



Instruction Book

ASSISTENT™

EKM4XXX

EKM55XX

E7KM1-4PB

E4KM1-2BM



GB INSTRUCTION BOOK

FR MODE D'EMPLOI

AR كتيب الإستخدام

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

DK VEJLEDNING

EE KASUTUSJUHEND

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

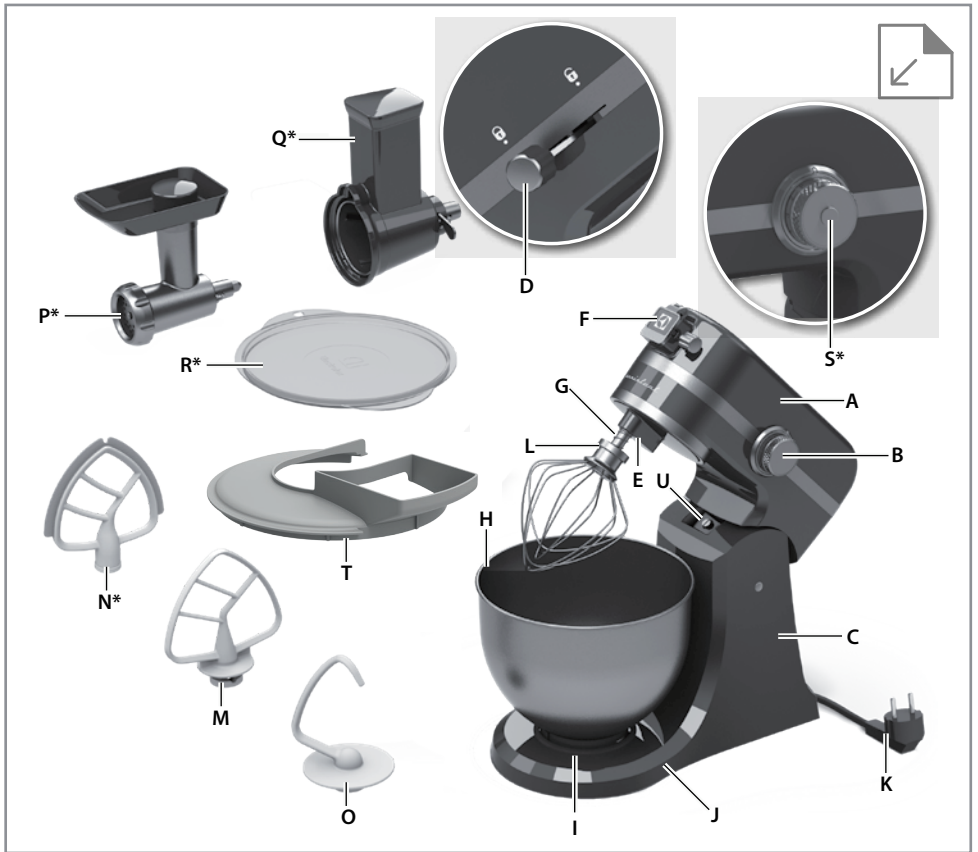
SE BRUKSANVISNING

SI NAVODILA

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE

TR EL KİTABI

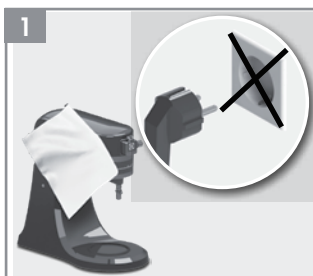
UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

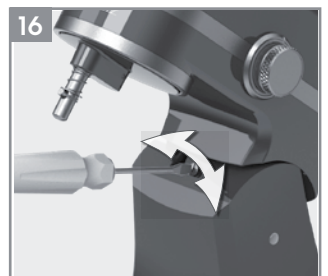
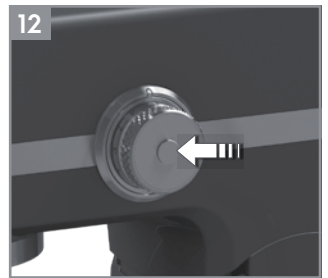
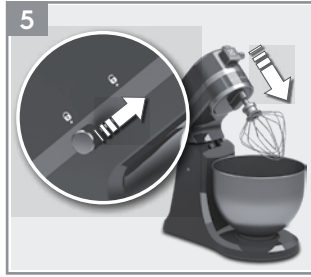
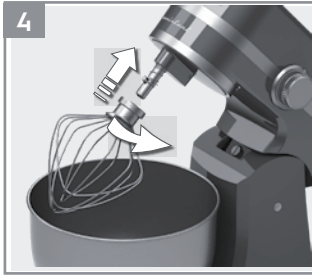


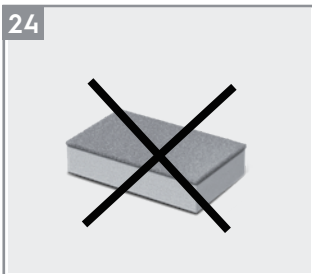
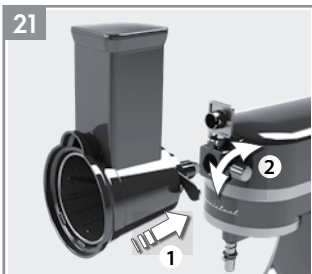
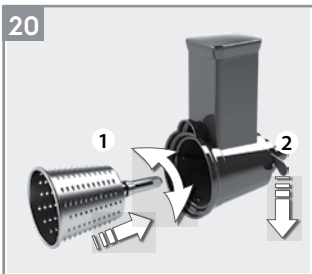
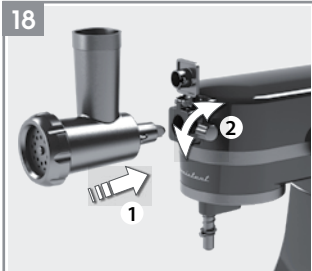
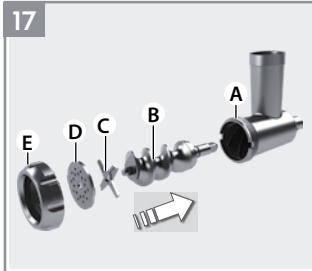
Max speed 2		
 70%	 0.13-0.79kg	 0.23-1.39kg
 57%	 0.175-0.7kg	 0.29-1.2kg
 40%	 0.25-0.75kg	 0.4-1.2kg

Max speed 6	
 1-9 eggs	 0.2-1.8kg

Max speed 10	
 2-9 eggs	 100-600g







CONTENTS

ENGLISH	6	HRVATSKI	47	SRPSKI	87
FRANÇAIS	11	MAGYAR	52	РУССКИЙ	92
عربي	18	ITALIANO	57	SVENSKA	98
ČEŠTINA	22	LIETUVIŠKAI	62	SLOVENŠČINA	103
DEUTSCH	27	LATVIEŠU	67	SLOVENČINA	108
DANSK	32	NORSK	72	TŸRKÇE	112
EESTI	37	POLSKI	77	УКРАЇНСЬКА	117
SUOMI	42	ROMÂNĂ	82		

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 lever
- E. Working light
- F. Attachment hub
- G. Attachment shaft
- H. Stainless steel bowl
- I. Bowl clamping plate
- J. Non-slip feet
- K. Power cord
- L. Wire whip
- M. Coated flat beater
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Coated dough hook
- P. Meat grinder*
- Q. Slicer/Shredder*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Pulse function*
- T. Splash guard
- U. Motor head screw

* Certain models only

Picture page 2-4

USAGE OF TOOLS AND CAPACITY

Speeds	Tools	Type of Mixture		Min Capacity	Max Capacity
Max2	Dough hook	Heavy mixtures of dough (e.g. bread, pizza or pastry dough)	75% hydration	130 g flour or 230 g dough	0.79 kg flour or 1.39 kg dough
			57% hydration	175 g flour or 290 g dough	0.7 kg flour or 1.2 kg dough
			40% hydration	250 g flour or 400 g dough	0.7 kg flour or 1.2 kg dough
Max6	Beater	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)		1 egg or 200 g dough	9 eggs or 1.8 kg dough
Max10	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blanchmange)		2 eggs or 100 g cream	9 eggs or 600 g cream
Pulse	Any tool	Mixtures that need ingredients stirring in very slow and gradual manner			

Hydration percentage means the weight proportion of water relative to the flour used in the dough recipe.

Example: if a dough recipe uses 400 gr of water and 1,000 gr of flour, means it has 40% hydration.

GETTING STARTED

- 1 **Before using the appliance for the first time:** Unplug the appliance. The Wire whip, Meat grinder* and Slicer/Shredder* should only be washed by hand in warm soapy water. The bowl, Flat beater, Dough hook, **SoftEdgeBeater™** and **PerfectRiseLid™** are dishwasher-proof. Clean the motor unit with a damp cloth.



Caution: Never immerse the motor unit in water! Let all parts dry thoroughly.

- 2 Place the appliance on a flat surface. **Tilting the Motor head up:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head up with the other hand. Once in up position it locks. **Warning:** Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 3 Move Speed selector to "OFF". **Place the Stainless steel bowl on the bowl clamping plate.** Move the bowl clockwise to lock into position. **Warning:** Never operate appliance with the attachments wire whip, Flat beater, Dough hook or **SoftEdgeBeater™** unless the bowl is in place, and the motor head is down.
- 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 the attachment up and turn it counterclockwise until the pin is locked into position. To remove the attachment, move it clockwise and pull off.

- 5 Tilt the Motor head down:** Move the Tilt head locking lever to "Unlocked" with one hand, tilt the Motor head down with the other hand. Insert the plug in the main socket.
- 6 Move the Speed selector from "OFF" to desired speed (1-10).** Once mixing is complete, turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.
- 7 Work light and Power indicator light:** If the appliance is plugged in and a speed is selected, a blue LED lights up around the Speed selector. A working light will also light up over the working area. If the Speed selector is moved to "OFF", the working light will automatically shut off after 3 min.
- 8 Note:** If the Speed selector is already turned on before the appliance is plugged in, both the blue Speed selector LED light and the Working light will flash OFF and ON to let you know the Speed selector has been left on. Turn the Speed selector to "OFF" and the lights will stop flashing. Then resume operating normally.

OTHER FUNCTIONS

- 9 How to use the coated SoftEdgeBeater™ * tool:**
The SoftEdgeBeater™ is perfect for creamy mixtures and toppings. The silicone edges of the beater, gently wipes the sides on the bowl helping to incorporate all the ingredients in the mixture and to ensure even consistency throughout the mixing process.
- 10 Note:** Do not use the coated SoftEdgeBeater™ * with heavy mixtures such as dough, use the dough hook tool instead. For hard ingredients like dry fruits, shells or bones use the coated flat beater instead.
- 11 How to use the PerfectRiseLid™ *:**
The PerfectRiseLid™ isolates and helps to build up the humid environment for the dough to rise in proper condition. Covering the bowl with the PerfectRiseLid™ keeps the dough from drying out, preventing the formation of a crust on the surface of the dough, which inhibits the proper rising of the dough which results in a poorer baking result.
- 12 How to use the Pulse function*:**
If the machine is set to speed 1/P, you can temporarily stop the machine by pressing the "PULSE" button on the speed selector. Pressing it again will start the machine for 1,5 seconds. If you press continuously the machine will work as long as you keep the button pressed.
- 13 How to use splash guard:**
- Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded.
 - Use the splash guard to protect against liquid/light mixtures. Ingredients can be added directly to the via the feed hole of splash guard.
 - For heavy dough mixtures (e.g. bread), it's not suggested to use splash guard. While mixing dough, in order avoid flour splash, keep the appliance at setting 1 for 60 seconds, then turn to recommended speed.
- 14 Attachment hub:** The appliance comes with a built in multipurpose Attachment hub. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.
- 15 Adjusting the Attachment shaft:** The appliance is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, you can adjust it correctly. See 14 for further instructions.
- 16 Turn the Speed selector to "OFF" and unplug the appliance.** Tilt the Motor head back. Use a slotted point Head screwdriver to adjust the screw. Turn counter clockwise to raise the Attachment shaft, turn clockwise to lower it.



HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

- 17 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.
- 18 Open the Attachment hub Lid on the Stand mixer.** Fit the Power shaft of the attachment in the Attachment hub socket on the Stand mixer. Rotate the attachment back and forth if necessary. Tighten the Attachment hub knob until the attachment is fully fastened.
Caution: Before attaching accessories turn off the appliance and unplug it.
- 19 Place the food tray over the grinder housing.** Cut raw meat into small pieces and place it on the food tray. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 6-8). Feed the meat into the feed chute by using the pusher.
Caution: Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.
Note: Meat should not contain bones, muscles or skin.

HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER*

- 20** **How to use the Slicer/Shredder:** Choose a Slicer or a Shredder knife (Medium or Course). Insert the shaft (square end) of the selected Knife into the Slicer/Shredder housing so the shaft fits into square hub socket. Secure the Knife by pulling the Locking handle downwards.
Caution: The blades and inserts are very sharp!
- 21** **Assemble the Slicer/Shredder in the Attachment hub.** Place a container under the attachment. Cut the food into small pieces. Plug in the appliance and turn the Speed selector to desired speed (recommended speed: 8).
- 22** **Feed the food into the Feed chute by using the Pusher.** When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Close the Attachment hub lid and tighten the Attachment hub knob.


CLEANING AND CARE

- 23** **Unplug the appliance.** We recommend that the wire whip, meat grinder* and slicer/shredder* is washed by hand in warm soapy water.
-  The bowl, Flat beater, Dough hook, **SoftEdgeBeater™™** and **PerfectRiseLid™™** are dishwasher-proof.
-  Clean the motor unit with a damp cloth. **Caution: Never immerse the motor unit in water!** Let all parts dry thoroughly.
- 24** Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the 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, emptying the bowl and during cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliance is for indoor use only.
-  Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.

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

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 motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The appliance vibrates / moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
	The tools usage, speed setting and max capacity are not aligned with recommendation.	Follow the recommended tools usage, speed setting and capacity provided.
The Working light and Power indicator light flashes on and off.	The Speed selector has been left turned on.	Turn the Speed selector to "Arrest".
The attachment scrapes the Stainless steel bowl during operation.	The height of the attachment shaft is incorrect.	Adjust the height of the attachment shaft.
The motor head (A) is shaky during mixing.	The motor head screw (U) is too tight.	Turn the motor head screw counterclockwise with screwdriver around one full round. Please note that too much adjustment can make the tiltable motor head can't be locked. If this happen, turn the motor head screw clockwise.

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.

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) | K. Cordon d'alimentation |
| B. Sélecteur de vitesse | L. Fouet métallique |
| C. Socle moteur | M. Batteur plat (avec revêtement) |
| D. Levier de verrouillage du bras moteur | N. SoftEdgeBeater™ |
| E. Voyant de fonctionnement | O. Crochet à pétrir (avec revêtement) |
| F. Adaptateur à accessoires | P. Hachoir à viande* |
| G. Tige de fixation des accessoires | Q. Trancheuse/Râpe* |
| H. Bol en acier inoxydable | R. PerfectRiseLid™ |
| I. Plaque de fixation du bol | S. Fonction d'impulsion* |
| J. Pieds antidérapants | T. couvercle antiéclaboussures |
| | U. Tête de vis du moteur |

Illustration page 2-4

*Sur certains modèles uniquement

UTILISATION DES OUTILS ET CAPACITÉ

Vitesses	Outils	Type de mélanges	Capacité minimale	Capacité maximale	
Max 2	Crochet pétrisseur	Mélanges épais de pâte (par ex., pâte à pain, à pizza ou à pâtisserie)	75% d'hydratation	130g de farine ou 230g de pâte	0.79kg de farine ou 1.39kg de pâte
			57% d'hydratation	175g de farine ou 290g de pâte	0.7kg de farine ou 1.2kg de pâte
			40% d'hydratation	250g de farine ou 400g de pâte	0.7kg de farine ou 1.2kg de pâte
Max 6	Batteur	Mélanges moyennement épais (par ex., crêpes ou mélange de génoise)	1 œuf ou 200g de pâte	9 œufs ou 1.8kg de pâte	
Max 10	Fouet	Mélanges légers (par ex., crème, blanc d'œuf, blanc-manger)	2 œufs ou or 100g de crème	9 œufs ou 600g de crème	

Le taux d'hydratation est la proportion pondérale d'eau par rapport à la farine utilisée dans la recette de la pâte. **Par exemple** : si une recette de pâte utilise 400g d'eau et 1,000g de farine, cela signifie qu'elle a un taux d'hydratation de 40%.

PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois : Débrancher l'appareil. Le fouet, le hachoir* et la trancheuse* doivent être lavés exclusivement à la main, à l'eau chaude et au savon. Le bol, le batteur plat, le crochet de pétrissage, le **SoftEdgeBeater™** et le **PerfectRiseLid™** sont lavables au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide.



Attention : Ne jamais immerger le moteur dans l'eau ! Laisser soigneusement sécher toutes les pièces.

- 2 Placer l'appareil sur une surface plane. **Inclinaison du capot du moteur vers le haut** : Mettre le levier de verrouillage du bras moteur en position "déverrouillage", puis basculer le bras moteur vers le haut. Une fois le bras incliné vers le haut, il se verrouille. **Attention : Garder les doigts et les mains hors de portée des pièces mobiles.**
- 3 Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ». **Placer le bol en acier inoxydable sur sa plaque de fixation.** Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de verrouillage. **Attention** : veillez à ce que le bol soit toujours en place et le bras moteur abaissé avant de faire fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat, le crochet de pétrissage ou le **SoftEdgeBeater™**.
- 4 **Placer un accessoire sur tige à accessoires à accessoires** : Positionner l'accessoire en respectant le sens d'introduction de celui-ci, enclencher-le en exerçant une pression puis tourner d'un quart sur la droite pour le verrouiller.

er. Pousser l'accessoire et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la broche soit verrouillée. Pour retirer l'accessoire, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retirer.

- 5 **Abaisser le bras du robot** : positionner le levier en mode déverrouillage puis incliner le bras vers le bas. Brancher la prise sur le secteur. Tourner le levier de verrouillage du capot inclinable en position « Déblocage » avec une main, puis incliner le capot du moteur vers le bas avec l'autre main. Insérer la fiche électrique dans une prise secteur.
- 6 **Sélectionner la vitesse souhaitée (1 à 10)**. Une fois l'utilisation terminée, positionner le sélecteur de vitesse en position "OFF" et débrancher l'appareil.
- 7 **Voyant de fonctionnement et rétroéclairage du sélecteur de vitesse** : Si l'appareil est branché et qu'une vitesse est sélectionnée, une LED bleue s'allume près du sélecteur de vitesse. Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail. Un voyant de fonctionnement placé sous le bras moteur s'allume automatiquement lors de la mise en route de la machine et s'éteint automatiquement 3 mn après l'arrêt de celle-ci.
- 8 **Remarque** : Si le sélecteur de vitesse est déjà activé avant que l'appareil soit branché, la LED bleue du sélecteur de vitesse et le voyant de fonctionnement clignoteront tous les deux pour vous avertir que le sélecteur de vitesse est resté activé. Positionner le sélecteur de vitesse sur la position OFF, puis sélectionner la vitesse choisie pour remettre en route l'appareil.

AUTRES FONCTIONS

- 9 **Comment utiliser l'accessoire enduit SoftEdgeBeater™ *** :
Le **SoftEdgeBeater™ *** est idéal pour les garnitures et mélanges crémeux. Les rebords en silicone du batteur raclent délicatement les parois du bol, permettant une incorporation parfaite de tous les ingrédients pour une consistance homogène tout au long du processus.
- 10 **Remarque** : N'utilisez pas le **SoftEdgeBeater™ *** enduit pour des mélanges épais et lourds, tels que la pâte, et préférez le crochet de pétrissage. Pour les ingrédients durs, tels que les fruits secs, les coquilles ou les os, utilisez de préférence le batteur plat.
- 11 **Comment utiliser le PerfectRiseLid™ *** :
Le **PerfectRiseLid™** protège la pâte et lui permet de lever dans un environnement humide idéal. Lorsque vous couvrez le bol avec le **PerfectRiseLid™**, vous évitez que la pâte se dessèche et qu'une croûte ne se forme à la surface, ce qui empêcherait la pâte de lever correctement et entraînerait des résultats de cuisson médiocres.
- 12 **Fonction d'impulsion*** :
Si l'appareil est réglé sur la vitesse 1/P, vous pouvez l'arrêter temporairement en appuyant sur la touche « PULSE » sur le sélecteur de vitesse. Appuyez à nouveau sur la touche pour faire redémarrer l'appareil pour 1,5 seconde. Si vous maintenez cette touche enfoncée, l'appareil fonctionnera tant que vous maintiendrez l'appui sur la touche.
- 13 **Comment utiliser le couvercle antiéclaboussures** :
 - Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour éviter tout débordement ou surcharge du moteur.
 - Utilisez le couvercle antiéclaboussures pour vous protéger contre les mélanges liquides / légers. Les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol via l'orifice d'alimentation du couvercle antiéclaboussures.
 - Pour les mélanges de pâtes lourdes (comme le pain), il n'est pas recommandé d'utiliser de couvercle antiéclaboussures. Pendant le mélange de la pâte, pour éviter les projections de farine, laissez l'appareil sur la vitesse 1 pendant 60 secondes, puis passez à la vitesse recommandée.
- 14 **Adaptateur à accessoires** : L'appareil est équipé d'un adaptateur à accessoires multi-usage. Merci de lire et de suivre attentivement les instructions fournies avec chaque accessoire pour une utilisation correcte et sécurisée.
- 15 **Réglage de la tige de fixation des accessoires** : L'appareil est réglé en usine de sorte que le batteur plat ne touche pas le fond du bol. Si le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné des côtés, il est possible de le régler manuellement. Voir la section 14 pour plus d'instructions.
- 16 **Positionner le sélecteur de vitesse sur "OFF" et débrancher l'appareil**. Incliner le bras moteur du moteur vers l'arrière. Utiliser un tournevis plat pour régler la vis. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire remonter la tige de fixation des accessoires ; tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR À VIANDE*



- 17 **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.

- 18 Ouvrir le couvercle de l'adaptateur à accessoires du robot.** Desserrer la vis puis insérer le hachoir. Si nécessaire, faire bouger l'accessoire d'avant en arrière pour l'insérer. Resserrer la vis de l'adaptateur à accessoires.
Attention : Avant d'installer un accessoire, éteindre l'appareil et le débrancher.
- 19 Placer le plateau sur le hachoir.** Couper la viande crue en petits morceaux et la disposer sur le plateau. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 6-8. Insérer la viande dans la goulotte en utilisant le poussoir.
Attention : Ne jamais placer ses doigts ni d'autres ustensiles dans la goulotte.
Remarque : La viande ne doit contenir ni os, ni muscle, ni peau.

COMMENT UTILISER LA TRANCHEUSE/RÂPE*

- 20 Comment utiliser la Trancheuse/Râpe :** Choisir le modèle de râpe désiré (fin, moyen, gros). Insérer l'axe d'entraînement (bout carré) dans le dispositif. Fixer l'axe en rabattant le levier de verrouillage vers le bas.
Attention : Les lames sont très coupantes !
- 21 Insérer la trancheuse/râpe dans l'adaptateur à accessoires, puis serrer la vis pour fixer correctement le tout.** Placer un récipient sous l'accessoire. Découper les aliments en petits morceaux. Brancher l'appareil et tourner le sélecteur de vitesse sur 8.
- 22 Insérer les aliments dans la goulotte en utilisant le poussoir.** Lorsque l'utilisation des accessoires est terminée, éteindre le robot et le débrancher. Refermer le couvercle de l'adaptateur et resserrer la vis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 23 Débranchez l'appareil.** Nous vous conseillons de laver le fouet métallique, le hachoir à viande* et la trancheuse/râpe* à la main, dans un mélange d'eau tiède et de savon.
-  Le bol, le batteur plat, le crochet de pétrissage, le **SoftEdgeBeater™** et le **PerfectRiseLid™** sont lavables au lave-vaisselle.
-  Nettoyer l'unité du moteur à l'aide d'un tissu humide. **Attention :** Ne jamais immerger le moteur dans l'eau ! Séchez soigneusement les pièces avant de les utiliser.
- 24** N'utiliser ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs pour le nettoyage 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.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames, qui sont coupantes, lors du vidage du bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur un réseau électrique correspondant à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne jamais utiliser ou mettre en marche l'appareil si
 - le cordon d'alimentation est endommagé ;
 - le corps de l'appareil est endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin

d'éviter tout danger.

- L'appareil doit toujours être placé sur une surface de travail plane et horizontale.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant assemblage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne plongez pas l'appareil, son cordon ou sa prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir. Ne le mettez pas en contact avec une surface chaude, notamment sur une cuisinière.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces faites par un autre fabricant qui n'est pas recommandé ou vendu ; risque de blessure.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter et de nettoyer les pièces de l'appareil.
- Évitez le contact avec les parties mobiles, qui pourrait provoquer des blessures ! N'utilisez pas d'autres outils ni d'autres ustensiles lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne quittez pas cet appareil des yeux lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de tenir à l'écart toutes les matières libres ainsi que vos vêtements/ accessoires lorsque vous utilisez ce produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des liquides bouillants (max. 90°C).
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger de la peinture. Attention, danger, risque d'explosion !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil avec le fouet métallique, le batteur plat ou le crochet de pétrissage si le bol n'est pas en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadaptée de l'appareil.

GESTION DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux parois du bol.
Le moteur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
L'appareil vibre/bouge lors de l'utilisation.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	C'est normal pour des charges lourdes (par ex. pâte épaisse, fromage).	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	L'utilisation du matériel, la configuration de la vitesse et la capacité max. ne suivent pas les recommandations.	Respectez l'utilisation du matériel, la vitesse et la capacité recommandées.
L'accessoire érafle le bol en acier inoxydable lors de l'utilisation.	La hauteur de la tige à accessoires est inadaptée.	Régler la hauteur de l'arbre à la tige de fixation des accessoires.
Un voyant de fonctionnement s'allume également près de la zone de travail.	Le sélecteur est resté sur une vitesse.	Mettre le sélecteur de vitesse sur « OFF ».
La tête du moteur (A) tremble pendant le mélange.	La tête de vis du moteur (U) est trop serrée.	Faites tourner d'environ un tour entier la tête de vis du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attention, trop d'ajustements peuvent empêcher le bon verrouillage de la tête du moteur inclinable. Si cela se produit, tournez la tête de vis du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

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.

19 **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: 6-8). 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*

20 **طريقة استخدام القطاعة/وحدة التقطيع:** اختر قطعة أو سكين تقطيع (متوسطة أو خشنة). أدخل مقبض (نهاية المربع) السكينة المحددة في مبيت القطاعة أو وحدة التقطيع ليتم تركيب المقبض داخل منفذ صرة المربع. قم بتأمين السكين عن طريق سحب مقبض القفل لأسفل. **تنبيه:** الشفرات ووحدات الإدراج حادة جدًا!

21 **قم بتركيب القطاعة/سكينة التقطيع في صرة الوحدة المرفقة.** ضع وعاء أسفل الوحدة المرفقة. قطع الطعام إلى أجزاء صغيرة. ضع قابس الطاقة للجهاز وانقل مُحدد السرعة إلى وضع السرعة المطلوب (السرعة الموصى بها: 8).

22 **ضع الطعام في أنبوب التغذية المائل باستخدام وحدة الدفع.** عند الانتهاء من استخدام الوحدة المرفقة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة. أغلق غطاء صرة الوحدة المرفقة وأحكم ربط المقبض.

التنظيف والعناية

23 **افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي.** نوصي بغسل المضرب السلبي ومفرمة اللحم* والقطاعة أو سكين التقطيع* باليد فقط بالماء الدافئ والصابون.

يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن وPerfectRiseLid*TM وSoftEdgeBeater*TM في غسالة الصحون.

24 **نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.** **تنبيه:** يُحظر غمر وحدة المحرك في المياه. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الضمادات المطهرة لتنظيف أسطح الجهاز الخاص بك.

استمتع بمننتج Electrolux!

4 **ضع أي وحدة مرفقة على العمود:** قم بمحاذاة الفتحة في الجزء العلوي من الوحدة المرفقة مع المثبك الموجود على العمود. ادفع الوحدة المرفقة لأعلى وأدورها في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل المثبك في موضعه. لإزالة الوحدة المرفقة، أدورها في اتجاه عقارب الساعة وانزعها.

5 **إمالة رأس المحرك لأسفل:** حرك ذراع قفل إمالة الرأس إلى «إلغاء القفل» بيد واحدة، ثم قم بإمالة رأس المحرك لأسفل باليد الأخرى. أدخل القابس في مقيس التيار الرئيسي.

6 **انقل مُحدّد السرعة من وضع OFF (إيقاف تشغيل) للسرعة المطلوبة (1-10).** بمجرد اكتمال الخطأ، أدر مُحدّد السرعة إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز.

7 **إضاءة التشغيل وإضاءة مؤشر الطاقة:** في حالة تم توصيل الجهاز وتحديد سرعة ماء، يضيء ضوء أزرق حول مُحدّد السرعة. كما يضيء مؤشر إضاءة التشغيل في منطقة التشغيل. إذا انتقل مُحدّد السرعة إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل)، سيتم تلقائياً إيقاف تشغيل إضاءة التشغيل بعد 3 دقائق.

8 **ملاحظة:** إذا تم بالفعل تشغيل مُحدّد السرعة قبل توصيل الجهاز، سيومض كل من إضاءة التشغيل وإضاءة مؤشر الزرقاء لمُحدّد السرعة لتنبهك أن مُحدّد السرعة متروك على وضع التشغيل. أدر مُحدّد السرعة على وضع OFF (إيقاف التشغيل) وستتوقف مؤشرات الإضاءة عن الوميض، ومن ثم تستكمل عملية التشغيل بشكل طبيعي.

وظائف أخرى

9 **كيفية استخدام أداة SoftEdgeBeater™ * المطلوبة:**

تعد ماكينة SoftEdgeBeater™ * مثالية لعمل الخليط كريمي وطبقات الحلوى العلوية. تعمل الحواف السيليكون للخفاق على ضرب الخليط الموجود على جوانب الوعاء برفق لتساعد على مزج جميع مكونات الخليط وضمان تماسكها أثناء عملية الخط.

10 **ملاحظة:** تجنب استخدام أدوات SoftEdgeBeater™ * المطلوبة مع الخليط الثقيل مثل العجين، إنما استخدم أداة مخلب العجن بدلاً من ذلك. أما مع المكونات الصلبة مثل الفاكهة المجففة والقشريات والعظام ينصح باستخدام الخفاق المسطح المطلي.

11 **كيفية استخدام PerfectRiseLid™ *:**

تساعد ماكينة PerfectRiseLid™ على عزل العجين وخلق المحيط الرطب له لتساعده على ارتفاع حجمه في حالة سليمة. تحافظ تغطية وعاء ماكينة PerfectRiseLid™ على العجين من الجفاف وتمنع تكوين قشرة على سطح العجين التي تسبب في ارتفاع حجم العجين بصورة غير صحيحة مما ينتج عنه خبز سيء للعجين.

12 **وظيفة النبض*:** إذا تم ضبط الجهاز على سرعة 1 / P ، يمكنك إيقاف الماكينة مؤقتاً بالضغط على الزر "PULSE" في معدل السرعة. سيؤدي الضغط عليه مرة أخرى إلى تشغيل الجهاز لمدة 1,5 ثانية. إذا قمت بالضغط باستمرار، ستعمل الماكينة طالما استمر الضغط على الزر.

13 **كيفية استخدام واقي الرذاذ :**

• لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم لتجنب الانسكاب وتجنب الحمل الزائد على المحرك.
• استخدم واقي الرذاذ للحماية ضد الخلائط السائلة / الخفيفة. يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عبر فتحة التغذية في واقي الرذاذ.

• بالنسبة لخلائط العجين الكثيفة (على سبيل المثال الخبز)، لا يُقترح استخدام واقي الرذاذ. أثناء خلط العجينة، لتجنب تناثر ذرات الدقيق، أبقِ الجهاز مضبوطاً على الإعداد 1 لمدة 60 ثانية، ثم حوّل إلى السرعة المطلوبة.

14 **صرّة الوحدة المرفقة:** يحتوي الجهاز على صرّة مدمجة متعددة الأغراض للوحدة المرفقة. يرجى قراءة التعليمات التي تأتي مع كل وحدة مرفقة واتباعها بعناية للاستخدام الصحيح والأمن للجهاز.

15 **ضبط عمود الوحدة المرفقة:** يتم ضبط الجهاز في المصنع بحيث يقوم الخفاق المسطح بمسح الجزء السفلي من الوعاء. في حالة كان الجهاز يصطدم بشدة في الجزء السفلي من الوعاء أو كان بعيداً عن الجوانب، فيمكنك ضبطه على الوضع الصحيح. لمزيد من التعليمات راجع 14.

16 **أوقف تشغيل مُحدّد السرعة إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل) وافصل قابس الجهاز.** قم بإمالة رأس المحرك للخلف. استخدم مفك براغي فتحة الرأس لضبط السمار. أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة لرفع عمود الوحدة المرفقة وفي اتجاه عقارب الساعة لحفظها.

طريقة استخدام مفرمة اللحم*

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

18 **افتح غطاء صرّة الوحدة المرفقة الموجود على خلاط الوقوف.** ركب العمود الكهربائي للوحدة المرفقة في منفذ صرّة الوحدة المرفقة الموجود على الخلاط. قم بتدوير الوحدة المرفقة ذهاباً وإياباً إذا لزم الأمر. أحكم ربط مقبض صرّة الوحدة المرفقة حتى يتم تثبيت الوحدة جيداً. تنبيه: قبل تركيب الملحقات أوقف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الطاقة.

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

المكونات

A. رأس المحرك (يُمكن إيمالته)	K. كبل الطاقة
B. محدد السرعات	L. مضرب سلكي
C. هيكل الجهاز	M. خافق مسطح مطلي
D. مقبض تحكم بحركة الرأس	N. SoftEdgeBeater™*
E. ضوء العمل	O. مخلب عجن مطلي
F. صرّة للملح	P. مفرمة اللحم*
G. عمود الملح	Q. قطعة/سكين تقطيع*
H. وعاء معدني من الفولاذ المقاوم للصدأ	R. PerfectRiseLid™*
I. صفيحة تثبيت الوعاء	S. وظيفة النضج*
J. قدم مانع للانزلاق	T. واقى الرذاذ على شكل حرف
	U. برغي رأس المحرك على شكل حرف
	*طرازات معينة فقط

لصورة صفحة 2 - 4

استخدام الأدوات والسعة.

السعة التصوي	السعة الأدنى	نوع الخلائط	الأدوات	السرعات
0.79 كجم دقيق أو 1.39 كجم عجين	130 جرام دقيق أو 230 جرام عجين	75% ترطيب	خلائط ثقيلة من العجين (مثل الخبز أو البيتزا أو المعجنات)	الحد الأقصى 2
0.7 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجين	175 جرام دقيق أو 290 جرام عجين	57% ترطيب		
0.75 كجم دقيق أو 1.2 كجم عجين	250 جرام دقيق أو 400 جرام عجين	40% ترطيب		
9 بيضات أو 1.8 كجم عجينة	1 بيضة واحدة أو 200 جرام عجينة	الخلائط متوسطة الثقل (مثل: الكريب أو خليط الكعك الإسفنجي)	المضرب	الحد الأقصى 6
9 بيضات أو 600 جرام كريمة	2 بيضات أو 100 جرام كريمة	الخلائط خفيفة الوزن (مثل: الكريمة، بياض البيض، المهلبية)	المخففة	الحد الأقصى 10

نسبة الترطيب تعني نسبة وزن الماء مقارنةً بالدقيق المستخدم في وصفة العجين.
مثال: إذا كانت وصفة العجين تستخدم 400 جرام من الماء و1,000 جرام من الدقيق، فهذا يعني أن بها ترطيب بنسبة 40%.

بدء الاستخدام

1 قبل استخدام الجهاز لأول مرة: افصل قابس الجهاز عن التيار الكهربائي. يجب غسل المضرب السلكي ومفرمة اللحم والقطاعة / سكين التقطيع * باليد فقط بالماء الدافئ والصابون. يمكن غسل الوعاء والخافق المسطح ومخلب العجن و SoftEdgeBeater™* في غسالة الصحون. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.

2 تنبيه: يُحظر غمر وحدة المحرك في المياه. اترك جميع الأجزاء لتجف بالكامل.

3 احرص على وضع الجهاز فوق سطح ثابت ومستو. إمالة رأس المحرك لأعلى: حرك ذراع قفل إمالة الرأس إلى «إلغاء القفل» بيد واحدة، ثم قم بإمالة رأس المحرك لأعلى باليد الأخرى. بمجرد أن تكون في الوضع لأعلى يتم القفل. تحذير: يجب إبقاء الأصابع واليدين بعيداً عن المناطق التي تحتوي على القطع المتحركة.

انقل مُحدد السرعة على وضع OFF (إيقاف تشغيل). ضع الوعاء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على صفيحة تثبيت الوعاء. حرك الوعاء في عكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام تثبيته في موضعه. تحذير: يُحظر بشدة تشغيل الجهاز مع الوحدات المرفقة المضرب السلكي أو الخافق المسطح أو مخلب العجن أو SoftEdgeBeater™* ما لم يكن الوعاء في موضعه ورأس المحرك موجهة لأعلى.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تباطؤ المحرك أثناء عملية التشغيل.	كمية العجين تجاوزت الحد الأقصى. قد تكون العجينة رطبة جدا. وتلتصق بجوانب الوعاء.	قم بإزالة النصف وقيم بالعملية على مجموعتين. إضافة المزيد من الطحين. 1 ملعقة طعام في كل مرة إلى أن تزيد سرعة المحرك. حتى ينظف العجين جوانب الوعاء.
المحرك لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالتيار الكهربائي.	تأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
الجهاز بهتز/ يتحرك أثناء التشغيل.	المطاط بأسفل قاعدة التثبيت مهبل . من الطبيعي للحمولة الثقيلة (مثال: العجين الكثيف والجبن).	تأكد ان المطاط بأسفل قاعدة التثبيت نظيف وجاف. قم بإزالة النصف وقيم بالعملية على مجموعتين.
	اتبع التوصيات المقدمة المتعلقة باستخدام الأداة وإعداد السرعة والسعة.	استخدام الأداة وإعدادات السرعة والسعة القوي، غير موافقين للتوصيات.
تعلق الوحدة المرफقة الوعاء الصلب المقاوم للصدأ أثناء التشغيل.	ارتفاع عمود الوحدة المرफقة غير مناسب.	ضبط ارتفاع عمود الوحدة المرफقة.
أدر مُحدد السرعة على وضع Arrest (إيقاف).	لم يتم إيقاف تشغيل محدد السرعات.	قم بضبط محدد السرعات على "OFF".
تكون رأس المحرك (A) غير ثابتة أثناء عملية الخلط.	برغي رأس المحرك (U) مُحكم الربط.	أدر برغي رأس المحرك عكس اتجاه عقارب الساعة باستخدام مفك براغي لفة واحدة كاملة. يُرجى ملاحظة أن الضبط الزائد عن الحد من الممكن أن يؤدي إلى تعثر قفل رأس المحرك القابلة للإزالة. وإذا حدث ذلك، أدر برغي رأس المحرك باتجاه عقارب الساعة.

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 الكترولوكس 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 AEG بالحق في تغيير المنتجات والمعلومات والمواصفات دون إشعار.

نصائح للسلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

- يُمنع استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين تتقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
- يمكن توصيل الجهاز بمصدر تيار ذو جهد وتردد يتوافقان مع المواصفات الموجودة على لوحة القياس فقط!
- لا تستخدم الجهاز أو تلتقطه في حالة – تلف سلك الإمداد الكهربائي، – تلف المبيت.
- في حالة تلف الجهاز أو سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
- ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت ومستوي.
- قم دائمًا بفصل الجهاز من الإمداد الكهربائي إذا بقي دون رقابة وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- **لَا** 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 مبيعة بواسطة شركات مصنعة أخرى غير الموصى بها؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر تعرض الأشخاص للإصابة.
- تأكد من أن المحرك قد توقف تمامًا قبل عملية الفك أو التنظيف.
- تجنب ملامسة الأجزاء متحركة. يمكن حدوث إصابات! لا تستخدم الأدوات أو الأواني أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تترك هذا المنتج بدون مراقبة أثناء التشغيل.
- تأكد من أن متعلقاتك الشخصية الملابس/الأكسسوارات بعيدة عن الجهاز أثناء الاستخدام.
- لا تحضر سوائيل 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.

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. Zajišťovací páčka sklopné hlavy
- E. Pracovní světlo
- F. Hlava nástavce
- G. Hřídel nástavce
- H. Nerezová mísa
- I. Upínací podložka na mísu
- J. Protisklizvové nožičky
- K. Napájecí kabel
- L. Drátěná metla
- M. Potažený plochý šlehač
- N. **SoftEdgeBeater™***
- O. Potažený hnětač těsta
- P. Mlýnek na maso*
- Q. Kráječ/krouhač*
- R. **PerfectRiseLid™***
- S. Pulzní funkce*
- T. Ochranný kryt proti stříkání
- U. Šroub hlavy motoru

Strana s obrázky 2-4

* Pouze u vybraných modelů

POUŽITÍ NÁSTROJŮ A KAPACITY


Rychlosti	Nástroje	Druh směsi		Minimální kapacita	Maximální kapacita
Max 2	Hnětač těsta	Těžké směsi těsta (např. chlebové těsto, těsto na pizzu nebo na sladké pečivo)	75% hydratace	130g mouky nebo 230g těsta	0.79kg mouky nebo 1.39kg těsta
			57% hydration	175g mouky nebo 290g těsta	0.7 kg mouky nebo 1.2 kg těsta
			40% hydration	250g mouky nebo 400g těsta	0.75 kg mouky nebo 1.2 kg těsta
Max 6	Hnětač	Středně těžké směsi (např. těsto na palačinky nebo piškotový koláč)		1 vejce nebo 200g těsta	9 vajec nebo 1.8 kg těsta
Max 10	Šlehač	Lehké směsi (např. smetana, vaječný bílek, pudink)		2 vejce nebo 100g smetany	9 vajec nebo 600g smetany

Procenta hydratace vyjadřují hmotnostní poměr vody k mouce použité ve receptu na těsto.

Příklad: pokud se v receptu na těsto používá 400g vody a 1,000g mouky, znamená to, že má 40% hydrataci.

ZAČÍNÁME

- 1** Před prvním použitím spotřebiče: Vypojte spotřebič ze zásuvky. Šlehač, mlýnek* a kráječ/struhadlo* je třeba mít výhradně ručně v teplé vodě s mycím prostředkem. Mísu, plochý hnětač, hnětač těsta, **SoftEdgeBeater™*** a **PerfectRiseLid™*** lze mýt v myčce. Motorovou jednotku očistěte vlhkým hadříkem.

 **Pozor: Motorovou jednotku nikdy nenorťte do vody!** Všechny součásti nechte důkladně uschnout.

- 2** Spotřebič postavte na rovnou plochu. **Sklopení mixovací hlavy do horní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjistěné“ pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do horní polohy. Jakmile je v horní poloze, zajistí se. **Upozornění: Držte své prsty a ruce mimo oblasti s pohyblivými částmi.**
- 3** Otočte volič rychlosti do polohy „OFF“. **Vložte nerezovou mísu do upínací podložky.** Otočte mísou po směru hodinových ručiček a zajistěte ji na místě. **Upozornění:** Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou drátěné šlehače, ploché hnětače, hnětače těsta nebo **SoftEdgeBeater™**, bez mísy na svém místě a sklopné hlavičky motoru směrem dolů.
- 4** **Na hřídel připojte nástavec:** Vyrovnajte zářez na horní části nástavce s čepem na hřídeli nástavce. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se čep nezajistí na místě. Při odstraňování nástavce jím otáčejte po směru hodinových ručiček a táhněte směrem dolů.

- 5 **Sklopení mixovací hlavy do dolní polohy:** Posuňte zajišťovací páčku jednou rukou do „odjistěné“ pozice a druhou rukou sklopte mixovací hlavu do dolní polohy. Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 6 **Otočte voličem rychlosti z „OFF“ polohy na požadovanou rychlost (1–10).** Jakmile dokončíte mixování, otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.
- 7 **Pracovní světlo a kontrolka napájení:** Pokud je spotřebič zapojen do zásuvky se zvolenou rychlostí, rozsvítí se v blízkosti voliče rychlosti modrá kontrolka LED. Také se rozsvítí pracovní světlo osvětlující pracovní oblast. Pokud otočíte voličem rychlosti do „OFF“ polohy, pracovní světlo se po třech minutách automaticky vypne.
- 8 **Poznámka:** Pokud jste voličem rychlosti otočili před zapojením spotřebiče do zásuvky, bude blikat modrá kontrolka voliče rychlosti spolu s provozní kontrolkou na znamení, že jste nechali volič rychlosti zapnutý. Otočte voličem rychlosti do polohy „OFF“ a kontrolky přestanou blikat. Poté pokračujte v normálním používání.

DALŠÍ FUNKCE

- 9 **Jak používat potažený nástroj SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ je perfektní pro krémové směsi a horní vrstvy. Silikonové hrany hnětače jemně potrou okraje mísy a pomohou vmíchat všechny ingredience do směsi, což zaručí dokonalou konzistenci při míchání.
- 10 **Poznámka:** Nepoužívejte potažený nástroj **SoftEdgeBeater™** * na těžké směsi, jako jsou těsta, na ně nepoužívejte hnětač těsta. Na tvrdé ingredience jako ovoce, másle a kosti použijte raději potažený plochý hnětač.
- 11 **Jak používat víčko PerfectRiseLid™*:**
Víčko **PerfectRiseLid™** izoluje a pomáhá vytvářet vlhké prostředí, které těsto potřebuje ke správnému vykynutí. Po přikrytí mísy víčkem **PerfectRiseLid™** se těsto nebude vysušovat, čímž na povrchu těsta nevznikne kůrka, která zapříčiňuje jeho nesprávné vykynutí a následně i neuspokojivé pečení.
- 12 **Pulzní funkce*:** Je-li spotřebič nastaven na rychlost 1/P, můžete ho pozastavit stisknutím tlačítka „PULSE“ na voliči rychlosti. Dalším stisknutím spustíte spotřebič na 1,5 sekundy. Stisknete-li tlačítko déle, spotřebič bude pracovat tak dlouho, dokud bude tlačítko stisknuté.
- 13 **Jak používat ochranný kryt proti střikání:**
 - Spotřebič nepřepínejte, aby nedošlo k přetečení a přetížení motoru.
 - K ochraně před tekutinami / lehkými směsmi použijte ochranný kryt proti střikání. Přísady lze přidat přímo do nádoby prostřednictvím plnicího otvoru v ochranném krytu proti střikání.
 - U těžkých směsí těsta (např. chlebového) se nedoporučuje používat ochranný kryt proti střikání. Aby se při míchání těsta zabránilo vystříknutí mouky, udržujte spotřebič na nastavení rychlosti 1 po dobu 60 sekund a poté otočte na doporučenou rychlost.
- 14 **Hlava nástavce:** Tento spotřebič je vybaven víceúčelovou hlavou pro nástavce. Pozorně si přečtěte a řiďte se pokyny dodané s každým nástavcem za účelem jejich správného a bezpečného používání.
- 15 **Seřízení hřídele nástavce:** Spotřebič je ve výrobě nastaven tak, aby se plochý šlehač nedotýkal dna mísy. Pokud se plochý šlehač dotýká dna mísy, nebo je příliš daleko od jejích stran, lze jej správně seřídit. Další pokyny viz bod 14.
- 16 **Otočte voličem rychlosti do „OFF“ polohy a vypojte spotřebič ze zásuvky.** Sklopte mixovací hlavu do horní polohy. Pomocí plochého šroubováku seříďte příslušný šroub. Otočením proti směru hodinových ručiček zvednete hřídel nástavce a otočením po směru ji spustíte.



POUŽÍVÁNÍ MLÝNKU NA MASO*

- 17 **Mlecí šroub (B) vložte do těla mlýnku (A).** Na konec mlecího šroubu na hranatý hřídel nasadte nůž (C). Mlecí sito (D) (střední nebo hrubé) nasadte před nůž. Rukou utáhněte prstenec (E), dokud není mlýnek na maso zajištěn.
Poznámka: Prstenec nepřetáhněte.
- 18 **Otevřete víčko hlavy nástavce stojanového mixéru.** Nasadte hnací hřídel nástavce do otvoru hlavy nástavce na stojanovém mixéru. V případě potřeby nástavcem otočte oběma směry. Utáhněte knoflík hlavice nástavce, dokud není nástavec zcela zajištěn.
Pozor: Před připojením příslušenství spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky.
- 19 **Položte misku na potraviny nad tělo mlýnku.** Nakrájejte maso na malé kousky a vložte je do mísky na potraviny. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 6–8. Pomocí pěchovače suňte maso do plnicího kanálu.
Pozor: Do plnicího kanálu nestrkejte prsty ani jiné náčiní.
Poznámka: Maso by nemělo obsahovat kosti, šlachy nebo kůži.

POUŽÍVÁNÍ KRÁJEČE/KROUHAČE*

- 20 Používání kráječe/krouhače:** Zvolte krájecí či krouhací nůž (střední nebo hrubý). Zasuňte hřídel (hranatý konec) zvoleného nože do hranatého otvoru hlavice kráječe/krouhače. Zajistěte nůž zatažením zajišťovací páčky směrem dolů.
Pozor: Nože a vložky jsou velmi ostré!
- 21 Sestavte kráječ/krouhač s hlavicí nástavce.** Pod nástavec položte nádobu. Potraviny pokrájte na malé kousky. Zapojte spotřebič do zásuvky a otočte voličem rychlosti na stupeň 8.
- 22 Pomocí pěchovače suňte potraviny do plnicího kanálu.** Poté, co přestanete s nástavcem pracovat, vypněte spotřebič a vyjete jej ze zásuvky. Zavřete víčko hlavice nástavce a utáhněte knoflík hlavice.


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 23 Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky.** Drátěný šlehač, mlýnek na maso* a kráječ/krouhač* by se měly mýt pouze ručně teplou vodou se saponátem.
-  Mísu, plochý hnětač, hnětač těsta, **SoftEdgeBeater™** a **PerfectRiseLid™** lze mýt v myčce.
-  Motorovou jednotku očistěte vlhkým hadříkem. **Pozor: Motorovou jednotku nikdy nenoríte do vody!** Všechny součásti nechte důkladně uschnout.
- 24** K čištění spotřebiče nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi nebo drátěnky.

Užijte si váš nový výrobek Electrolux!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování misky a během čištění buďte opatrní.
- Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Přístroj lze zapojit pouze do takového zdroje energie, jehož napětí a kmitočet odpovídají technickým údajům uvedeným na typovém štítku!
- Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo plášť.
- Dojde-li k poškození přístroje nebo napájecí šňůry, musí je vyměnit výrobce, pověřený poskytovatel služeb nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke vzniku nebezpečí.
- Přístroj pokládejte vždy na rovný a pevný povrch.
- Pokud má být přístroj ponechán bez dozoru a vždy před montáží, demontáží nebo čištěním jej odpojte od zdroje napájení.
- Přístroj je určen pouze k použití ve vnitřních prostorech.
-  Neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy např. sporáku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo části od jiných výrobců, které nejsou doporučeny či prodávány, protože by mohlo hrozit nebezpečí poranění osob.
- Před rozebíráním a čištěním se ujistěte, že se motor zcela zastavil.

- Nedotýkejte se pohyblivých součástí. Dotyk by mohl mít za následek zranění! Při práci se spotřebičem nepoužívejte jiné nástroje nebo náčiní.
- Spotřebič během chodu nenechávejte bez dozoru.
- Během používání tohoto spotřebiče zajistěte, aby byly všechny volné předměty nebo vaše oblečení či doplňky mimo dosah.
- Nikdy nemixujte vroucí tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotřebič nepoužívejte k míchání barev. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- Spotřebič nikdy nespouštějte s připojenými nástavci, jako jsou šlehače či hnětače, bez mísy na svém místě.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce nepřijímá odpovědnost za žádné škody způsobené nevhodným nebo nesprávným používáním.

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 lepi se na stěny mísy.	Po lžičkách přídávejte mouku, dokud se chod motoru nezrychlí. Nechte pracovat, dokud těsto nevyčistí stěny mísy.
Motor nefunguje.	Spotřebič není zapojený do zásuvky.	Před spuštěním se ujistěte, že je spotřebič zapojen do zásuvky.
Tento spotřebič se během provozu pohybuje / vibruje.	Gumové nožičky jsou mokré.	Ujistěte se, že jsou gumové nožičky na spodní straně jednotky čisté a suché.
	U velkých zátěží se jedná o normální jev (např. hutné těsto, sýr).	Odstraňte polovinu a zpracujte na dvě části.
	Použití nástrojů, nastavení rychlosti a maximální kapacita neodpovídají doporučením.	Dodržujte doporučené použití nástrojů, nastavení rychlosti a maximální kapacitu.
Nástavec během chodu škrábe stěny nerezové mísy.	Je nastavena nesprávná výška hřídele nástavce.	Seřídte výšku hřídele nástavce.
Pracovní světlo a kontrolka napájení bliká.	Nechali jste volič rychlosti v zapnuté poloze.	Otočte voličem rychlosti do „aretační“ polohy.
Hlava motoru (A) se při mixování třese.	Šroub hlavy motoru (U) je příliš utažený.	Vezměte šroubovák a otočte šroubem hlavy motoru proti směru hodinových ručiček o jednu celou otáčku. Upozorňujeme, že pokud provedete příliš velkou úpravu, sklopná hlava motoru nemusí jít zajistit. V takovém případě otočte šroubem hlavy motoru po směru hodinových ručiček.

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.

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 (kippar) | K. Netzkabel |
| B. Geschwindigkeitsregler | L. Schneebesen |
| C. Motorblock | M. Beschichteter Flachrührer |
| D. Neigekopf-Verriegelungshebel | N. SoftEdgeBeater [™] |
| E. Arbeitslicht | O. Beschichteter Knethaken |
| F. Zubehörvorrichtung | P. Fleischwolf* |
| G. Rührerwelle | Q. Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz* |
| H. Edelstahlschüssel | R. PerfectRiseLid [™] |
| I. Schüsselverriegelungsplatte | S. Impulsfunktion* |
| J. Rutschfeste Füße | T. Spritzschutz |
| | U. Motorkopfschraube |

* nur ausgewählte Modelle

Abbildung Seite 2-4

NUTZUNG VON WERKZEUGEN UND KAPAZITÄT


Drehzahlen	Werkzeuge	Art der Mischungen	Min. Kapazität	Max. Kapazität	
Max2	Knethaken	Schwere Teigmischungen (z. B. Brot, Pizza oder Gebäckteig)	75% Flüssigkeitszufuhr	130g Mehl oder 230g Teig	0.79 kg Mehl oder 1.39kg Teig
			57% Flüssigkeitszufuhr	175g Mehl oder 290g Teig	0.7kg Mehl oder 1.2kg Teig
			40% Flüssigkeitszufuhr	250g Mehl oder 400g Teig	0.75 kg Mehl oder 1.2kg Teig
Max6	Quirl	Mittelschwere Mischungen (z. B. Crepe- oder Rührteig)	1 Ei oder 200g Teig	9 Eier oder 1.8kg Teig	
Max10	Schneebesen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Blancmange)	2 Eier oder 100g Sahne	9 Eier oder 600g Sahne	

Die prozentuale Flüssigkeitszufuhr ist der Gewichtsanteil des Wassers im Verhältnis zum Mehl, das für den Teig verwendet wird.

Beispiel: Wenn ein Teigrezept 400g Wasser und 1,000g Mehl verwendet, bedeutet dies 40% Flüssigkeitszufuhr.

ERSTE SCHRITTE

- Vor der ersten Inbetriebnahme:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Schneebesen, Fleischwolf* und Gemüseschneider/-hobel* sollten nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Die Schüssel, der Flachrührer, der Knethaken, der **SoftEdgeBeater**[™] und der **PerfectRiseLid**[™] sind spülmaschinenbeständig. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.

 **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. **Zurückkippen des Motorkopfs:** Setzen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und kippen Sie mit der anderen Hand den Motorkopf zurück. In der zurückgekippten Position rastet der Motorkopf ein. **Achtung: Finger und Hände dürfen nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen.**
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“. **Setzen Sie die Edelstahlschüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.** Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn fest. **Warnung:** Betreiben Sie das Gerät niemals mit Rührbesen, Flachrührer, Knethaken oder **SoftEdgeBeater**[™], es sei denn, die Schüssel ist an Ort und Stelle und der Motorkopf ist unten.
- Befestigen von Zubehörteilen an der Rührerwelle:** Richten Sie die Kerbe oben auf dem Zubehörteil am Stift der Rührerwelle aus. Schieben Sie die Aufsätze nach oben und drehen Sie die gegen den Uhrzeigersinn, bis der Stift in Position verriegelt ist. Um einen Aufsatz zu entfernen, bewegen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn ab.

- 5 **Abсенken des Motorkopfs:** Stellen Sie mit der einen Hand den Verriegelungshebel auf die Position „Entriegelt“ und senken Sie mit der anderen Hand den Motorkopf nach unten ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 6 **Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler von der Position „OFF“ zur gewünschten Geschwindigkeit (1 - 10).** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Rührvorgangs durch Drehung zurück auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 7 **Arbeitslicht und Betriebsanzeige:** Wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde, leuchtet am Geschwindigkeitsregler eine blaue LED-Anzeige auf. Ein Arbeitslicht wird auch über den Arbeitsbereich aufleuchten. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, schaltet sich das Licht nach 3 Minuten automatisch aus.
- 8 **Notiz:** Wenn der Geschwindigkeitswahlschalter bereits eingeschaltet ist, bevor das Gerät eingesteckt ist, blinken sowohl die blaue Geschwindigkeitsauswahl-LED als auch die Arbeitslampe AUS und EIN, um anzuzeigen, dass der Geschwindigkeitswähler eingeschaltet geblieben ist. Sobald der Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ gestellt wird, hören die Anzeigen auf zu blinken. Sie können jetzt normal weiterarbeiten.

WEITERE FUNKTIONEN

- 9 **So verwenden Sie das beschichtete SoftEdgeBeater™* -Werkzeug:**
Der SoftEdgeBeater™ ist perfekt für cremige Mischungen und Beläge.
Die Silikonkanten des Schlägers wischen die Seiten auf der Schale sanft ab, um alle Zutaten in die Mischung einzuarbeiten und eine gleichmäßige Konsistenz während des gesamten Mischvorgangs zu gewährleisten.
- 10 **Notiz:** Verwenden Sie den beschichteten SoftEdgeBeater™* nicht mit schweren Mischungen wie z. B. Teig. Verwenden Sie stattdessen das Knethaken-Werkzeug. Für harte Zutaten wie getrocknete Früchte, Muscheln oder Knochen verwenden Sie stattdessen den beschichteten Flachrührer.
- 11 **So verwenden Sie das PerfectRiseLid™*:**
Das PerfectRiseLid™ isoliert und hilft, die feuchte Umgebung aufzubauen, damit der Teig in einem einwandfreien Zustand aufsteigt.
Das Bedecken der Schale mit dem PerfectRiseLid™ verhindert das Austrocknen des Teigs und verhindert die Bildung einer Kruste auf der Oberfläche des Teigs, was das richtige Aufgehen des Teiges verhindert und zu einem schlechteren Backergebnis führt.
- 12 **Impulsfunktion*:**
Ist das Gerät auf die Geschwindigkeit 1/P eingestellt, können Sie es vorübergehend anhalten, indem Sie die die Impulstaste auf dem Geschwindigkeitswähler drücken. Drücken Sie die Taste erneut, läuft das Gerät 1,5 Sekunden lang. Halten Sie die Taste gedrückt, läuft das Gerät so lange, wie sie die Taste gedrückt halten.
- 13 **Verwendung des Spritzschutzes:**
 - Überfüllen Sie das Gerät nicht, um Überlaufen und eine Überlastung des Motors zu vermeiden.
 - Verwenden Sie die Spritzschutzvorrichtung zum Schutz vor flüssigen/leichten Mischungen.
Die Zutaten können über die Einfüllöffnung der Spritzschutzvorrichtung direkt in die Schüssel gegeben werden.
 - Bei schweren Teigmischungen (z. B. Brot) wird die Verwendung des Spritzschutzes nicht empfohlen.
Um Mehlspritzer zu vermeiden, sollten Sie das Gerät beim Mixen von Teig für 60 Sekunden auf Stellung 1 betreiben und dann auf die empfohlene Geschwindigkeit einstellen.
- 14 **Zubehörvorrichtung:** Das Gerät wird mit einer integrierten Zubehörvorrichtung geliefert. Lesen und beachten Sie stets die den Zubehörteilen beigefügten Anleitungen zur korrekten und sicheren Nutzung.
- 15 **Anpassen der Rührerwelle:** Das Gerät ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht berührt. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit von den Seiten entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren. Weitere Informationen finden Sie unter 14.
- 16 **Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Kippen Sie den Motorkopf zurück. Passen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers an. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührerwelle anzuheben bzw. im Uhrzeigersinn, um sie abzusenken.

GEBRAUCH DES FLEISCHWOLFS*



- 17 **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.
- 18 **Öffnen Sie den Deckel der Zubehörvorrichtung des Standmixers.** Setzen Sie die Antriebswelle in die Steckbuche der Zubehörvorrichtung des Standmixers. Drehen Sie den Vorsatz bei Bedarf in beide Richtungen. Ziehen Sie den Knopf der Zubehörvorrichtung fest, bis dieser sicher befestigt ist.
Vorsicht: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile anbringen.

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

GEBRAUCH DES SCHNEIDE-/ZERKLEINERUNGSAUFSATZES*

- 20 **Gebrauch des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes:** Wählen Sie ein Schneide- oder Zerkleinerungsmesser (mittel oder grob). Stecken Sie die Welle (vierkantiges Ende) des ausgewählten Messers so in das Gehäuse des Schneide-/Zerkleinerungsaufsatzes, dass sie in der vierkantigen Steckbuchse sitzt. Ziehen Sie den Verriegelungsgriff nach unten, um das Messer zu sichern.
Vorsicht: Die Messer und Einsätze sind scharfkantig!
- 21 **Setzen Sie den Schneide-/Zerkleinerungsaufsatz in die Zubehörrichtung.** Stellen Sie einen Behälter unter den Aufsatz. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Geschwindigkeit 8.
- 22 **Geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers in den Einfülltrichter.** Wenn Sie den Aufsatz nicht mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie den Deckel der Zubehörrichtung und ziehen Sie den Knopf fest.

REINIGUNG UND PFLEGE

- 23 **Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.** Wir empfehlen, den Rührbesen, den Fleischwolf* und den Slicer / Shred der* von Hand in warmem Seifenwasser zu waschen.
-  Die Schüssel, der Flachrührer, der Knethaken, der **SoftEdgeBeater™** und der **PerfectRiseLid™** sind spülmaschinenbeständig.
-  Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. **Vorsicht: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!** Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
- 24 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, beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung vorsichtig vor.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und / oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt!
- Das Gerät niemals verwenden, wenn– das Netzkabel oder– das Gehäuse beschädigt ist.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, vom Kundendienst oder von einer entsprechend

- qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät immer auf eine ebene Fläche stellen.
 - Das Gerät vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder wenn es unbeaufsichtigt ist, immer von der Stromversorgung trennen.
 - Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
 - Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit einer heißen Fläche, einschließlich Ofen, in Kontakt kommen.
 - Niemals Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die nicht empfohlen oder verkauft werden, verwenden. Dies könnte zu Verletzungen führen.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Auseinanderbauen und der Reinigung, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist.
 - Vermeiden Sie die Kontakt mit beweglichen Teilen. Die Berührung kann Verletzungen zur Folge haben! Beim Gebrauch des Gerätes keine anderen Werkzeuge oder Utensilien verwenden.
 - Das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
 - Sicherstellen, dass sich alle losen Teile und Ihre Kleidung / Accessoires beim Betrieb außer Reichweite des Gerätes befinden.
 - Arbeiten Sie nie mit kochenden Flüssigkeiten (maximal 90°C).
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Unmittelbar drohende Gefahr einer Explosion!
 - Schalten Sie das Gerät nicht ohne Schüssel ein, wenn Sie den Schneebesen, Flachrührer oder Kneithaken verwenden.
 - Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäßen Einsatz verursachte mögliche Schäden.

FEHLERSUCHE

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Die Teilmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge.	Den Teig entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand.	Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat.
Der Motor funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an einer Steckdose angeschlossen.	Das Gerät vor Betrieb an eine Steckdose anschließen.
Das Gerät vibriert/bewegt sich während des Betriebs.	Die GummifüÙe sind nass.	Sicherstellen, dass die GummifüÙe auf der Geräteunterseite sauber und trocken sind.
	Dies ist normal bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder KäÙe).	Lebensmittel entfernen und in zwei Portionen aufteilen.
	Die Verwendung der Werkzeuge, die Geschwindigkeitseinstellung und die maximale Kapazität stimmen nicht mit den Empfehlungen züberein.	Beachten Sie die Empfehlungen zur Verwendung der Werkzeuge, zur Geschwindigkeitseinstellung und Kapazität.
Das Zubehöriteil berührt während des Rührvorgangs den Boden der Edelstahlschüssel.	Die Höhe der Rührerwelle ist falsch eingestellt.	Passen Sie die Höhe der Rührerwelle an.
Das Arbeitslicht und die Stromanzeige blinken ein und aus.	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht ausgeschaltet.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „Verriegeln“.
Der Motorkopf (A) wackelt während des Mischens.	Die Motorkopfschraube (U) ist zu fest angezogen.	Drehen Sie die Motorkopfschraube mit dem Schraubendreher um eine volle Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Bitte beachten Sie, dass eine zu lose Einstellung dazu führen kann, dass der schwenkbare Motorkopf sich nicht mehr verriegeln lässt. Drehen Sie in diesem Fall die Motorkopfschraube im Uhrzeigersinn.

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.

DANSK

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

KOMPONENTER

- A. Motorhoved (vipbart)
- B. Hastighedsvælger
- C. Kabinet
- D. Låsehåndtag til vipbart hoved*
- E. Arbejdslampe
- F. Tilbehørsuffe
- G. Tilbehørsaksel
- H. Rustfri stålskål
- I. Fastgørelsesplade til skål
- J. Skridsikre fødder
- K. Netledning
- L. Piskeris
- M. Fladt piskeris med belægning
- N. **SoftEdge**Beater™™
- O. Dejkrog med belægning
- P. Kødkværn*
- Q. Snitter/rivejern*
- R. **PerfectRise**Lid™™
- S. Impuls-funktion*
- T. Stænkafskærmning
- U. Skrue til motorhoved

Billede side 2-4

* Kun visse modeller


BRUG AF REDSKABER OG KAPACITET

Hastigheder	Redskaber	Type af blandinger	Min. kapacitet	Maks. kapacitet	
Maks 2	Dejkrog	Tung dej (f.eks. brød, pizza eller buttede)	75% fugtighed	130 g mel eller 230 g dej	0.79 kg mel eller 1.39 kg dej
			57% fugtighed	175 g mel eller 290 g dej	0.7 kg mel eller 1.2 kg dej
			40% fugtighed	250 g mel eller 400 g dej	0.75 kg mel eller 1.2 kg dej
Maks 6	Piskeris	Mellemtunge blandinger (f.eks. dej eller rørt dej)	1 æg eller 200 g dej	9 æg eller 1.8 kg dej	
Maks 10	Piskeris	Lette blandinger (f.eks. fløde, æggehvite, budding)	2 æg eller 100 g fløde	9 æg eller 600 g fløde	

Fugtprocent betyder vægtandelen af vand i forhold til melet, der anvendes i dejen.

Eksempel: Hvis en dej bruger 400 g vand og 1,000 g mel, betyder det, at den har 40% fugtighed.

SÅDAN KOMMER DU I GANG

- 1 **Før ibrugtagning:** Tag stikket ud af kontakten. Piskeris, kødhakker* og snitter/hakker* bør kun vaskes op i hånden med varmt sæbevand. Skål, E-spade, dejkrog, **SoftEdge**Beater™™ og **PerfectRise**Lid™™ kan gå i opvaske-maskinen. Rengør motorenheden med en fugtig klud.
 **Forsigtig: Nedsænk aldrig motorenheden i vand!** Lad alle dele tørre helt.
- 2 Anbring apparatet på en flad overflade. **Vipning opad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet opad med den anden hånd. Når det er i op-positionen, fastlåses det. **Advarsel: Hold fingre og hænder på afstand af områder med bevægelige dele.**
- 3 Stil hastighedsvælgeren på "OFF". **Placér den rustfrie stålskål på skålens fastgørelsesplade.** Drej skålen med uret for at låse den på plads. **Advarsel:** Anvend aldrig apparatet med piskeris, E-spade, dejkrog eller **SoftEdge**Beater™™, medmindre skålen er på plads og motorhovedet er nede.
- 4 **Sæt et tilbehør på tilbehørsakslen:** Åbningen øverst på tilbehøret skal flugte med tappen på tilbehørsakslen. Skub tilbehøret op, og drej det modsat uret, indtil tappen låses på plads. Drej tilbehøret med uret for at afmontere det, og træk det af.
- 5 **Vipning nedad af motorhovedet:** Stil låsehåndtaget til det vipbare hoved på "Ulåst" med den ene hånd, og vip motorhovedet nedad med den anden hånd. Sæt stikket i stikkontakten.

- 6** **Flyt hastighedsvælgeren fra "OFF" til den ønskede hastighed (1-10).** dreje hastighedsvælgeren til "OFF" og tage stikket ud af kontakten.
- 7** **Arbejdslampe og kontrollampe:** Hvis apparatet er tilsluttet lysnettet, og hastigheden er indstillet, lyser en blå lampe omkring hastighedsvælgeren. En arbejdslampe lyser også arbejdsområdet op. Hvis hastighedsvælgeren stilles på "OFF", slukkes arbejdslampen automatisk efter 3 min.
- 8** **Bemærk:** Hvis hastighedsvælgeren allerede er tændt, inden apparatet tilsluttes, blinker både den blå hastighedsvælgers LED-lampe og arbejdslampen FRA og TIL for at give besked om, at hastighedsvælgeren er blevet efterladt tændt. Stil hastighedsvælgeren på "OFF", og lamperne ophører med at blinke. Genoptag derefter driften normalt.

ANDRE FUNKTIONER

- 9** **Om brug af SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ er perfekt til cremer og toppings. Silikonekanten på E-spaden skraber forsigtigt siden af skålen, så alle ingredienser blandes, og du får en fin konsistens i blandingen.
- 10** **Bemærk:** Brug ikke SoftEdgeBeater™* til fx tung dej, brug i stedet dejkrogen til det formål. Til hårde ingredienser såsom tørret frugt, kerner m.m. bør den almindelige E-spade anvendes.
- 11** **Sådan bruges PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ isolerer og hjælper med at skabe et fugtigt miljø så dejen hæver under korrekte betingelser. Ved dækning af skålen med PerfectRiseLid™ undgår du, at dejen bliver tør, du forhindrer, at der dannes en skorpe på dejens overflade, som kan forhindre dejen i at hæve og forringe bageresultatet.
- 12** **Impuls-funktion*:**
Hvis maskinen indstilles til hastighed 1/P, kan du midlertidigt stoppe maskinen ved at trykke på "PULSE"-knap - pen på hastighedsvælgeren. Hvis du trykker på den igen, starter maskinen i 1,5 sekunder. Hvis du trykker kontinuerligt, arbejder maskinen, så længe du holder knappen nede.
- 13** **Sådan bruges stænkafskærmningen:**
- Overfyld ikke maskinen for at undgå spild og overbelastning af motoren.
 - Brug stænkafskærmningen til at beskytte mod flydende / lette blandinger. Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via stænkafskærmningen.
 - Til blandinger med tung dej (f.eks. brød) anbefales det ikke at bruge stænkafskærmningen. Mens dej røres, skal du holde apparatet på indstilling 1 i 60 sekunder for at undgå, at mel sprøjter. Drej så til den anbefalede hastighed.
- 14** **Tilbehørsuffe:** Apparatet leveres med en indbygget universal tilbehørsuffe. Læs, og følg omhyggeligt brugsanvisningen til hvert tilbehør for at få en korrekt og sikker brug.
- 15** **Regulering af tilbehørsakslen:** Apparatet er fabriksindstillet, så det flade piskeris går fri af skålens bund. Hvis det flade piskeris rammer skålens bund eller er for langt fra siderne, kan du regulere det korrekt. Se 14 for yderligere anvisninger.
- 16** **Drej hastighedsvælgeren til "OFF", og tag stikket ud af kontakten.** Vipning bagud af motorhovedet: Brug en kærnskruetrækker til at regulere skruen. Drej den modsat uret for at hæve tilbehørsakslen og med uret for at sænke den.



SÅDAN BRUGES KØDKVÆRNEREN*

- 17** **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 kødkværneren er fastgjort.
Bemærk! Overspænd ikke ringen.
- 18** **Åbn låget til tilbehørsnavet på den stående mixer.** Indsæt tilbehørets drivaksel i tilbehørssocklen på den stående mixer. Drej om nødvendigt tilbehøret frem og tilbage. Stram knappen på tilbehørsnavet, indtil tilbehøret sidder helt fast.
Forsigtig! Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, før der monteres tilbehør.
- 19** **Anbring madbakken over kværnhuset.** Skær rått kød i mindre stykker, og anbring det på madbakken. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 6-8. Skub kødet ned i fødeskakt ved hjælp af skubberen.
Forsigtig! Sæt ikke dine fingre eller værktøjer i fødeskakt.
Bemærk! Kødet bør ikke indeholde sener eller skind.

SÅDAN BRUGES SNITTEREN / RIVEJERNET*

- 20** **Sådan bruges snitteren / rivejernet:** Vælg en snitter eller et rivejern (medium eller grov). Indsæt skaftet (den firkantede ende) på den valgte kniv i snitter/rivejernshuset, så skaftet går ind i den firkantede navbøsning. Fastlås kniven ved at trække låsehåndtaget nedad.
Forsigtig! Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt!
- 21** **Saml snitteren / rivejernet i tilbehørsnavet.** Stil en beholder under tilbehøret. Skær madvarerne i små stykker. Sæt stikket i apparatet, og drej hastighedsvælgeren til hastigheden 8.
- 22** **Skub madvarerne ned i fødeskakten ved hjælp af skubberen.** Sluk for apparatet, og tag ledningen ud, når du er færdig med tilbehøret. Luk låget til tilbehørsnavet, og stram knappen.


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 23** Afbryd apparatet. Vi anbefaler, at du vasker piskeris, kødhakker* og snitte- / rivedelen* i hånden med varmt sæbevand.
 Skål, E-spade, dejkrog, **SoftEdgeBeater™** og **PerfectRiseLid™** kan gå i opvaskemaskinen.
 Rengør motorenheden med en fugtig klud. **Forsigtig: Nedsenk aldrig motorenheden i vand!** Lad alle dele tørre helt.
- 24** Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af apparatet.

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.
- Udvis forsigtighed, når der håndteres skarpe skærerblade, når skålen tømmes og ved rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med en spænding og frekvens, der er i overensstemmelse med de specifikationer, der er angivet på mærkepladen!
- Apparatet må ikke bruges eller løftes op, hvis
 - ledningen er beskadiget
 - motorhuset er beskadiget.
- Hvis apparatet eller ledningen er beskadiget, skal producenten, en servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret tekniker udskifte den, så der ikke opstår farer.
- Anbring altid apparatet på et plant og jævnt underlag.
- Træk altid stikket ud, hvis apparatet står uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Apparatet er kun til indendørs brug.
-  Nedsenk hverken apparatet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.

- Ledningen må ikke hænge hen over bordkanten eller køkkenbordet. Den må ikke røre varme overflader, heller ikke komfuret.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele, som ikke anbefales, og som fremstilles eller sælges af andre producenter. Det kan medføre risiko for personskade.
- Kontrollér, at motoren er standset helt, inden du skiller apparatet ad og rengør det.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Kontakt kan resultere i skader! Brug ikke andre redskaber eller genstande, når apparatet er i brug.
- Lad ikke dette produkt ud af syne, når det kører.
- Sørg for, at alle løse dele og dit tøj/tilbehør holdes væk, mens produktet anvendes.
- Du bør aldrig behandle kogende væsker (maks. 90°C).
- Brug ikke apparatet til at røre maling med. Fare for eksplosion!
- Apparatet må ikke betjenes med trådpisker, hjulpisker eller dejkroge, medmindre skålen er på plads.
- Dette apparat er kun til brug i private husholdninger. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle beskadigelser, der skyldes forkert brug.

FEJLFINDING

SYMPTOM	ÅRSAG	LØSNING
Motoren kører langsommere under brug.	Mængden af dej må ikke være mere, end apparatet kan klare.	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
	Dejen kan være for våd, så den klæber fast på siden af skålen.	Tilsæt mere mel, 1 spsk. ad gangen, indtil motoren kører hurtigere. Forsæt, indtil dejen ikke klæber fast på siden af skålen.
Motoren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.	Sørg for at sætte stikket i apparatet, før du starter.
Apparatet vibrerer / bevæger sig, mens det er i brug.	Gummifødderne er våge.	Sørg for, at gummifødderne i bunden af enheden er rene og tørre.
	Det er normalt for større mængder (dvs. gærdej, ost).	Tag halvdelen fra, og behandl dejen i to portioner.
Tilbehøret skraber den rustfrie stålskål under brugen.	Brug af redskaber, indstilling af hastighed og maks. kapacitet er ikke i overensstemmelse med anbefalingerne.	Følg den anbefalede brug af redskaber, indstilling af hastighed og kapacitet.
	Tilbehørsakslens højde er forkert.	Regulér tilbehørsakslens højde.
Arbejdslampen og kontrollampen tændes og slukkes med mellemrum.	Hastighedsvælgeren er stadig tændt.	Drej hastighedsvælgeren til "Stop".
Motorhovedet (A) ryster under blanding.	Skruen til motorhovedet (U) er for stram.	Drej skruen til motorhovedet en hel omgang mod uret med en skruetrækker. Bemærk, at for meget justering kan gøre, at det vipbare motorhoved ikke kan låses. Sker dette, drej da skruen til motorhovedet med uret.

BORTSKAFFELSE



Symbolen på produktet indikerer, at dette produkt undeholder 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.

EESTI

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

KOOSTISOSAD

- A. Mootoripea (kallutatav)
- B. Kiirusevalija
- C. Korpus
- D. Kallutatud mootoripea lukustuskang
- E. Töötuli
- F. Kinnituselement
- G. Kinnitusvõll
- H. Roostevabast terasest nõu
- I. Nõu kinnitusplaat
- J. Mittelibisevad jalad
- K. Toitejuhe
- L. Traadist vispel
- M. Kaetud lame segamisotsik
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Kaetud taignakonks
- P. Hakklihamasin*
- Q. Viilutaja / ribastaja*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Puls- funktsioon*
- T. Pritsmekaitse
- U. Mootori kruvi

Pilt lk 2-4

* Ainult osadel mudelitel

TÖÖRIISTADE JA VÕIMSUSE KASUTAMINE

Kiirused	Tööriistad	Segu tüüp	Min maht	Max maht	
Max 2	Taignakonks	Rasked tainasegud (nt leiva-, pitsa- või kondiitritainas)	75% hüdratatsioon	130g jahu või 230g tainast	0.79kg jahu või 1.39kg tainast
			57% hüdratatsioon	175g jahu või 290g tainast	0.7 kg jahu või 1.2 kg tainast
			40% hüdratatsioon	250g jahu või 400g tainast	0.75kg jahu või 1.2kg tainast
Max 6	Klopits	Keskmise raskusega segud (nt krepid või keeksiteigen)	1 muna või 200g tainast	9 muna või 1.8kg tainast	
Max 10	Vispel	Kerged segud (nt koor, munavalge, blanmanžee)	2 muna või 100g koort	9 muna või 600g koort	

Hüdratatsiooni protsendimäär tähendab vee massiprotsenti taina retseptis kasutatud jahu suhtes.

Näide: kui taigna retsept näeb ette 400g vee ja 1,000g jahu kasutamist, tähendab see, et selle hüdratatsiooni tase on 40%.

ALUSTAMINE

- 1 Enne seadme esmakordset kasutamist:** Eemaldage seade. Traadist visplit, hakklihamasinat* ja viilutajat / ribastajat* tuleks pesta ainult kätsi sooja seebiveega. Kaussi, segamislabidat, taignakonksu, **SoftEdgeBeater™**-it ja **PerfectRiseLid™**-i võib pesta nõudepesumasinas. Puhastage mootorikorpust niiske lapiga.

 **Ettevaatust! Ärge kastke mootorikorpust vette!** Laske kõik osad korralikult kuivada.

- 2 Paigutage seade tasasele pinnale. Mootoripea kallutamine üles:** Lükake ühe käega mootoripea lukustuskang asendisse "Avatud" ja tõstke teise käega mootoripea üles. Üles tõstetuna lukustub see paigale. **Hoiatus! Hoidke sõrmed ja käed liikuvatest osadest eemal.**
- 3 Keerake kiirusevalija asendisse "OFF". Pange roostevabast terasest nõu vastavale kinnitusplaadile.** Paigale kinnitamiseks keerake nõud päripäeva. **Hoiatus:** Ärge kunagi kasutage traatvisplit, segamislabidat, taignakonksu ega **SoftEdgeBeater™**-it, kui seadme juurde kuuluv nõu pole paigas ja mootorikorpus pole alla pööratud.
- 4 Paigutage tarvik varvikuvõllile:** Seadke varviku ülaosas olev süvend kohakuti varviku võllile oleva tihvtiga. Lükake varvikut ülespoole ja keerake vastupäeva, kuni tihvt lukustub. Tarviku eemaldamiseks keerake seda päripäeva ja tõmmake lahti.
- 5 Mootoripea kallutamine alla:** Lükake ühe käega mootoripea lukustuskang asendisse "Avatud" ja kallutage teise käega mootoripea alla. Pange pistik seinakontakti.

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

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

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

MUUD FUNKTSIOONID

9 **SoftEdgeBeater™-i kasutamine:**

SoftEdgeBeater™ sobib ideaalselt kreemjate segude ja kastmete jaoks.

Segamisotsiku silikoonservad pühivad pehmelt kausi külgi, et kõik koostisosad saaksid segatud ja segu konsistents oleks ühtlane.

10 **Märkus:** Rasketes segudes, nt tainas, puhul kasutage **SoftEdgeBeater™**-i asemel taigakonksu. Kõvade koostisainete, nt kuivatatud puuviljad, koored või kondid, puhul kasutage segamislabidat.

11 **Kuidas kasutada PerfectRiseLid™-i :**

PerfectRiseLid™ hoiab niiskust kinni, aidates luua niisket keskkonda, et tainas korralikult kerkiks.

Kausi katmine **PerfectRiseLid™**-iga hoiab ära taigna kuivamise ega lase taigna pinnale tekkida koorikul, mis muidu pärsiks taigna kerkimist ja põhjustaks kehva küpsetustulemuse.

12 **Pulss-funktsioon*:**

Kui seadme kiiruseks on valitud 1/P, võite te toimingut ajutiselt peatada, vajutades kiirusevalijal olevat nuppu "PULSE". Teistkordsel vajutusel jätkub töö 1,5 sekundi pärast. Kui hoiate nuppu pidevalt all, töötab seade niikaua, kuni te nupu lahti lasete.

13 **Kuidas pritsmekaitset kasutada:**

- Ärge täitke masinat liigselt, et vältida mahaloksumist ja mootori üle koormamist.
- Kasutage pritsmekaitset vedelate/kergete segude eest kaitsmiseks. Koostisaineid saab pritsmekaitse ava kaudu otse kaussi lisada.
- Rasketes taignasegudes (nt leivataigen) korral ei ole pritsmekaitse kasutamine soovitatav. Taigna segamise ajal hoidke jahu väljapaiskumise vältimiseks seadet 60 sekundi jooksul sätel 1, seejärel pöörake nupp soovitud kiirusele.

14 **Kinnituselment:** Seadme juurde kuulub mitmeotstarbeline tarvikute kinnituselment. Tarvikute õigeks ja turvaliseks kasutamiseks lugege tähelepanelikult vastavaid juhiseid.

15 **innitusvõlli reguleerimine:** Seade on valmistaja poolt reguleeritud nii, et lameda segamisotsiku ja nõu põhja vahele jääb vaba ruumi. Kui lame segamisotsik puutub vastu nõu põhja või jääb äärtest liiga kaugemale, võite selle asendit reguleerida. Täiendavad juhised vt jaotisest 14.

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

HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE*

17 **Paigaldage hakkimiskruvi (B) hakkimiskorpuse külge (A).** Pange löiketera (C) hakkimiskruvi otsas olevale neljakandilisele võllile. Asetage löiketerale hakkimisketas (D) (keskmise või jäme). Keerake rõngas (E) käega kinni, kuni hakkija on turvaliselt kinni.

Märkus. Ärge rõngast liiga kõvasti keerake.

18 **Tehke lahti mikseri küljes olev lisatarvikute kaas.** Paigutage lisatarviku võll mikseri küljes olevasse lisatarviku väljipesasse. Keerake vajadusel lisatarvikut edasi-tagasi. Keerake lisatarviku kinnituselmenti nuppu, kuni tarvik on lõplikult kinni. **Ettevaatus!** Enne tarvikute kinnitamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

19 **Paigutage kandik hakkimiskorpusele.** Lõigake toores liha väikesteks tükkideks ja pange kandikule. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiirusele 6-8. Pange lihatükid surujat kasutades söötmissavasse.



Ettevaatus! Ärge mingil juhul toppige söötmissavasse sörmi ega muid esemeid!

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

VIILUTAJA/RIBASTAJA KASUTAMINE*

- 20** **Viilutaja/ribastaja kasutamine:** Valige viilutamise- või ribastamistera (keskmine või jäme). Paigutage valitud tera võlli (kandilise otsaga) viilutamise/ribastamiskorpusele, nii et võlli läheks tarvikupesasse. Kinnitage tera, tõmmates lukustuskäepidet allapoole.
Ettevaatust! Terad ja sisemised osad on väga teravad!
- 21** **Paigutage viilutaja/ribastaja tarvikute kinnituselemendi külge.** Asetage tarviku alla sobiv nõu. Lõigake toidudained väikesteks tükkideks. Lülitage seade sisse ja keerake kiirusenupp kiiruselale 8.
- 22** **Pange toiduained surujat kasutades söötmisvasse.** Kui olete lisatarviku kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Sulgege tarvikute kinnituselemendi kaas ja keerake vastav nupp kinni.


PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- 23** **Lahutage seade vooluvõrgust.** Soovitame traatvisplit, lihahakkurit* ja viilutus-/riivkettaid pesta käsitsi sooja seebiveega.
-  Kaussi, segamislavidat, taigakonksu, **SoftEdgeBeater™**-it ja **PerfectRise Lid™**-i võib pesta nõudepesumasin.
-  **Hoiatus!** Ärge pange korpust, pistikut ega toitejuhet vette ega mõnda teise vedelikku. Kuivatage iga osa enne kasutamist põhjalikult.
- 24** Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid vahendeid ega küürimisvamm.

Tundke rõõmu oma uuest Electroluxi tootest!

OHUTUSOOVITUSED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege järgmised juhised hoolikalt läbi.

- Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Teravate lõiketerade käsitlemisel, nõu tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.
- Füüsilise, sensoorse ja vaimupuudega või kogemuste ja teadmisteta inimesed võivad seadet kasutada vaid järelvalve korral ja tingimusel, et neid juhendatakse seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seadme võib ühendada ainult sellise toitevõrguga, mille pinge ja sagedus vastavad tüübisildil toodud andmetele!
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui:
 - toitejuhe on kahjustatud;
 - korpus on kahjustatud.
- Seadme või toitejuhtme kahjustuse korral peab tootja, tootja volitatud teenindus või sarnane kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.
- Asetage seade alati lamedale ja tasasele pinnale.
- Juhul kui seadet ei kasutata ning seadme kokkupanemisel, lahtivõtmisel või puhastamisel eemaldage see alati vooluvõrgust.
- Seade on ette nähtud üksnes tubaseks kasutamiseks.
-  Ärge kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või kapi serva ja ärge laske juhtmel kokku

- puutada 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 kokkupuudet liikuvate osadega. See võib kaasa tuua vigastuse! Seadme kasutamise ajal ärge muid tööriistu või tarvikuid kasutage.
- Ärge lahkuge töötava seadme juurest.
- Jälgige, et seadme kasutamise ajal poleks teie küljes mingeid lahtisi ega rippuvaid esemeid.
- Ärge kunagi segage keevaid vedelikke (maks. 90°C).
- Ärge kasutage seda seadet värvi segamiseks. See on ohtlik ja võib kaasa tuua plahvatusel!
- 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 mittesihotstarbelise kasutamise tagajärjel tekkinud võimalike kahjude eest.

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.
Mootor ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et lülitasite seadme enne kasutamist sisse.
Seade vibreerib / liigub kasutamise ajal.	Kummist tugijalad on märjad.	Veenduge, et seadme all olevad kummist tugijalad oleksid puhtad ja kuivad.
	Tugevat töötlemist vajavate toitude puhul (kövem taigen, juust) on see normaalne.	Eemaldage pool taignast ja töödelge kaks kogust eraldi.
	Kasutatavad tarvikud, seadistatud kiirus ja maksimaalne mahutavus ei vasta soovitatule.	Järgige soovitatud tarvikute kasutamist, kiiruse seadistust ja mahutavust.
Tarvikud puutuvad töö ajal vastu roostevaba nõu külgi.	Tarvikuvõlli kõrgus ei ole õige.	Reguleerige tarvikuvõlli kõrgust.
Töötuli ja toite märgutuli vilguvad.	Kiirusevalija on jäänud sisse.	Keerake kiirusevalija asendisse "Hoidmine".
Töötuli ja Segamise ajal mootor (A) väriseb.	Mootori kruvi (U) on liiga pingul.	Pöörake mootori kruvi kruvikeerajaga vastupäeva ühe pöörde võrra. Palun arvestage sellega, et liigse reguleerimise korral ei saa kallutatavat mootorit lukustada. Sel juhul pöörake mootori kruvi päripäeva.

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 elektroosad 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.

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 lukituskytkin
- E. Käyttövalo
- F. Lisälaitteen kiinnitys
- G. Sekoittimen akseli
- H. Ruostumaton teräskulho
- I. Kulhon kiinnityslevy
- J. Liukumisen estävät jalat
- K. Virtajohto
- L. Vispilä
- M. Pintakäsittely vatkein
- N. **SoftEdgeBeater**[™]
- O. Pintakäsittely taikinakoukku
- P. Lihamyly*
- Q. Leikkuri/silppuri*
- R. **PerfectRiseLid**[™]
- S. Sykäystoiminto*
- T. Roiskeuoja
- U. Moottorin pääruuvi

Kuva sivu 2-4

* Vain tietyt mallit

TYÖKALUJEN JA KAPASITEETIN KÄYTTÖ

Nopeudet	Työkalut	Seostyyppi	Vähimmäiskapasiteetti	Enimmäiskapasiteetti	
Enint 2	Taikinakoukku	Raskaat taikinaseokset (esim. leipätaikina, pitsataikina tai leivonnaiset)	75 % kosteus	130 g jauhoa tai 230 g taikinaa	0.79 kg jauhoa tai 1.39 kg taikinaa
			57 % kosteus	175 g jauhoa tai 290 g taikinaa	0.7 kg jauhoa tai 1.2 kg taikinaa
			40 % kosteus	250 g jauhoa tai 400 g taikinaa	0.75 kg jauhoa tai 1.2 kg taikinaa
Enint 6	Vatkain	Keskiraskaat seokset (esim. ohukaisseos tai sokerikakkuseos)	1 muna tai 200 g taikinaa	9 munaa tai 1.8 kg taikinaa	
Enint 10	Vispilä	Kevyet seokset (esim. kerma, munanvalkuainen, kermahyytelö)	2 munaa tai 100 g kermaa	9 munaa tai 600 g kermaa	

Kosteusprosentti tarkoittaa veden painon osuutta suhteessa takinareseptin jauhomäärään.

Esimerkki: jos taikinareseptissä on 400 g vettä ja 1,000 g jauhoa, sen kosteusprosentti on 40%.

ALUKSI

- Ennen laitteen käyttöönottoa:** Irrota laite sähköverkosta. Vispilän, lihamylyn* ja leikkuri/silppurin* saa pestä ainoastaan käsin lämpimällä saippuavedellä. Kulho, vatkein, taikinakoukku, **SoftEdgeBeater**[™] ja **PerfectRiseLid**[™] ovat konepesun kestäviä. Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla.



Huomio: Älä koskaan upota moottorin koteloa veteen! Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.

- Aseta laite tasaisen alustan päälle. **Moottoripään kallistaminen ylös:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää ylös toisella kädellä. Se lukittuu yläasentoon. **Varoitus: Pidä sormet ja kädet pois liikkuvien osien alueelta.**
- Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon. **Aseta ruostumaton teräskulho kiinnityslevylle.** Siirrä kulhoa myötöpäivään sen lukitsemiseksi. **Varoitus:** Älä käytä laitetta koskaan vispilällä, vatkaamalla, taikinakoukulla tai **SoftEdgeBeater**[™], jos kulho ei ole paikoillaan ja moottorin pää alhaalla.
- Aseta sekoitin kiinni akseliin:** Kohdista sekoittimen yläosassa oleva syvennys akselin tappeen. Työnnä liitososa ylöspäin ja käännä sitä vastapäivään, kunnes tappi lukittuu paikoilleen. Poista liitososa siirtämällä sitä myötöpäivään ja vedä se irti.
- Moottoripään kallistaminen alas:** Käännä kallistuspään lukituskytkin yhdellä kädellä Auki-asentoon, kallista moottoripää alas toisella kädellä. Kiinnitä piste pistorasiaan.

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

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

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

LISÄTOIMINNOT

9 **Päällystetyn SoftEdgeBeater™ - työkalun käyttö:**
SoftEdgeBeater™ on täydellinen työkalu kermasekoituksia ja täyteitä varten.

Vatkaimen silikonireunat pyyhkivät kevyesti kulhon sivut. Tällöin kaikki aineosat sekoittuvat keskenään ja seoksesta tulee koostumukseltaan tasainen.

10 **Huomautus:** Älä käytä päällystettyä **SoftEdgeBeater™** -työkalua raskaisiin seoksiin, kuten taikinaan, vaan käytä sen sijaan taikinakoukkuja. Käytä päällystettyä vatkainta kovia ainesosia, kuten kuivia hedelmiä, kuroia tai luita varten.

11 **PerfectRiseLid™ -kannen käyttö*:**

PerfectRiseLid™ eristää ja auttaa luomaan kostean ympäristön taikinan kohottamiseksi kunnolla.

Kulhon peittäminen **PerfectRiseLid™** -kannella pitää taikinan kosteana ja estää kuoren muodostumisen taikinan pinnalle. Kuoren muodostuminen estää taikinan oikean nousun ja heikentää leivontatuotteen laatua.

12 **Sykäystoiminto*:**

Jos koneen nopeudeksi on asetettu 1/P, voit väliaikaisesti pysäyttää koneen painamalla nopeusvalitsimen "PULSE" -painiketta. Kone käynnistyy 1,5 sekunnin ajaksi, kun painiketta painetaan uudelleen. Jos painiketta pidetään alhaalla, kone toimii painikkeen vapautukseen saakka.

13 **Kuinka käyttää roiskeuojaa:**

• Älä ylitäytä konetta, jotta välttäisit roiskeet ja moottorin ylikuormittumisen.

• Käytä roiskeuojaa suojautuaksesi nesteiltä/kevytseoksilta. Ainesosat voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskeuojan syöttöreian kautta.

• Roiskeuojan käyttöä ei suositella raskaille taikinaseoksille (esim. leipätaikina). Vältäaksesi jauhon roiskeita taikinaan sekoittaessasi, pidä laite ensin asetuksella 1 noin 60 sekuntia ja valitse sitten suositeltu nopeus.

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

15 **Akselin säätäminen:** Laite säädetään tehtaalla niin, että vatkein ei osu kulhon pohjaan. Jos vatkein osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana kulhon reunoista, voit säätää sen oikein. Katso lisäohjeita kohdasta 14.

16 **Siirrä nopeuden valitsin sammutusasentoon ja irrota laite sähköverkosta.** Kallista moottoripään taakse. Säädä ruuvia ruuvimeisselillä. Käännä vastapäivään liitososan akselin nostamiseksi ja vastaavasti myötäpäivään sen laskemiseksi.

LIHAMYLLYN KÄYTTÖ*

17 **Aseta syöttöruuvi (B) lihamyllyn rungon (A) sisään**Aseta terä (C) lihamyllyn syöttöruuvien päässä olevan nel-iöakselin yli. Aseta reikälevy (D) (puolikarkea tai karkea) terän päälle. Kiristä rengasta (E) käsin, kunnes lihamylly on kiinnitetty tukevasti.

Huomautus: Älä kiristä rengasta liikaa.

18 **Avaa lisälaitteen kiinnityskohdan suojakansi kääntämällä ruuvia.** Asenna lisälaitteen akseli liitäntään. Kierrä lisälaitetta tarvittaessa edestakaisin. Kiristä kiinnitysruvia, kunnes lisälaite on tukevasti paikallaan. **Huomio:** Kytke laite pois päältä ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnittämistä.

19 **Aseta syöttötarjotin lihamyllyn rungon päälle.** Leikkaa raaka liha pieniksi paloiksi ja aseta ne syöttötarjot-timelle. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 6-8 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*

- 20** **Leikkurin/silppurin käyttö:** Valitse leikkurin tai silppurin terä (puolikarkea tai karkea). Pujota terä leikkurin/ silppurin runkoon. Terän akselin (neliömäinen pää) avulla lisälaite kiinnitetään yleiskoneen rungossa olevaan liitäntäpisteeseen. Kiinnitä terä vetämällä lukituskahvaa alaspäin.
Huomio: Terät ja kiinnikkeet ovat hyvin teräviä!
- 21** **Kiinnitä leikkuri/ silppuri yleiskoneessa olevaan lisälaitteen liitäntäpisteeseen.** Aseta astia leikkurin alle. Leikkaa ruoka- ainekset pieniksi paloiksi. Kytke laite sähköverkkoon ja käännä nopeuden valitsin nopeuden 8 kohdalle.
- 22** **Syötä ainekset syöttöputkeen syöttöpainimen avulla.** Kun olet lopettanut lisälaitteen käytön, kytke yleiskone pois päältä ja irrota se verkkovirrasta. Sulje lisälaitteen kiinnityskohdan suojakansi ja kiristä se paikalleen ruuvia kääntämällä.


PUHDISTAMINEN JA HOITAMINEN

- 23** **Irrota pistoke pistorasiasta.** On suositeltavaa pestä vispilä, lihamylly* ja leikkuri/ silppuri* käsin lämpimällä saippuavedellä.
-  Kulho, vatkain, taikinakoukku, **SoftEdgeBeater™** ja **PerfectRiseLid™** ovat konepesun kestäviä.
-  Puhdista moottorin kotelo pyyhkimällä se kostealla liinalla. **Huomio:** Älä koskaan upota moottorin koteloa veteen! Anna kaikkien osien kuivua kokonaan.
- 24** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesulappuja laitteen puhdistamiseen.

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 leikkausteriä käsitellessä, kulhoa tyhjentäessä ja puhdistuksen aikana on noudatettava erityistä varovaisuutta.
- Sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää laitteita ainoastaan silloin, kun heitä valvotaan ja ohjataan käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite voidaan kytkeä vain virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos virtajohto tai kotelo on vaurioitunut.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, valmistajan, huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Irrota laite pistorasiasta, kun laitetta ei valvota sekä aina ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa.
-  Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai uunia.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisävarusteita tai osia, joita ei suositella tai

myydä, olemassa on henkilövahinkovaara.

- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan ennen laitteen purkamista osiin ja puhdistamista.
- Vältä koskettamasta liikkuviin osiin. Muutoin olemassa on henkilövahinkovaara! Älä käytä muita työvälineitä tai työkaluja laitteen käytön aikana.
- Älä jätä tätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
- Varmista, että kaikki löysät osat ja vaatteet / lisävarusteet pidetään poissa laitteesta.
- Älä koskaan sekoita kiehuvia nesteitä (maks. 90°C).
- Älä käytä tätä laitetta maalin sekoittamiseen. Muutoin olemassa on räjähdysvaara!
- Älä koskaan käytä laitetta vispilällä, vatkaimeilla tai taikinakoukulla, jos kulho ei ole paikoillaan.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta tai väärästä käytöstä.

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.
Moottori ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Varmista, että laite on kytketty sähköverkkoon ennen käyttöä.
Laite tärisee / liikkuu käytön aikana.	Kumijalat ovat märät.	Varmista, että laitteen pohjassa olevat kumijalat ovat puhtaat ja kuivat.
	Se on normaalia suurilla kuormilla (esim. raskas taikina, juusto).	Poista puolet ja käsittele taikina kahdessa erässä.
	Työkalujen käyttö, nopeusasetus ja enimmäiskapasiteetti eivät ole suosituksen mukaiset.	Noudata annettuja työkalujen käyttöä, nopeusasetusta ja kapasiteettia koskevia suosituksia.
Sekoitusosa naarmuttaa ruostumatonta teräskulhoa käytön aikana.	Sekoittimen akselin korkeus on virheellinen.	Sääda akselin korkeutta.
Käyttövalo ja virran merkkivalo vilkkuvat ja sammuvat.	Nopeuden valitsin on jätetty päälle.	Siirrä nopeuden valitsin sammuusasentoon.
Moottorin pää (A) tärisee sekoittamisen aikana.	Moottorin pääruuvi (U) on liian kireällä.	Käännä moottorin pääruuvia ruuvimeisselillä yksi kokonainen kierros vastapäivään. Huomioi, että jos säädät ruuvia liian paljon, kääntyvä moottorin pää ei ehkä enää lukitu. Jos näin käy, käännä moottorin pääruuvia myötäpäivään.

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-huoltoilikkeeseen, joka osaa irrottaa ja kierrättää akun ja sähköosat turvallisella ja ammattimaisella tavalla. Noudata oman maasi sähköromun ja ladattavien akkujen keräystä koskevia sääntöjä.

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

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. Ručica za zabavljenje nagibne glave
- E. Radno svjetlo
- F. Glavčina za nastavke
- G. Osovina za nastavke
- H. Posuda od nehrđajućeg čelika
- I. Spojna ploča posude
- J. Neključice podnožje
- K. Kabel napajanja
- L. Žičani nastavak za mučenje
- M. Obložena plosnata mućkalica
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Obložena metlica za tijesto
- P. Uređaj za mljevenje mesa*
- Q. Mesoreznica / sjeckalica*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Pulsna funkcija*
- T. Zaštita od prskanja
- U. Vijak glave motora

Slika, stranica 2-4

* Samo za određene modele

UPOTREBA ALATA I KAPACITET

Brzine	Pribor	Vrste smjesa	Min. kapacitet	Maks. kapacitet	
Maks 2	Kuka za miješanje tijesta	Guste smjese tijesta (npr. tijesto za kruh, pizzu ili tijesto za pecivo)	75% udjela vode	130g brašna ili 230g tijesta	0.79kg brašna ili 1.39kg tijesta
			57% udjela vode	175g brašna ili 290g tijesta	0.7kg brašna ili 1.2kg tijesta
			40% udjela vode	250g brašna ili 400g tijesta	0.75kg brašna ili 1.2kg tijesta
Maks 6	Nastavak za miješanje	Srednje guste smjese (npr. smjesa za palačinke ili biskvitne smjese)	1 jaje ili 200g ijesta	9 jaja ili 1.8kg tijesta	
Maks 10	Pjenjača	Lagane smjese (npr. vrhnje, bjelanjci, blancmange - žele od mlijeka)	2 jaja ili 100g vrhnja	9 jaja ili 600g vrhnja	

Postotak udjela vode znači težinski udjel vode u odnosu na brašno korišteno u receptu za tijesto.

Primjer: ako recept za tijesto koristi 400gr vode i 1,000gr brašna, znači da ima hidrataciju od 40%.

POČETAK RADA

- 1** Prije prve uporabe uređaja: Iskopčajte uređaj. Žičanu metlicu, nastavak za mljevenje mesa* te nastavak za rezanje/ribanje* treba prati isključivo ručno u toploj vodi s malo deterdženta. Zdjela, ravna metlica, kuka za tijesto, **SoftEdgeBeater™** i **PerfectRiseLid™** prikladni su na pranje u perilici. Vlažnom krpom obrišite kućište motora.



Pozor: Kućište motora nikada ne uranjajte u vodu! Pustite da se svi dijelovi do kraja osuše.

- 2** Uređaj stavite na ravnu površinu. **Naginjanje glave motora prema gore:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbavljeno", a drugom rukom nagnite glavu motora prema gore. Kada dođe u gornji položaj, zabavljuje se. **Upozorenje: Prste i ruke ne približavajte pomičnim dijelovima.**
- 3** Birač brzina pomaknite u položaj "OFF". **Postavite posudu od nehrđajućeg čelika na spojnu ploču posude.** Pomaknite posudu u smjeru kazaljke na satu kako biste je zabavili u položaju. **Upozorenje:** Nikada nemojte koristiti uređaj s nastavcima kao što su žičani mješač, ravna metlica, kuka za tijesto ili **SoftEdgeBeater™** ako zdjela nije na mjestu i ako glava motora nije spuštena.
- 4** **Stavite nastavak na osovinu za nastavke:** Poravnajte utor na vrhu nastavka s klinom na osovini za nastavke. Gurnite nastavak prema gore i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako bi se čvrsto uglavilo. Za skidanje nastavka okrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i izvucite.
- 5** **Naginjanje glave motora prema dolje:** Pomaknite ručicu nagibne glave jednom rukom u položaj "Odbavljeno", a drugom rukom nagnite glavu motora prema dolje. Stavite utikač u električnu utičnicu.

- 6 Pomaknite birač brzina iz položaja "OFF" u položaj željene brzine (1-10).** Kada završite miješanje, okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.
- 7 Radno svjetlo i indikator napajanja:** Ako je uređaj ukopčan i odbrana je jedna od brzina, uključuje se plavo LED svjetlo oko birača brzina. Iznad prostora za rad uključit će se i radno svjetlo. Kada se birač brzina pomakne u položaj "OFF", radno će se svjetlo automatski isključiti nakon 3 minute.
- 8 Napomena:** ako je birač brzina već uključen prije nego što se uređaj uključi, plavo LED svjetlo birača brzina i radno svjetlo treperit će u uključenom i isključenom položaju kako bi vas obavijestili da je birač brzina ostao uključen. Okrenite birač brzina u položaj za "OFF" i svjetla će prestati treperiti. Tada se nastavlja uobičajeni rad.

OSTALE FUNKCIJE

- 9 Način korištenja obloženog alata SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ je idealan za kremaste smjese i preljeve.
Silikonski rubovi metlice blago se kreću po bočnim stranama zdjele stvarajući smjesu od svih sastojaka te kako bi se dobila ravnomjerna konzistentnost tijekom cijelog postupka miješanja.
- 10 Napomena:** nemojte koristiti obloženi SoftEdgeBeater™* s teškim smjesama poput tijesta, nego upotrijebite kuku za tijesto. Za tvrde sastojke poput suhog voća, ljuski ili kostiju upotrijebite obloženu ravnu metlicu.
- 11 Način korištenja dijela PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ izolira i pospješuje stvaranje vlažnog okruženja kako bi se tijesto pravilno podizalo. Pokrivanje zdjele poklopcem PerfectRiseLid™ sprječava isušivanje tijesta, stvaranje kore na površini tijesta, koja onemogućava pravilno podizanje tijesta, što dovodi do slabijih rezultata pečenja.
- 12 Pulsna funkcija*:**
Ako je brzina uređaja postavljena na 1/P, uređaj možete privremeno zaustaviti pritiskom tipke "PULSE" na biraču brzine. Ponovni pritisak tipke pokrenut će uređaj na 1,5 sekundu. Ako pritisnete i držite tipku, uređaj će raditi dok tipku ne otpustite.
- 13 Kako koristiti zaštitu od prskanja:**
- Nemojte prepuniti stroj i tako izbjegnite prelijevanje i preopterećenje motora.
 - Koristite zaštitu od prskanja i zaštitite se od tekućih/lakih smjesa.
 - Sastojci se mogu dodati izravno u posudu pomoću otvora za ubacivanje sastojaka na zaštitu od prskanja.
 - Za teške mješavine tijesta (npr. kruh) ne preporučuje se uporaba zaštite od prskanja.
- Kada miješate tijesto, izbjegnite prskanje brašna tako što ćete uređaj podesiti na 1 u trajanju od 60 sekundi, a zatim promijenite na preporučenu brzinu.
- 14 Glavčina za nastavke:** Uređaj se isporučuje s ugrađenom višenamjenskom glavčinom za nastavke. Pročitajte i pažljivo slijedite uputstva koja se isporučuju sa svakim od nastavaka za ispravnu i sigurnu upotrebu.
- 15 Podešavanje osovine za nastavke:** Uređaj je tvornički podešen tako da plosnata mučkalica čisti dno posude. Ako plosnata mučkalica udara u dno posude ili je predaleko od bočnih stijenki, možete je podesiti. Dodatne upute pogledajte u dijelu 14.
- 16 Okrenite birač brzina u položaj "OFF" i iskopčajte uređaj.** Nagnite glavu motora unatrag. Pomoću odvijača s plosnatim vrhom podesite vijak. Okrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu za podizanje osovine za nastavke i u smjeru kazaljke na satu za njeno spuštanje.



NAČIN UPOTREBE UREĐAJA ZA MLJEVENJE MESA*

- 17 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 prejakno zategnuti prsten.
- 18 Otvorite poklopac glavčine za nastavke na samostojećem mikseru.** Namjestite osovinu snage nastavka u otvor glavčine za nastavke na samostojećem mikseru. Po potrebi okrećite nastavak unatrag i prema naprijed. Zategnite regulator glavčine za nastavke sve dok se nastavak do kraja ne zategne. **Pozor:** Prije pričvršćivanja nastavka isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
- 19 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 6-8. Pomoću gurača umecite meso u otvor za umetanje.
Pozor: Ne gurajte prste ili prbor u otvor za umetanje.
Napomena: Meso se mora odvojiti od kostiju ili kože.

NAČIN UPOTREBE MESOREZNICE / SJECKALICE*

- 20** Način upotrebe mesoreznice / sjeckalice: Odaberite nož za rezanje ili sjeckanje (srednji ili protočni). Umetnite osovinu (s četvrtastim vrhom) odabranog noža u kućište mesoreznice / sjeckalice tako da osovina pristaje na četvrtasti utor glavčine. Učvrstite nož tako da ručicu za završavanje povučete prema dolje.
Pozor: Oštrice i umeći vrlo su oštri!
- 21** Postavite mesoreznicu/sjeckalicu na glavčinu za nastavke. Postavite spremnik ispod nastavka. Namirnice narežite na male komade. Ukopčajte utikač u utičnicu i okrenite birač brzine na brzinu 8.
- 22** Pomoću gurača umećite meso u otvor za umetanje. Kada završite s upotrebom nastavka, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice. Zatvorite poklopac glavčine za nastavke i zategnite regulator glavčine za nastavke.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 23** Iskopčajte aparat. Preporučujemo da žičani mješač, nastavak za mljevenje mesa* i rezalicu / sjeckalicu* perete ručno u toploj sapunici.
-  Zdjela, ravna metlica, kuka za tijesto, **SoftEdgeBeater™** i **PerfectRiseLid™** mogu se prati u perilici suđa.
-  Vlažnom krpom obrišite kućište motora. **Pozor: Kućište motora nikada ne uranjajte u vodu!** Pustite da se svi dijelovi do kraja osuše.
- 24** Ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili jastučiće za ribanje prilikom čišćenja uređaja.

Uživajte u novom proizvodu tvrtke Electrolux!

SIGURNOSNI SAVJETI

Pažljivo pročitajte sljedeću uputu prije prvog korištenja uređaja.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece.
- Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim rezačima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.
- Uređaje mogu upotrebljavati osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom i ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj se smije priključivati samo na izvore napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na pločici s nominalnim vrijednostima!
- Nikad ne koristite niti posežite za uređajem ako je
 - kabel za napajanje oštećen,
 - kućište uređaja oštećeno.
- Ako je aparat ili kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlaštení 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.
- Uređaj služi samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.
-  Ne uranjajte uređaj, električni kabel ili utikač u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
- Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta i ne dopustite da dođe u dodir s vrućom površinom, uključujući i štednjak.
- Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača koji nisu preporučeni ili se ne

- prodaju; to može prouzročiti opasnost od ozljeđivanja osoba.
- Provjerite je li motor u potpunosti zaustavljen prije rastavljanja i čišćenja.
 - Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova. U slučaju kontakta može doći do ozljeda! Ne upotrebljavajte druge alate ili pribor tijekom upotrebe uređaja.
 - Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
 - Provjerite da se svi labavi materijali i vaša odjeća/pribor nalaze dalje od uređaja tijekom uporabe.
 - Nikada ne obrađujte kipuće tekućine (maksimalno 90°C).
 - Ovaj uređaj ne upotrebljavajte za miješanje boja. Opasno, može doći do eksplozije!
 - Nikada ne upravljajte uređajem s postavljenim žičanim nastavkom za mućenje, plosnatom mučkalicom 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.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

SIMPOTOM	UZROK	RJEŠENJE
Motor usporava tijekom rada.	Količina tijesta možda prelazi maksimalnu količinu.	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
	Tijesto možda sadrži preveliku količinu vlage, lijepi se na stranicu posude.	Dodajte više brašna, jednu po jednu žlicu sve dok motor ne ubrza. Obradujte sve dok se tijesto ne odlijepi od stranice posude.
Motor ne radi.	Uređaj nije priključen na mrežu.	Provjerite jeste li priključili uređaj prije početka rada.
Uređaj vibrira/pomiče se tijekom rada.	Gumene nožice su mokre.	Gumene nožice na dnu jedinice moraju biti suhe i čiste.
	To je normalno za teža punjenja (npr. teško tijesto, sir).	Izvadite pola i nastavite obradu u dvije serije.
	Korištenje alata, postavka brzine i maksimalni kapacitet nisu usklađeni s preporukom.	Slijedite preporučenu uporabu alata, postavku brzine i kapacitet.
Nastavak grebe posudu od nehrđajućeg čelika tijekom rada.	Visina osovine za nastavke nije ispravna.	Podesite visinu osovine za nastavke.
Radno svjetlo i svjetlo indikatora snage pale se i gase.	Birač brzina ostao je uključen.	Okrenite birač brzine u položaj "Zaustavljanje".
Glava motora (A) se tresе tokom miješanja.	Vijak glave motora (U) je prečvrsto pritegnut.	Okrenite vijak glave motora odvijaćem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Imajte na umu da previše podešavanja može dovesti do onemogućavanja zaključavanja nagibne glave motora. Ako se to dogodi, okrenite vijak glave motora u smjeru kazaljke na satu.

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.

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. Billenthető fej reteszelőkarja
- E. Üzemi fény
- F. Tartozékcsatlakozó
- G. Tartozék tengely
- H. Rozsdamentes acél tál
- I. Tálrögzitő lemez
- J. Csúszásmentes lábak
- K. Hálózati kábel
- L. Huzal habverő
- M. Bevonatos, lapos keverőkar
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Bevonatos dagasztókar
- P. Húsdaráló*
- Q. Aprító*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Impulzus funkció*
- T. Fröccsenésgátló
- U. Motoros fej csavarja

Kép a 2.-4. oldalon

* Csak egyes modelleknél

A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA ÉS KAPACITÁS

Sebességfokozatok	Tartozékok	Keverék fajtája	Min. kapacitás	Max. kapacitás	
Max 2	Dagasztókar	Nehéz keverékek (pl. kenyér-, pizzatészta vagy egyéb kelt tészta)	75 %-os nedvességtartalom	130 g liszt vagy 230 g kelt tészta	0.79 kg liszt vagy 1.39 kg kelt tészta
			57 %-os nedvességtartalom	175 g liszt vagy 290 g kelt tészta	0.7 kg liszt vagy 1.2 kg kelt tészta
			40 %-os nedvességtartalom	250 g liszt vagy 400 g kelt tészta	0.75 kg liszt vagy 1.2 kg kelt tészta
Max 6	Lapos keverőkar	Közepesen nehéz keverékek (pl. palacsintatészta vagy piskótakeverék)	1 tojás vagy 200 g tészta	9 tojás vagy 1.8 kg kelt tészta	
Max 10	Habverő	Könnyű keverékek (pl. krém, tojásfehérje, édes tejes -rumos zselé)	2 tojás vagy 100 g krém	9 tojás vagy 600 g krém	

A %-os nedvességtartalom a kelt tészta receptben használt víz tömegének a lisztéhez viszonyított arányát jelenti. **Példa:** ha egy kelt tészta receptje 400 g vizet és 1,000 g lisztet javasol, a tészta nedvességtartalma 40% lesz.

ÜZEMBE HELYZÉS

- 1** **Az első használat előtt:** Húzza ki a készüléket a hálózathoz. A drót habverő, a húsdaráló* és a szeletelő/ reszelő* csak kézzel mosható meleg mosószeres vízzel. A tál, a lapos keverőkar, a dagasztókar, a **SoftEdgeBeater™** és a **PerfectRiseLid™** mosogatógépben mosható. Tisztítsa meg a motor -egységet nedves ruhával.



Figyelem: Soha ne merítse vízbe a motor-egységet! Alaposan törölje szárazra az összes részegységet.

- 2** Helyezze a készüléket sík, vízszintes felületre. **A készülékfej felbillentése:** Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott” helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse fel a billenőfejet. A felső pozícióban a fej reteszelődik. **Figyelem: Tartsa az ujjait és kezeit távol a mozgó alkatrészeketől.**
- 3** Állítsa a sebességszabályozót, „OFF” helyzetbe. **Helyezze a rozsdamentes tálat a tálrögzitő lemezre.** Forgassa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban, hogy reteszelődjön. **Figyelem:** A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a **SoftEdgeBeater™** keverőkarral, ha a tál a helyén van, és a készülékfej le van engedve.
- 4** **Illessze a tartozékot a tartozék tengelyre:** A tartozék tetején levő hasítékot illessze a tartozék tengely csapjához. Tolja fel a tartozékot, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a csap a helyére nem rögzül. Az eltávolításhoz fordítsa a tartozékot az óramutató járásával megegyező irányba, majd húzza ki.

- 5 A készülékfej lebillentése:** Állítsa a billenőfej reteszelőkarját „Nyitott” helyzetbe az egyik kezével, míg a másik kezével billentse le a billenőfejet. Illesse a csatlakozódugót a hálózati aljzatba.
- 6 Állítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetből a szükséges fokozatba (1-10).** A keverés befejezése után fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózatból.
- 7 Üzemi fény és bekapcsolás jelzőfény:** Ha a készülék a hálózati feszültséghez van csatlakoztatva, és kiválaszt egy sebességfokozatot, egy kék LED-izzó kezd világítani a sebességszabályozó körül. A munkaterület megvilágításához bekapcsol a munkatér-világítást. Ha a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe állítja, a munkatér-világítás automatikusan kikapcsol 3 perc elteltével.
- 8 Megjegyzés:** Amennyiben elforgatja a sebességszabályozó gombot a készülék elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt, a sebességszabályozó kék LED-fénye és az üzemi világítás villogással jelzi, hogy a sebességszabályozó gomb bekapcsolt helyzetben maradt. Forgassa a sebességszabályozó gombot „OFF” helyzetbe, és a fények abbahagyják a villogást. Ezután a szokásos módon folytassa a műveletet.

EGYÉB FUNKCIÓK

- 9 A bevonatos SoftEdgeBeater™ * eszköz használata:**
A SoftEdgeBeater™ tökéletes krémek és feltétel készítéséhez.
A keverőkar szilikonból készült szélei finoman dörszölik a tál szélét, ezáltal minden hozzávaló bekerül a keverékbe, és egyenletes konzisztencia alakul ki a keverési folyamat során.
- 10 Megjegyzés:** Ne használja a SoftEdgeBeater™ keverőkart nehéz keverékekhez, például tésztához, használja inkább a dagasztókart. A kemény hozzávalókhoz, például a gyümölcskökhöz, héjakhoz vagy csontokhoz inkább a bevonatos, lapos keverőkart használja.
- 11 A PerfectRiseLid™ * használata:**
A PerfectRiseLid™ a tészta elszigetelésével és a megfelelő nedves környezet létrehozásával segíti a tészta megfelelő kelését. Ha letakarja a tálat a PerfectRiseLid™ fedővel, azzal megakadályozza a tészta kiszáradását és héjszerűen kemény réteg létrejöttét a tészta felszínén, amely megakadályozná a tészta megfelelő megemelkedését, gyengébb kelést eredményezve.
- 12 Impulzus funkció*:**
Amennyiben a készülék 1/P sebességfokozatra van állítva, ideiglenesen leállíthatja azt a sebességválasztó gombon található „PULSE” gomb megnyomásával. A gomb ismételt megnyomása 1,5 másodpercre elindítja a készüléket. Folyamatos nyomva tartáskor a készülék addig működik, míg fel nem engedi a gombot.
- 13 Hogyan használja a fröccsenésgátlót:**
- Ne töltse túl a készüléket, hogy elkerülje a túlsordulást és a motor túlterhelését.
 - Használja a fröccsenésgátlót folyadékok / könnyű keverékek esetén.
A fröccsenésgátló adagolónyílásán keresztül az összetevők közvetlenül a tálba tölthetők.
 - Nehéz tésztakeverékek (pl. kenyér) esetében nem javasolt a fröccsenésgátló használata.
Tészta keverésénél a liszt kiszóródásának megelőzéséhez tartsa a készüléket az 1. fokozatban 60 másodpercig, majd állítsa az ajánlott sebességre.
- 14 Tartozékcsatlakozó:** A készülék egy beépített, többfunkciós tartozékcsatlakozóval rendelkezik. A megfelelő és biztonságos használat érdekében olvassa el és körültekintően tartsa be az egyes tartozékokhoz mellékelt utasításokat.
- 15 A tartozéktengely beállítása:** A készülék gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos keverőkar felszedje a tál alján levő hozzávalókat. Ha a lapos keverőkar hozzáér a tál aljához, vagy túl távol van a tál oldalától, módosíthatja a beállítását. A további utasítást lásd a 14. lépésnél.
- 16 Fordítsa a sebességszabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózathoz.** Billentse hátra a készülékfejet. Egy vékony csavarhúzóval használjon a csavar beállításához. A tartozéktengely emeléséhez forgassa a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, míg a tengely süllyesztéséhez forgassa a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA*



- 17 Illesse a húsdaráló csigát (B) a darálóházba (A).** Helyezze a kést (C) a húsdaráló csiga négyzetes tengely-végére. Helyezze a közepes vagy a durva vágórostélyt (D) a késtre. Húzza meg kézzel a rögzítőgyűrűt (E), míg a vágórostély szilárdan nem áll.
Megjegyzés: Ne húzza túl a rögzítőgyűrűt.
- 18 Nyissa ki az asztali mixer tartozékcsatlakozójának fedelét.** Illesse a tartozék hajtótengelyét az asztali mixer tartozékcsatlakozójába. Szükség esetén forgassa jobbra-balra a tartozékot. Húzza meg annyira a tartozékcsatlakozó gombját, hogy a tartozék a csatlakozóban szilárdan rögzüljön. **Figyelem:** A tartozék csatlakoztatása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját.

- 19** Helyezze az adagoló tálcát a húsdaráló házára. A nyers húst vágja fel kisebb darabokra, és helyezze azokat az adagoló tálcára. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 6-8 helyzetbe. A nyomórúd segítségével adagolja a húst az adagológaratba.
Figyelem: Ne nyúljon be az ujjával vagy egyéb eszközzel az adagológaratba.
Megjegyzés: A hús nem tartalmazhat csontot, porcot, erős ínt vagy bőrt.

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA*

- 20** Az aprító használata: Válasszon egy aprító kést (durvát vagy közepest). Helyezze a kiválasztott kés tengelyét (annak négyzetes végét) az aprítóházba úgy, hogy a tengely beleilleszkedjen a ház négyzetes csatlakozójába. A rögzítőfogantyú lefele húzásával rögzítse a kést.
Figyelem: Nagyon élesek a kések és a betétek!
- 21** Szerelje az aprítót a tartozékcsatlakozóba. Helyezzen egy edényt a tartozék alá. Az élelmiszert vágja apró darabokra. Csatlakoztassa a készülék dugaszát a hálózati aljzathoz, majd fordítsa a sebességszabályozót 8 helyzetbe.
- 22** A nyomórúd segítségével adagolja az élelmiszert az adagológaratba. Amikor befejezte a tartozékkal a munkát, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a konnektorból. Csukja be a tartozékcsatlakozó fedelét, és húzza meg a tartozékcsatlakozó gombját.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS


- 23** Húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Javasoljuk, hogy a huzal habverőt, húsdarálót* és szeletelőt/ aprítót* kézzel mossa meleg, szappanos vízben.
-  A tál, a lapos keverőkar, a dagasztókar, a SoftEdgeBeater™ és a PerfectRiseLid™ mosogatógépben mosható.
-  Tisztítsa meg a motor-egységet nedves ruhával. **Figyelem:** Soha ne merítse vízbe a motor-egységet! Alaposan törölje szárazra az összes részegységet.
- 24** Ne használjon súroló tisztítókelléket, pl. súrolópárnát a készülék tisztításához.

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.
- Körültekintően járjon el a vágóélek kezelésekor, a tál irtésekor és tisztítás közben.
- A háztartási készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességű felnőttek, továbbá kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha elsajátították a biztonságos működtetés módját, és megértették az ezzel együtt járó veszélyeket.
- A készülék nem játékszer.
- A készüléket csak a műszaki adatok címkéjén feltüntetett értékekkel azonos feszültségű és frekvenciájú elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Soha ne használja és ne vegye kézbe a készüléket, ha
 - megsérült a tápkábel,
 - ha megsérült a burkolat.
- Ha a készülék vagy a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó által megbízott szerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

- A készüléket mindig sima, vízszintes munkafelületre helyezze.
- A készüléket mindig áramtalanítsa összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt, illetve ha felügyelet nélkül hagyja.
- A készülék kizárólag beltéri környezetben történő használatra alkalmas.
-  A készüléket, a hálózati tápkábelt és a dugaszt ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja asztal vagy munkapult peremén keresztül lógni a hálózati kábelt, ne engedje, hogy tűzhelyet is beleértve forró felülettel érintkezzen a hálózati kábel.
- Sohasse használjon más gyártó által gyártott, de nem ajánlott vagy szállított tartozékokat; sérülésveszélyt idézhetnek elő.
- A szétszerelés és a tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt-e.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, mert súlyos sérülést szenvedhet. A készülékhez ne használjon semmilyen segédeszközt vagy konyhai felszerelést.
- Működés közben tartsa szemmel a készüléket.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy semmilyen laza vagy lógó ruhadarab, illetve egyéb tárgy ne kerüljön a készülék közelébe.
- Forrásban lévő folyadékot ne használjon a készülékben (legnagyobb hőmérséklet: max. 90°C).
- Ne használja a készüléket feték keverésére. Veszélyes, robbanáshoz vezethet!
- A készüléket csak akkor működtesse a huzal habverővel, a lapos keverőkarral vagy a dagasztókkal, ha a tál a helyén van.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A gyártó nem vállal semmilyen kötelezettséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkezett esetleges károkért.

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 motor nem működik.	A készülék nincs a hálózatra csatlakoztatva.	Üzemeltetés előtt ne fedje le csatlakoztatni a készüléket az elektromos hálózathoz.
A robotgép működés közben beremeg/elmozdul.	A gumitalpak nedvesek.	Ügyeljen arra, hogy a készülék alján található gumitalpak tiszták és szárazak legyenek.
	Ez normális jelenség nagy terhelés (pl.: nehéz tészta vagy sajt esetén).	Távolítsa el az anyag felét, és folytassa a műveletet két adaggal.
	Az eszközök használata, a sebesség beállítása, illetve a maximális kapacitás nem felel meg az ajánlásnak.	Tartsa be az eszközhöz ajánlott használatot, sebességfokozatot és a megadott kapacitást.
A tartozék működés közben hozzáér a rozsdamentes acél tálhoz.	A tartozéktengely beállított magassága helytelen.	Állítsa be a tartozéktengely magasságát.
A munkatér-világítás és a bekapcsolás jelzőfénye felvillan és kialszik.	A sebességszabályozó fokozatba állítva maradt.	A sebességszabályozót forgassa a „Zárolt” pozícióra.
A motoros fej (A) keverés közben remeg.	A motoros fej csavarja (U) túlságosan meg van húzva.	Egy csavarhúzóval forgassa el a motoros fej csavarját az óramutató járásával ellentétes irányba egy teljes fordulattal. Felhívjuk a figyelmét, hogy a nagyfokú változtatás miatt a dönthető motoros fej így esetleg nem rögzíthető. Ebben az esetben forgassa el a motoros fej csavarját az óramutató járásával megegyező irányba.

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 kiszerni és újrahasznosítani. Az elektromos termékek és a tölthető akkumulátorok elkülönített gyűjtéséhez tartsa be ország szabályait.

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

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. Leva di blocco per orientamento testa
- E. Luce di controllo
- F. Punto di fissaggio accessori
- G. Albero accessori
- H. Recipiente in acciaio inossidabile
- I. Piastra bloccaggio recipiente
- J. Piedini antiscivolo
- K. Cavo di alimentazione
- L. Frusta
- M. Frusta piatta rivestita
- N. **SoftEdgeBeater™***
- O. Uncino per impasto rivestito
- P. Tritacarne*
- Q. Affettatrice/sminuzzatrice*
- R. **PerfectRiseLid™***
- S. Funzione Pulse*
- T. Paraschizzi
- U. Vite testa motore

Immagine sulla pagina 2-4

* Solo per alcuni modelli

UTILIZZO DEGLI UTENSILI E CAPACITÀ

Velocità	Utensili	Tipo di impasti		Capacità minima	Capacità massima
Max2	Uncino per impasto	Impasti densi di pasta (ad es. pane, pizza o pasta per dolci)	75% di idratazione	130 g di farina o 230 g di impasto	0.79 kg di farina o 1.39 kg di impasto
			57% di idratazione	175 g di farina o 290 g di impasto	0.7 kg di farina o 1.2 kg di impasto
			40% di idratazione	250 g di farina o 400 g di impasto	0.75 kg di farina o 1.2 kg di impasto
Max6	Sbattitore	Impasti mediamente densi (come le crepes o il pan di Spagna)	1 uovo o 200 g di impasto	9 uova o 1.8 kg di impasto	
Max10	Frusta	Impasti leggeri (come panna, albume, biancomangiare)	2 uova o 100 g di panna	9 uova o 600 g di panna	

La percentuale di idratazione indica la proporzione del peso dell'acqua in rapporto alla farina usata nella ricetta dell'impasto.

Esempio: se una ricetta dell'impasto utilizza 400 g d'acqua e 1000 g di farina, significa che ha un'idratazione del 40%.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- 1** **Prima di usare l'apparecchiatura per la prima volta:** Scollegare l'apparecchiatura. La frusta, l'accessorio trita-carne* e l'affettatrice /sminuzzatrice* devono essere lavati esclusivamente a mano in acqua calda saponata. La ciotola, lo sbattitore, il gancio per impastare, **SoftEdgeBeater™*** e **PerfectRiseLid™*** sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'unità motore con un panno umido.

 **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

- 2** Sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana. **Orientare verso l'alto la testa del motore:** Portare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso l'alto la testa del motore. Una volta raggiunta la posizione, bloccare. **Attenzione: Tenere dita e mani distanti dalle zone con parti mobili.**
- 3** Portare il selettore della velocità su "OFF". **Posizionare il recipiente in acciaio inossidabile sulla piastra di fissaggio.** Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo in posizione. **Avvertenza:** Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore, gancio per impastare o **SoftEdgeBeater™*** senza aver prima sistemato la ciotola e posizionato la testa del motore verso il basso.

- 4 **Collegamento di un accessorio all'albero:** Allineare la fessura sul lato superiore dell'accessorio con la spina presente sull'albero. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario finché la spina è bloccata in posizione. Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario ed estrarre.
- 5 **Orientare verso il basso la testa del motore:** Spostare la leva di blocco su "Sblocco" con una mano e con l'altra inclinare verso il basso la testa del motore. Inserire la spina nella presa.
- 6 **Portare il selettore di velocità da "OFF" alla velocità desiderata (1 - 10).** Una volta terminata l'operazione di impasto, ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.
- 7 **Luce di controllo e Indicatore e di Alimentazione:** Se l'apparecchiatura è collegata ed è stata selezionata una velocità, un LED blu si illumina attorno al selettore della velocità. Si accende anche una luce di controllo che illumina l'area di lavoro. Se il selettore della velocità viene portato su "OFF", la luce si spegne automaticamente dopo 3 min.
- 8 **Nota:** Se il selettore della velocità è già acceso prima che l'apparecchiatura venga collegata alla rete, sia la spia blu del LED del selettore della velocità che la luce di controllo lampeggiano ad intermittenza a indicare che il selettore della velocità è rimasto acceso. Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "OFF"; le luci smettono di lampeggiare. È ora possibile riprendere il normale funzionamento.

ULTERIORI FUNZIONI

- 9 **Come utilizzare l'utensile SoftEdgeBeater™ * rivestito:**
L'utensile SoftEdgeBeater™ è perfetto per la preparazione di composti e condimenti cremosi. I bordi in silicone dello sbattitore aderiscono delicatamente ai lati della ciotola in modo tale da incorporare tutti gli ingredienti nel composto e assicurare una miscelazione costantemente omogenea.
- 10 **Nota:** Non utilizzare l'utensile SoftEdgeBeater™ * rivestito per composti troppo duri, come ad esempio gli impasti. In questo caso è preferibile utilizzare il gancio per impastare. Per ingredienti duri come frutta secca, gusci o ossa, utilizzare lo sbattitore rivestito.
- 11 **Come utilizzare l'utensile PerfectRiseLid™ *:**
L'utensile PerfectRiseLid™ isola e contribuisce a creare l'ambiente umido ideale per la lievitazione dell'impasto nelle condizioni migliori.
Se si chiude la ciotola con PerfectRiseLid™, l'impasto non si asciuga eccessivamente e sulla sua superficie non si forma alcuna crosta che ostacola la giusta lievitazione e compromette i risultati di cottura.
- 12 **Funzione Pulse*:**
Se la macchina viene impostata sulla velocità 1/P, sarà possibile bloccare provvisoriamente la macchina premendo il pulsante "PULSE" sul selettore di velocità. Premendo nuovamente la macchina verrà avviata per 1,5 secondi. Se viene premuto in modo continuo la macchina funziona fino a che viene tenuto premuto il pulsante.
- 13 **Come utilizzare i paraschizzi:**
 - Non riempire eccessivamente l'apparecchiatura per evitare che gli ingredienti trabocchino e che il motore si surriscaldi.
 - Usare i paraschizzi per proteggere contro schizzi di liquidi/miscele leggere.
 - Gli ingredienti possono essere inseriti direttamente nel recipiente tramite il foro dei paraschizzi.
 - Per miscele a impasto denso (come il pane), non è consigliabile utilizzare i paraschizzi.

Per evitare schizzi di farina durante l'operazione di impasto, mantenere l'apparecchio su 1 per 60 secondi, quindi selezionare la velocità consigliata.
- 14 **Punto di fissaggio accessori:** L'apparecchiatura dispone di un punto di fissaggio accessori integrato multifunzioni - one. Leggere attentamente le istruzioni fornite con ciascun accessorio per un uso corretto e sicuro.
- 15 **Regolazione dell'albero accessori:** L'apparecchiatura è regolata dalla fabbrica in modo tale che la frusta piatta non tocchi il fondo del recipiente. Se la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo distante dalle pareti dello stesso, è possibile regolarla. Fare riferimento al punto 14 per ulteriori funzioni.
- 16 **Ruotare il selettore della velocità su "OFF" e scollegare l'apparecchiatura.** Orientare la testa del motore indietro. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per regolare le vite. Ruotare in senso antiorario per sollevare l'albero accessori e in senso orario per abbassarlo.

COME USARE IL TRITACARNE*

- 17 **Assemblare l'elica (B) al corpo del tritacarne (A).** Collegare la lama (C) all'albero a sezione quadrata all'estremità dell'elica. Appoggiare la trafilatura (D) (media o grande) sulla lama. Serrare la ghiera (E) fino a bloccare saldamente il tritacarne.
Nota: non serrare eccessivamente la ghiera.
- 18 **Aprire il coperchio dello snodo di attacco sul mixer verticale.** Infilare l'albero di azionamento dell'attacco nell'innesto dello snodo di attacco del mixer verticale. Se necessario, ruotare in avanti e indietro l'attacco. Stringere a

fondo la manopola dello snodo di attacco. **Attenzione:** prima di collegare gli accessori, spegnere l'apparecchiatura e staccarla dalla presa di corrente.

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

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

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

COME USARE L'AFFETTATRICE / SMINUZZATRICE *

- 20 **Come usare l'affettatrice/sminuzzatrice:** scegliere una lama per affettare o sminuzzare (media o grande). Inserire l'albero (l'estremità squadrata) della lama scelta nel corpo dell'affettatrice/sminuzzatrice nell'apposito innesto a sezione quadra. Serrare la lama tirando il manico di bloccaggio verso il basso.

Attenzione: le lame e gli inserti sono molto affilati!

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

- 23 **Scollegare la spina dalla presa di corrente.** Raccomandiamo di lavare la frusta, il tritacarne* e il tritattutto/affettattutto* a mano, in acqua tiepida saponata.



La ciotola, lo sbattitore, il gancio per impastare, **SoftEdgeBeater™** e **PerfectRiseLid™** sono lavabili in lavastoviglie.



Pulire l'unità motore con un panno umido. **Attenzione: Non immergere mai l'unità motore nell'acqua!** Lasciare asciugare completamente tutte le parti.

- 24 Non utilizzare detersivi o spugnette abrasivi per pulire l'apparecchiatura.


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 taglienti ed affilate, nello svuotare il recipiente e durante la pulizia.
- Le apparecchiature possono essere usate da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con tensione e frequenza conformi alle specifiche riportate sulla targhetta delle caratteristiche.
- Non utilizzare l'apparecchio se
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - il rivestimento esterno è danneggiato.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, richiederne la

sostituzione al produttore, a un suo agente dell'assistenza tecnica o a una persona egualmente qualificata per evitare rischi.

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione di rete se viene lasciato incustodito o prima di procedere all'assemblaggio, al disassemblaggio o alla pulizia dei componenti.
- Da utilizzare esclusivamente in interni.
-  Non immergere l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro; non lasciare che entri a contatto con superfici calde, incluso il forno.
- Non utilizzare mai accessori o pezzi di ricambio venduti da altri produttori o non consigliati; ciò potrebbe comportare rischio di lesioni alle persone.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare e pulire l'apparecchiatura.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Rischio di lesioni! Non utilizzare altri attrezzi o utensili durante l'uso dell'apparecchiatura.
- Non allontanarsi dall'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Assicurarsi che tutti gli oggetti sciolti e gli abiti / accessori siano tenuti lontani durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.
- Non lavorare mai liquidi bollenti (al max 90 °C).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per mescolare la vernice. Pericolo di esplosione!
- Non azionare l'apparecchiatura con gli accessori frusta, sbattitore o gancio per impastare senza aver prima sistemato la ciotola.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati da uso improprio o non corretto.

RICERCA ED ELIMINAZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il motore rallenta durante il funzionamento.	La quantità di impasto potrebbe essere superiore alla capacità massima.	Rimuoverne la metà e lavorarlo in due tempi.
	L'impasto potrebbe essere troppo bagnato attaccandosi sulle pareti del recipiente.	Aggiungere più farina, 1 cucchiaino da tavola alla volta finché il motore non accelera. Lavorare finché l'impasto non si stacca completamente dalle pareti del recipiente.
Il motore non funziona.	L'apparecchiatura non è collegata alla presa elettrica.	Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
L'apparecchiatura vibra / si muove durante il funzionamento.	I piedini in gomma sono bagnati.	Controllare che i piedini di gomma alla base dell'unità siano puliti ed asciutti.
	È normale con carichi pesanti (ad es. impasto spesso, formaggio).	Rimuoverne la metà e lavorare in due tempi.
	L'uso degli utensili, l'impostazione della velocità e la capacità massima non corrispondono alle raccomandazioni.	Attenersi all'uso degli utensili, all'impostazione della velocità e alla capacità indicati.
Durante il funzionamento l'accessorio graffia il recipiente in acciaio inossidabile.	L'altezza dell'albero dell'accessorio non è corretta.	Regolazione dell'altezza dell'albero dell'accessorio.
La luce di controllo e l'indicatore di alimentazione lampeggiano.	Il selettore di velocità è attivo.	Ruotare il selettore della velocità sulla posizione "Arresto".
La testa del motore (A) è instabile durante la miscelazione.	La vite della testa del motore (U) è troppo serrata.	Con un cacciavite, ruotare la vite della testa del motore in senso antiorario di un giro completo. Si prega di notare che una regolazione eccessiva può impedire il bloccaggio della testa del motore inclinabile. In tal caso, ruotare la vite della testa del motore in senso orario.

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.

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.

SUEDAMOSIOS DALYS

- A. Variklio galvutė (pakreipiama)
- B. Greičio reguliatorius
- C. Korpusas
- D. Pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtis
- E. Apšvietimo lemputė
- F. Priedo stebulė
- G. Priedo velenas
- H. Nerūdijančiojo plieno indas
- I. Indo tvirtinimo plokštė
- J. Neslystančios kojelės
- K. Maitinimo laidas
- L. Vielinis plaktuvas
- M. Dengtas plokščiasis plaktuvas
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Dengtas tešlos minkytuvas
- P. Mėsmalė*
- Q. Pjaustyklė / trintuvė*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Impulsinė funkcija*
- T. Nuo iškalų apsaugantis skydelis
- U. Variklio galvos varžtas

Paveikslėlis 2-4 puslapyje

* Tik tam tikruose modeliuose

PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Greičiai	Įrankiai	Mišinių tipas		Mažiausia talpa	Didžiausia talpa
Iki 2	Kablys tešlai maišyti	Klampūs mišiniai (pvz., tešla duonai ar picai kepti)	75% drėkinimas	130g miltų arba 230g tešlos	0.79kg miltų arba 1.39kg tešlos
			57% drėkinimas	175g miltų arba 290g tešlos	0.7kg miltų arba 1.2kg tešlos
			40% drėkinimas	250g miltų arba 400g tešlos	0.75kg miltų arba 1.2kg tešlos
Iki 6	Plaktuvas	Vidutinio ir didelio klampumo mišiniai (pvz., tešla blynams kepti)		1 kiaušinis arba 200g tešlos	9 kiaušinių arba 1.8kg tešlos
Iki 10	Šluotelė	Mažo klampumo mišiniai (pvz., kremas, kiaušinių baltymai)		2 kiaušinių arba 100g kremo	9 kiaušinių arba 600g kremo

Procentinė drėkinimo reikšmė reiškia recepte nurodytą vandens ir miltų santykį.

Pavyzdžiui: jei recepte nurodyta, kad reikia naudoti 400g vandens ir 1kg miltų, procentinė drėkinimo reikšmė bus 40%.

NAUDOJIMO PRADŽIA

- 1** **Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą:** Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Vielinį plakiklį, mėsmalę* ir pjaustyklę / kapoklę* galima plauti tik rankomis šiltame ir muiliname vandenyje. Dubenį, plokščiąjį plaktuvą, tešlos minkytuvą, „SoftEdgeBeater™“ ir „PerfectRiseLid™“ galima plauti indaplovėje. Nuvalykite variklio korpusą drėgnu skudurėliu.



Dėmesio: Niekada nemerkite variklio korpuso į vandenį! Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

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

- 3** Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi. **Padėkite nerūdijančiojo plieno indą ant indo tvirtinimo plokštės.** Sukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kad jis būtų tinkamai užfiksuotas. **Įspėjimas!** Niekada nenaudokite prietaiso su priedais – vieliniu plaktuvu, plokščiuoju plaktuvu, tešlos minkytuvu arba „SoftEdgeBeater™“, neuždėję dubens ir nenuleidę variklio galvutės žemyn.

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

- 5** **Variklio galvutės nuleidimas:** Viena ranka patraukę pakreipiamos galvutės fiksavimo svirtį į „atrankinimo“ padėtį, kita ranka nuleiskite variklio galvutę. Įkiškite elektros kištuką į sieninį lizdą.
- 6** **Pasukite greičio reguliatorių iš „OFF“ padėties ir nustatykite jį ties norimo greičio nuostata (1–10).** Pabaigę maišyti, pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- 7** **Apšvietimo lemputė ir maitinimo kontrolinė lemputė:** Jeigu prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo ir greičio nuostata yra pasirinkta, aplink greičio reguliatorių šviečia mėlyni šviesos diodai. Ties darbo zona taip pat švies apšvietimo lemputė. Greičio reguliatorių pasukus ties „OFF“ padėtimi, apšvietimo lemputė automatiškai išsijungs po 3 minučių.
- 8** **Pastaba.** Jeigu prieš įjungiant prietaisą buvo įjungtas greičio reguliatorius, sužybčios mėlyna diodinė greičio reguliatoriaus ir veikimo kontrolinės lemputės, įspėjanti, kad greičio reguliatorius buvo paliktas įjungtas. Pasukus greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi, lemputės nebežybčios. Paskui prietaisą vėl galima įprastai naudoti.

KITOS FUNKCIJOS

- 9** **Kaip naudoti dengtą įrankį „SoftEdgeBeater™“:**
„SoftEdgeBeater™“ puikiai tinka kreminiams mišiniams ir garnyrams ruošti. Silikoniniai plaktuvo kraštai švelniai plaka dubens šonuose, kad visi ingredientai įsimaišytų į mišinį ir viso maišymo proceso metu būtų užtikrinta vienoda konsistencija.
- 10** **Pastaba.** Nenaudokite dengto „SoftEdgeBeater™“ sunkiems mišiniams, pavyzdžiui, tešlai ruošti – verčiau naudokite tešlos minkytuvą. Kietiems ingredientams, pavyzdžiui, džiovintiems vaisiams, kevalams ar kaulams, geriau naudokite dengtą plokščiąjį plaktuvą.
- 11** **Kaip naudoti „PerfectRiseLid™“:**
„PerfectRiseLid™“ atskiria ir padeda sukurti drėgną aplinką tešlai kildinti tinkamomis sąlygomis. Uždengus dubenį dangčiu „PerfectRiseLid™“, tešla neišdžiū, ant jos paviršiaus nesusidarys plutelė, trukdanti tešlai tinkamai iškilti, ir dėl to kepimo rezultatai bus prastesni.
- 12** **Impulsinė funkcija*:** jeigu prietaisas nustatytas į greitį 1/P, galite laikinai sustabdyti prietaisą, paspaudę mygtuką „IMPULSAS“, esantį ant greičio parinkiklio. Vėl paspaudus šį mygtuką, prietaisas pradės veikti 1,5 sekundės. Jeigu nuolat spausite, prietaisas veiks tol, kol spausite mygtuką.
- 13** **Kaip naudoti nuo tiškaly apsaugantį skydelį:**
- Neperpildykite prietaiso, kitaip maistui ištekėjus gali perkaisti variklis.
 - Naudokite nuo tiškaly apsaugantį skydelį, jei maišote skystus mišinius ar skysčius.
 - Maisto ingredientus galite dėti tiesiai į dubenį, per apsauginio skydelio angą.
 - Minkant klampus tešlos mišinius (pvz. duonai), nuo tiškaly apsaugančio skydelio naudoti nepatariama. Jei ketinate minkyti tešlą, iš pradžių pasirinkite 1 greitį ir minkykite 60 sekundžių, o tada pasirinkite rekomenduojamą didesnę greitį; taip išvengsite tiškaly.
- 14** **Priedo stebulė:** Prietaisas pateikiama su įrengta daugiafunkce priedo stebule. Įdėmiai perskaitykite su kiekvienu priedu pateiktą instrukciją ir vadovaukitės joje pateiktais nurodymais, kaip tinkamai ir saugiai jį naudoti.
- 15** **Priedo veleno reguliavimas:** Prietaisas sureguliuojamas gamykloje, todėl plokščiasis plaktuvus nesiekia indo dugno. Jeigu plokščiasis plaktuvus siekia indo dugną arba juda per toli nuo kraštų, galite jį atitinkamai reguliuoti. Žr. 14 pastraipą, kurioje rasite papildomus nurodymus.
- 16** **Pasukite greičio reguliatorių ties „OFF“ padėtimi ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.** Atlenkite variklio galvutę atgal. Naudokite atsuktuvą plokščiu galu, kad pareguliuotumėte varžtą. Norėdami priedo veleną pakelti, sukite prieš laikrodžio rodyklę; jeigu norite nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę.

KAIP NAUDOTI MĖSMALĘ*

- 17** **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.*
- 18** **Atidarykite priedo stebulės dangtelį, esantį ant maišytuvo.** Įtaisykite priedo varomąjį veleną į maišytuvę esantį priedo stebulės lizdą. Jeigu reikia, pasukiokite priedą pirmyn – atgal. Veržkite priedo stebulės rankenėlę, kol priedas bus visiškai užveržtas.
Atsargiai! Prieš pritvirtindami priedus, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- 19** **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 6–8 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*

- 20** **Kaip naudoti pjaustyklę/trintuvę:** Pasirinkite pjaustyklę arba trintuvės peilį (vidutinio – stambaus pjaustymo). Įtaisykite pasirinkto peilio veleną (kvadratinį galą) į pjaustyklės/trintuvės korpusą taip, kad velenas būtų kvadratinės stebulės lizde. Užtvirtinkite peilį, patraukdami fiksavimo rankenėlę žemyn.
- Atsargiai!** Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs!
- 21** **Sumontuokite pjaustyklę/trintuvę priedo stebulėje.** Dėkite indą po priedu. Supjaustykite maisto produktus mažais gabalėliais. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir pasukite greičio reguliatorių ties 8 greičio nuostata.
- 22** **Stumkite maistą į tiekimo lataką, naudodami stūmiklį.** Pabaigę naudoti priedą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Uždenkite priedo stebulės dangtelį ir užveržkite priedo stebulės rankenėlę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- 23** **Atjunkite prietaisą nuo maitinimo.** Vielinį plaktuvą, mėsmalę* ir pjaustyklę / trintuvę* rekomenduojame plauti rankomis šiltame muiluotame vandenyje.



Dubeni, plokščiąjį plaktuvą, tešlos minkytuvą, „SoftEdgeBeater™“ ir „PerfectRiseLid™“ galima plauti indaplovėje.



Nuvalykite variklio korpusą drėgnu skudurėliu. **Dėmesio! Niekada nemerkite variklio korpuso į vandenį!** Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.


- 24** Nevalykite prietaiso abrazyviniais valikliais arba šveičiamosiomis kempinėmis.

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 naudojate aštrius pjaustymo peilius, tuštinatė indą ir valote prietaisą.
- Prietaisus galima naudoti asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Prietaisas gali būti prijungtas tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka duomenų plokštelėje pateiktas specifikacijas!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jei:
 - pažeistas elektros maitinimo laidas,
 - pažeistas korpusas.
- Jei prietaisas arba elektros maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- Visada dėkite prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą iš maitinimo lizdo, kai jo nenaudojate arba prieš jį surinkdami, išrinkdami arba valydami.

- Prietaisas skirtas naudoti tik namuose.
-  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.
- Nelieskite judančių dalių. Antraip galite susižaloti! Nekiškite į veikiančią prietaisą jokių įrankių arba virtuvės reikmenų.
- Nepalikite šio prietaiso be priežiūros, kai jis veikia.
- Naudojant šį prietaisą, visas laisvas medžiagas ir drabužius / priedus reikia laikyti atokiai.
- Niekada neapdorokite verdančių skysčių (maks. 90°C).
- Nenaudokite šio prietaiso dažams maišyti. Pavojus, galimas sprogitimas!
- 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.

GB

FR

AR

CZ

DE

DK

EE

FI

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

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.	Prietaiso 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.
	Trintuvus 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 veikimo metu vibruoja / juda.	Naudojate netinkamus įrankius, greitį arba perpildėte prietaisą.	Laikykitės pateiktų rekomendacijų dėl įrankių, greičio nustatymo ir didžiausio produktų kiekio.
Prietaisas veikimo metu vibruoja / juda.	Naudojate netinkamus įrankius, greitį arba perpildėte prietaisą.	Laikykitės pateiktų rekomendacijų dėl įrankių, greičio nustatymo ir didžiausio produktų kiekio.
Žybcioja apšvietimo lemputė ir maitinimo indikatorius.	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.
Variklio galva (A) naudojimo metu kratosi.	Variklio galvos veržtas (U) pernelyg stipriai priveržtas.	Pasukite variklio galvos varžtą atsuktuvu prieš laikrodžio rodyklės kryptį, vieną pilną apsisukimą. Atminkite, jei atsuksite pernelyg daug, paverčiama variklio galva gali neužsifiksuoti. Tokiu atveju pasukite variklio galvos varžtą laikrodžio rodyklės kryptimi.

IŠMETIMAS



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



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

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

LATVIEŠU

Paldies, ka izvēlējāties Electrolux izstrādājumu. Labākam sniegunam 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. Galviņas noliekšanas bloķēšanas svira
- E. Darba gaisma
- F. Palīgierīču centrs
- G. Palīgierīces vārpsta
- H. Nerūsējošā tērauda bļoda
- I. Bļodas stiprinājuma plāksne
- J. Neslidošas kājiņas
- K. Strāvas vads
- L. Stieples putotājs
- M. Pārklāta plakana kuļšanas lāpstiņa
- N. **SoftEdgeBeater™™**
- O. Pārklāts miklas āķis
- P. Gaļas maļamā mašīna*
- Q. Griežamā / smalcināmā mašīna*
- R. **PerfectRiseLid™™**
- S. Pulsa funkcija*
- T. Šļakatu aizsargs
- U. Motora galvas skrūve

Attēls 2. -4. lappusē

* Tikai atsevišķiem modeļiem

PIEDERUMU IZMANTOŠANA UN JAUDA

Ātrumi	Piederumi	Maisījumu veids		Min. jauda	Maks. jauda
Maks 2	Uzgalis miklas maisīšanai	Blīvas konsistences mikla (piemēram, maizes, picas vai konditorejas izstrādājumu mikla)	75% mitruma līmenis	130g miltu vai 230g miklas	0.79kg miltu vai 1.39kg miklas
			57% mitruma līmenis	175g miltu vai 290g miklas	0.7kg miltu vai 1.2kg miklas
			40% mitruma līmenis	250g miltu vai 400g miklas	0.75kg miltu vai 1.2kg miklas
Maks 6	Maisīšanas uzgalis	Vidēji blīvas konsistences maisījumi (piemēram, pankūku vai biskvīta mikla)		1 ola vai 200g miklas	9 olas vai 1.8kg miklas
Maks 10	Putošanas uzgalis	Vieglas konsistences maisījumi (piemēram, krēms, olu baltumi, blamanžē)		2 olas vai 100g krēma	9 olas vai 600g krēma

Mitruma līmeņa procentuālais rādītājs apzīmē ūdens svara proporciju pret miklas receptē izmantoto miltu daudzumu.

Piemērs: ja miklas receptē izmanto 400g ūdens un 1,000g miltu, tas nozīmē, ka mitruma līmenis ir 40%.

DARBA SĀKŠANA

- 1 Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes:** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Putojamo, gaļas maļamo mašīnu* un griežamo/smalcināmo mašīnu var mazgāt tikai ar rokām siltā ziepjūdenī. Bļoda, plakanais putotājs, miklas āķis, piederums **SoftEdgeBeater™™** un vāks **PerfectRiseLid™™** (abus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā). Notīriet motora bloku ar mitru drāniņu.



Uzmanību: motoru nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī! Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.

- 2** Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas. **Motora galviņas atliekšana uz augšu:** pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā "Unlocked" (Atbloķēts) ar vienu roku, atlieciet motora galviņu uz augšu ar otru roku. Kad tā atrodas pozīcijā uz augšu, tā nofiksējas. Bīdīnājums: netuviniet pirkstus un rokas detaļām, kas kustas.
- 3** Pārvietojiet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF". **Novietojiet nerūsējošā tērauda bļodu uz bļodas stiprinājuma plāksnes.** Pagrieziet bļodu pulksteņa rādītāja virzienā, lai to nofiksētu. **Bīdīnājums!** Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja tai pievienots lielais putotājs, plakanais putotājs, miklas āķis vai putotājs **SoftEdgeBeater™™**, bet bļoda nav pievienota tai paredzētajā vietā un motora galva ir nolaista lejup.
- 4** **Novietojiet palīgierīci uz palīgierīces vārpstas:** noregulējiet rievu palīgierīces augšā vienā līnijā ar palīgierīces vārpstas tapu. Bīdīet piederumu virzienā uz augšu un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam, līdz tapa nofiksējas. Lai piederumu atvienotu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā un noņemiet.

- 5 **Motora galviņas noliekšana uz leju:** pārvietojiet galviņas noliekšanas bloķēšanas sviru pozīcijā "Unlocked" (Atbloķēts) ar vienu roku, nolieciet motora galviņu uz leju ar otru roku. Iespraudiet kontaktdakšu sienas elektrotīkla kontaktligzdā.
- 6 **Pārvietojiet ātruma pārslēgu no pozīcijas "OFF" līdz vēlamajam ātrumam (1-10).** Kad kulšana ir pabeigta, pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 7 **Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma:** ja ierīce ir pievienota elektrotīklam un tiek izvēlēts noteikts ātrums, ap ātruma pārslēgu iedegas zilā LED gaismiņa. Darba zonu izgaismo darba gaisma. Ja ātruma pārslēgs tiek pārvietots pozīcijā "OFF", darba gaisma automātiski izslēgsies pēc 3 min.
- 8 **Piezīme.** Ja pirms ierīces pievienošanas sienas kontaktligzdai ātruma pārslēgs tika iestatīts ierīces ieslēgšanas pozīcijā, gan zilais ātruma pārslēga LED indikators, gan darbības indikators mirgos pozīcijā, tādējādi norādot, ka ātruma pārslēgs ir iestatīts ieslēgšanas pozīcijā. Pagrieziet ātruma pārslēgu "OFF" pozīcijā un gaismas pārtrauks mirgot. Pēc tam turpiniet darbināt kā parasti.

CITAS FUNKCIJAS

- 9 **Piederuma SoftEdgeBeater™™ lietošana:**
Putotājs SoftEdgeBeater™™ ir lieliski piemērots, lai pagatavotu biezus maisījumus un mērces. Putotāja malām ir silikona pārklājums, kas lēnām puto gar bļodas sienām, tādējādi putošanas procesā visas sastāvdaļas tiek samaisītas viendabīgā masā.
- 10 **Piezīme.** Neizmantojiet piederumu SoftEdgeBeater™™ īpaši biežai masai, piemēram, mīklai. Tā vietā izmantojiet mīklas āķi. Cietām sastāvdaļām, piemēram, kaltētiem augļiem, čaumalām un kauliem, izmantojiet plakano putotāju.
- 11 **Piederuma PerfectRiseLid™™ lietošana:**
Piederumu PerfectRiseLid™™ paredzēts izmantot kā vāku. Tas sekmē mitras vides veidošanos, kas nepieciešama pareizam mīklas rūgšanas procesam. Uzliekot bļodai piederumu PerfectRiseLid™™, mīkla neapkalts, t. i., tai neveidosies garoza, kas var traucēt pareizu mīklas rūgšanas procesu, kā rezultātā produkts var netikt izcepts atbilstoši.
- 12 **Pulsa funkcija*:** ja mašīnas ātrums iestatīts uz 1/P, jūs uz laiku varat apstādināt mašīnu, piespiežot "PULSE" taustiņu uz ātruma pārslēga. Piespiežot to atkārtoti, mašīna atkal ieslēgsies uz 1,5 sekundēm. Ja jūs spiedīsiet to nepārtraukti, mašīna darbosies, kamēr taustiņš būs nospiests.
- 13 **Kā izmantot šļakatu aizsargu:**
 - Izvairieties pārpildīt ierīci, lai izvairītos no vielu pārplūšanas un motora pārslodzes.
 - Izmantojiet šļakatu aizsargu, lai izvairītos no šķidru/vieglu maisījumu izšļakstīšanās no ierīces. Sastāvdaļas var pievienot tieši bļodā vai izmantojot šļakatu aizsargā esošo atveri.
 - Smagiem mīklas maisījumiem (piemēram, maizei), šļakatu aizsargu nav ieteicams izmantot. Lai izvairītos no miltu putēšanas pāri bļodas malām, maisot mīklu, iestatiet ierīces darbības ātrumu pozīcijā 1 uz 60 sekundēm, pēc tam pārslēdziet to uz ieteicamo darbības ātrumu.
- 14 **Palīgierīču centru:** ierīce ir aprīkota ar iebūvētu daudzfunkciju palīgierīču centru. Izlasiet un rūpīgi ievērojiet norādes, kas paredzētas katrai palīgierīcei, lai tās lietošana būtu pareiza un droša.
- 15 **Palīgierīces vārpstas regulēšana:** ierīce tiek noregulēta rūpnīcā, lai plakanā kulšanas lāpstiņa nepieskartos bļodas apakšai. Ja plakanā kulšanas lāpstiņa pieskaras bļodas apakšai vai atrodas pārāk tālu no malām, to var pareizi noregulēt. Skatiet Nr. 14, lai saņemtu sīkākas norādes.
- 16 **Pagrieziet ātruma pārslēgu pozīcijā "OFF" un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Atlieciet motora galviņas atpakal. Noregulējiet skrūvi ar rievotu skrūvgriezi. Pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai paceltu palīgierīces vārpstu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nolaiestu.

KĀ IZMANTOT GAĻAS MAĻAMO MAŠĪNU*

- 17 **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.
- 18 **Atveriet papildpiederumu centra vāku uz miksera ar statīvu.** Ievietojiet papildpiederuma jaudas vārpstu papildpiederumu centra ligzdā uz miksera ar statīvu. Pagrieziet papildpiederumu uz priekšu un atpakal, ja nepieciešams. Pievelciet papildpiederumu centra kloķi, līdz papildpiederums ir pilnībā nofiksēts. **Uzmanību:** pirms papildpiederumu pievienošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- 19 **Novietojiet pārtikas paplāti uz maļamās mašīnas apvalka.** Sagrieziet jēlu gaļu mazos gabaliņos un nolieciet to uz pārtikas paplātes. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 6-8. Ievietojiet gaļu

padeves atverē, izmantojot stūmēju.



Uzmanību: neievietojiet pirkstus vai citus rīkus padeves atverē.

Piezīme: gaļa jāattīra no kauliem, muskuļiem un ādas.

KĀ IZMANTOT GRIEŽAMO / SMALCINĀMO MAŠĪNU*

- 20** Kā izmantot griežamo / smalcināmo mašīnu: Izvēlieties griežamo vai smalcināmo nazi (vidēju vai rupju). Ievietojiet izvēlētā naža vārpstu (četrstūrīgo galu) griežamās/smalcināmās mašīnas korpusā, lai vārpsta iegultos četrstūrīgā centra ligzdā. Nofiksējiet nazi, pavelkot bloķēšanas rokturi uz leju.
Uzmanību: asmeņi un ieliktni ir ļoti asi!
- 21** **Samontējiet griežamo / smalcināmo mašīnu papildpiederumu centrā.** Novietojiet tvertni zem papildpiederuma. Sagrieziet pārtiku mazos gabaliņos. Pieslēdziet ierīci strāvai un pagrieziet ātruma regulatoru līdz ātrumam 8.
- 22** **Ievietojiet pārtiku padeves atverē, izmantojot stūmēju.** Kad esat pabeiguši lietot papildpiederumu, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas. Aizveriet papildpiederumu centra vāku un pievelciet papildpiederumu centra kloķi.

TĪRĪŠANA UN APKOPE


- 23** **Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.** Lielo putotāju, uzgali gaļas malšanai* un griežēju/smalcinātāju* ieteicams mazgāt ar rokām siltā ziepjūdenī.
 Bļodu, plakano putotāju, miklas āķi, piederumu SoftEdgeBeater™ un PerfectRiseLid™ drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
 Notīriet motora bloku ar mitru drāniņu. **Uzmanību:** motoru nekādā gadījumā nedrīkst iegremdēt ūdenī! Ļaujiet visām daļām pilnīgi nožūt.
- 24** Tīrot ierīci, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai skrāpjus.

Izbaudiet savu jauno Electrolux izstrādājumu!

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

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

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Ievērojiet piesardzību, darbojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot bļodu un tīrīšanas laikā.
- Šo ierīci drīkst izmantot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci drīkst pievienot tikai tādām strāvas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst tehnisko specifikāciju plāksnītē sniegtajām norādēm!
- Neizmantojiet un nepārvietojiet ierīci, ja
 - strāvas vads ir bojāts,
 - korpuss ir bojāts.
- Ja ierīce vai strāvas vads ir bojāts, ražotājam, apkalpošanas pārstāvim vai kvalificētai personai jāveic ierīces vai strāvas vada nomaiņa, lai novērstu turpmākus draudus izmantošanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Pēc katras izmantošanas reizes un pirms tīrīšanas un apkopes ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.

- Ierīci drīkst lietot tikai telpās.
-  Neiegremdējiet ierīci, vadu vai kontaktspraudni ūdenī vai citā šķīdumā.
- 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.
- Pārļiecinieties, vai motors ir pilnīgi apstājies pirms izjaukšanas un tīrīšanas.
- Nepieskarieties kustīgajām detaļām. Pieskaroties tām, var gūt savainojumus! Nelietojiet citus rīkus vai piederumus ierīces lietošanas laikā.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Netuviniet ierīcei priekšmetus un apgērbu / aksesuārus tās darbības laikā.
- Nekad neļiejiet blenderī vārošu šķidrumu (vairāk par 90°C).
- Nelietojiet šo ierīci, lai maisītu krāsu. Tas ir bīstami, var izraisīt sprādzienu!
- Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci ar putošanas vai plakano kuļšanas slotiņu vai mīklas āķi, ja tam nav pievienota bloda.
- Ierīce ir paredzēta tikai māsaiņniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem, kas var rasties ierīces neatbilstošas vai nepareizas izmantošanas dēļ.

DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

POŪZYMIS	PRIEŽASTIS	SPRENDĪMAS
Prietaisui veiciant, variklis ima veikti lēčiau.	Galbūt tešos kiekis viršija maksimālū leistinā tūrī.	Pusē išimkite ir apdorokite per du kartus.
	Galbūt tešla per drēgna ir ji limpa prie indo šonū.	Iđekite daugiau miltų; dēkite po 1 valgomajū šaukštā, kol variklis ims veikti greičiau. Apdorokite, kol tešla atšoks nuo indo šonū.
Variklis neveikia.	Prietaio elektros kištukas neķištās sieninīj lizdā.	Prieš naudojimą prijunkite prietaisā prie elektros tinklo.
Prietaisās veikdamās vibruoja / juda.	Sušlāpo guminēs kojelēs.	Būtinai nuvalykite ir nūsausinkite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles.
	Esant didelēms apkrovoms (pvz., apdorojant sunkiā tešlā, sūrī) tai normalu.	Išimkite pusē produktū ir apdorokite per du kartus.
	Izmantotie riki, ātruma iestatījums un maksimālā ietilpība neatbilst ieteicamajai.	Ievērojiet sniegtās norādes par riku izmantošanu, ātruma iestatījumiem un tilpumu.
Naudojamās priedas braižo nerūdijānčiojo plieno indā.	Netīnkamās priedo veleno aukštis.	Pareguliuokite priedo veleno aukštī.
Darba gaisma un jaudas indikatora gaisma mirgo.	Paliktās jūngtas greičio reguliatorius.	Nustatykite greičio reguliatorių ties „sustabdyimo“ padėtimi.
Motora galva (A) maišišanas laikā kustās.	Motora galvas skrūve (U) ir pārāk stingri pievilktā.	Ar skrūvgriezi pagrieziet motora galvas skrūvi pretēji pulksteņrādītāja virzienam aptuveni vienu pilnu apgriezīenu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārāk liela regulēšana var izraisīt situāciju, kad noliecamo motora galvu nevar nofiksēt. Ja tas notiek, pagrieziet motora galvas skrūvi pulksteņrādītāja virzienā.

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.

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. Låsespak for vippehode
- E. Arbeidslys
- F. Kraftuttak for tilbehør
- G. Tilbehørsaksel
- H. Rustfri stålbolle
- I. Feste for bolle
- J. Sklisikre føtter
- K. Strømledning
- L. Stålvisp
- M. Grind /blandespade
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Eltrök
- P. Kjøttkvern*
- Q. Kutter / River*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Pulsfunksjon*
- T. sprutbeskyttelse
- U. motorhodeskruer

Bilde side 2-4

* Kun enkelte modeller

BRUK AV VERKTØY OG KAPASITET

Hastigheter	Verktøy	Type blandinger		Min. kapasitet	Maks kapasitet
Maks 2	Deigkrok	Tunge deigblandinger (f.eks. brød, pizza eller butterdeig)	75% fuktighet	130 g mel eller 230 g deig	0.79 kg mel eller 1.39 kg deig
			57% fuktighet	175 g mel eller 290 g deig	0.7 kg mel eller 1.2 kg deig
			40% fuktighet	250 g mel eller 400 g deig	0.75 kg mel eller 1.2 kg deig
Maks 6	Visp	Middels tunge blandinger (f.eks. crêpes eller sukkerbrødmiks)		1 egg eller 200 g deig	9 egg eller 1.8 kg deig
Maks 10	Visp	Lette blandinger (f.eks. fløte, eggehvite, blanchmange)		2 egg eller 100 g kremfløte	9 egg eller 600 g kremfløte

Prosent med fuktighet betyr vekten på vann i forhold til melet som brukes i deigens oppskrift.

Eksempel: Hvis en deigoppskrift bruker 400 g vann og 1,000 g mel, betyr det 40% fuktighet.

SLIK KOMMER DU I GANG

- Før første gangs bruk:** Koble fra produktet. Ballongvispen, kjøttkvernen* og skjære-/rivemaskinen* skal kun vaskes for hånd i varmt såpevann. Bollen, flatvispen, eltekroken, **SoftEdgeBeater™** og **PerfectRiseLid™** kan vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør motorenheten med en fuktig klut.



Forsiktig: Senk aldri motorenheten i vann! La alle deler tørke godt.

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

finger og hender borte fra områder med bevegelige deler.

- 3 Flytt hastighetsvelger til "OFF". Plasser den rustfrie stålbollen på festet til bollen. Drei bollen med urvisern for å låse den i stilling. **Advarsel:** Ikke bruk apparatet sammen med visp, flatvisp, eltekrok eller **SoftEdgeBeater™** uten at bollen er på plass og motorhodet er senket.
- 4 Plasser et tilbehør på festeskafte: Rett inn åpningen på toppen av tilbehøret med pinnen på festeskafte. Skyv tilbehøret opp og vri det mot klokken inntil låseknappen er låst i posisjon. For å fjerne tilbehøret, vri du det med klokken og drar det av.
- 5 Vipp motorhodet ned: Flytt vippehodets låsespak til "Unlocked" med en hånd og vipp motorhodet ned med den andre hånden. Sett støpslet i kontakten.
- 6 Flytt hastighetsvelgeren fra "OFF" til ønsket hastighet (1-10). Når miksingen er fullført, drei hastighetsvelgeren til "OFF" og koble fra produktet.
- 7 Arbeidsllys og strømindikatorlys: Om produktet er koblet til og en hastighet er valgt lyser et blått LED-lys opp rundt hastighetsvelgeren. Et arbeidsllys vil også lyse opp arbeidsområdet. Om hastighetsvelgeren står på "OFF" vil arbeidsliset automatisk slukkes etter 3 min.
- 8 **Merk:** Hvis hastighetsvelgeren allerede er slått på før apparatet kobles til, vil både det blå LED-lyset for hastighetsvelgeren og arbeidsliset blinke PÅ og AV for å informere deg om at hastighetsvelgeren er på.

ANDRE FUNKSJONER

- 9 **Hvordan bruke vispen SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ er perfekt for kremete rører og topping. Silikonkantene på vispen sveiper forsiktig langs kantene på bollen og bidrar til at alle ingrediensene blandes inn og jevnt fordeles under blandedeprosessen.
- 10 **Merk:** Ikke bruk **SoftEdgeBeater™** med tunge rører som deig, bruk heller eltekroken. For harde ingredienser som tørket frukt, skall eller andre tyngre ingredienser benytt heller flatvispen uten silikonkant.
- 11 **Hvordan bruke gjæringslokket PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ isolerer og bidrar til å danne det fuktige miljøet en deig trenger for å heve godt. Tildekking av bollen med **PerfectRiseLid™** forhindrer at deigen tørker ut og at det blir skorpe på deigen, noe som hemmer god heving, som igjen gir et dårligere bakeresultat.
- 12 **Pulsfunksjon*:**
Hvis maskinen er satt til hastigheten 1/P, kan du midlertidig stoppe maskinen ved å trykke på "PULSE"-knappen på hastighetsvelgeren. Maskinen starter i 1,5 sekunder når du trykker på den igjen. Hvis du trykker kontinuerlig, vil maskinen fungere så lenge du holder knappen inne.
- 13 **Slik bruker du sprutbeskyttelsen:**
 - Ikke overfyll maskinen for å unngå overlastning av søl og motor.
 - Bruk sprutbeskyttelsen for å beskytte mot væske og lette blandinger.
Ingridienser kan tilsettes direkte i bollen via innmatingshullet til sprutbeskyttelsen.
 - For grove deigblandinger (f.eks. brød) anbefales det ikke å bruke sprutbeskyttelse.
Mens deigen blandes, for å unngå melet, hold produktet på 1 i 60 sekunder, drei deretter til anbefalt hastighet.
- 14 **Kraftuttak til tilbehør:** Produktet leveres med et innebygget universalt kraftuttak til tilbehør. Les og følg instruksjonene som følger med hvert tilbehør nøye for korrekt og sikker bruk.
- 15 **Justering av tilbehørsaksel:** Produktet er justert ved fabrikken slik at flatvispen går klar av bunnen av bollen. Om flatvispen treffer bunnen av bollen eller er for langt fra sidene kan du justere den. Se 14 for ytterligere instruksjoner.
- 16 **Drei hastighetsvelgeren til "OFF" og koble fra produktet.** Vipp motorhodet tilbake. Bruk en skrutrekker for å justere skruen. Drei mot klokken for å heve tilbehørsakselen, drei med klokken for å senke det.

HVORDAN MAN BRUKER KJØTTKVERNEN*

- 17 **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.
- 18 **Åpne lokket for tilleggsutstyr.** Sett kjøttkvernen inn i kraftuttaken. Roter kjøttkvernen frem og tilbake om nødvendig. Stram til bryteren for feste av tilleggsutstyr til kjøttkvernen sitter skikkelig fast. **Forsiktig:** Skru av maskinen og koble fra ledningen før du fester på tilbehør.
- 19 **Plasser matbrettet over kjøttkvernen.** Kutt rått kjøtt i små biter og plasser det på matbrettet. Koble til maskin

ens ledning og skru hastighetsvelgeren til hastighet 6-8. Mat kjøttet inn i matingstrakten ved hjelp av stamperen.

Forsiktig: Ikke putt fingrene dine eller andre kjøkkenredskaper inn i matingstrakten.

Merk: Kjøttet må ikke inneholde bein, muskler eller hud.

HVORDAN MAN BRUKER KUTTEREN/RIVEREN*

20 **Hvordan man bruker kutteren/riveren:** Velg en kutte- eller rivekniv (medium eller grov). Sett skaftet (den firkantede enden) til den valgte kniven inn i kutter/river-huset slik at skaftet passer inn i den firkantede sokkelen. Fest kniven ved å trekke låsehåndtaket nedover.

Forsiktig: Bladene og innsatsene er veldig skarpe!

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

23 Koble fra apparatet. Vi anbefaler at visp, kjøttkvern* og salatkutter* vaskes for hånd i varmt såpevann.



Bollen, flatvispen, eltekroken, **SoftEdgeBeater™** og **PerfectRiseLid™** kan vaskes i oppvaskmaskin.



Rengjør motorenheten med en fuktig klut. **Forsiktig: Senk aldri motorenheten i vann!** La alle deler tørke godt.

24 Bruk ikke skurende rengjøringsmidler eller skureputer til å rengjøre produktet.

Nyt ditt nye Electrolux-produkt!

SIKKERHETSRAÐ

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 kvasse kuttebladene, tømmer bollen og under rengjøring.
- Produkter kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Apparatet kan bare kobles til en strømkilde med samme spenning og frekvens som er angitt på typeskiltet!
- Ikke bruk eller løft apparatet hvis
 - strømledningen er skadet
 - maskinhuset er skadet
- Hvis apparatet eller strømledningen er skadet, må de skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal alltid plasseres på et plant og jevnt underlag.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis det står uten tilsyn, eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Apparatet er bare beregnet på innendørs bruk.
- Ikke dypp produktet, ledningen eller kontakten i vann eller noen andre væsker.

- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken, og ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- Bruk aldri tilbehør eller deler laget av andre produsenter som ikke er anbefalt eller solgt, da dette kan øke risikoen for personskaade.
- Sørg for at motoren har stoppet helt før demontering og rengjøring.
- Unngå kontakt med deler som er i bevegelse. Kontakt kan resultere i skade! Bruk ikke andre verkøyer eller kjøkkenredskaper sammen med produktet.
- Slipp ikke produktet ut av syne mens det kjører.
- Pass på at alle løse gjenstander og klærne / tilbehør dine holdes på avstand mens du bruker dette produktet.
- Aldri tilbered kokende væske (maks 90°C).
- Bruk ikke dette produktet til å røre maling. Fare, kan føre til eksplosjon!
- Bruk aldri produktet med tilleggsutstyrene stålvisp, flatvisp eller eltekrok uten at bollen er på plass.
- Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar for eventuelle skader som følge av upassende eller feilaktig bruk.

FEILSØKING

SYMPTOM	ÅRSAK	LØSNING
Motoren bremses under bruk.	Mengden deig kan ha oversteget maksimal kapasitet.	Fjern halvparten og kjø i to omganger.
	Deigen kan være for våt, slik at den setter seg fast på innsiden av bollen.	Tilsett mer mel, 1 teskje av gangen, til motoren går raskere. Elt til deigen ikke lenger henger langs sidene.
Motoren fungerer ikke.	Produktet er ikke koblet til strøm.	Sørg for å plugge produktet til strøm før bruk.
Produktet vibrerer / beveger seg under bruk.	Gummifoten er våt.	Sørg for at gummifoten under enheten er ren og tørr.
	Det er normalt når den er fylt med noe tungt (f.eks tung deig, ost).	Fjern halvparten og kjø i to omganger.
	Redskapsbruk, hastighetsinnstilling og makskapasitet er ikke i tråd med anbefaling.	Følg anbefalt redskapsbruk, hastighetsinnstilling og kapasitet.
Tilbehøret skraper den rustfrie stålballen under bruk.	Høyden på festeskafte er feil.	Juster høyden på festeskafte.
Arbeidslyset og strømindikatorlyset blinker på og av.	Hastighetsvelgeren har blitt etterlatt på.	Drei hastighetsvelgeren til "OFF".
Motorhodet (A) rister under utblanding.	Motorhodeskruen (U) er for stram.	Vri motorhodeskruen mot klokken med skrutrekker en hel runde. Merk deg at for mye justering kan medføre at det bevegelige motorhodet ikke kan låses. Hvis det skjer, vri motorhodeskruen med klokken.

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.

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. Pokrętko wyboru prędkości
- C. Obudowa
- D. Dźwignia blokady korpusu
- E. Oświetlenie robocze
- F. Gniazdo przystawek
- G. Wałek napędowy
- H. Miska ze stali nierdzewnej
- I. Podstawa mocująca miskę
- J. Nóżki antypoślizgowe
- K. Przewód zasilający
- L. Nasadka do ubijania
- M. Płaskie mieszadło z powłoką antyadhezyjną
- N. **SoftEdgeBeater™***
- O. Mieszadło hakowe z powłoką antyadhezyjną
- P. Maszynka do mielenia mięsa*
- Q. Szatkownica / rozdrabniacz*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Funkcja pracy pulsacyjnej*
- T. Osłona rozpryskowa
- U. Śruba do obudowy silnika

Rysunek strona 2-4

* Wylącznie niektóre modele

WYKORZYSTANIE NARZĘDZI I POJEMNOŚCI

Biegi	Narzędzia	Rodzaj mieszanek	Min. pojemność	Maks. pojemność	
Maks 2	Mieszadło hakowe	Gęste ciasto (np. chleb i pizza)	75% wilgotności	130 g mąki lub 230 g ciasta	0.79 kg mąki lub 1.39 kg ciasta
			57% wilgotności	175 g mąki lub 290 g ciasta	0.7 kg mąki lub 1.2 kg ciasta
			40% wilgotności	250 g mąki lub 400 g ciasta	0.75 kg mąki lub 1.2 kg ciasta
Maks 6	Mieszadło płaskie	Produkty o średniej gęstości (np. na naleśniki lub biszkopty)	1 jajko lub 200 g ciasta	9 jajek lub 1.8 kg ciasta	
Maks 10	Końcówka do ubijania	Produkty rzadkie (np. śmietana, białka jaj kurzych, budyni)	2 jajka lub 100 g śmietany	9 jajek lub 600 g śmietany	

Procent wilgotności oznacza proporcję ciężaru wody w stosunku do ciężaru mąki użytej do przygotowania ciasta. **Przykład:** jeśli ciasto zawiera 400 g wody i 1,000 g mąki, to ma 40% wilgotności.

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

- 1** **Przed pierwszym użyciem urządzenia:** Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nasadkę do ubijania, maszynkę do mielenia mięsa* i szatkownicę/rozdrabniacz* należy myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Miskę, płaskie mieszadło, hak do wyrabiania ciasta, nasadkę **SoftEdgeBeater™** oraz pokrywę **PerfectRiseLid™** można myć w zmywarce. Wytrzeć moduł silnika wilgotną ściereczką.



Uwaga: nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie! Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.

2. Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni. **Odchylenie korpusu z silnikiem: przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką odchylić korpus.** Po całkowitym odchyleniu korpus zostanie zablokowany. **Ostrzeżenie: trzymać palce i dłonie z dala od ruchomych części.**
3. Ustawić pokrętkę wyboru prędkości w położeniu wyłączenia. **Umieścić miskę ze stali nierdzewnej na podstawie mocującej.** Obrócić miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. **Ostrzeżenie: Nie wolno używać urządzenia, nasadki do ubijania, płaskiego mieszadła, haka do wyrabiania ciasta oraz nasadki **SoftEdge-Beater™**, jeśli miska nie jest założona, a korpus z silnikiem nie jest opuszczony.**
4. **Umieścić nasadkę na wałku napędowym:** dopasować wycięcie w górnej części nasadki do sworznia na wałku napędowym. Popchnąć nasadkę w górę i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania. Aby zdjąć nasadkę, należy obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyciągnąć.
5. **Opuszczanie korpusu z silnikiem:** przesunąć jedną ręką dźwignię blokady korpusu do położenia odblokowania, a drugą ręką opuścić korpus. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
6. **Obrócić pokrętkę wyboru prędkości z położenia wyłączenia do położenia żądanej prędkości (1-10).** Po zakończeniu miksowania obrócić pokrętkę wyboru prędkości do położenia wyłączenia i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. **Oświetlenie robocze i kontrolka zasilania:** Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i zostanie wybrana prędkość robocza, włącza się niebieskie podświetlenie pokrętki wyboru prędkości. Nad obszarem roboczym włącza się oświetlenie robocze. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia wyłączenia po upływie 3 minut oświetlenie robocze automatycznie się wyłącza.
8. **Uwaga:** Jeśli pokrętkę wyboru prędkości już obrócono przed podłączeniem urządzenia do zasilania, niebieska kontrolka pokrętki wyboru prędkości oraz oświetlenie robocze zaczynają migać, aby poinformować o tym użytkownika. Po obróceniu pokrętki wyboru prędkości do położenia "OFF" oświetlenie robocze i kontrolka zgasną. Następnie powrócą one do normalnego działania.

INNE FUNKCJE

9. **Sposób korzystania z powlekaney nasadki **SoftEdgeBeater™**:**
Nasadka **SoftEdgeBeater™** idealnie nadaje się do kremowych mieszanek i dodatków. Silikonowe krawędzie nasadki delikatnie ocierają boki miski, dzięki czemu wszystkie składniki trafiają do mieszanki i zapewniona jest taka sama konsystencja podczas całego procesu mieszania.
10. **Uwaga:** Powlekaney nasadki **SoftEdgeBeater™** nie należy używać do ciężkich mieszanek, jak ciasto. Zamiast tego można używać hak do wyrabiania ciasta. Do twardych składników, jak suszone owoce, łupiny lub kości, należy użyć powlekanego płaskiego mieszadła.
11. **Sposób korzystania z pokrywy **PerfectRiseLid™**:**
Pokrywa **PerfectRiseLid™** odseparowuje i pomaga utrzymać wilgoć, aby ciasto mogło wzrastać w odpowiednich warunkach. Przykrycie miski pokrywą **PerfectRiseLid™** zapobiega wysychaniu ciasta i tworzeniu się skorupy na jego powierzchni, która uniemożliwiłaby właściwe wyrastanie ciasta i powodowałaby gorsze rezultaty pieczenia.
12. **Funkcja pracy pulsacyjnej*:**
jeśli urządzenie jest ustawione na prędkość 1/P, można tymczasowo je zatrzymać, naciskając przycisk „PULSE” na pokrętkę wyboru prędkości. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje uruchomienie urządzenia na 1,5 sekundy. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje, że urządzenie będzie pracować w sposób ciągły do czasu zwolnienia przycisku.
13. **Jak korzystać z osłony przed rozpryskiwaniem:**
 - Nie przepelniać urządzenia, aby uniknąć rozlania obrabianego produktu oraz przeciążenia silnika.
 - Podczas obrabiania wodnistych/niegęstych produktów stosować osłonę przed rozpryskiwaniem. Składniki można dodawać bezpośrednio do miski przez otwór wlotowy osłony rozpryskowej.
 - W przypadku gęstych produktów (jak np. chleb) nie zaleca się korzystania z osłony przed rozpryskiwaniem. Podczas miksowania ciasta, aby uniknąć rozpryskiwania mąki, należy utrzymać urządzenie w ustawieniu 1 przez 60 sekund, a następnie przejść do zalecanej prędkości.
14. **Gniazdo przystawek:** urządzenie jest wyposażone w wielofunkcyjne gniazdo przystawek. Należy uważnie przeczytać i stosować się do instrukcji dołączonej do przystawki, aby używać jej prawidłowo i bezpiecznie.
15. **Regulacja wałka napędowego:** urządzenie jest ustawione fabrycznie w taki sposób, aby płaskie mieszadło nie dotykało dna miski. Jeśli płaskie mieszadło uderza w dno miski lub jest zbyt daleko odsunięte od jej ścianek, można wyregulować jego położenie. Dodatkowe wskazówki podano punkcie 14.

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

KORZYSTANIE Z MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA*

- 17 Włożyć ślimacznice mielącą (B) do obudowy maszyny (A). Umieścić nóż (C) na kwadratowej końcówce wału ślimacznicy. Umieścić tarczę mielącą (D) (średnią lub grubą) na nożu. Ręcznie dokręcić pierścienia (E) aż do zablokowania maszyny do mielenia mięsa.

Uwaga: nie dokręcać pierścienia zbyt mocno.

- 18 Otworzyć pokrywę gniazda przystawek miksera stojącego. Zamocować wał napędowy przystawki w gnieździe przystawek miksera stojącego. W razie potrzeby obrócić przystawkę w obie strony. Dokręcić pierścienia gniazda przystawek, aby przymocować przystawkę. **Uwaga:** przed przymocowaniem przystawek należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda.

- 19 Ustawić tacę w górnej części obudowy maszyny. Pokroić surowe mięso na małe kawałki i umieścić je na tacy. Włączyć urządzenie i wybrać prędkość 6-8 za pomocą pokrętki 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*

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


Uwaga: ostrza i wkłady są bardzo ostre!


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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- 23 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Zalecamy, aby nasadkę do ubijania, rozdrabniacz mięsa* i tarkę / szatkownicę myć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.

 Miskę, płaskie miesadło, hak do wyrabiania ciasta, nasadkę SoftEdgeBeater™* oraz pokrywę PerfectRiseLid™* można myć w zmywarce.

 Wytrzeć moduł silnika wilgotną ściereczką. **Uwaga: nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie!** Pozostawić części do całkowitego wyschnięcia.


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

Życzymy udanego użytkowania produktu Electrolux!

BEZPIECZEŃSTWO

Przeczytaj uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.

- Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas posługiwania się ostrzami tnącymi, opróżniania miski i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używaj i nie podnoś urządzenia, jeśli przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach, tak aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
-  Nie zanurzać urządzenia, jego przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni, np. pieca.
- Nie wolno stosować akcesoriów lub części produkowanych przez innych producentów, które nie są zalecane lub sprzedawane wraz z urządzeniem. W przeciwnym razie użytkownik może doznać urazu ciała.
- Przed zdemontowaniem części i czyszczeniem należy upewnić się, że silnik i ostrze całkowicie się zatrzymały.
- Nie dotykać ruchomych części. Grozi to zranieniem! Podczas korzystania z urządzenia nie używać innych narzędzi ani akcesoriów.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy zbliżać do niego luźnych elementów odzieży ani innych przedmiotów i akcesoriów.
- Nie wolno mieszać gotujących się cieczy (maks. temperatura wynosi 90°C).
- Nie używać urządzenia do mieszania farb. Może to grozić wybuchem!
- Nie wolno używać urządzenia z nasadkami, nasadką do ubijania, mieszadłem płaskim lub mieszadłem hakowym bez założonej miski.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.
Silnik nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka.
Urządzenie wibruje / przemieszcza się podczas pracy.	Gumowe nożki są mokre.	Upewnić się, że gumowe nożki na spodzie urządzenia są suche i czyste.
	Jest to normalne zjawisko przy większych obciążeniach (np. wyrabianiu gęstego ciasta, rozdrabnianiu sera itp.).	Wyjąć połowę ciasta i wyrobić oddzielnie każdą z porcji.
	Sposób korzystania z narzędzia, ustawienia prędkości pracy i maksymalna pojemność nie są zgodne z zalecanymi ustawieniami.	Prosimy zastosować się do zaleceń dotyczących korzystania z urządzenia, prędkości pracy i pojemności.
Podczas pracy urządzenia nasadka ociera się o miskę ze stali nierdzewnej.	Wałek napędowy znajduje się na niewłaściwej wysokości.	Wyregulować położenie wałka napędowego.
Miga oświetlenie robocze i kontrolka zasilania.	Pokrętło wyboru prędkości zostało pozostawione w położeniu włączenia.	Obrócić pokrętło wyboru prędkości do położenia wyłączenia.
Obudowa silnika (A) trzęsie się podczas mieszania.	Śruba do obudowy silnika (U) jest dokręcona zbyt mocno.	Prosimy za pomocą śrubokręta odkręcić śrubę w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara o jeden pełny obrót. Należy pamiętać, że zbyt duże poluzowanie może sprawić, że obudowa nie będzie mogła się zablokować. Jeśli tak się wydarzy, należy z powrotem dokręcić śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

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.

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. Manetă de blocare pentru înclinarea capului
- E. Lumină de lucru
- F. Port pentru accesorii
- G. Ax pentru accesorii
- H. Bol din oțel inoxidabil
- I. Placa de fixare a bolului
- J. Picioare anti-derapante
- K. Cablu de alimentare
- L. Tel de sârmă
- M. Tel plat
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Tel tip cârlig pentru aluat
- P. Mașină de tocat carnea*
- Q. Aparat de feliere/Tocător*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Funcție de pulsare*
- T. Protecție împotriva stropirii
- U. Șurub cap motor

Imagine pagina 2-4

* Doar la anumite modele

UTILIZAREA INSTRUMENTELOR ȘI CAPACITATE


Viteze	Instrumente	Tipurile de amestec		Capacitate minimă	Capacitate maximă
Max 2	Cârlig pentru frământat	Amestecuri dense de aluat (de ex. pâine, pizza sau aluat fraged)	75 % hidratare	130g de făină sau 230g de aluat	0.79kg de făină sau 1.39kg de aluat
			57 % hidratare	175g de făină sau 290g de aluat	0.7kg de făină sau 1.2kg de aluat
			40 % hidratare	250g de făină sau 400g de aluat	0.75kg de făină sau 1.2kg de aluat
Max 6	Bătător	Amestec mediu-gros (de ex. clătite sau aluat de pandișpan)		1 ou sau 200g de aluat	9 ouă sau 1.8kg de aluat
Max 10	Tel	Amestecuri ușoare (de ex. frișcă, albuș de ou, blat)		2 ouă sau 100g de smântână	9 ouă sau 600g de smântână

Procentul de hidratare înseamnă proporția greutatei apei raportat la făina folosită în rețeta de aluat.

Exemplu: dacă o rețetă de aluat folosește 400g de apă și 1,000g de făină, înseamnă că are 40% hidratare.

GHID DE ÎNIIȚIERE

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:** Scoateți din priză aparatul. Telul de sârmă, mașina de tocat carnea* și aparatul de feliere/tocător* trebuie spălate numai manual, în apă caldă cu detergent de vase. Bolul, cârligul pentru frământarea aluatului, telul **SoftEdgeBeater™** și capacul **PerfectRiseLid™** pot fi spălate în mașina de spălat vase. Ștergeți unitatea motorului cu o lavetă umedă.

 **Atenție: Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă!** Lăsați toate componentele să se usuce complet.

- Puneți aparatul pe o suprafață plană. **Înclinarea spre spate a capului motor:** Cu o mână mutați maneta de blocare a înclinării capului în poziția "Deblocat" și cu cealaltă mână înclinați spre spate capul motorului. Când ajunge în poziția finală acesta se blochează. **Avertisment: Țineți la distanță degetele și mâinile de zonele cu piese în mișcare.**
- Mutați selectorul de viteze în poziția "OFF". **Puneți bolul de oțel inoxidabil pe placa de fixare.** Rotiți bolul spre dreapta pentru a se fixa în poziție. **Avertisment:** Nu utilizați niciodată aparatul cu telul de sârmă, telul plat, cârligul pentru frământarea aluatului sau telul **SoftEdgeBeater™** dacă bolul nu este fixat la locul lui și capul motor nu este coborât.

- 4 Puneți un accesoriu pe axul pentru accesorii:** Aliniați fanta din partea de sus a accesoriului cu pinul de pe axul pentru accesorii. Ridicați accesoriul și rotiți-l spre stânga până când pinul este fixat în poziție. Pentru a scoate accesoriul, rotiți-l spre dreapta și trageți în afară.
- 5 Coborârea la loc a capului motor:** Cu o mână mutați maneta de blocare a înclinării capului în poziția "Deblocat" și cu cealaltă mână coborâți capul motorului. Introduceți ștecherul în priză.
- 6 Mutați Selectorul de viteze din poziția "OFF" la viteza dorită (1-10).** După terminarea amestecării, rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.
- 7 Lumina de lucru și Indicatorul luminos de funcționare:** Dacă aparatul este conectat la priză și este selectată o viteză, un LED albastru se aprinde în jurul Selectorului de viteze. Se va aprinde și o lumină de lucru care va lumina zona de lucru. Dacă Selectorul de viteze trece în poziția "OFF", lumina de lucru se va opri automat după 3 minute.
- 8 Notă:** Dacă selectorul de viteze este deja pornit înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare, atât LED-ul albastru Selector de viteze cât și indicatorul luminos Funcționare se vor aprinde intermitent pentru a vă anunța că selectorul de viteze a fost lăsat pornit. Rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și luminile nu vor mai clipi. După aceea, reluați utilizarea normală.

ALTE FUNCȚII

- 9 Instrucțiuni de utilizare pentru telul SoftEdgeBeater™:**
Telul SoftEdgeBeater™ este perfect pentru mixturi și topping-uri cremoase. Lamelele de silicon ale telului șterg ușor pereții bolului, facilitând astfel incorporarea tuturor ingredientelor și asigurând o consistență egală în procesul de amestecare.
- 10 Notă:** Nu utilizați telul SoftEdgeBeater™ cu mixturi groase, cum ar fi aluaturile. În asemenea situații, utilizați cârligul pentru aluaturi. Pentru ingrediente solide, cum ar fi fructele uscate, scoicile sau oasele, utilizați telul plat.
- 11 Instrucțiuni de utilizare pentru capacul PerfectRiseLid™:**
Capacul PerfectRiseLid™ izolează bolul și contribuie la păstrarea mediului umed necesar creșterii aluatului. Acoperiți bolul cu capacul PerfectRiseLid™ pentru a preveni uscarea aluatului și formarea crustei la suprafața acestuia. Crusta împiedică creșterea adecvată a aluatului și determină rezultate slabe la coacere.
- 12 Funcția de pulsare*:**
Dacă mașina este setată la viteza 1/P, puteți opri temporar mașina prin apăsarea butonului, "PULSARE" de pe selectorul vitezei. Dacă îl apăsați din nou, mașina va porni pentru 1,5 secunde. Dacă îl țineți apăsat, mașina va lucra atâta timp cât țineți butonul apăsat.
- 13 Modul de utilizare a protecției împotriva stropirii:**
• Nu umpleți excesiv mașina pentru a evita revărsarea și supraîncărcarea.
• Folosiți protecția împotriva stropirii pentru a vă proteja împotriva amestecurilor lichid/material ușor. Ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin orificiul de alimentare de protecție împotriva stropirii.
• Pentru amestecuri din aluat greu (ex. pâine), nu se recomandă utilizarea protecției împotriva stropirii. În timpul amestecării aluatului, pentru a evita împrăștierea făinii, țineți aparatul la setarea 1 timp de 60 de secunde, după care rotiți la viteza recomandată.
- 14 Port pentru accesorii:** Aparatul este dotat cu un port multi-funcțional pentru accesorii. Citiți cu atenție instrucțiunile livrate împreună cu fiecare accesoriu pentru utilizarea corectă și în siguranță.
- 15 Reglarea axului pentru accesorii:** Aparatul este reglat din fabrică pentru ca telul plat să curețe fundul bolului. Dacă telul plat atinge fundul bolului sau este prea îndepărtat de laturi, îl puteți regla în poziția corectă. Consultați secțiunea 14 pentru instrucțiuni.
- 16 Rotiți Selectorul de viteze în poziția "OFF" și scoateți din priză aparatul.** Înclinați spre spate capul motor. Folosiți o șurubelniță plată pentru a regla șurubul Rotiți spre stânga pentru a ridica axul pentru accesorii, rotiți spre dreapta pentru a-l coborî.
- UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNEA***
- 17 Introduceți angrenajul melcat (B) în interiorul mașinii (A).** Puneți cuțitul (C) peste capătul pătrat al angrenajului melcat. Puneți sita de carne (D) (medie sau mare) peste cuțit. Strângeți piulița (E) cu mâna până când tocătorul de carne este fixat.
Notă: Nu strângeți excesiv piulița.
- 18 Scoateți capacul de la portul pentru accesorii al mixerului vertical.** Fixați axul de angrenare al accesoriului de mufa din portul pentru accesorii de la mixerul vertical. Dacă este necesar, rotiți accesoriul înainte și înapoi. Strângeți șurubul portului pentru accesorii până când accesoriul este fixat perfect. **Atenție:** Înainte de a fixa accesoriile, opriți aparatul și scoateți-l din priză.

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

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

Notă: Carnea nu trebuie să conțină ligamente sau piele.

UTILIZAREA APARATULUI DE FELIERE/TOCĂTORULUI*

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

Atenție: Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite!

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

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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- 23 Deconectați aparatul de la priză. Vă recomandăm să spălați separat telul de sârmă și accesoriile pentru tocat carne* și mărunțire*, cu apă caldă și săpun.



Bolul, cârligul pentru frământarea aluatului, telul SoftEdgeBeater™ și capacul PerfectRiseLid™ pot fi spălate în mașina de spălat vase.



Ștergeți unitatea motorului cu o lavetă umedă. **Atenție: Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă!** Lăsați toate componentele să se usuce complet.


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

Bucurați-vă de noul dumneavoastră produs Electrolux!

SFATURI DE SIGURANȚĂ

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

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu țineți aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Se va proceda cu atenție la manevrarea lamelor ascuțite la golirea vasului și pe durata curățării.
- Aparatele pot fi utilizate de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat poate fi conectat numai la o sursă de curent electric a cărei tensiune și frecvență sunt conforme cu specificațiile înscrise pe plăcuța de identificare!
- Nu utilizați și nu ridicați niciodată aparatul dacă
 - cablul de alimentare este deteriorat,
 - carcasa este deteriorată.
- În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent de service al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.

- Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, dreaptă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat sau înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
-  Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru, nu lăsați cablul să intre în contact cu o suprafață fierbinte, inclusiv cu mașina de gătit.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau piese fabricate de alți producători, care nu sunt recomandate sau comercializate; poate cauza un risc de vătămare corporală.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de demontare și curățare.
- Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. În caz de contact este posibilă producerea de vătămări! Nu utilizați alte instrumente sau ustensile pe durata folosirii aparatului.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- Asigurați - vă că toate obiectele libere și hainele / accesoriile dvs. sunt ținute la distanță în timpul utilizării produsului.
- Nu procesați niciodată lichide care fierb (maxim 90°C).
- Nu utilizați acest aparat pentru a amesteca vopsea. Pericol, se poate produce o explozie!
- Nu utilizați niciodată aparatul cu accesoriile tel de sârmă, tel plat sau cârlig pentru frământarea aluatului dacă bolul nu este fixat la locul lui.
- Acest aparat este destinat numai utilizării în mediul casnic. Producătorul nu poate accepta nicio răspundere pentru eventuale daune produse de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă.

GB

FR

AR

CZ

DE

DK

EE

FI

HR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

RS

RU

SE

SI

SK

TR

UA

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.
Motorul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificați ștecherul aparatului înainte de a-l porni.
Aparatul vibrează / se mișcă pe durata funcționării.	Picioarele de cauciuc sunt ude.	Asigurați-vă că picioarele de cauciuc de la baza unității sunt curate și uscate.
	Este normal pentru încărcături grele (de ex. aluat greu, brânză).	Scoateți jumătate și procesați în două etape.
	Utilizarea sculelor, setarea vitezei și capacitatea maximă nu respectă recomandarea.	Urmați utilizarea sculelor recomandată, setarea vitezei și capacitatea prevăzută.
Accesoriiul zgârie bolul din oțel inoxidabil pe durata funcționării.	Înălțimea axului pentru accesorii nu este	Reglați înălțimea axului pentru accesorii.
Lumina de lucru și indicatorul luminos de funcționare se aprind intermitent.	Selectorul de viteze a fost lăsat activat corectă.	Rotiți selectorul de viteze în poziția "Oprit".
Capul motorului (A) este instabil în timpul mixării.	Șurub capului motor (U) este prea strâns.	Porniți șurubul capului motor în sens opus acelor de ceasornic efectuând o rotire completă cu șurubelnița. Rețineți că reglarea excesivă poate determina imposibilitatea de blocare a capului motor înclinabil. Într-o astfel de situație, rotiți șurubul capului motor în sensul acelor de ceasornic.

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.

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. Brava za zaključavanje nagiba glave
- E. Svetlo za rad
- F. Spojnica za nastavke
- G. Pogonska osovina za nastavke
- H. Činija od nerđajućeg čelika
- I. Tanjir za pritezanje činije
- J. Postolje protiv klizanja
- K. Kabl za napajanje
- L. Žičana metlica
- M. Ravna obložena mutilica
- N. **SoftEdgeBeater™****
- O. Obložena kuka za testo
- P. Dodatak za mlevenje mesa*
- Q. Dodatak za sečenje/usitnjavanje*
- R. **PerfectRiseLid™****
- S. Funkcija pulsiranja*
- T. Штитник против прскања
- U. Завртањ главе мотора

Slika, stranica 2-4

* Samo određeni modeli

KORIŠĆENJE Pribora I KAPACITET

Брзине	Прибор	Врста меша		Мин. капацитет	Макс. капацитет
Макс 2	Кука за мешање теста	Тешке меша (нпр. тесто за хлеб, пицу или пециво)	Влажност 75%	130 г брашна или 230 г теста	0.79 кг брашна или 1.39 кг теста
			Влажност 57%	175 г брашна или 290 г теста	0.7 кг брашна или 1.2 кг теста
			Влажност 40%	250 г брашна или 400 г теста	0.75 кг брашна или 1.2 кг теста
Макс 6	Мућкалица	Средње тешке меша (нпр. меша за палачинке или патишпањ)	1 јаје или 200 г теста	9 јаја или 1.8 кг теста	
Макс 10	Мућење	Лагане меша (нпр. крем, беланце, пудинг)	2 јаја или 100 г крема	9 јаја или 600 г крема	

Процент влажности значи масени однос воде и брашна коришћен у рецепту за тесто.

Пример: ако се у рецепту за тесто користи 400 г воде и 1,000 г брашна, то значи да је влажност 40%.

POČETAK RADA

- 1 Pre prve upotrebe uređaja:** Isključite uređaj. Žičanu mutilicu, mašinu za mlevenje mesa* i seckalicu/rendaljkicu* trebalo bi prati isključivo ručno u toploj vodi sa deterdžentom. Posuda, pljosnati nastavak, kuka za testo, **SoftEdgeBeater™** i **PerfectRiseLid™** mogu da se peru u mašini za sudove. Očistite motor vlažnom krpom.



Oprez: Nikada nemojte uranjati motor u vodu! Ostavite da se svi delovi dobro osuše.

- 2 Stavite uređaj na ravnu površinu. Podešavanje nagiba glave motora nagore:** Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano“, a drugom rukom nagnite glavu motora nagore. Kada stigne u gornji položaj, zaključava se. **Upozorenje: Prste i ruke držite podalje od mesta sa pokretnim delovima.**
- 3 Pomerite birač brzine na položaj „OFF“. Činiju od nerđajućeg čelika postavite na tanjir za pritezanje.** Pomerite činiju u smeru kazaljke na satu kako bi se učvrstila na mestu. **Upozorenje:** Nikada ne aktivirajte uređaj sa nastavcima žica za mučenje, pljosnati nastavak, kuka za testo ili **SoftEdgeBeater™**, osim ako posuda nije na mestu i glava motora je spuštena.
- 4 Postavite nastavak na pogonsku osovini za nastavke:** Poravnajte prerez na vrhu nastavka sa klinom na pogonskoj osovini za nastavke. Gurnite nastavak nagore i okrenite ga suprotno od kretanja kazaljke na satu dok kukica ne klikne na mesto. Da biste skinuli nastavak, pomerite u smeru kretanja kazaljke na satu i povucite.
- 5 Podešavanje nagiba glave motora nadole:** Bravu za zaključavanje nagiba glave pomerite jednom rukom na položaj „Otključano“, a drugom rukom nagnite glavu motora nadole. Utaknite utikač u zidnu utičnicu.

- 6** Pomerite birač brzine iz položaja „OFF“ na željenu brzinu (1 - 10). Kada se mešanje završi, okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.
- 7** Svetlo za rad i indikatorsko svetlo napajanja: Ukoliko je uređaj uključen na napajanje i brzina rada je zabrana, plavi LED indikator počinje da svetli oko birača brzine. Radno svetlo će takođe osvetliti radnu oblast. Ako je birač brzine pomeren na „OFF“, svetlo za rad će se automatski ugasisi posle 3 min.
- 8** **Napomena:** Ako je birač brzine već uključen pre nego što uključite uređaj, plava LED lampica birača brzine i radno svetlo će se paliti i gasiti da bi vas upozorili da je birač brzine ostavljen uključen.

OSTALE FUNKCIJE

- 9** **Kako da koristite obloženu alatku SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ je savršen za kremaste smese i filove. Silikonske ivice ovog nastavka nežno prelaze preko strana posude i na ovaj način mešaju sve sastojke u smesu kako bi se obezbedila podjednaka konsistencija tokom procesa mešanja.
- 10** **Napomena:** Ne koristite premazani **SoftEdgeBeater™** * sa teškim smesama kao što je testo, umesto toga koristite kuku za testo. Za čvrste sastojke kao što su suvo voće, ljuske ili kosti koristite obloženi pljosnati nastavak.
- 11** **Kako da koristite PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ izoluje i pomaže vam da stvorite vlažnu sredinu u kojoj testo može da narasta. Kada prekrijete posudu **PerfectRiseLid™**, testo se neće osušiti, sprečićete nastajanje pokorice na površini testa koja sprečava odgovarajuće narastanje testa i dovodi do nezadovoljavajućeg krajnjeg rezultata.
- 12** **Funkcija pulsiranja*:**
Ako je mašina podešena da ubrzava za 1/P, možete privremeno da zaustavite mašinu pritiskom na taster „PULSE“ na biraču brzine. Kada ga ponovo pritisnete mašina će raditi tokom 1,5 sekundi. Ako ga neprekidno pritisunate, mašina će raditi dokle god držite dugme pritisnutim.
- 13** **Kako se koristi štитnik protiv prskaња:**
• Nemojte da prepunite mašinu da biste izbegli prelivanje i preopterećenje motora.
• Štitnik protiv prskaња koristite za zaštitu od течних / лаких смеса.
Sastojci se mogu dodati direktno u posudu kroz otvor za puњење na štитniku protiv прскања.
• U slučaju тешких смеса (нпр. теста за хлеб), не препоручује се коришћење штитника.
Да бисте избегли расипање брашна док месите тесто, подесите да уређај 60 секунди ради на брзини 1, а затим пребаците на препоручену брзину.
- 14** **Spojnica za nastavke:** Ovaj uređaj se isporučuje sa ugrađenom višenamenskom spojnicom za nastavke. Pročitajte i pažljivo pratite uputstva koja se odnose na svaki pojedinačni nastavak, kako bi njihovo korišćenje bilo pravilno i bezbedno.
- 15** **Podešavanje pogonske osovine za nastavke:** Uređaj se podešava u fabrici tako da ravna mutilica čisti dno činije. Ako ravna mutilica udara u dno činije ili je previše udaljena od stranica, možete je podesiti da stoji pravilno. Pogledajte uputstva u tački 14.
- 16** **Okrenite birač brzine u položaj „OFF“ i isključite uređaj.** Glavu motora nagnite unazad. Podesite zavrtanj pomoću ravne odvrtke. Okrenite suprotno od kretanja kazaljke na satu ako želite da izdignete pogonsku osovinu za nastavke, a u smeru kazaljke ako želite da je spustite.



KAKO KORISTITI DODATAK ZA MLEVENJE MESA*

- 17** 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.
- 18** **Otvorite poklopac priključka za dodatke na uspravnom mikseru.** Namestite pogonsku osovinu dodatka u grlo priključka za dodatke na uspravnom mikseru. Rotirajte dodatak napred i nazad ako je potrebno. Zategnite dugme priključka za dodatke sve dok dodatak ne bude dobro zategnut. **Oprez:** Pre nego što namestite pribore isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.
- 19** **Postavite tacnu za hranu preko tela dodatka za mlevenje.** Isecite sirovo meso u male komade i stavite ga na tacnu za hranu. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 6-8 brzinu. Ubacite meso u cev za punjenje pomoću potiskivača.
Oprez: Ne stavljajte prste ili druge pribore u cev za punjenje.
Napomena: U mesu ne smeju da budu kosti, mišići ili koža.

KAKO KORISTITI DODATAK ZA SEČENJE/USITNJAVANJE*

- 20** Kako koristiti dodatak za sečenje/usitnjavanje: Izaberite nož za sečenje ili usitnjavanje (srednje ili krupno mlevenje). Ubacite osovinu (sa četvrtastim završetkom) izabranog noža u telo dodatka za sečenje/usitnjavanje tako da osovina uđe u četvrtasto grlo priključka. Učvrstite nož povlačeći ručicu za blokiranje na dole.
Oprez: Sečiva i umeci su veoma oštri!
- 21** **Namestite dodatak za sečenje/usitnjavanje u priključak za dodatke.** Postavite posudu ispod dodatka. Isecite hranu na sitne komade. Uključite uređaj u struju i okrenite birač brzine na 8 brzinu.
- 22** **Ubacite hranu u cev za punjenje pomoću potiskivača.** Kada završite sa korišćenjem dodatka, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje. Zatvorite poklopac priključka za dodatke i zategnite dugme priključka za dodatke.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 23** Isključite uređaj iz struje. Preporučujemo da žicu, drobilicu za meso* i sekač/usitnjivač* perete ručno u toploj sapunjavoj vodi.
 Posuda, pljosnati nastavak, kuka za testo, **SoftEdgeBeater™** i **PerfectRiseLid™** mogu da se peru u mašini za sudove.
 Očistite motor vlažnom krpom. **Oprez: Nikada nemojte uranjati motor u vodu!** Ostavite da se svi delovi dobro osuše.
- 24** Za čišćenje ovog uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva ili žice za ribanje.

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 voditi računa prilikom rukovanja oštrim sečivima, pražnjenja čini je i tokom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje ukoliko im se obezbedi nadzor ili im se daju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i tako da razumeju potencijalne rizike.
- Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem.
- Ovaj kućni aparat sme da se uključuje samo na napajanje čiji napon i frekvencija odgovaraju vrednostima na pločici modela!
- Nikada ne koristite ili podižite uređaj ako je
 - oštećen kabl za napajanje,
 - oštećeno kućište.
- Ako su uređaj ili kabl za napajanje oštećeni, mora ih zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili druga kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Uvek postavite aparat na ravnu horizontalnu površinu.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Aparat se koristi samo u zatvorenim prostorijama.
-  Nemojte potapati uređaj, kabl ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta, nemojte dozvoliti da kabl dođe u dodir sa vrelom površinom, uključujući peć.

- Nemojte nikada koristiti pribor ili delove koje su napravili drugi proizvođači koji nisu preporučeni ili prodati; postoji rizik od povrede osoba.
- Pre rasklapanja i čišćenja proverite da li se motor potpuno zaustavio.
- Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima, jer u slučaju kontakta može doći do povrede! Nemojte koristiti druge predmete ili posuđe kada koristite ovaj uređaj.
- Dok uređaj radi, nikako ga ne ostavljajte bez nadzora.
- Postarajte se da se svi slobodni predmeti i vaša odeća/pribor nalaze podalje od ovog proizvoda tokom njegovog korišćenja.
- Nikada nemojte da obrađujete ključale tečnosti (maksimalno 90°C).
- Ne koristite ovaj uređaj za mešanje boje. Opasnost, može doći do eksplozije!
- Nemojte koristiti uređaj sa dodacima, žicom za mućenje, pnjosnatim nastavkom za mešanje ili spiralnim nastavkom za testo osim ako posuda nije postavljena na svoje mesto.
- Ovaj aparat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguću štetu do koje je došlo neodgovarajućom ili pogrešnom upotrebom.

REŠAVANJE PROBLEMA

ZNAK NEISPRAVNOSTI	UZROK	REŠENJE
Motor usporava tokom rada.	Količina testa možda premašuje maksimalni kapacitet.	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
	Testo je možda suviše vlažno, ono se lepi na bočnu stranu posude.	Dodajte još brašna, po 1 supenu kašiku sve dok motor ne ubrza. Obradujte testo sve dok ne počne da se odvaja od stranica posude.
Motor ne radi.	Uređaj nije uključen u zidnu utičnicu.	Obavezno uključite uređaj u struju pre početka rada.
Uređaj vibrira/pomera se tokom rada.	Gumene nožice su vlažne.	Proverite da li su gumene nožice sa donje strane aparata čiste i suve.
	To je normalno za veće punjenje (npr. teško testo, sir).	Izvadite polovinu testa i obradite ga u dve partije.
	Upotrebljen alat, podeshena brzina i maksimalna količina nisu u skladu sa preporukom.	Pratite добијене препоруке за употребу алата, подешавање брзине и количину.
Tokom rada, nastavak grebe činiju od nerđajućeg čelika.	Pogonska osovina za nastavke nije postavljena na dobroj visini.	Podesite visinu pogonske osovine za nastavke.
Radno svetlo i indikator za napajanje se pale i gase.	Birač brzine je ostao uključen.	Okrenite birač brzine na položaj „Zakočeno“.
Глава мотора (А) се тресе током мешања.	Завртањ главе мотора (U) превише је притегнут.	Одвијачем окрените завртањ супротно од смера казаљки за један пун круг. Имајте на уму да превелика корекција може онемогућити закључавање подесиве главе мотора. У том случају окрените завртањ главе мотора у смеру казаљки.

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.

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. Рычаг фиксации наклона верхней части
- E. Подсветка рабочего места
- F. Узел насадок
- G. Ось для насадок
- H. Чаша из нержавеющей стали
- I. Площадка крепления чаши
- J. Непроскальзывающие ножки
- K. Шнур питания
- L. Проволочный венчик
- M. Плоская насадка для взбивания с покрытием
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Крючок-мешалка для теста с покрытием
- P. Мясорубка*
- Q. Шинкователь/измельчитель*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Импульсный режим*
- T. Защита от брызг
- U. Винт головки двигателя

Изображение, страница 2-4

* Только для отдельных моделей

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ И ВМЕСТИМОСТЬ

Скорости	Инструменты	Типы смесей		Мин. вместимость	Макс. вместимость
Макс 2	Крючок для теста	Тяжелые смеси для густого теста (например, тесто для хлеба, пиццы или выпечки)	Влажность 75 %	130 г муки или 230 г теста	0.79 кг муки или 1.39 кг теста
			Влажность 57 %	175 г муки или 290 г теста	0.7 кг муки или 1.2 кг теста
			Влажность 40 %	250 г муки или 400 г теста	0.75 кг муки или 1.2 кг теста
Макс 6	Мешалка	Смеси средней и тяжелой степени (например, блинчики или бисквитная смесь)		1 яйцо или 200 г теста	9 яиц или 1.8 г теста
Макс 10	Венчик	Легкие смеси (например, сливки, яичница, блинчики)		2 яйца или 100 г сливок	9 яиц или 600 г сливок

Процент влажности означает весовое соотношение воды и муки, используемых в рецепте теста.

Пример: если в рецепте используется 400 г воды и 1,000 г муки, значит, влажность теста составляет 40%.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 1** **Перед первым использованием прибора:** Выньте вилку сетевого кабеля прибора из розетки. Венчик для взбивания, аксессуар для фарша* и насадку для нарезки/шинковки* можно мыть только вручную в теплой воде с добавлением моющего средства. Чашу, плоскую насадку для взбивания, крючок-мешалку для теста, **SoftEdgeBeater™** и **PerfectRiseLid™** можно мыть в посудомоечной машине. Протрите основание с двигателем влажной тряпкой.

 **Внимание!** Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду! Тщательно вытрите все детали прибора.

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

- 3** Установите селектор скорости в положение «OFF». **Поместите чашу из нержавеющей стали на площадку крепления чаши.** Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать. **Внимание!** Разрешается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания, крючок-мешалка для теста или **SoftEdgeBeater™** только при установленной чаше и опущенной головке двигателя.

- 4 **Установите насадку на ось для насадок:** Совместите прорезь наверху насадки со штифтом на оси для насадок. Надавите на насадку по направлению вверх и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать штифт. Для снятия насадки поверните ее по часовой стрелке и потяните.
- 5 **Наклон верхней части по направлению вниз:** Одной рукой установите рычаг фиксации наклона верхней части в положение «Разблокировано», а другой рукой опустите верхнюю часть. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- 6 **Переместите селектор скорости с положения «OFF» на отметку требуемой скорости (1–10).** По окончании смешивания переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.
- 7 **Подсветка рабочего места и индикатор включения:** Если вилка прибора вставлена в розетку и выбрана скорость, загорается синяя светодиодная подсветка вокруг селектора скорости. Также загорается подсветка рабочего места, которая освещает рабочее пространство. Через 3 минуты после установки селектора скорости в положение «OFF» подсветка рабочего места автоматически гаснет.
- 8 **Примечание.** Если селектор скорости включен до подключения прибора к электросети, светодиод селектора скорости и подсветка рабочего места будут мигать, чтобы уведомить вас о том, что селектор скорости включен. Поверните селектор скорости в положение «OFF» и мигание прекратится. Затем продолжите работу в обычном порядке.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

- 9 **Использование насадки SoftEdgeBeater™*:**
The SoftEdgeBeater™ идеально подходит для кремов и топпингов. Силиконовые углы насадки аккуратно очищают боковые стороны чаши, благодаря чему все ингредиенты попадают в смесь и в процессе перемешивания равномерно распределяются.
- 10 **Примечание: SoftEdgeBeater™* не предназначен для взбивания плотных смесей, таких как тесто, используйте для этого специальный крючок-мешалку для теста.** Для твердых ингредиентов, таких как сухофрукты, кожура или кости, используйте плоскую насадку для взбивания.
- 11 **Использование PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ изолирует и помогает создать влажную среду, чтобы тесто поднялось до необходимого уровня. Накрывая чашу крышкой PerfectRiseLid™ вы предотвращаете высыхание теста и образование высохшего слоя на поверхности теста, который мешает тесту подняться и ухудшает результат при выпекании.
- 12 **Импульсный режим*:**
в случае выбора режима «1/P» имеется возможность временно остановить работу нажатием на кнопку «ИМПУЛЬС» на селекторе скорости. Повторное нажатие приведет к включению прибора на 1,5 секунды. Если нажать и удерживать кнопку, прибор включится и будет работать, пока кнопка не будет отпущена.
- 13 **Как использовать защиту от брызг:**
- Не переполняйте прибор, чтобы избежать разбрызгивания и перегрузки двигателя.
 - Используйте защиту от брызг для жидкостей/жидких смесей. Ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное отверстие защиты от брызг.
 - Не рекомендуется использовать защиту от брызг для густого теста (например, теста для хлеба). Во избежание появления брызг при добавлении муки удерживайте прибор в положении 1 в течение 60 секунд, а затем установите на рекомендуемую скорость.
- 14 **Узел насадок:** Прибор оснащен встроеным универсальным узлом насадок. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по правильному и безопасному использованию насадок, прилагаемыми к каждой насадке, и следуйте данным инструкциям.
- 15 **Настройка оси для насадок:** Заводская настройка прибора производится так, чтобы плоская насадка не касалась дна чаши. Если плоская насадка касается дна чаши или если она слишком удалена от одной из сторон чаши, имеется возможность ее правильной настройки. Подробные инструкции приведены в Разделе 14.
- 16 **Переведите селектор скорости в положение «OFF» и извлеките вилку прибора из розетки.** Откройте верхнюю часть назад. При помощи отвертки с плоским шлицем поверните винт. Для того, чтобы поднять ось для насадок, вращайте винт против часовой стрелки, а для того, чтобы ее опустить, вращайте винт по часовой стрелке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ*

- 17 **Вставьте шнек мясорубки (В) в корпус мясорубки (А).** Наденьте нож (С) 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.
- 18 **Откройте крышку узла насадок миксера на подставке.** Вставьте вал привода насадки в узел для насадок миксера на подставке. При необходимости немного поверните принадлежность. Затяните ручку узла

насадок, добившись прочной фиксации. **Внимание!** Перед установкой принадлежностей выключите прибор и выньте его вилку из розетки.

- 19 **Нарежьте сырое мясо небольшими кусочками и положите его в поддон для продуктов.** Включите прибор и установите селектор скорости на 6-8. Подавайте мясо в загрузочный желоб с помощью толкателя. **Внимание!** Не вставляйте пальцы или инструменты в загрузочный желоб.
Примечание. Мясо не должно содержать кости, жилы или кожу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШИНКОВАТЕЛЯ/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ*

- 20 **Использование шинкователя/измельчителя:** Выберите нож для шинковки или измельчения (средний или крупный). Вставьте вал (квадратного сечения) выбранного ножа в корпус шинкователя/измельчителя так, чтобы вал вошел в квадратное гнездо. Зафиксируйте нож, потянув фиксирующую ручку вниз.
Внимание! Ножи и вставки очень острые!
- 21 **Установите шинкователь/измельчитель в узел насадок.** Поместите под принадлежность контейнер. Нарежьте продукты на маленькие кусочки. Включите прибор и установите селектор скорости на 8.
- 22 **Подавайте продукты в загрузочный желоб с помощью толкателя.** По окончании использования принадлежности выключите прибор и выньте его вилку из розетки. Закройте крышку узла насадок и затяните ручку узла насадок.

ЧИСТКА И УХОД

- 23 Выньте вилку сетевого шнура машины из розетки. Мы рекомендуем промывать вручную в теплой мыльной воде проволочный венчик, мясорезку* и шинкователь/измельчитель*.



Чашу, плоскую насадку для взбивания, крючок-мешалку для теста, **SoftEdgeBeater™** и **PerfectRiseLid™** можно мыть в посудомоечной машине.



Протрите основание с двигателем влажной тряпкой. **Внимание! Ни в коем случае не погружайте основание с двигателем в воду!** Тщательно вытрите все детали прибора.

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


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 в обращении с острыми ножами, при опорожнении чаши а также во время мытья и очистки.
- Приборы могут эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- Устройство можно включать только в розетку сети с напряжением и частотой, соответствующими таблице технических данных!
- Не пользуйтесь устройством при повреждении шнура питания или корпуса.
- В целях безопасности поврежденные устройство или шнур питания должны быть заменены производителем, агентом по обслуживанию или другим

квалифицированным специалистом.

- Всегда ставьте устройство на ровную горизонтальную поверхность.
- Всегда отключайте устройство от сети, оставляя его без присмотра, и перед разборкой, сборкой и чисткой.
- Устройство предназначено только для применения в помещении.
-  Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку шнура в воду или любую иную жидкость.
- Не допускайте попадания электрического провода на углы стола или стойки, не допускайте контакта с горячей поверхностью, включая плиту.
- Никогда не используйте принадлежности или детали других производителей, если они не рекомендованы; это может привести к получению травм.
- Дождитесь полной остановки двигателя перед тем, как приступить к разборке и очистке.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Такой контакт может привести к травме. Не используйте во время работы приборы другие инструменты или кухонные приборы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Нахождение рядом с работающим прибором незакрепленных предметов, а также одежды и украшений/аксессуаров не допускается.
- Ни в коем случае не обрабатывайте кипящие жидкости (температура не должна превышать 90°C).
- Не используйте данный прибор для размешивания краски. Это опасно и может привести к взрыву!
- Запрещается эксплуатировать прибор с такими принадлежностями как проволочный венчик, плоская насадка для взбивания или крючок-мешалка для теста, если чаша не установлена.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб от неправильной эксплуатации.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

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.
Мотор не работает.	Прибор не подключен к сети электропитания.	Перед включением убедитесь, что прибор подключен к сети электропитания.
Прибор вибрирует/ перемещается во время работы.	Резиновые ножки намокли.	Убедитесь, что резиновые ножки под днищем основания чистые и сухие.
	В случае тяжелой загрузки (напр., густого теста или сыра) это является нормой.	Удалите половину загрузки и обработайте каждую порцию отдельно.
	Используемые насадки, настройка скорости и максимальная вместимость не соответствуют рекомендациям.	Соблюдайте рекомендации по использованию насадок, настройке скорости и вместимости.
Во время работы насадка царапает чашу из нержавеющей стали.	Неверно выбрана высота оси для насадок.	Отрегулируйте уровень оси для насадок.
Имеет место мигание подсветки рабочего места и индикатора включения.	Селектор скорости оставлен во включенном положении.	Переведите селектор скорости в положение «Блокировка».
Головка двигателя (A) шатается во время смешивания.	Винт головки двигателя (U) слишком затянут.	Поверните винт головки двигателя отверткой против часовой стрелки на один полный оборот. Обратите внимание, что чрезмерная затяжка может привести к тому, что наклонную головку двигателя нельзя будет заблокировать. В этом случае поверните винт головки двигателя по часовой стрелке.

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.

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 återvinningsyfte.

KOMPONENTER

- A. Motorhuvud (vinklingsbart)
- B. Hastighetsreglage
- C. Hölje
- D. Låsspak på lutningshuvudet
- E. Arbetslampan
- F. Redskapsurtag
- G. Redskapsaxel
- H. Skål i rostfritt stål
- I. Klämplatta för skålen
- J. Halkfria fötter
- K. Nätsladd
- L. Trådvisp
- M. Belagd blandare
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Belagd degkrok
- P. Köttkvarn*
- Q. Skivare/rivare*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Pulsfunktion*
- T. Stänkskydd
- U. Skrutka hlavy motora

Bild sida 2-4

*Bara vissa modeller

ANVÄNDNING AV REDSKAP OCH MÄNGD

Hastigheter	Redskap	Typ av blandning	Minsta mängd	Största mängd	
Max2	Degkrok	Tunga degblandningar (t.ex. bröddeg, pizzadeg eller deg till bakverk)	75% vätska	130 g mjöl eller 230 g deg	0.79 kg mjöl eller 1.39 kg deg
			57% vätska	175 g mjöl eller 290 g deg	0.7 kg mjöl eller 1.2 kg deg
			40% vätska	250 g mjöl eller 400 g deg	0.75 kg mjöl eller 1.2 kg deg
Max6	Visp	Medeltunga blandningar (t.ex. crêpes eller sockerkaksdeg)	1 ägg eller 200 g deg	9 ägg eller 1.8 kg deg	
Max10	Visp	Lätta blandningar (t.ex. grädde, äggvita)	2 ägg eller 100 g grädde	9 ägg eller 600 g grädde	

Vätskeprocenten innebär viktandelen vatten i förhållande till mjölet som används i degreceptet.

Exempel: Om ett degrecept använder 400 g vatten och 1,000 g mjöl betyder det att den har en vätskeprocent på 40%.

KOMMA IGÅNG

- Innan produkten används första gången:** Dra ut nätsladden ur eluttaget. Ballongvispen, köttkvarnen* och skiv-/rivtillbehöret* får endast handdiskas med varmt vatten och diskmedel. Skålen, Blandaren, degkroken, Blandaren **SoftEdgeBeater™** och Jäs locket **PerfectRiseLid™** tål maskindisk. Rengör motorenheten med en fuktig trasa.



Viktigt! Sänk aldrig ner motorenheten i vatten! Låt alla delar torka ordentligt.

- Placera alltid produkten på en plan yta. **Vinkla motorhuvudet uppåt:** Flytta låsspaken på lutningshuvudet till "oläst" läge med ena handen och luta motorhuvudet uppåt med andra handen. När den är i läget uppåt låses den. **Varning! Håll fingrar och händer borta från ställen där det finns rörliga delar.**
- Flytta hastighetsväljaren till "OFF". **Sätt den rostfria skålen på klämplattan.** Flytta skålen medsols för att låsa den på plats. **Varning:** Använd inte produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare, degkrok eller Blandare **SoftEdgeBeater™** utan att skålen sitter på plats och motorhuvudet är nerfällt.
- Sätt ett redskap på redskapsaxeln:** Rikta in skåran längst upp på redskapet med stiftet på redskapsaxeln. Rikta upp tillbehöret och vrid det motsols tills stiftet är låst i läge. Lossa redskapet genom att vrida det medsols och dra ut det.
- Vinkla motorhuvudet uppåt:** Flytta låsspaken för lutningshuvudet till "oläst" läge med ena handen och luta motorhuvudet nedåt med andra handen. Sätt i stickkontakten i eluttaget.

- 6** Flytta hastighetsväljaren från "OFF" till önskad hastighet (1-10). När du blandat klart vrider du hastighetsväljaren till "OFF" och drar ut nätsladden ur eluttaget.
- 7** **Arbetslampa och nätdikeringslampa:** Om produkten är ansluten och en hastighet valts tänds en blå lysdiod i närheten av hastighetsväljaren. En arbetslampa tänds även över arbetsområdet. Om hastighetsväljaren flyttas till "OFF" släcks arbetslampan automatiskt efter 3 min.
- 8** **Obs!** Om hastighetsväljaren redan är aktiverad innan produkten kopplas in, blinkar både den blå lysdioden och arbetslampan PÅ och AV så att du vet att hastighetsväljaren är på. Vrid hastighetsväljaren till "OFF"-läge så slutar lamporna att blinka. Fortsätt sedan användningen på normalt sätt.

YTTERLIGARE FUNKTIONER

- 9** **Så här använder du den belagda Blandaren SoftEdgeBeater™*:**
Blandare SoftEdgeBeater™ är perfekt för krämiga blandningar och fyllningar. Silikonkanterna på vispen stryker försiktigt sidorna på skålen och samlar ihop alla ingredienserna i blandningen vilket ger en jämn konsistens under hela blandningsprocessen.
- 10** **Obs!** Använd inte den belagda blandaren SoftEdgeBeater™* till tunga blandningar som deg, använd degkroken istället. För hårda ingredienser som torkad frukt, skal eller ben används i stället den belagda blandaren.
- 11** **Så här används jäslocket PerfectRiseLid™*:**
Jäslocket PerfectRiseLid™ isolerar och skapar en fuktig miljö som gör att degen jäser. Om du täcker skålen med jäslocket PerfectRiseLid™ torkar inte degen ut. Detta förhindrar att en skorpa bildas på degens yta, vilket hindrar degen från att jäsa och ger ett sämre bakningsresultat.
- 12** **Pulsfunktion*:**
Om apparaten är inställd på hastighet 1/P, kan du tillfälligt stoppa den genom att trycka på knappen "PULSE" på hastighetsväljaren. Om du trycker på den igen, sätts apparaten in i 1,5 sekund. Om du trycker på den upprepade gånger kommer apparaten att arbeta så länge knappen trycks in.
- 13** **Hur man använder stänkskyddet:**
- Undvik spill och överbelastning av motorn genom att inte fylla på för mycket.
 - Använd stänkskyddet som skydd vid flytande/lätta blandningar. Ingredienser kan läggas direkt i skålen via matningshålet på stänkskyddet.
 - Det är inte rekommenderat att använda stänkskyddet vid tunga degblandningar (t.ex. bröd). Undvik mjölstänk vid blandning av deg genom att köra maskinen på den lägsta hastigheten i 60 sekunder och sedan öka till önskad hastighet.
- 14** **Redskapsurtag:** Produkten levereras med ett inbyggt universalurtag. Läs och följ noga anvisningarna som med följer varje redskap för korrekt och säker användning.
- 15** **Justera redskapsaxeln:** Produkten ställs in på fabriken så att blandaren inte slår i botten av skålen. Om blandaren slår i botten av skålen eller är för långt från sidorna kan du rätta till det. Se 14 för vidare anvisningar.
- 16** **Vrid hastighetsväljaren till "OFF" och dra ut nätsladden ur eluttaget.** Vinkla motorhuvudet bakåt. Använd en spårskruvmejsel för att justera skruven. Vrid motsols för att höja redskapsaxeln och vrid medsols för att sänka den.

ANVÄNDA KÖTTKVARNEN*

- 17** **Sätt in kvarnskraven (B) i kvarnhuset (A).** Sätt kniven (C) över det fyrkantiga skaftet i änden av kvarnskraven. 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.
- 18** **Öppna locket till tillbehörsnavet på köksmaskinen.** Passa in effektskaftet på tillbehöret i sockeln på köksmaskinen. Vrid tillbehöret fram och tillbaka vid behov. Spänn åt navvredet tills tillbehöret sitter fast helt och hållet. **Var försiktig!** Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget innan du sätter på tillbehör.
- 19** **Sätt matbrickan över kvarnhuset.** Skär rått kött i små bitar och lägg dem på matbrickan. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 6-8. Mata in köttet i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren. **Var försiktig!** Stick inte in fingrarna eller andra köksredskap i matarrännan. **Obs!** Köttet ska inte innehålla ben, muskler eller skinn.

ANVÄNDA SKIVAREN/RIVAREN*

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

låshandtaget nedåt.

Var försiktig! Knivarna och hälskivorna är mycket vassa!

- 21** Sätt ihop skivaren / rivaren i tillbehörsnavet. Sätt en behållare under tillbehöret. Skär maten i små bitar. Anslut produkten och ställ in hastighetsväljaren på hastighet 8.
- 22** Mata in maten i matarrännan med hjälp av matnedtryckaren. Stäng av produkten och dra ut sladden ur eluttaget när du är klar med tillbehöret. Stäng locket till tillbehörsnavet och spänn åt vredet på tillbehörsnavet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 23** Koppla från produkten. Ballongvispen, köttkvarnen* och skivaren/strimlaren* får inte maskindiskas utan endast diskas för hand i varmt vatten med skonsamt diskmedel.



Skålen, Blandaren, degkroken, Blandaren **SoftEdgeBeater™** och Jäslocket **PerfectRiseLid™** tål maskindisk.



Rengör motorenheten med en fuktig trasa. **Viktigt! Sänk aldrig ner motorenheten i vatten!** Låt alla delar torka ordentligt.

- 24** Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller skursvampar vid rengöring av produkten.

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

SÄKERHET

Läs följande instruktion noggrant innan du använder enheten första gången.

- Produkten får inte användas av barn. Produkten med sladd ska hållas utom räckhåll för barn.
- Var försiktig vid hantering av de vassa knivbladen, vid tömning av skålen och vid rengöring.
- Produkterna kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Apparaten ska endast anslutas till nätuttag vars spänning och frekvens överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller hantera aldrig apparaten om strömkabeln eller höljet är skadat.
- Om apparaten eller sladden skadats måste den bytas ut av tillverkaren, auktoriserad servicepersonal eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Placera alltid apparaten på ett plant underlag.
- Koppla alltid från apparaten från eluttaget om den lämnas obebakad samt före montering, demontering eller rengöring.
- Apparaten ska endast användas inomhus.
- Sänk aldrig ner produkten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, inte heller får den komma i kontakt med heta ytor som spisen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar av icke rekommenderade tillverkare, eftersom det kan orsaka skada på människor.
- Motorn måste ha stannat helt innan den tas isär och rengörs.

- Vidrör aldrig delar som rör sig. Risk för skador! Använd inte andra verktyg eller köksredskap samtidigt som produkten används.
- Ha alltid produkten under uppsikt när den är igång.
- Förvissa dig om att lösa föremål och kläder/tillbehör hålls på avstånd när produkten används.
- Bearbeta aldrig kokande vätskor (max 90°C).
- Använd inte denna produkt för att blanda målarfärg. Fara! Kan orsaka explosion!
- Använd aldrig produkten med tillbehör som ballongvisp, blandare eller degkrok om inte skålen sitter på plats.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuell skada orsakad av olämplig eller felaktig användning.

FELSÖKNING

SYMPTOM	ORSAK	ÅTGÄRD
Motorn saktar ned under drift.	Mängden deg kan överskrida maximal kapacitet.	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
	Degen kan vara för våt, den fastnar på sidan av skålen.	Tillsätt mer mjöl, 1 matsked åt gången tills motorn går snabbare. Bearbeta tills degen gör skålens sida ren.
Motorn fungerar inte.	Produkten är inte ansluten till eluttaget.	Se till att ansluta produkten innan den används.
Produkten vibrerar/flyttar sig under användning.	Gummifötterna är våta.	Kontrollera att gummifötterna i botten av enheten är rena och torra.
	Det är normalt för tunga laster (t.ex. tung deg, ost).	Ta bort hälften och bearbeta i två omgångar.
	Verktygsanvändning, hastighetsinställning och maxkapacitet följer inte rekommendationerna.	Följ rekommenderad verktygsanvändning, hastighetsinställning och kapacitet.
Redskapet skrapar i den rostfria skålen vid användning.	Höjden på redskapsaxeln är felaktig.	Justera höjden på redskapsaxeln.
Arbetslampan och nätindikeringslampan blinkar oavbrutet.	Hastighetsväljaren har lämnats på.	Flytta hastighetsväljaren till "Stopp".
Motorhuvudet (A) skakar under blandning.	Motorhuvudets skruv (U) är för hårt åtdragen.	Vrid motorhuvudets skruv moturs ett helt varv med en skruvmejsel. Obs! För stora justeringar kan leda till att det inte går att låsa det lutande motorhuvudet. Vrid motorhuvudets skruv medurs om detta inträffar.

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.

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 vzvod nagibne glave
- E. Delovna lučka
- F. Pritrđišče nastavkov
- G. Gred za nastavke
- H. Posoda iz nerjavečega jekla
- I. Plošča za pritrđitev posode
- J. Nedrseče noge
- K. Napajalni kabel
- L. Žično stepalo
- M. Prevlečeno ploščato mešalo
- N. **SoftEdgeBeater**[™]
- O. Prevlečena kljuka za testo
- P. Mlinček za meso*
- Q. Rezalnik/Drobilnik*
- R. **PerfectRiseLid**[™]
- S. Pulzna funkcija*
- T. Ščitnik proti brizganju
- U. Vijak glave motorja

Slika, 2.-4. stran

* Le nekateri modeli.

UPORABA ORODIJ IN ZMOGLJIVOST

Hitrosti	Orodja	Vrsta mešanic		Min. zmogljivost	Maks. zmogljivost
Maks 2	Kljuka za testo	Močne mešanice testa (npr. kruh, pica ali testo za slaščice)	75% hidracije	130g moke ali 230g testa	0.79 kg moke ali 1.39 kg testa
			57% hidracije	175g moke ali 290g testa	0.7 kg moke ali 1.2 kg testa
			40% hidracije	250g moke ali 400g testa	0.75 kg moke ali 1.2 kg testa
Maks 6	Mešalo	Srednje goste mešanice (npr. palačinke ali biskvitna masa)		1 jajce ali 200g testa	9 jajce ali 1.8 kg testa
Maks 10	Mešalo	Redke mešanice (npr. smetana, beljak, puding)		2 jajce ali 100g smetane	9 jajce ali 600g smetane

Odstotek hidracije pomeni masni delež vode glede na moko, uporabljeno v receptu za testo.

Primer: če recept za testo uporablja 400g vode in 1,000g moke, pomeni 40% hidracije.

PRIPRAVA ZA UPORABO

- Pred prvo uporabo:** Izključite napravo in vse dele. Metlico, mlinček za meso* in rezalnik/strgalnik* pomivajte samo ročno v topli milnici. Posoda, ploščato mešalo, kljuka za testo, mešalo **SoftEdgeBeater**[™] in pokrovka **PerfectRiseLid**[™] so primerni za pranje v pomivalnem stroju. Motorno enoto očistite z vlažno krpo.



Pozor: motorne enote ne potapljajte v vodo! Vsi deli naj se temeljito posušijo.

- 2 Napravo postavite na ravno površino. **Nagibanje glave motorja navzgor:** Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odklenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzgor. V zgornjem položaju se zaskoči. **Opozorilo: prstov in rok ne približujte področjem s premičnimi deli.**
- 3 Izbirnik hitrosti premaknite v položaj »OFF«. **Posodo iz nerjavnega jekla postavite na ploščo za pritrditev posode.** Potisnite jo v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. **Opozorilo:** če skleda ni nameščena in glava motorja ni v spuščeni položaju, aparata nikoli ne uporabljajte skupaj z nastavki žičnatega stopala, ploskega mešala, kljuko za testo in mešala **SoftEdgeBeater™**.
- 4 **Namestite nastavek na gred za nastavke:** Poravnajte režo na vrhu nastavka z zatičem na gredi za nastavke. Nastavek potisnite navzgor in ga obračajte v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatič ne zaskoči na svojem mestu. Če želite nastavek odstraniti, ga premaknite v smeri urnega kazalca in povlecite navzdol.
- 5 **Nagibanje glave motorja navzdol:** Z eno roko premaknite zaklepni vzvod nagibne glave v položaj »Odklenjeno«, z drugo roko pa nagnite glavo motorja navzdol. Vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
- 6 **Izbirnik hitrosti premaknite iz položaja »OFF« na zeleno hitrost (1-10).** Ko končate z mešanjem, obrnite izbirnik hitrosti v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.
- 7 **Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja:** Če napravo vključite in izberete hitrost, okrog izbirnika hitrosti zasveti modra svetleča dioda. Zasveti tudi delovna lučka nad delovnim področjem. Če izbirnik hitrosti premaknete na »OFF«, delovna lučka po treh minutah samodejno ugasne.
- 8 **Opomba:** če je izbirnik hitrosti vklopljen že pred priključitvijo naprave, utripata modra svetleča dioda izbirnika hitrosti in delovna lučka ter na ta način sporočata, da ste izbirnik hitrosti pustili vklopljen. Izbirnik hitrosti obrnite v položaj za »OFF« in lučki bosta prenehali utripati. Nato nadaljujte običajno.

DODATNE FUNKCIJE

- 9 **Kako uporabljati prevlečeno orodje SoftEdgeBeater™*:**
Orodje **SoftEdgeBeater™** je popolno za kremaste mešanice in prelive. Silikonski robovi mešala nežno udarjajo ob posodo in tako pomagajo umešati vse sestavine v mešanico ter zagotavljajo enakomerno razporejenost v postopku mešanja.
- 10 **Opomba:** prevlečenega orodja **SoftEdgeBeater™** * ne uporabljajte za težke mešanice, kot je testo, temveč namesto njega uporabite kljuko za testo. Za trde sestavine, kot so suho sadje, lupine ali kosti namesto tega uporabite prevlečeno ploščato mešalo.
- 11 **Kako uporabljati pokrovko PerfectRiseLid™*:**
Pokrovka **PerfectRiseLid™** pomaga izolirati in ustvariti vlažno okolje, ki predstavljajo ravno pravišnje pogoje za vzhajanje testa. Če posodo prekrijete s pokrovko **PerfectRiseLid™** se testo ne bo izsušilo, kar preprečuje nastanek skorjice na površini testa, ki posledično zavira pravilno vzhajanje testa, zaradi česar je pečeni kruh slabše kakovosti.
- 12 **Pulzna funkcija*:**
če je aparat nastavljen na hitrost 1/P, ga lahko začasno ustavite s pritiskom tipke »PULSE« na izbirniku hitrosti. S ponovnim pritiskom se aparat zažene za 1,5 sekunde. Če pritisnete neprekinjeno, bo aparat deloval toliko časa, kolikor boste držali pritisnjeno tipko.
- 13 **Uporaba ščitnika proti brizganju:**
 - V izogib polivanju in preobremenjevanju motorja naprave ne polnite prekomerno.
 - Za zaščito pred tekočimi / redkimi mešanicami uporabite ščitnik proti brizganju. Sestavine lahko v posodo dodajate neposredno prek dovodne odprtine ščitnika proti brizganju.
 - Pri gostih mešanicah (npr. kruh) uporaba ščitnika proti brizganju ni priporočljiva. Pri mešanju testa naj bo na napravi 60 sekund izbrana nastavek 1, s čimer boste preprečili razspanje moke. Zatem lahko napravo nastavite na priporočeno hitrost.
- 14 **Pritrdišče nastavkov:** Naprava ima vgrajeno večnamensko pritrdišče nastavkov. Za pravilno in varno uporabo preberite in natančno upoštevajte navodila, priložena vsakemu nastavku.
- 15 **Nastavitev gredi za nastavke:** Naprava je tovarniško nastavljena tako, da se ploščato mešalo ne dotika dna posode. Če se ploščato mešalo dotakne dna posode ali je preveč odmaknjeno od stranic, ga lahko pravilno nastavite. Za nadaljnja navodila si oglejte 14.
- 16 **Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »OFF« in napravo izključite iz električnega omrežja.** Nagnite glavo motorja nazaj: Z izvijačem nastavite vijak. Obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da dvignete gred za nastavke, in v smeri urnega kazalca, da jo spustite

UPORABA MLINČKA ZA MESO*

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

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

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

UPORABA REZALNIKA / DROBILNIKA*

- 20 Uporaba rezalnika / drobilnika: Izberite nož rezalnika ali drobilnika (za srednje in grobo mletje). Vstavite gred (kvadratni konec) izbranega noža v ohišje rezalnika / drobilnika, tako da se bo prilegala v kvadratno odprtino pritrdišča. Nož pritrdite tako, da povlečete navzdol zaklepno ročico.
Pozor: Rezila in vstavki so zelo ostril!

- 21 Namestite rezalnik / drobilnik v pritrdišče nastavkov. Pod nastavek postavite posodo. Hrano narežite na majhne kose. Vtaknite vtič v vtičnico in obrnite izbirnik hitrosti na hitrost 8.

- 22 S potiskalom potiskajte hrano v odprtino za dodajanje sestavin. Po koncu uporabe nastavka izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice. Zaprite pokrov pritrdišča nastavkov in privijte gumb pritrdišča nastavkov.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- 23 Aparat izklopite iz omrežne vtičnice. Priporočamo, da žičnato stepalo, mlinček za meso* in rezalnik / drobilnik* operete ročno v topli milni vodi.



Posoda, ploščato mešalo, kljuka za testo, mešalo SoftEdgeBeater™* in pokrovka PerfectRiseLid™* so primerni za pranje v pomivalnem stroju.



Motorno enoto očistite z vlažno krpo. **Pozor: motorne enote ne potaplajte v vodo!**Vsi deli naj se temeljito posušijo.


- 24 Za čiščenje naprave ne uporabljajte grobih čistil ali gobic.

Uživajte z vašim novim Electrolux izdelkom!

VARNOSTNI NASVETI

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednja navodila.

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem morate biti previdni.
- To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrezata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je – električni napajalni kabel poškodovan,

- ohišje poškodovano.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora izdelovalec, serviser ali druga usposobljena oseba zamenjati, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
- Naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.
-  Naprave, kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovnega pulta in ne dovolite stika kabla z vročo površino, vključno s štedilnikom.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov proizvajalcev, ki niso priporočljivi ali prodajani, saj lahko to vodi do tveganja telesne poškodbe oseb.
- Pred razstavljanjem in čiščenjem se prepričajte, da se je motor popolnoma ustavil.
- Preprečite stik s premičnimi deli. Lahko pride do poškodbe! Med uporabo naprave ne uporabljajte drugih pripomočkov ali posode.
- Izdelka med delovanjem ne puščajte izpred oči.
- Napravi se med uporabo ne približujte z ohlapnimi predmeti in oblačili / pripomočki.
- Nikoli ne mešajte vrelih tekočin (največ 90°C).
- Te naprave ne uporabljajte za mešanje barve. Nevarnost, lahko pride do eksplozije!
- Naprava naj ne deluje z žičnatim stepalom, ploščatim mešalom ali kljuko za testo, če posoda ni nameščena.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Izdelovalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

ZNAK	VZROK	REŠITEV
Motor se med delovanjem upočasni.	Količina testa je morda preseгла največjo zmogljivost.	Odstranite polovico in zgnetite v dveh delih.
	Testo je morda preveč moko, prijema se na steno posode.	Dodajte moko, po eno jedilno žličo naenkrat, dokler motor ne pospeši. Gnetite, dokler testo ne počisti stene posode.
Motor ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje.	Poskrbite, da boste pred delovanjem vključili napravo.
Naprava se med delovanjem tresе/premika.	Gumijaste noge so mokre.	Poskrbite, da bodo gumijaste noge na dnu enote čiste in suhe.
	To je običajno za delovanje pri veliki obremenitvi (npr. težko testo, sir).	Odstranite polovico in obdelajte v dveh delih.
	Uporaba orodij, nastavitve hitrosti in maks. zmogljivost niso skladne s priporočilom.	Upoštevajte navedeno uporabo orodij, nastavitve hitrosti in zmogljivost.
Med delovanjem nastavek drgne ob posodo iz nerjavnega jekla.	Višina gredi za nastavke je napačna.	Nastavite višino gredi za nastavke.
Delovna lučka in kontrolna lučka napajanja utripata.	Izbirnik hitrosti ste pustili vklopljen.	Izbirnik hitrosti obrnite v položaj »Mirovanje«.
Glava motorja (A) se med mešanjem tresе.	Vijak glave motorja (U) je preveč zategnjen.	Obrnite vijak glave motorja v nasprotni smeri urnega kazalca za en cel obrat. Upoštevajte, da se zaradi neustrezne nastavitve nagibna glava motorja ne more zaskočiti. V tem primeru obrnite vijak glave motorja v smeri urnega kazalca.

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.

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. Blokovacia páčka sklápavej hlavy
- E. Pracovné osvetlenie
- F. Upevňovač nástavcov
- G. Hriadeľ nástavca
- H. Misa z nehrdzavejúcej ocele
- I. Upevňovacia platňa misy
- J. Protišmykové nožičky
- K. Napájací kábel
- L. Drôtený šľahač
- M. Plochý šľahač s ochrannou vrstvou
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Hnetáč s ochrannou vrstvou
- P. Mlynček na mäso*
- Q. Krájač/strúhadlo*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Funkcia pulzovania*
- T. Kryt s ochranou proti špliechaniu
- U. Skrutka hlavy motora

Obrázok str. 2-4

* Len určité modely

POUŽITIE NÁRADIA A KAPACITA

Rýchlosti	Náradia	Typ zmesi		Min. kapacita	Max. kapacita
Max2	Špirála na cesto	Silné zmesi cesta (napr. cesto na chlieb, pizzu alebo jemné pečivo)	75% hydratácia	130 g múky alebo 230 g cesta	0.79 kg múky alebo 1.39 kg cesta
			57% hydratácia	175 g múky alebo 290 g cesta	0.7 kg múky alebo 1.2 kg cesta
			40% hydratácia	250 g múky alebo 400 g cesta	0.75 kg múky alebo 1.2 kg cesta
Max6	Šľahač	Stredne ťažké zmesi (napr. palacinky alebo zmes na kysnuté cesto)		1 vajce alebo 200 g cesta	9 vajce alebo 1.8 kg cesta
Max10	Metlička	Ľahké zmesi (napr. smotana, vaječné bielko, mandľový puding)		2 vajcia alebo 100 g smotany	9 vajce alebo 600 g smotany

Percento hydratácie znamená podiel hmotnosti vody k múke použitý v recepte na cesto.

Príklad: ak sa pri miesení cesta používa 400 g vody a 1,000 g múky, znamená to, že má 40% hydratáciu.

ZAČÍNAME

- 1 Pred prvým použitím spotrebiča:** Odpojte spotrebič. Šľahač, mlynček na mäso* a krájač/strúhadlo* umývajte len ručne vodou a saponátom. Miska, plochý šľahač, hák na cesto, šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdgeBeater™** a kryt na kysnutie **PerfectRiseLid™** sú vhodné do umývačky riadu. Teleso motora utrite vlhkou handričkou.



Pozor: nikdy neponárajte teleso motora do vody! Všetky súčasti nechajte dôkladne vyschnúť.

- 2** Spotrebič položte na rovný povrch. **Odklopenie hlavy motora:** blokovaciu páčku sklápavej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked“ (Odblokované) a druhou rukou odklopte hlavu motora. Keď je vo vzpriamenej polohe, zablokuje sa. **Upozornenie: prsty a ruky nedávajte do blízkosti pohyblivých častí.**
- 3** Volič rýchlosti posuňte do polohy „OFF“. **Misu z nehrdzavejúcej ocele položte na upevňovacia platňa misy.** Misu posúvajte v smere hodinových ručičiek tak, aby zapadla na miesto. **Upozornenie:** Nikdy nepoužívajte spotrebič s nástavcami ako je drôtená metlička, plochý šľahač, hák na cesto alebo šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdgeBeater™**, pokiaľ nie je miska na svojom mieste a hlava motora nie je dole.
- 4** **Nástavec nasadte na hriadeľ nástavca:** zarovnajete otvor v hornej časti nástavca s kolíkom na hriadeľ nástavca. Nástavec zatlačte nahor a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, až kým kolík nezapadne na miesto. Ak chcete nástavec odstrániť, pohnite ním v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.

- 5 Sklopenie hlavy motora:** blokovaciu páčku sklápajúcej hlavy posuňte jednou rukou do polohy „Unlocked“ (Od-blokované) a druhou rukou sklopte hlavu motora. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.
- 6 Volič rýchlosti posuňte z polohy „OFF“ na požadovanú rýchlosť (1 – 10).** Po skončení používania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.
- 7 Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania:** ak je spotrebič zapojený a je zvolená určitá rýchlosť, okolo voliča rýchlosti sa rozsvieti modré osvetlenie LED. Nad pracovnou oblasťou sa rozsvieti pracovné osvetlenie. Ak sa volič rýchlosti presunie do polohy „OFF“, pracovné osvetlenie sa po 3 min. automaticky vypne.
- 8 Poznámka:** Ak je volič rýchlosti zapnutý ešte pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete, bude blikať modrý LED ukazovateľ voliča rýchlosti aj pracovné osvetlenie, aby vás spotrebič upozornil, že zostal zapnutý volič rýchlosti. Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ (Vyp.), kontroly prestanú blikať. Potom pokračujte v normálnej prevádzke spotrebiča.

ĎALŠIE FUNKCIE

- 9 Ako používať šľahač s mäkkým okrajom SoftEdgeBeater™*:**
Šľahač SoftEdgeBeater™ je ideálny na krémové zmesi a polevy. Silikónové okraje šľahača jemne stierajú boky misky, a pomáhajú tak zapracovať všetky prísady do zmesi, aby zaistili rovnomernú konzistenciu počas procesu mixovania.
- 10 Poznámka:** Nepoužívajte šľahač s mäkkou vrstvou SoftEdgeBeater™* na husté zmesi, ako napr. cesto. Namiesto neho použite hák na cesto. Na tvrdé prísady, ako napr. sušené ovocie, skupiny alebo kosti, používajte plochý šľahač s ochrannou vrstvou.
- 11 Ako používať kryt na kysnutie PerfectRiseLid™*:**
Kryt na kysnutie PerfectRiseLid™ izoluje a pomáha vytvárať pre cesto vlhké prostredie, aby mohlo kysnúť vo vhodných podmienkach. Zakrytím misky krytom na kysnutie PerfectRiseLid™ sa zabráni vyschnutiu cesta a vytvoreniu kôrky na povrchu cesta, ktorá prekáža správne kysnutiu cesta, čo vedie k horším výsledkom pečenia.
- 12 Pulzná funkcia*:**
Ak je spotrebič nastavený na rýchlosť 1/P, spotrebič môžete dočasne pozastaviť stlačením tlačidla „PULSE“ v časti volenia rýchlosti. Opätovné stlačenie spustí spotrebič na 1,5 sekundy. Ak budete neustále stláčať, spotrebič bude fungovať, pokiaľ budete stláčať dané tlačidlo.
- 13 Ako používať kryt s ochranou proti špliechaniu:**
• Prístroj neprepínajte, aby ste predišli prelievaniu a preťaženiu motora.
• V prípade miešania tekutých/lahkých zmesí používajte kryt s ochranou proti špliechaniu, aby ste zabránili výšpliechovaniu. Prísady sa môžu pridať priamo do misky cez podávaci otvor krytu s ochranou proti špliechaniu.
• Pri práci s ťažkými cestami (napr. na chlieb) neodporúčame používať kryt s ochranou proti špliechaniu. Aby sa zabránilo rozstrekovaniu múky pri miešaní cesta, ponechajte spotrebič na nastavení 1 po dobu 60 sekúnd, a potom ho nastavte na odporúčanú rýchlosť.
- 14 Upevňovač nástavcov:** spotrebič je vybavený zabudovaným viacúčelovým upevňovačom nástavcov. Prečítajte si a presne dodržiavajte pokyny ku každému nástavcu týkajúce sa jeho správneho a bezpečného používania.
- 15 Nastavenie hriadeľa nástavca:** spotrebič je z výroby nastavený tak, aby plochý šľahač čistil dno misky. Ak sa plochý šľahač dotýka dna misky alebo je príliš ďaleko od jej stien, môžete ho nastaviť do správnej polohy. Ďalšie pokyny nájdete v bode 14.
- 16 Volič rýchlosti otočte do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.** Sklopenie hlavy motora dozadu. Pomocou plochého skrutkovača nastavte skrutku. Otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek sa hriadeľ nástavca zdvihne, otáčaním opačným smerom klesne.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*



- 17 Vložte skrutku mlynčeka (B) do krytu mlynčeka (A).** Položte nôž (C) na štvorhran na konci hriadeľa skrutky mlynčeka. Položte mlecí disk (D) (stredný alebo hrubý) na nôž. Rukou upevnite skrutkovaciu uzáver (E), až kým nie je mlynček zaistený.
Poznámka: Uzáver príliš neťahajte.
- 18 Otvorte veko upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači.** Nasadte poháňaný hriadeľ nástavca do zásuvky upevňovača nástavcov na kuchynskom šľahači. V prípade potreby nástavec otáčajte oboma smermi. Gombík upevňovača nástavcov utiahajte, až kým nie je nástavec bezpečne upevnený. **Upozornenie:** Pred pripojením nástavca spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja el. energie.

- 19 **Na telo mlynčeka položte podnos na potraviny.** Surové mäso pokrájajte na malé kúsky a položte ho na podnos. Zapojte prístroj do zásuvky a volič otáčok nastavte na rýchlosť 6-8. Mäso vkladajte do podávača pomocou zatlačadla.
Upozornenie: Do plniaceho otvoru nestrkajte prsty ani žiadne náradie.
Poznámka: Mäso nesmie obsahovať ani kosti ani kožu.

AKO POUŽÍVAŤ KRÁJAČ/STRÚHADLO*

- 20 **Ako používať krájač/strúhadlo:** Vyberte si nôž na krájanie alebo strúhanie (stredný alebo hrubý). Vložte hriadeľ (štvorcovým koncom) zvoleného noža do krytu krájača/strúhadla tak, aby sa hriadeľ vošiel do štvorcovej zásuvky. Nôž upevnite potiahnutím zaistovacej rukoväte smerom dole.
Upozornenie: Čepele a vnútro sú veľmi ostré!
- 21 **Namontujte krájač/strúhadlo na upevňovač nástavcov.** Pod nástavec položte nádobu. Potraviny nakrájajte na malé kúsky. Zapojte prístroj do zásuvky a volič otáčok nastavte na rýchlosť 8.
- 22 **Potraviny vkladajte do podávača pomocou zatlačadla.** Keď skončíte, spotrebič vypnite a odpojte ho. Zatvorte veko upevňovača nástavcov a dotiahnite gombík upevňovača nástavcov.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- 23 Odpojte spotrebič od siete. Drôtenú metličku, mlynček na mäso* a krájač/strúhadlo* odporúčame umývať ručne v teplej vode so saponátom.
 Miska, plochý šľahač, hák na cesto, šľahač s mäkkým okrajom **SoftEdgeBeater™** a kryt na kysnutie **PerfectRiseLid™** sú vhodné do umývačky riadu.
 Teleso motora utrite vlhkou handričkou. **Pozor: nikdy neponárate teleso motora do vody!** Všetky súčasti nechajte dôkladne vyschnúť.
- 24 Pri čistení spotrebiča nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.


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 čepeľami, vyprázdňovaní misky a pri čistení je potrebné dávať si pozor.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Prístroj môžete zapojiť len do zdroja elektrickej energie, ktorý zodpovedá technickým parametrom (napätie a frekvencia) uvedeným na typovom štítku.
- Prístroj nikdy nepoužívajte ani nedvíhajte, ak
 - je poškodený kábel napájania,
 - je poškodený plášť prístroja.
- Ak je prístroj alebo kábel napájania poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú plochu.
- Prístroj vždy odpojte od elektrickej zásuvky, ak zostane bez dozoru a tiež pred

zložením, rozobratím alebo čistením.

- Prístroj je určený len na používanie v interiéri.
-  Prívodný elektrický kábel, ani zástrčku neponárajte do vody.
- Nenechajte visieť kábel cez hranu stola alebo pracovnej dosky, nenechávajte kábel v kontakte s horúcimi povrchmi, vrátane sporáka.
- Nikdy nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú doporučené alebo ktoré sa oficiálne nepredávajú. Môžu spôsobiť riziko poranenia osôb.
- Pred rozoberaním a čistením spotrebiča sa uistite, že sa motor úplne zastavil.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Mohli by ste si spôsobiť zranenie! Nepoužívajte iné nástroje ani príslušenstvo so spotrebičom.
- Nenechávajte tento výrobok bez dohľadu, kým je v prevádzke.
- Udržujte všetky voľné veci a oblečenie / príslušenstvo mimo spotrebič, kým sa používa.
- Nikdy nespracúvajte vriace tekutiny (max. 90°C).
- Tento spotrebič nepoužívajte na miešanie farby. Nebezpečenstvo, môže to mať za následok explóziu!
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s príslušenstvom, ako je drôtená metlička, plochý šľahač ani hnetáč na cesto, pokiaľ nie je miska na svojom mieste.
- Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti. Ak sa prístroj používa na iné ako stanovené účely alebo sa používa nesprávne, v prípade poškodenia neposkytuje výrobca na prístroj záruku.

ODSTRANOVANIE PORÚCH

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Počas činnosti sa otáčky motora znižia.	Množstvo cesta možno prevyšuje maximálnu kapacitu.	Odoberte polovicu a spracujte cesto v dvoch dávkach.
	Cesto je možno príliš vlhké, lepí sa na steny misy.	Pridajte viac múky. Múku pridávajte po jednej polievkovej lyžici dovedy, kým sa otáčky motora nezrýchlia. Pokračujte v spracovávaní, kým sa cesto neodlepí od stien misy.
Motor nepracuje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Pred spustením spotrebiča zapojte do siete.
Spotrebič počas činnosti vibruje alebo sa pohybuje.	Gumené nožičky sú vlhké.	Uistite sa, že sú gumené nožičky na spodnej časti prístroja čisté a suché.
	Pri spracovaní väčších dávok potravín (napr. ťažké cesto, syr) je to normálne.	Odoberte polovicu a spracujte potraviny v dvoch dávkach.
	Použitie nástrojov, nastavenie rýchlosti a max. kapacity nie sú v súlade s odporúčaním.	Postupujte podľa poskytnutých odporúčaní o použití nástrojov, nastavení rýchlosti a kapacity.
Nástavce počas prevádzky škrabú o misu z nehrdzavejúcej ocele.	Výška hriadeľa nástavca nie je správna.	Nastavte výšku hriadeľa nástavca.
Pracovné osvetlenie a ukazovateľ napájania blikajú.	Volič rýchlosti zostal zapnutý.	Otočte volič rýchlosti do polohy zablokovania.
Hlava motora (A) sa počas miešania trasie.	Skrutka hlavy motora (U) je utiahnutá príliš natesno.	Otočte skrutku hlavy motora pomocou skrutkovača proti smeru hodinových ručičiek o jedno celé otočenie. Upozorňujeme, že nadmerné upravenie môže spôsobiť, že sa nakloniteľná hlava motora nebude dať uzamknúť. V takom prípade otočte skrutku hlavy motora v smere hodinových ručičiek.

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. Riadte sa pravidlami platnými vo svojej krajine, ktoré sa týkajú oddeleného zberu elektrických produktov a nabitelných batérií.

Spoločnosť Electrolux si vyhradzuje právo na zmenu produktov, informácií a špecifikácií bez upozornenia.

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 tasarlanmıştır. Bu ürün çevresel faktörler göz önüne alınarak tasarlanmıştır. Tüm plastik parçalar geri dönüşüm amacıyla işaretlenmiştir.

BİLEŞENLER

- A. Motor başı (yukarı kaldırılabilir)
- B. Hız seçme düğmesi
- C. Yuva
- D. Kafa eğme kilit kulağı
- E. Çalışma ışığı
- F. Eklenti yuvası
- G. Eklenti şaftı
- H. Paslanmaz çelik kase
- I. Kase kelepçeleme plakası
- J. Kaymaz ayak
- K. Elektrik kablosu
- L. Kablo palangası
- M. Kaplamalı düz çırpıcı
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Kaplamalı hamur kancası
- P. Et kıyma makinesi*
- Q. Dilimleyici / Parçalayıcı*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Pulse fonksiyonu*
- T. Sıçrama koruması
- U. Motor kafası vidası

Resim sayfa 2-4

*Yalnızca bazı modeller


ALETLERİN KULLANIMI VE KAPASİTESİ

Hız	Aletler	Karışım Tipi	Min. Kapasite	Maks. kapasite	
Maks 2	Hamur kancası	Ağır hamur karışımları (ör. ekmek, pizza veya börek hamuru)	75% sulandırma	130g un veya 230g hamur	0.79kg un veya 1.39kg hamur
			57% sulandırma	175g un veya 290g hamur	0.7kg un veya 1.2kg hamur
			40% sulandırma	250g un veya 400g hamur	0.75kg un veya 1.2kg hamur
Maks 6	Çırpıcı	Orta-ağır karışımlar (ör. krep veya mayalı hamur karışımı)	1 yumurta veya 200g hamur	9 yumurta veya 1.8kg hamur	
Maks 10	Çırpma teli	Hafif karışımlar (ör. krema, yumurta beyazı, muhallebi)	2 yumurta veya 100g krema	9 yumurta veya 600g krema	

Sulandırma yüzdesi, hamur tarifinde kullanılan suyun ağırlığının unun ağırlığına oranıdır.

Örnek: Bir hamur tarifinde 400g su ve 1,000g un varsa sulandırma yüzdesi %40'tır.

BAŞLARKEN

- 1 **Cihazı ilk kez kullanmadan önce:** Cihazın fişini çekin. Tel Çırpıcı, Et Öğütücü* ve Doğrayıcı/Parçalayıcı* sadece ılık ve sabunlu su kullanılarak elde yıkanabilir. Kase, Düz mikser, Hamur kancası, **SoftEdgeBeater™** ve **PerfectRiseLid™** bulaşık makinesinde yıkanabilir. Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin.
 **Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın!** Tüm parçaları tamamen kurutun.
- 2 Cihazı düz bir yüzeye yerleştirin. **Motor kafasını yukarı kaldırma:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını kaldırın. Yukarı konuma geldiğinde kilitlenir. **Uyarı: Parmaklarınızı ve ellerinizi hareketli parçaların bulunduğu alandan uzak tutun.**
- 3 Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin. **Paslanmaz çelik kaseyi, kase kelepçe plakası üzerine yerleştirin.** Sabitlemek için kaseyi saat yönünde çevirin. **Uyarı: Kaseyi yerine koyup motor kafasını aşağıya indirmeden aleti asla çırpma teli, Düz mikser, Hamur kancası veya **SoftEdgeBeater™** ek parçalarıyla çalıştırmayın.**
- 4 **Eklenti şaftı üzerine bir eklenti yerleştirin:** Eklentinin üst kısmındaki yuva ile Eklenti şaftının pimini hizalayın. Ek parçayı yukarı doğru itin ve pim yerine kilitlenene kadar saatin tersi yönde döndürün. Ek parçayı sökmek için, saat yönünde döndürüp aşağı çekin.
- 5 **Motor kafasının aşağı indirilmesi:** Bir elinizi kullanarak, kafa eğme kilit kulağını "Açık" konumuna getirin ve diğer elinizle Motor kafasını indirin. Fişi prize takın.

- 6 **Hız seçiciyi "OFF" konumundan istediğiniz hıza (1-10) getirin.** Karıştırma tamamlandıktan sonra Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazın fişini çekin.
- 7 **Çalışma ışığı ve Güç göstergesi ışığı:** Cihaz prize takılıp bir hız seçildiğinde, Hız seçicinin etrafında mavi renkli LED yanar. Ayrıca, çalışma alanı üzerinde çalışma lambası yanacaktır. Hız seçici "OFF" konumuna getirildiğinde çalışma ışığı 3 dakikadan ardından otomatik olarak söner.
- 8 **Not:** Hız seçici, alet fişe takılmadan önce zaten açılmışsa, hem mavi Hız seçici LED lambası hem de Çalışma lambası size Hız seçicinin açık bırakıldığını bildirmek için YANIP SÖNECEKTİR. Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin, ışıkların yanıp sönmeye sona erer. Ardından cihazı çalıştırmaya normal şekilde devam edin.

DiĞER FONKSİYONLAR

- 9 **Kaplamalı SoftEdgeBeater™ * aleti nasıl kullanılır:**
SoftEdgeBeater™, kremamsı karışımlar ve pasta kremaları için mükemmeldir. Mikserin silikon uçları, kaseinin kenarlarını nazikçe sıyrarak tüm malzemeleri karışma katılmasına ve karıştırma işlemi boyunca eşit kıvam sağlamaya yardımcı olur.
- 10 **Not:** Kaplamalı **SoftEdgeBeater™ * parçasını** hamur gibi ağır karışımlarla kullanmayın, bunun yerine hamur kancası aletini kullanın. Kuru meyveler, kabuklar veya kemikler gibi sert malzemeler için kaplamalı düz mikseri kullanın.
- 11 **PerfectRiseLid™ * nasıl kullanılır:**
PerfectRiseLid™, hamurun uygun şekilde kabarması için gereken nemli ortamın ve yalıtımın sağlanmasına yardımcı olur. Kaseyi **PerfectRiseLid™** ile kapatmak hamurun kurumasını engeller ve hamur yüzeyinde hamurun düzgün şekilde kabarmasını kısıtlayan ve dolayısıyla daha kötü bir pişirme sonucuna neden olan kabuk oluşumunu önler.
- 12 **Pulse fonksiyonu*:**
Makine 1/P hızına ayarlandığında hız seçici üzerindeki "PULSE" düğmesine basarak makineyi geçici bir süre durdurabilirsiniz. Bu düğmeye yeniden bastığınızda makine 1,5 saniye çalışacaktır. Düğmeye sürekli bastığınızda makine düğmeye basılı tuttuğunuz sürece çalışacaktır.
- 13 **Sıçrama siperini kullanma:**
 - Dökülmeyi ve motorun aşırı yüklenmesini önlemek için makineyi aşırı doldurmayın.
 - Sıvı veya düşük yoğunluklu karışımlara karşı koruma için sıçrama koruması kullanın. Malzemeler, sıçrama korumasının besleme deliği aracılığıyla doğrudan kaseye eklenebilir.
 - Yoğun hamur karışımlar için (örn. ekmek) sıçrama koruması kullanılması önerilmez. Hamuru karıştırırken unun sıçramasını önlemek için cihazı 60 saniye boyunca 1 ayarında tutun, ardından tavsiye edilen hıza getirin.
- 14 **Eklenti yuvası:** Cihaz, tümleşik bir Eklenti yuvası ile birlikte gelir. Doğru ve güvenli kullanım için eklentilerle birlikte gelen talimatları dikkatle okuyup takip edin.
- 15 **Eklenti şaftının ayarlanması:** Cihaz, fabrikada, Düz Çırpıcının Kaseinin dip kısmını da temizleyeceği şekilde ayarlanmıştır. Düz Çırpıcı Kaseinin dibine çarparsa veya yanlardan çok uzaktaysa, doğru ayarı kendiniz yapabilirsiniz. Daha fazla yönlendirme için bkz. 14.
- 16 **Hız seçiciyi "OFF" konumuna getirin ve cihazı prizden çekin.** Motor kafasını önceki konuma getirin. Vidayı sık-mak için, yuvalı nokta başlı tornavida kullanın. Eklenti şaftını kaldırmak için saat yönünde; indirmek içinse saatin aksi yönde döndürün.



ET KIYMA MAKİNESİNİN KULLANIMI*

- 17 **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.
- 18 **Standlı mikserin üzerindeki Eklenti yuvası kapağını açın.** Standlı mikserin üzerinde bulunan Eklenti yuvası girişindeki eklenti Güç şaftını sabitleyin. Gerekirse eklentiyi geriye ve öne doğru çevirin. Eklenti tamamen sabitlenene kadar Eklenti yuva düğmesini sıkın. **Dikkat:** Aksesuarları yerleştirmeden önce, cihazı kapatın ve fiş elektrik prizinden çıkarın.
- 19 **Yiyecek tepsinin Kıyma tablasının üzerine yerleştirin.** Çiğ eti küçük parçalar halinde kesin ve kestiğiniz bu et parçalarını Yiyecek tepsinine yerleştirin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 6-8 hıza getirin. İticiyi kullanarak eti Besleme kanalına sürün.
Dikkat: Besleme kanalının içerisine parmaklarınızı ya da başka nesnelere koymayın.
Not: Etin kemiği, kası ya da derisi olmamalıdır.

DILIMLEYİCİ / PARÇALAYICININ KULLANIMI *


- 20 **Dilimleyici / Parçalayıcının kullanımı:** Dilimleyici ya da Parçalayıcı bir bıçak seçin (Orta veya Kalın). Seçilen Bıçak milini (kare uç), mil kare şeklindeki yuva girişine uyacak şekilde Dilimleyici / Parçalayıcı yuvasına yerleştirin. Kili - tleme kolunu aşağı doğru çekerek Bıçağı sabitleyin.
Dikkat: Bıçaklar ve ek parçalar çok keskindir!
- 21 **Dilimleyiciyi / Parçalayıcıyı Eklenti yuvasına yerleştirin.** Eklentinin alt kısmına bir hazne yerleştirin. Yıyeceği küçük parçalar halinde kesin. Cihazı prize takın ve Hız seçiciyi 8 hızına getirin.
- 22 **İticiyi kullanarak yıyeceği Besleme kanalına sürün.** Eklentiyle işiniz bitince cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Eklenti yuva kapağını kapatın ve eklenti yuva düğmesini sıkıştırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 23 Aletin fişini prizden çekin.Çırpm telinin, et kıyıcının* ve dilimleyici/öğütücünün* ılık sabunlu su ile elde yıkan - masını öneririz.
 Kase, Düz mikser, Hamur kancası, **SoftEdgeBeater™™** ve **PerfectRiseLid™™** bulaşık makinesinde yıkanabilir.
 Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. **Dikkat: Motor ünitesini asla suya batırmayın!** Tüm parçaları tamamen kurutun.
- 24 Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik malzemeleri veya bulaşık süngeri kullanmayın.

Yeni Electrolux ürününüzü keyifle kullanın!

EMNİYET TAVSİYESİ**Cihazı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki talimatı dikkatle okuyun.**

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerde bulundurun.
- Keskin durumdaki kesme bıçaklarını tutarken, kabı boşaltırken ve temizleme sırasında dikkatli olun.
- Cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- 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.
- Cihaz kapalı alanlarda kullanıma yöneliktir.
-  Cihazı, kablosunu ya da fişini su veya başka bir sıvı içine asla daldırmayın.
- Kablonun masa veya mutfak tezgahının kenarından sarkmasına izin vermeyin, kablunun 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.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınin. Temas yaralanmaya neden olabilir! Cihazın kullanımı sırasında başka alet ya da mutfak aleti kullanmayın.
- Çalışır durumdayken bu ürünü gözünüzün önünden ayırmayın.
- Bu ürünün kullanımı sırasında tüm gevşek durumdaki maddelerin ve elbiselerinizin / aksesuarlarınızın üründen uzakta tutulduğundan emin olun.
- Kaynayan sıvılar ile asla kullanmayın (maks. 90°C).
- Bu cihazı boya karıştırmak için kullanmayın. Tehlikelidir, patlamaya neden olabilir!
- Kase yerinde olmadıkça tel çirpici, 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.

SORUN GIDERME

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Çalıştırma sırasında motor yavaşlıyor.	Hamur miktarı maksimum kapasiteyi aşmış olabilir.	Yarisını 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.
Motor çalışmıyor.	Cihaz prize takılı değildir.	İşleme başlamadan önce cihazın prize takıldığından emin olun.
Cihaz işlem sırasında titriyor/hareket ediyor.	Lastik ayaklar ıslaktır.	Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
	Ağır yükler için bu durum normaldir (örneğin ağır hamurlar, peynir).	Yarisını çıkarın ve işlemi iki defada gerçekleştirin.
	Araçların kullanımı, hız ayarı ve maksimum kapasite, tavsiye edilen ile uyumlu değil.	Tavsiye edilen araç kullanımına, hız ayarına ve sunulan kapasiteye uyun.
Ekleni, çalışma sırasında Paslanmaz çelik kaseyi kazıyor.	Ekleni şaftı doğru yükseklikte değildir.	Ekleni şaftının yüksekliğini ayarlayın.
Çalışma lambası ve Güç göstergesi lambası yanıp söner.	Hız seçici açık konumda bırakılmıştır.	Hız seçiciyi "Yakala" konumuna getirin.
Motor kafası (A) karıştırma esnasında titriyor.	Motor kafası vidası (U) çok sıkı.	Tornavida ile motor kafası vidasını saat yönünün tersine bir tam tur çevirin. Gereğinden fazla çevirirseniz eğilebilir motor kafasının kilitlenememesine yol açabileceğinizi unutmayın. Böyle bir durum meydana gelirse motor kafası vidasını saat yönünde çevirin.

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. Ürünü geri döndürmek 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.

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. Важіль блокування голівки, що нахиляється
- E. Робоче світло
- F. Втулка насадки
- G. Вал насадки
- H. Чаша з нержавіючої сталі
- I. Підставка чаші із затискачем
- J. Ніжки, що унеможливають ковзання
- K. Шнур живлення
- L. Дротова збивачка
- M. Плaska мішалка з покриттям
- N. **SoftEdgeBeater™**
- O. Гачок для тіста з покриттям
- P. М'ясорубка*
- Q. Пристрій для нарізання/подрібнення*
- R. **PerfectRiseLid™**
- S. Функція вібрації*
- T. Щиток від розбризкування
- U. Гвинт головки двигуна

Зображення, сторінка 2-4

*Тільки для окремих моделей

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК ТА МІСТКІСТЬ

Швидкості	Насадки	Тип сумішей	Мін. місткість	Макс. місткість	
Maks 2	Гачок для тіста	Важкі суміші тіста (наприклад, хліб, піца або тісто для випічки)	Гідратація 75 %	130г борошна або 230г тіста	0.79кг борошна або 1.39кг тіста
			Гідратація 57 %	175г борошна або 290г тіста	0.7кг борошна або 1.2кг тіста
			Гідратація 40 %	250г борошна або 400г тіста	0.75кг борошна або 1.2кг тіста
Maks 6	Збивач	Суміші середньої важкості (наприклад, суміші для млинців або бісквітів)	1 яйце або 200г тіста	9 яєць або 1.8кг тіста	
Maks 10	Віничок	Легкі суміші (наприклад, вершки, ячний білок, бланманже)	2 яйця або 100г вершків	9 яєць або 600г вершків	

Відсоток гідратації позначає співвідношення ваги води до ваги борошна, що використовується в рецепті тіста.

Наприклад, якщо в рецепті тіста використовується 400г води та 1,000г борошна, то гідратація тіста — 40%.

ПОЧАТОК РОБОТИ

- 1 **Перед першим застосуванням: Відключіть прилад від мережі живлення.** Дротяний віничок, м'ясорубку* і терки* слід мити лише вручну в теплому мильному розчині. Чашу, плоску насадку для збивання, гачок-мішалку для тіста, **SoftEdgeBeater™** та **PerfectRiseLid™** можна мити у посудомийній машині. Протріть моторний блок вологою ганчіркою.



Обережно: Не занурюйте моторний блок у воду! Зачекайте, доки всі деталі повністю висохнуть.

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

- 3 Перемістіть перемикач швидкості в положення "OFF". **Помістіть чашу з нержавіючої сталі на підставку із затискачем.** Поверніть чашу за годинниковою стрілкою, доки її не буде заблоковано. **Увага!** Дозволяється використовувати прилад з такими насадками як дротяний віничок, плоска насадка для збивання, гачок-мішалка для тіста або **SoftEdgeBeater™** тільки якщо чаша встановлена, а голівка двигуна опущена.

- 4 **Надіньте насадку на вал:** Вирівняйте гніздо у верхній частині насадки зі шпилькою на валі. Натисніть на насадку в напрямку вгору і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати штифт. Щоб зняти насадку, поверніть її за годинниковою стрілкою і витягніть.
- 5 **Опускання голівки двигуна:** Перемістіть однією рукою важіль блокування голівки двигуна в положення "Розблоковано", другою рукою опустіть голівку двигуна донизу. Вставте вилку в розетку живлення.
- 6 **Перемістіть регулятор швидкості з положення "OFF" до потрібної швидкості (1-10).** Після завершення перемішування поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.
- 7 **Робоче світло та індикатор живлення:** Якщо прилад підключено до електромережі та обрано швидкість, навколо перемикача швидкості світиться синій світлодіод. Також загоряється підсвітка робочого місця, яка освітлює робочу зону. Якщо індикатор швидкості перебуває в положенні "OFF", робоче світло автоматично вимикається через 3 хвилини.
- 8 **Примітка.** Якщо перемикач швидкості вже увімкнений до того, як вилку приладу вставлено в розетку, синій індикатор перемикача швидкості та підсвітка робочого місця будуть миготіти, аби повідомити вас, що перемикач швидкості увімкнено. Поверніть перемикач швидкості в положення "OFF", і індикатори припинять мигтіння. Потім увімкніть прилад звичайним чином.

ІНШІ ФУНКЦІЇ

- 9 **Використання насадки SoftEdgeBeater™*:**
SoftEdgeBeater™ ідеально підходить для кремових сумішей і топінгів.
Силіконові краї насадки акуратно очищують бічні сторони чаші, завдяки чому всі інгредієнти потрапляють у суміш і в процесі перемішування рівномірно розподіляються.
- 10 **Примітка.** Насадка **SoftEdgeBeater™** не призначена для збивання щільних сумішей, таких як тісто, для цього використовуйте спеціальний чашок-мішалку для тіста. Для твердих інгредієнтів, таких як сухофрукти, шкірки або кістки використовуйте пласку насадку для збивання.
- 11 **Використання PerfectRiseLid™*:**
PerfectRiseLid™ ізолює і допомагає створити вологе середовище, аби тісто піднялося до необхідного рівня. Накриваючи чашу кришкою **PerfectRiseLid™** ви запобігаєте висиханню тіста і утворенню засохлої шкірки на поверхні тіста, яка заважає тісту піднятися і погіршує результат випікання.
- 12 **Функція вібрації*:**
Якщо швидкість приладу встановлена на 1/P, можна тимчасово зупинити прилад, натиснувши кнопку «PULSE» на перемикачі швидкості. Повторне натиснення цієї кнопки запустить прилад на 1,5 секунди. При постійному натисненні прилад працюватиме доти, доки ви триматете кнопку натисненою.
- 13 **Як використовувати щиток від розбризкування:**
 - Не наповнюйте машину понад міру, щоб уникнути переливання через край та перевантаження двигуна.
 - Використовуйте щиток від розбризкування для захисту від рідких / легких сумішей. Інгредієнти можна додавати безпосередньо до чаші через отвір у щитку від розбризкування.
 - Із важкими сумішами тіста (наприклад, для хліба) використовувати щиток від розбризкування не рекомендується. Щоб уникнути розбризкування борошна під час замішування тіста, увімкніть прилад на 60 секунд у режимі 1, а потім переключіться на рекомендовану швидкість.
- 14 **Втулка насадки:** Прилад постачається зі вбудованою багатофункціональною втулкою для насадки. Прочитайте й ретельно вкажіть вказівки, що постачаються з кожною насадкою, для правильного й безпечного використання.
- 15 **Регулювання валу насадки:** Прилад налаштовано на заводі таким чином, що пласка мішалка дістає до дна чаші. Якщо пласка мішалка дряпає дно чаші або не дістає до її боків, її можна відрегулювати. Див. пункт 14 для отримання подальших інструкцій.
- 16 **Поверніть регулятор швидкості в положення "OFF" і відключіть прилад від електромережі.** Підніміть голівку двигуна. За допомогою викрутки з плоским лезом налаштуйте гвинт. Повертайте його за проти годинникової стрілки, щоб підняти вал насадки, та за годинниковою стрілкою, щоб опустити його.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ М'ЯСОРУБКОЮ*

- 17 **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.
- 18 **Відкрийте кришку втулки насадки на міксері.** Встановіть вал приводу насадки в паз втулки насадки на міксері. За необхідності обертайте насадку назад-вперед. Затягніть ручку втулки насадки до повної фіксації насадки. **Увага!** Перед приєднанням аксесуарів вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки.

- 19 Встановіть лоток для продуктів на корпус м'ясорубки. Поріжте сире м'ясо на маленькі шматочки та покладіть на лоток для продуктів. Вставте вилку приладу в розетку і поверніть перемикач швидкості на швидкість 6-8. Подавайте м'ясо у колону подачі за допомогою товкача.
Увага! Не кладіть пальці чи інші прилади в колону подачі.
Примітка. М'ясо не повинно містити кісток, м'язів і шкіри.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЄМ ДЛЯ НАРІЗАННЯ/ПОДРІБНЕННЯ*

- 20 Як користуватися пристроєм для нарізання/подрібнення: Оберіть ніж для нарізання або ніж для подрібнення (середнього або грубого). Вставте вісь (квадратний кінець) обраного ножа в корпус пристрою для нарізання/подрібнення таким чином, аби вісь увійшла в квадратний паз втулки. Зафіксуйте ніж, потягнувши ручку блокування вниз.
Увага! Леза та вкладки дуже гострі!
- 21 Встановіть пристрій для нарізання/подрібнення у втулку насадки. Поставте контейнер під пристрій. Поріжте продукт на невеликі шматочки. Вставте вилку приладу в розетку і поверніть перемикач швидкості на швидкість 8.
- 22 Подавайте продукт у колону подачі за допомогою товкача. Після закінчення користування пристроєм вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки. Закрийте кришку втулки насадки і затягніть ручку втулки насадки.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- 23 Витягніть штекер з розетки. Дротяний віночок, м'ясорубку* та нарізувач/подрібнювач* рекомендується мити вручну в теплій мильній воді.



Чашу, плоску насадку, гачок-мішалку для тіста, **SoftEdgeBeater™** та **PerfectRiseLid™** можна мити у посудомийній машині.



Протріть моторний блок вологою ганчіркою. **Обережно: Не занурюйте моторний блок у воду!**
Зачекайте, доки всі деталі повністю висохнуть.


- 24 Не застосовуйте абразивні засоби та мочалки для чищення.

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, при звільненні чаші та під час очищення.
- Дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можна використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій стосовно безпечного користування приладом за умови, що вони розуміють відповідні ризики.
- Дітям не можна гратися із приладом.
- Прилад можна підключати лише до джерела енергопостачання, напруга та частота якого відповідають специфікаціям, указаним на табличці з технічними даними!
- Забороняється використовувати або піднімати прилад, якщо пошкоджено шнур живлення чи корпус.

- У випадку пошкодження приладу або шнура живлення його має замінити виробник, його сервісний центр або інша кваліфікована особа, щоб запобігти нещасному випадку.
- Завжди розміщуйте прилад на рівній горизонтальній поверхні.
- Завжди відключайте прилад від джерела електропостачання, якщо він залишився без нагляду та перед збиранням, розбиранням та чищенням.
- Лише для використання за межами приміщення.
-  Не занурюйте прилад, кабель чи вилку кабелю у воду чи іншу рідину.
- Пильнуйте, щоб кабель не звисав через край столу чи робочої поверхні, а також не торкався до гарячих поверхонь, наприклад до плити.
- Не використовуйте приладдя й деталі, виготовлені іншими виробниками, за винятком випадків, коли таке приладдя й деталі рекомендовані чи розповсюджуються нашою компанією. Існує ризик отримання травм.
- Перед тим як розбирати й чистити прилад, переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Не доторкайтеся до деталей, що рухаються. Це може призвести до отримання травм! Не використовуйте інші інструменти або приладдя під час користування приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час користування приладом, слідкуйте, аби всі незакріплені предмети, а також одяг/аксесуари знаходились подалі від приладу.
- Заборонено наливати у міксер киплячі рідини (максимальна температура не повинна перевищувати 90°C).
- Не використовуйте прилад для змішування фарби. Це небезпечно й може призвести до вибуху!
- Ніколи не користуйтеся приладом з приєднаною дротовою збивачкою, пласкою мішалкою або гачком для тіста без належно встановленої чаші.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання. Виробник не відповідає за можливу шкоду, спричинену неналежним чи неправильним використанням.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

ОЗНАКА	ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Двигун уповільнюється під час роботи.	Можливо, кількість тіста перевищує максимальну місткість.	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
	Можливо тісто занадто вологе, воно прилипає на стінки чаші.	Додавайте більше борошна, по 1 столовій ложці за раз, доки двигун не прискориться. Переробляйте доки тісто не перестане прилипати до стінок чаші.
Двигун не працює.	Прилад не підключений до електромережі.	Перед початком роботи переконайтесь, що вилка приладу вставлена в розетку.
Працюючий прилад вібрує/рухається.	Гумові ніжки вологі.	Переконайтесь, що гумові ніжки на дні приладу чисті і сухі.
	Це нормальне явище для важких продуктів (напр., густе тісто, сир).	Вийміть половину і переробляйте двома партіями.
	Не дотримано рекомендацій щодо використання насадок, швидкості чи максимальної місткості.	Дотримуйтеся рекомендацій щодо використання насадок, швидкості й максимальної місткості.
Насадка дряпає дно чаші під час роботи.	Неправильна висота валу насадки.	Налаштуйте висоту валу насадки.
Підсвітка робочого місця та індикатор живлення мигтять.	Залишено ввімкненим перемикач швидкості.	Встановіть перемикач швидкості у положення "Зупинка".
Головка двигуна (A) під час змішування трясеться.	Занадто сильно затягнуто гвинт головки двигуна (U).	За допомогою викрутки поверніть гвинт головки двигуна на один повний оберт проти годинникової стрілки. Якщо занадто ослабити гвинт, відкидна головка двигуна розблокується. У такому разі поверніть гвинт головки двигуна за годинниковою стрілкою.

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 батарей 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.

GB
FR
AR
CZ
DE
DK
EE
FI
HR
HU
IT
LT
LV
NO
PL
RO
RS
RU
SE
SI
SK
TR

UA

CONSUMABLES & ACCESSORIES



www.electrolux.com/shop



Express Slicer & Grater
Ref: **ACCESSORY ES**
PNC: 900167219/6



Pasta Roller
Ref: **ACCESSORY PR**
PNC: 900167221/2



Meat Grinder
Ref: **ACCESSORY MG**
PNC: 900167220/4



Spaghetti Cutter
Ref: **ACCESSORY PSC**
PNC: 900167230/3



Burger Press
Ref: **EHP 01**
PNC: 900168373/0

3483 E EKM4XXX EKM55XX 20211011

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