bucăți		
	Sare	3	linguriță		
	Zahăr	1	linguriță		
	Drojdie uscată	10	g		

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 viteza 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 deteriora cârligul. Masa aluatului nu trebuie să depășească 1200 g. Prea mult aluat deteriorează cârligul.

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 s pažnjom na životnu sredinu. Svi plastični delovi obeleženi su u svrhu recikliranja.

KOMPONENTE

A. Glava motora (s promenljivim nagibom)
B. Birač brzine
C. Jedinica motora
D. Dugme za zabravljivanje preklopne glave
E. Prednji priključak za radne elemente
F. Dugme za oslobađanje prednjeg priključka za radne elemente
G. Poklopac zadnjeg priključka za radne elemente
H. Pogonska osovina za nastavke
I. Činija od nerđajućeg čelika
J. Ploča za zaključavanje činije
K. Postolje protiv klizanja
L. Kabl za napajanje
M. Žičana metlica
N. Ravna obložena mutilica
O. Obložena kuka za testo
P. Dodatak za sečenje/usitnjavanje *
Q. Dodatak za mlevenje mesa *
R. Blender *
S. Poklopac blendera sa šoljom za merenje *
T. Providni štitnik za sipanje
U. Providni levak

** Samo određeni modeli*

Slika, stranica 2-3

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 zabravljivanje preklopne glave, a drugom rukom zakrenite glavu motora nagore. Kad se nađe u gornjem položaju, glava se zabravljuje.
Oprez! Proverite da li je kabl za napajanje izvučen iz utičnice.

3 Birač brzine prebacite u položaj „0". **Stavite činiju od nerđajućeg čelika na ploču za zaključavanje činije.** Okrećite činiju u smeru kazaljke na satu, sve dok se ne zabravi 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 osovinu za nastavke:** Poravnajte prorez na vrhu nastavka sa klinom na osovini. Pogurajte nastavak nagore i okrenite ga u smeru kretanja kazaljki na satu sve dok se klin ne zaustavi u zaključanom položaju. Da biste skinuli nastavak, okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljki na satu i izvucite.

5 **Glavu sa dodacima zakrenite tako da legne u odgovarajući položaj:** jednom rukom pritisnite dugme za zabravljivanje preklopne glave, a drugom rukom zakrenite glavu motora nadole. Priključite utikač kabla u zidnu utičnicu. Stavite štitnik za sipanje na činiju tako što ćete dodatak provući kroz otvor na štitniku za sipanje. Okrenite štitnik za sipanje tako da odgovara položaju u kome se uređaj koristi. Koristite levak da biste smanjili prosipanje sastojaka. Povežite levak sa štitnikom za sipanje koristeći kukice na levku.
Upozorenje: Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.

6 P**omerite birač brzine iz položaja „0" na željenu brzinu (1-6).** Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „0" i isključite uređaj.

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 „0", 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 4 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/rendaljku* 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 koriste 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.
- Treba biti obazriv prilikom rukovanja oštrim sečivima i priborom, pražnjenja činije 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.
- Uverite se da se vaša kosa, svi labavi materijali i vaša odeća/pribor nalaze dalje 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 priključuje na kola koja se redovno uključuju i isključuju pomoću takvih uređaja.
- Ne koristite ovaj uređaj sa više dodataka istovremeno.
- 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 suviše vlažno, ono se lepi na bočnu stranu posude.	Dodajte još brašna, po 1 supenu kašiku sve dok motor ne ubrza. Obrađujte 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 „0“ kada je kabl za napajanje uređaja uvučen i izvučen iz utičnice.	Prebacite birač brzine u položaj „0“, a zatim ga postavite na željenu brzinu.
	Ovaj blender nije fiksiran u pravilnom položaju.	Kad je blender pravilno postavljen ručka na blenderu treba da bude okrenuta ka zadnjoj strani uređaja.
	Poklopac zadnjeg priključka nije na mestu ili nije pravilno montiran.	Pričvrstite poklopac zadnjeg priključka tako što ćete ga pogurati pravo napred dok ne legne na svoje mesto.
	Glava motora je u gornjem položaju.	Prebacite birač brzine u položaj „0“. Zakrenite glavu motora nadole. Pomerite birač brizine iz položaja „0“ na željenu brzinu (1-6).
Uređaj vibrira/pomera se tokom rada.	Vakuumske nožice nisu pravilno fiksirane za podlogu.	Proverite da li su vakuumske 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 MUĆENJE I VREME OBRADE					
Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme	Brzina	
Neutralna pavlaka	200-400	g	120~160 sek.	5~6	
Jaje - belance	60-240 (2-8 jaja)	g/kom.	Barem 120 sek.	5~6	

KOLIČINE ZA LUPANJE I VREME OBRADE (MEŠANJE LAGANOG TESTA (NPR: TESTO ZA KOLAČ))					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme/Brzina	Postupak
čokoladni kolač	Brašno	300	g	300~360 sek. Srednje podešavanje (podešavanje 3~4)	Puter ne treba da bude tvrd već mekan. Umešajte omekšali puter sa šećerom dok ne postane kremast. Jedno za drugim, dodajte jaja. Tokom mešanja, dodajte kiselu pavlaku i vanilin šećer. Na kraju umešajte brašno u koje ste dodali sodu bikarbonu.
	Jaje	3	kom.		
	Puter	150	g		
	Šećer	150	g		
	Vanilin šećer	2	kaf.kaš.		
	Kisela pavlaka	100	g		
	Sirova nugat mešavina	100	g		
	Soda bikarbona	3	kaf.kaš.		
Kolač s puterom	Brašno	150	g	200~240 sek. Srednje podešavanje (podešavanje 3~4)	Ubacite sve sastojke u činiju, zamešajte ih, dok ne dobijete odgovarajuću smesu.
	Margarin	150	g		
	Šećer	150	g		
	Sveže jaje	3	kom.		
	Prašak za pecivo	1	kaf.kaš.		

KOLIČINE ZA MEŠANJE TESTA I VREME OBRADE					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme/Brzina	Postupak
Testo od kvasca* (hleb) min. Količine	Brašno	750	g	300~360 sek. Sporo podešavanje (podešavanje 1~2)	Ubacite sve sastojke u činiju i umesite po želji.
	Topla voda	400	mL		
	Šećer	20	g		
	Margarin	20	g.		
	So	10	g		
	Suvi kvasac	3	g		
Testo od kvasca* (testo za picu) maks. Količines	Pšenično brašno	700	g	Barem 360 sek. Sporo podešavanje (podešavanje 1~2)	
	Topla voda	300	mL		
	Ulje	75	mL		
	Sveže jaje	1	kom.		
	So	3	kaf.kaš.		
	Šećer	1	kaf.kaš.		
	Suvi kvasac	10	g		

KOLIČINE ZA MEŠANJE TESTA I VREME OBRADE					
Recept	Sastojci	Količina	Jedinica	Tačno vreme/Brzina	Postupak
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. Ovo može da ošteti nastavak za mešanje. Masa testa ne treba da pređe 1200 g. Previše testa će oštetiti nastavak za mešanje.

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

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

** Только для отдельных моделей*

Изображение, страница 2-3

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 «0». **Установите чашу из нержавеющей стали на опорную плиту чаши.** Чтобы зафиксировать чашу, поверните ее по часовой стрелке.
Предупреждение: Никогда не используйте устройство с венчиком, лопаткой или крюком для теста, если не установлена чаша.

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

5 **Наклоните головку с насадкой до фиксации:** одной рукой нажмите кнопку фиксации наклона головки, а другой рукой опустите головку двигателя. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Поместите щиток для налива вверху чаши таким образом, чтобы инструмент проходил через отверстие в щитке для налива. Поверните щиток для налива в желаемое положение. Используйте желобок, чтобы избежать разлива ингредиентов. Подсоедините желобок к щитку для налива с помощью крючков на желобке.
Внимание! Держите руки и пальцы вдалеке от движущихся частей.

6 **Переместите селектор скорости с положения «0» на отметку требуемой скорости (1–6).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «0» и извлеките вилку прибора из розетки.

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 «0», 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 поверх 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 4.

14 **Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя.** По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. РУстановите 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.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими элементами при удалении содержимого из чаши, а также при чистке компонентов.
- 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 поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим квалифицированным специалистом.
- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.

- Не 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 приступать 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.
- При использовании данного изделия следите, чтобы волосы, элементы одежды и украшения не попали в устройство.
- 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.
- Не используйте данное устройство с несколькими насадками одновременно.
- 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. Обрабатывайте 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.
	При вставке и извлечении вилки шнура питания в розетку регулятор скорости не находится в положении “0”.	Установите переключатель скоростей в положение «0», а затем на нужную скорость.
	Блендер не зафиксирован в надлежащем положении.	При правильной фиксации ручка блендера должна указывать на заднюю сторону комбайна.
	Крышка гнезда для задних насадок не установлена или установлена неправильно.	Установите на место крышку гнезда для задних насадок, надавив на нее в прямом направлении до щелчка.
	Головка двигателя находится в верхнем положении.	Установите переключатель скоростей в положение «0». Опустите головку двигателя вниз. Переместите селектор скорости с положения «0» на отметку требуемой скорости (1–6).
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	200-400	г	120~160 с	5~6	
Яичный белок	60-240 (2- 8 яйца)	г/шт	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
Шоколадный торт	Мука	300	г	300~360 с Средняя скорость (положение 3-4)	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	150	г		
	Сахар	150	г		
	Ванильный сахар	2	ст. л.		
	Сметана	100	г		
	Смесь для приготовления нуги	100	г		
	Разрыхлитель	3	ст. л.		
Сливочный кекс	Мука	150	г	200~240 с Средняя скорость (положение 3-4)	Поместить все ингредиенты в миску и смешивать до готовности.
	Маргарин	150	г		
	Сахар	150	г		
	Свежее яйцо	3	шт		
	Разрыхлитель	1	ст. л.		

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРИ КРЮЧКОВ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА					
Рецепт	Ингредиенты	Количество	Ед. изм.	Время/ Скорость	Приготовление
Дрожжевое тесто* (хлеб): мин. количества	мука	750	г	300~360 с Низкая скорость (положение 1-2)	Поместить все ингредиенты в миску и замешивать до нужного состояния.
	Теплая вода	400	мл		
	Сахар	20	г		
	Маргарин	20	г		
	Соль	10	г		
	Сухие дрожжи	3	г		
Дрожжевое тесто* (тесто для пиццы): макс. количества s	Пшеничная мука	700	г	Не менее 360 с Низкая скорость (положение 1-2)	
	Теплая вода	300	мл		
	Растительное масло	75	мл		
	Свежее яйцо	1	шт		
	Соль	3	ст. л.		
	Сахар	1	ст. л.		
	Сухие дрожжи	10	г		

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 повреждению крюка. Масса теста не должна превышать 1200 г. Замес теста большей массы может стать причиной поломки крюка.

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 miljön i åtanke. Alla plastdelar är märkta i återvinningssyfte.

KOMPONENTER

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

** Bara vissa modeller*

Bild sida 2-3

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 "0"-läge. **Fäst den rostfria skålen på låsplattan.** 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 **Placera redskapet på redskapsaxeln:** Rikta in skåran längst upp på redskapet med stiftet på redskapsaxeln. Tryck upp redskapet och vrid det medsols tills stiftet är låst i läge. Lossa redskapet genom att flytta det medsols och dra av.

5 **Luta motorhuvudet neråt till låst läge:** Tryck på låsknappen för motorhuvudet med ena handen samtidigt som du tippar motorhuvudet med den andra handen. Sätt i stickkontakten i eluttaget. Placera påfyllnadsöppningen ovanpå kärlet genom att låta verktyget passera genom påfyllnadsöppningen. Rotera påfyllnadsöppningen för att ställa in den i önskat läge. Använd tratten för att undvika spill när du fyller på ingredienser. Fäst tratten i påfyllnadsöppningen med hjälp av krokarna på tratten.
Varning! Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.

6 **Flytta hastighetsväljaren från "0" till önskad hastighet (1-6).** När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "0" och drar ut nätsladden ur eluttaget.

7 **Om produktens elsladd är urdragen och hastighetsväljaren har lämnats i hastighetsläge (1-6):**
Mixern startar inte automatiskt. Vrid hastighetsväljaren till "0", vrid därefter till önskad hastighet.

YTTERLIGARE FUNKTIONER

8 **Tillbehörsutag:** 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 rått 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 effekskaftet 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 4.

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 uppnåtts.
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 degkroken 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.
- Försiktighet ska vidtas vid hantering av skarpa knivblad och verktyg, tömning av skålen och under rengöring.
- Produkterna kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- 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.
- Se till att ditt hår, alla lösa saker och dina kläder / tillbehör hålls borta när du använder den här produkten.
- 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.
- Använd inte den här produkten med flera tillbehör samtidigt.
- 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 läge "0" när elkontakten sattes i eller drogs ur.	Vrid hastighetsväljaren till "0"-läge och sedan till önskad hastighet.
	Mixern sitter inte ordentligt på plats	Beredarhandtaget sitter som det ska när det är riktat mot maskinens baksida.
	Det bakre tillbehörsnavets hölje sitter inte på plats eller är inte ordentligt monterat.	Sätt fast det bakre tillbehörsnavets hölje genom att trycka det rakt framåt tills det låses i läge.
	Motorhuvudet är i upprätt läge.	Vrid hastighetsväljaren till "0"-läge. Luta motorhuvudet neråt. Flytta hastighetsväljaren från "0" till önskad hastighet (1-6).
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	
Grädde	200-400	g	120~160s	5~6	
Äggvita	60-240 (2-8 ägg)	g/st	Minst 120s	5~6	

VISPFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER (BLANDA LÄTT DEG (T.EX.: KAKDEG))					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid/ Hastighet	Metod
Chokladkaka	Mjöl	300	g	300~360s Medel inställning (inställning 3~4)	Smöret ska vara mjukt, inte hårt. Rör runt det mjuka smöret med sockret tills det är krämigt. Tillsätt äggen, ett i taget. Häll i gräddfilen och vaniljsockret under omrörning. Rör till sist i mjölet tillsammans med bakpulver.
	Ägg	3	st		
	Smör	150	g		
	Socker	150	g		
	Vaniljsocker	2	tsk		
	Gräddfil	100	g		
	Nougat rå blandning	100	g		
	Bakpulver	3	tsk		
Smörkaka	Mjöl	150	g	200~240s Medel inställning (inställning 3~4)	Lägg alla ingredienserna i skålen och blanda till en jämn smet.
	Margarin	150	g		
	Socker	150	g		
	Färskt ägg	3	st		
	Bakpulver	1	tsk		

KROKFUNKTIONSMÄNGDER OCH MIXNINGSTIDER					
Recept	Ingredienser	Mängd	Enhet	Tid/ Hastighet	Metod
Jästdeg* (bröd) min. mängd	Mjöl	750	g	300~360s Låg inställning (inställning 1~2)	Lägg alla ingredienserna i skålen och knåda till en slät deg.
	Varmvatten	400	mL		
	Socker	20	g		
	Margarin	20	g		
	Salt	10	g		
	Torrjäst	3	g		
Jästdeg* (pizzadeg) max. mängd	Vetemjöl	700	g	Minst 360s Låg inställning (inställning 1~2)	
	Varmvatten	300	mL		
	Olja	75	mL		
	Färskt ägg	1	st		
	Salt	3	tsk		
	Socker	1	tsk		
	Torrjäst	10	g		

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. Detta kan skada kroken. Degmassan får inte väga mer än 1,2 kg. För mycket degmassa kan skada kroken.

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

A. Glava motorja (nagibna)
B. Izbirnik hitrosti
C. Ohišje
D. Zaklepni gumb nagibne glave
E. Sprednje pritrdišče nastavkov
F. Gumb za sprostitev sprednjega pritrdišča nastavkov
G. Pokrov zadnjega pritrdišča nastavkov
H. Gred za nastavke
I. Posoda iz nerjavečega jekla
J. Pritrdilna plošča za posodo
K. Nedrseče noge
L. Napajalni kabel
M. Žično stepalo
N. Prevlečeno ploščato mešalo
O. Prevlečena kljuka za testo
P. Rezalnik/Drobilnik *
Q. Mlinček za meso *
R. Mešalnik *
S. Pokrov mešalnika z merilno posodo *
T. Prozorni zaščitni pokrov za dodajanje sestavin
U. Prozoren pokrov za dodajanje

** Le nekateri modeli.*

Slika, 2.-3. 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 »0«. **Namestite posodo iz nerjavnega jekla na pritrdilno ploščo za posodo.** 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 smeri urinega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urinega kazalca in povlecite navzdol.

5 **Nagnite glavo z nastavkom, da jo zaklenete v položaj:** Z eno roko pritisnite gumb za preprečitev nagibanja glave in z drugo roko nagnite glavo z motorjem navzdol. Vstavite vtikač v omrežno vtičnico. Namestite zaščitni pokrov za dodajanje sestavin na vrh sklede tako, da nastavek potisnete skozi odprtino v zaščitnem pokrovu za dodajanje sestavin. Zavrtite zaščitni pokrov za dodajanje sestavin v želeni položaj za uporabo. Uporabite dozirno odprtino na pokrovu, da zmanjšate razlivanje sestavin. Povežite zaščitni pokrov z odprtino dozirnika za dodajanje sesavin z uporabo zatičev.
Opozorilo: prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.

6 **Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »0« na želeno hitrost (1-6).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »0« in napravo izključite iz električnega omrežja.

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 »0«, nato pa ga obrnite na želeno 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: *Obroča ne privijte preveč.*

10 **Gumb za sprostitev sprednjega pritrdišča nastavkov potisnite navzdol desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov.** S pomočjo gumba za sprostitev pritrdišča nastavkov namestite pogonsko gred nastavka v odprtino sprednjega pritrdišča nastavkov. Ko je mlinček za meso varno pritrjen, se gumb za sprostitev 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 sprostitev sprednjega pritrdišča nastavkov potisnite navzdol desno in odstranite pokrov pritrdišča nastavkov.** S pomočjo gumba za sprostitev 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 sprostitev nastavka zaskoči. Pod nastavek postavite posodo.
Hrano narežite na majhne kose. Vtaknite vtič v vtičnico in obrnite izbirnik hitrosti na hitrost 4.

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 sprostitev 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 želeno 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 potapljajte 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.
- Med ravnanjem z ostrimi rezili in orodji, praznjenjem posode in čiščenjem izdelka bodite 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 potapljajte 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 poškodbe! Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Poskrbite, da so vaši lasje, ohlapni deli in vaša oblačila/dodatki dovolj daleč med uporabo tega izdelka.
- 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.
- Ne uporabljajte te naprave skupaj z večnamenskimi dodatki.
- 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 zgnetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč mokro, prijema se na steno posode.	Dodajajte 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 »0«, ko ste vstavili ali izvlekli vtikač stroja	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »0«, nato pa na želeno hitrost.
	Mešalnik ni nameščen v pravilnem položaju.	Če je ročaj mešalnika nameščen pravilno, je obrnjen proti zadnjemu delu stroja.
	Pokrov priključka za zadnji nastavek ni nameščen ali je nepravilno nameščen.	Pritrdite pokrov priključka za zadnji nastavek, tako da ga potisnete naravnost naprej, dokler se ne zaskoči.
	Glava motorja je v dvignjenem položaju.	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »0«. Nagnite glavo motorja navzdol. Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »0« na želeno hitrost (1-6).
Naprava se med delovanjem trese/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 zgnetite v dveh delih.

ODSTRANJEVANJE

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

Ta simbol na izdelku ali njegovi embalaži pomeni, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi 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	200-400	g	120~160 sek.	5~6	
Jajčni beljak	60-240 (2-8 jajca)	g/kosi	Vsaj 120 sek.	5~6	

KOLIČINE ZA FUNKCIJO GNETENJA IN ČASI OBDELAVE (MEŠANJE MAJHNE KOLIČINE TESTA (NPR.: TESTA ZA KOLAČE))					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas/Hitrost	Priprava
Čokoladna torta	Moka	300	g	300~360 sek. Srednja nastavitev (3~4)	Maslo mora biti mehko in ne trdo. Maslo mešajte s sladkorjem, dokler ne nastane kremasta masa. Eno za drugim dodajajte jajca. Med mešanjem dodajte kislo smetano in vanilijev sladkor. Na koncu vmešajte moko s pekovsko sodo.
	Jajce	3	kosi		
	Maslo	150	g		
	Sladkor	150	g		
	Vanilijev sladkor	2	žlička		
	Kisla smetana	100	g		
	Surova mešanica nougata	100	g		
	Pekovska soda	3	žlička		
Maslena pogača	Moka	150	g	200~240 sek. Srednja nastavitev (3~4)	Vse sestavine dajte v posodo in jih mešajte, dokler zmes ni pripravljena.
	Margarina	150	g		
	Sladkor	150	g		
	Sveže jajce	3	kosi		
	Pecilni prašek	1	žlička		

KOLIČINE ZA FUNKCIJO Z METLICAMA ZA TESTO IN ČASI OBDELAVE					
Recept	Sestavine	Količina	Enota	Čas/Hitrost	Priprava
Najm. količine za kvašeno testo* (kruh)	Moka	750	g	300~360 sek. Nizka nastavitev (1~2)	Vse sestavine dajte v posodo in gnetite do želenega rezultata.
	Topla voda	400	mL		
	Sladkor	20	g		
	Margarina	20	g		
	Sol	10	g		
	Suhi kvas	3	g		
Najv. količine za kvašeno testo* (testo za pizzo)	Pšenična moka	700	g	Vsaj 360 sek. Nizka nastavitev (1~2)	
	Topla voda	300	mL		
	Olje	75	mL		
	Sveže jajce	1	kosi		
	Sol	3	žlička		
	Sladkor	1	žlička		
	Suhi kvas	10	g		

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 standardnima metlicama pri najnižji hitrosti, dokler ne nastane gladka zmes.
4. Po tem dodajte jajce in kvas, zmešan s soljo in sladkorjem.
5. Hitrost morate zvišati na srednjo hitrost, moko pa dodajati postopoma.
6. Ko opazite, da zmes sega nad metlici, ju morate zamenjati z metlicama za veliko količino.
7. Vmešajte vso moko in mešajte, dokler ne nastane homogena mešanica.
8. V tem trenutku boste morali nadzorovati moč stoječega mešalnika, da ne bo presegel največje vrednosti, ki jo določa proizvajalec.
9. Zmes doseže točko, ko se ne prijema več metlic.

*Pri pripravi kvašenega testa ne presezite hitrosti 2. Tako boste morda poškodovali kavelj. Teža testa ne sme znašati več kot 1200 g. Prevelika količina testa lahko poškoduje kavelj.

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

A. Hlava motora (sklápacia)
B. Volič rýchlosti
C. Telo
D. Zaisťovacie tlačidlo sklápacej hlavy
E. Predný upevňovač nástavcov
F. Tlačidlo uvoľnenia predného upevňovača nástavcov
G. Kryt zadného upevňovača nástavcov
H. Hriadeľ nástavca
I. Misa z nehrdzavejúcej ocele
J. Blokovací podstavec misky
K. Protišmykové nožičky
L. Napájací kábel
M. Drôtený šľahač
N. Plochý šľahač s ochrannou vrstvou
O. Hnetač s ochrannou vrstvou
P. Krájač/strúhadlo *
Q. Mlynček na mäso *
R. Mixér *
S. Vrchnák mixéra s odmerkou *
T. Priehľadný kryt na prilievanie
U. Priehľadný žľab

** Len určité modely*

Obrázok str. 2-3

ZAČÍNAME

1 **Pred prvým použitím spotrebiča:** odstráňte všetok obalový materiál, ako sú plasty, značky, nálepky alebo štítky, ktoré môžu byť pripevnené k telu spotrebiča, misám alebo nástavcom.
Očistite spotrebič a nástavce, *pozri inštrukcie: „Čistenie a starostlivosť".*

2 **Umiestnite spotrebič na plochý povrch.** Jednou rukou stlačte zaisťovacie tlačidlo sklápacej 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 „0" (vypnutý). **Antikorovú misku položte na blokovací podstavec misky.** Otočte misou v smere pohybu hodinových ručičiek, aby sa zaistila na miesto.
Varovanie: nikdy nepoužívajte spotrebič s drôtenou metličkou, plochým šľahačom alebo nástavcom na miesenie cesta, ak misa nie je na mieste.

4 **Nástavec nasaďte na hriadeľ nástavca: š**trbinu v hornej časti nástavca zarovnajte s kolíkom na hriadeli nástavca. Nástavec posuňte nahor a otočte v smere hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, otočte ho proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ho.

5 **Sklopte hlavu s príslušenstvom, aby sa zaistila na svojom mieste:** Jednou rukou stlačte zaisťovacie tlačidlo sklápacej hlavy a druhou rukou sklopte hlavu motora. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete. Kryt na prilievanie umiestnite na hornú časť misky tak, aby nástroj prechádzal cez otvor v kryte na prilievanie. Otočte kryt na prilievanie tak, aby smeroval do požadovanej strany. Aby ste zabránili úniku ingrediencií, používajte žliabok. Žliabok pripevnite ku krytu na prilievanie pomocou háčikov na žľabe.
Upozornenie: prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.

6 **Volič rýchlosti posuňte z polohy „0" na požadovanú rýchlosť (1 – 6).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „0" a odpojte spotrebič.

7 **Ak je spotrebič odpojený a volič rýchlosti je ponechaný v režime rýchlosti (1-6):**
Spotrebič sa nezapne automaticky. Ovládač rýchlosti otočte do polohy „0" (vypnutý), a potom ho otočte na požadovanú rýchlosť.

ĎALŠIE FUNKCIE

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

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 príliš neuťahujte.*

10 **Zatlačte 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 volič 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 vložíte 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 **Zatlačte 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 volič otáčok nastavte na rýchlosť 4.

14 **Potraviny vkladajte do podávača pomocou zatláčadla.** Keď skončíte, spotrebič vypnite a odpojte ho. Nasaďte 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. Zarovnajte 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. Nasaďte 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 kladťe 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 vaším 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 ostrými reznými nožmi a nástrojmi, pri vyprázdňovaní misky a počas čistenia je potrebné dávať 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.
- Vyhnite 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.
- Počas používania tohto výrobku zabezpečte, aby boli vaše vlasy, všetky voľné predmety, ako aj oblečenie a doplnky v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.
- 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 hnetač 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.
- Tento spotrebič sa nesmie používať súčasne s viacerými nástrojmi/nástavcami/doplnkami.
- 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 dovtedy, 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 zapájaní alebo odpájaní spotrebiča od siete nebol volič rýchlosti nastavený v polohe "0".	Ovládač rýchlosti otočte do pozície „0" (vypnutý) a potom na požadovanú rýchlosť.
	Mixér nie je upevnený v správnej polohe.	Keď je mixér správne pripevnený, rukoväť by mala smerovať k zadnej časti spotrebiča.
	Zadný kryt prípojky pre nástavec nie je na mieste alebo nie je správne umiestnený.	Zadný kryt prípojky nástavca pripevníte tak, že ho zatlačíte rovno dopredu, kým nezapadne na svoje miesto.
	Hlava motora je v hornej polohe.	Ovládač rýchlosti otočte do pozície „0" (vypnutý). Sklopte hlavu motora nadol. Volič rýchlosti posuňte z polohy „0" na požadovanú rýchlosť (1 – 6).
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 zaneste, prosím, produkt na oficiálne zberné miesto alebo do servisného strediska Electrolux, aby bola zabezpečená demonáž batérie a elektrických častí bezpečným a profesionálnym spôsobom. Riaďte 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.

RECEPTY

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA ŠĽAHANIE A DOBA SPRACOVANIA					
Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas	Rýchlosť	
Smotana	200-400	g	120~160s	5~6	
Vajíčka – bielka	60-240 (2- 8 vajíčka)	g/ks	aspoň 120s	5~6	

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA MIESENIE A DOBA SPRACOVANIA (MIEŠANIE ĽAHKÉHO CESTA (NAPR. CESTA NA KOLÁČ))					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas/ Rýchlosť	Ako na to
Čokoládový koláč	Múka	300	g	300~360s Stredné nastavenie (nastavenie 3 – 4)	Maslo by malo byť mäkké, nie tuhé. Rozmiešajte mäkké maslo s cukrom dokrémova. Po jednom pridávajte vajíčka. Popri miešaní pridávajte kyslú smotanu a vanilkový cukor. Nakoniec primiešajte múku spolu s kypriacim práškom.
	Vajíčka	3	ks		
	Maslo	150	g		
	Cukor	150	g		
	Vanilkový cukor	2	čaj. lyž.		
	Kyslá smotana	100	g		
	Nugátová zmes	100	g		
	Kypriaci prášok	3	čaj. lyž.		
Maslový koláč	Múka	150	g	200~240s Stredné nastavenie (nastavenie 3 – 4)	Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premiešajte.
	Margarín	150	g		
	Cukor	150	g		
	Čerstvé vajíčka	3	ks		
	Prášok na pečenie	1	čaj. lyž.		

MNOŽSTVÁ URČENÉ NA HNETANIE A DOBA SPRACOVANIA					
Recept	Prísady	Množstvo	Jednotka	Čas/ Rýchlosť	Ako na to
Kysnuté cesto* (chlieb), min. množstvo	Múka	750	g	300~360s Nízke nastavenie (nastavenie 1 – 2)	Všetky prísady dajte do misy a riadne ich premieste.
	Teplá voda	400	mL		
	Cukor	20	g		
	Margarín	20	g		
	Soľ	10	g		
	Sušené droždie	3	g		
Kysnuté cesto* (cesto na pizzu), max. množstvo	Pšeničná múka	700	g	At least 360s Nízke nastavenie (nastavenie 1 – 2)	
	Teplá voda	300	mL		
	Olej	75	mL		
	Čerstvé vajíčka	1	ks		
	Soľ	3	čaj. lyž.		
	Cukor	1	čaj. lyž.		
	Sušené droždie	10	g		

Ako na to

1. V nádobe zmiešajte polovicu droždia so soľou a cukrom a nechajte odležať.
2. Do misy kuchynského robota dajte zvyšné droždie, vodu a olej.
3. Toto cesto by sa malo miešať štandardnými hnetačmi minimálnou rýchlosťou, kým nezískate hladkú zmes.
4. Potom pridajte vajíčko a droždie zmiešané so soľou a cukrom.
5. Rýchlosť by ste mali zvýšiť na strednú a postupne by ste mali pridávať múku.
6. Keď zbadáte, že hmota má tendenciu sa dvíhať nad hnetacie lopatky, musíte ich vymeniť za lopatky na hustejšiu hmotu.
7. 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 vymiesené, keď sa v ruke vôbec nelepí.

* Pri príprave kysnutého cesta neprekračujte rýchlosť č. 2. Toto môže poškodiť hák. Hmotnosť cesta by nemala presiahnuť 1200 g. Nadmerné množstvo cesta poškodí hák.

TÜRKÇE

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.

BILEŞENLER

A. Motor başı (yukarı kaldırılabilir)
B. Hız seçme düğmesi
C. Yuva
D. Kafa eğme kilitleme düğmesi
E. Ön eklenti yuvası
F. Ön eklenti yuvası ayırma düğmesi
G. Arka eklenti yuvası kapağı
H. Eklenti şaftı
I. Paslanmaz çelik kase
J. Çanak kilitleme plakası
K. Kaymaz ayak
L. Elektrik kablosu
M. Kablo palangası
N. Kaplamalı düz çırpıcı
O. Kaplamalı hamur kancası
P. Dilimleyici/Parçalayıcı *
Q. Et kıyma makinesi *
R. Blender *
S. Ölçü kaplı blender kapağı *
T. Şeffaf dökme koruması
U. Saydam oluk

** Yalnızca bazı modeller*

Resim sayfa 2-3

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 kaldırın. Yukarı konuma geldiğinde kilitlenir.
Dikkat! Elektrik kablosunun takılı olmadığından emin olun.

3 Hız seçiciyi "0" konumuna getirin. **Paslanmaz çelik çanağı, çanak kilitleme 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. Eklentiyi yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saat yönünde döndürün. Eklentiyi sökmek için saatin aksi yönünde döndürüp çekin.

5 **Yerine kilitlemek için eklentiyle birlikte kafayı eğin:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilitleme düğmesine basın ve diğer elinizle motor kafasını aşağı doğru indirin. Fişi ana prize takın. Aletin dökme korumasının açıklığından geçmesini sağlayarak dökme korumasını çanağın üst kısmına yerleştirin. Tercih edilen kullanım konumuna uyacak şekilde dökme korumasını döndürün. Malzemelerin dökülmesini azaltmak için oluğu kullanın. Oluk üzerindeki kancaları kullanarak oluğu dökme korumasına bağlayın.
Uyarı: Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.

6 **Hız seçiciyi "0" konumundan istediğiniz hıza (1-6) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "0" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.

7 **Cihazın fişi takılı değilse ve hız seçici hız modunda (1-6) bırakıldıysa:**
Cihaz otomatik olarak çalışmaya başlamaz. Hız seçiciyi "0" (Kapalı) konumuna çevirin ve ardından istenen hıza getirin.

DİĞER FONKSIYONLAR

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 MAKINESININ 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 hızına getirin. İticiyi kullanarak eti Besleme kanalına sürün.
Dikkat: Besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da başka nesneleri koymayın.
Not: *Etin kemiği, kası ya da derisi olmamalıdır.*

DILIMLEYICI/PARÇALAYICININ KULLANIMI*

12 **Silindirik bir dilimleyici (orta veya kalın) ya da bir parçalayıcı bıçak seçin.** Dilimleyici/parçalayıcı muhafazası içine doğru saat yönünde çevirerek eklentiyi 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 4 hızına 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.

TEMIZLIK 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!

EMNIYET TAVSIYESI

Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Keskin durumdaki kesme bıçaklarını ve aletlerini tutarken, kabı boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyumsal 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 saçınızın, 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.
- 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.
- Bu cihazı aynı anda çok sayıda eklentiyle kullanmayın.
- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan 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. Kabın yüzeyindeki hamur temizlenene kadar işlemi sürdürün.
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
	Makinenin fişi prize takıldığında ve prizden çekildiğinde hız seçici "0" konumunda değildi.	Hız seçiciyi "0" (Kapalı) konumuna ve ardından istenen hıza getirin.
	Blender doğru konumda sabitlenmemiştir.	Uygun şekilde sabitlendiğinde blender tutamağı makinenin arkasına doğru bakmalıdır.
	Arka eklenti yuvası kapağı yerinde değildir veya uygun şekilde monte edilmemiştir.	Yerine kilitlenene kadar düz bir şekilde öne doğru iterek arka eklenti yuvası kapağını takın.
	Motor kafası üst konumdadır.	Hız seçiciyi "0" (Kapalı). Motor kafasını aşağı indirin. Hız seçiciyi "0" konumundan istediğiniz hıza (1-6) 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 TARIFLERI

ÇIRPMA IŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI					
Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre	Hız	
Krema	200-400	g	120~160 sn.	5~6	
Yumurta beyazı	60-240 (2- 8 yumurtalar)	g/adet	En az 120 sn.	5~6	

ÇIRPMA IŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI (YUMUŞAK HAMUR KARIŞTIRMA (ÖRN.: KEK HAMURU))					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre/Hız	Hazırlama
çikolatalı kek	Un	300	g	300~360 sn. Orta ayar (3~4 ayarı)	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	150	g		
	Şeker	150	g		
	Vanilya Şekeri	2	ç.kaşığı		
	Ekşi krema	100	g		
	Çiğ nuga karışımı	100	g		
	Karbonat	3	ç.kaşığı		
Tereyağlı Kek	Un	150	g	200~240 sn. Orta ayar (3~4 ayarı)	Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve hazır olana kadar hepsini karıştırın.
	Margarin	150	g		
	Şeker	150	g		
	Taze yumurta	3	adet		
	Kabartma tozu	1	ç.kaşığı		

HAMUR KANCASI IŞLEVI MIKTARLARI VE İŞLEM SÜRELERI					
Tarif	Malzemeler	Miktar	Ünite	Süre/Hız	Hazırlama
Mayalı hamur* (ekmek) min. Miktar	Un	750	g	300~360 sn. Düşük ayar (1~2 ayarı)	Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve kıvama gelene kadar yoğurun.
	Ilık su	400	mL		
	Şeker	20	g		
	Margarin	20	g		
	Tuz	10	g		
	Kuru Maya	3	g		
Mayalı hamur* (Pizza hamuru) maks. miktar	Buğday unu	700	g	En az 360 sn. Düşük ayar (1~2 ayarı)	
	Ilık su	300	mL		
	Yağ	75	mL		
	Taze yumurta	1	adet		
	Tuz	3	ç.kaşığı		
	Şeker	1	ç.kaşığı		
	Kuru Maya	10	g		

Hazırlama

1. Bir kapta mayanın yarısını tuz ve şekerle karıştırıp bir kenara bırakın;
2. Mikser standlı kaba kalan mayayı, suyu ve yağı koyun;
3. Bu hamur standart çırpıcılar ile minimum hızda düzgün bir karışım elde edene kadar karıştırılmalıdır;
4. Sonra, yumurtayı ve tuz ve şeker ile karıştırılan mayayı ekleyin;
5. Hız orta hıza getirilmeli ve un azar azar eklenmelidir;
6. Hamur çırpıcıların üstüne çıktığında, çırpıcılar yoğun hamur çırpıcıları ile değiştirilmelidir;
7. Tüm unu dökün ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın;
8. Üretici tarafından belirlenen maksimum değeri aşmamak için bu noktada standlı mikserin giriş gücünü takip etmeniz gerekir.
9. Hamur, ele yapışmayacak kıvama geldiğinde istenen noktaya ulaşılmış demektir.

*Mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi geçmeyin. Bu kancaya zarar verebilir. Hamurun ağırlığı 1200 gramı aşmamalıdır Fazla hamur kancaya zarar verir.

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

A. Голівка двигуна (нахиляється)
B. Перемикач швидкості
C. Корпус
D. Кнопка фіксації наклону
E. Передній фіксатор для використовування додаткових насадок
F. Кнопка деблокування переднього фіксатора для насадок
G. Кришка заднього фіксатора для додаткових насадок
H. Вал насадки
I. Чаша з нержавіючої сталі
J. Підставка чаші з кріпленням
K. Ніжки, що унеможливлюють ковзання
L. Шнур живлення
M. Дротова збивачка
N. Пласка мішалка з покриттям
O. Гачок для тіста з покриттям
P. Пристрій для нарізання/подрібнення *
Q. М'ясорубка *
R. Блендер *
S. Кришка блендера з мірним стаканом *
T. Прозорий щиток для наливання
U. Прозорий жолобок

** Тільки для окремих моделей*

Зображення, сторінка 2-3

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 «0». **Помістіть чашу з нержавіючої сталі на підставку з кріпленням.** 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 **Установіть насадку на вісь для насадок:** Співставте проріз у верхній частині насадки зі штифтом на осі для насадок. Натисніть на насадку у напрямку вгору і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати штифт. Щоб зняти насадку, поверніть її проти годинникової стрілки і витягніть.

5 **Нахиліть голівку з насадками до фіксації:** однією рукою натисніть кнопку фіксації голівки двигуна, а другою рукою опустіть голівку двигуна. Вставте вилку в розетку живлення. Установіть щиток для наливання зверху чаші таким чином, аби інструмент проходив через отвір у щитку для наливання. Поверніть щиток для наливання в бажане положення. Використовуйте жолоб, аби уникнути розливання інгредієнтів. Приєднайте жолоб до щитка для наливання за допомогою гачків на жолобі.
Увага: Тримайте пальці й руки подалі від частин, що рухаються.

6 **Перемістіть регулятор швидкості з положення "0" до потрібної швидкості (1-6).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "0" і відключіть прилад від електромережі.

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 «0», 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 и поверніть перемикач швидкості на швидкість 3-4. Подавайте м'ясо у колону подачі за допомогою товкача.
Увага! Не кладіть пальці чи інші прилади в колону подачі.
Примітка. *М'ясо не повинно містити кісток, м'язів і шкіри.*

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЄМ 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 закріплені, кнопка деблокування насадки зафіксується з клацанням.** Поставте контейнер під пристрій. Поріжте продукт на невеликі шматочки. Вставте вилку приладу в розетку и поверніть перемикач швидкості на швидкість 4.

14 **Подавайте продукт у колону подачі за допомогою товкача.** 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 приладь 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 перемішуйте, 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.
- Будьте обережні при поводженні з гострими ріжучими лезами і інструментами, при звільненні чаші та під час очищення.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- 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 табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.
- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- 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 волосся, 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 користуйтесь 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.
- Не використовуйте прилад з декількома насадками одночасно.
- 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 перероблюйте двома партіями.
	Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші.	Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Перероблюйте 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 швидкості не знаходився у положенні «0» при увімкненні та вимкненні приладу з розетки.	Установіть перемикач швидкостей у положення «0», а потім на потрібну швидкість.
	Блендер не зафіксовано у правильному положенні.	При правильній фіксації ручка блендера має бути звернена до задньої частини комбайна.
	Кришка втулки заднього вузла кріплення не знаходиться на місці чи у правильному положенні.	Прикріпіть кришку втулки заднього вузла кріплення, проштовхнувши її вперед, доки вона не зафіксується у правильному положенні.
	Голівка двигуна знаходиться у піднятому положенні.	Установіть перемикач швидкостей у положення «0». Опустіть голівку двигуна. Перемістіть регулятор швидкості з положення "0" до потрібної швидкості (1-6).
Працюючий прилад вібрує/ рухається.	Пневматичні ніжки-присоски не закріплені до поверхні належним чином.	Переконайтеся у чистоті ніжок-присосок. Помістіть пристрій на гладкій та чистій поверхні.
	Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Вийміть половину і перероблюйте 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	200-400	г	120~160с	5~6	
Яйце - білок	60-240 (2-8 яйця)	г/шт.	Мінімум 120с	5~6	

ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ПЕРЕМІШУВАННЯ (ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГКОГО ТІСТА (НАПР., ТІСТО ДЛЯ ТОРТУ))					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час/Швидкість	Приготування
шоколадний торт	Борошно	300	г	300~360с Середнє налаштування (3~4 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	150	г		
	Цукор	150	г		
	Ванільний цукор	2	ч.л.		
	Сметана	100	г		
	Суміш для приготування нуги	100	г		
	Харчова сода	3	ч.л.		
Масляний пиріг	Борошно	150	г	200~240с Середнє налаштування (3~4 рівень)	Помістити всі інгредієнти в чашу та перемішати до готовності.
	Маргарин	150	г		
	Цукор	150	г		
	Свіже яйце	3	шт.		
	Пекарський порошок	1	ч.л.		

ІНГРЕДІЄНТИ І ТРИВАЛІСТЬ ЗАМІШУВАННЯ					
Рецепт	Інгредієнти	Кількість	Одиниця виміру	Час/Швидкість	Приготування
Дріжджове тісто* (хліб) мін. кількість	борошно	750	г	300~360с Повільне налаштування (1~2 рівень)	Помістіть усі інгредієнти в чашу та замішуйте до потрібного стану.
	Тепла вода	400	мл		
	Цукор	20	г		
	Маргарин	20	г		
	Сіль	10	г		
	Сухі дріжджі	3	г		
Дріжджове тісто* (тісто для піци) мін. кількість	Пшеничне борошно	700	г	Мінімум 360с Повільне налаштування (1~2 рівень)	
	Тепла вода	300	мл		
	Олія	75	мл		
	Свіже яйце	1	шт.		
	Сіль	3	ч.л.		
	Цукор	1	ч.л.		
	Сухі дріжджі	10	г		

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 вінчиками, слід замінити їх на вінчики для важкої маси;
7. Додати все борошно та змішувати до отримання однорідної суміші;
8. На цьому етапі слід контролювати вхідну потужність міксеру, 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 гачка. Вага тіста не повинна перевищувати 1200 г. Занадто велика кількість тіста може пошкодити гачок.

CONSUMABLES & ACCESSORIES

www.electrolux.com/shop

Meat grinder
Ref: **MGM01**
PNC: 900168891/1

Salad Maker
Ref: **SMM01**
PNC: 900168892/9

Blender Jar
Ref: **PJM01**
PNC: 900168893/7

Burger press
Ref: **EHP01**
PNC: 900168373/0

3483 E EKM3xxx 02 01 1117

Share more of our thinking at **www.electrolux.com**

electrolux.com/shop

Electrolux Floor Care AB
S:t Göransgatan 143
S-105 45 Stockholm
Sweden